

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PERMITTED USE

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

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

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

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

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

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

INSTALLATION

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

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

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

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

ELECTRICAL WARNINGS

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

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

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


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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

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


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

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended).

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

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

ENERGY SAVING TIPS

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

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

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

Use only flat-bottomed pots and pans.

DECLARATION OF CONFORMITY

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

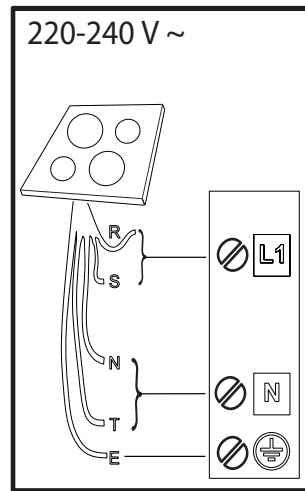
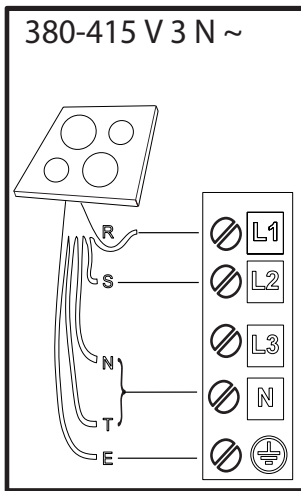
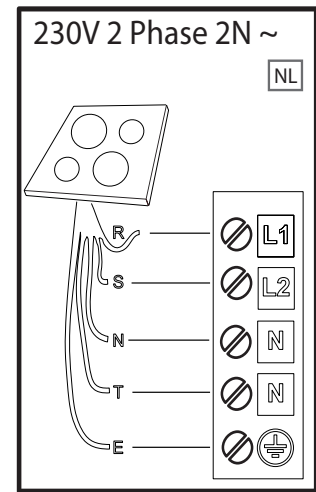
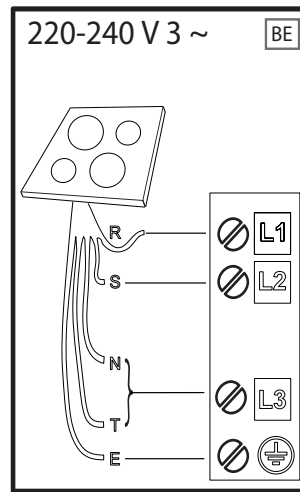
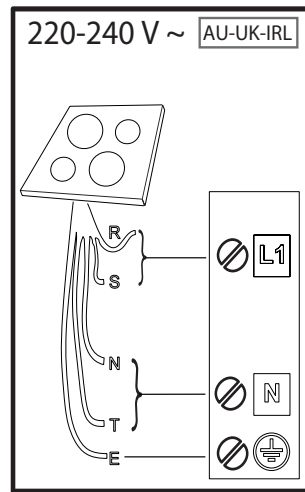
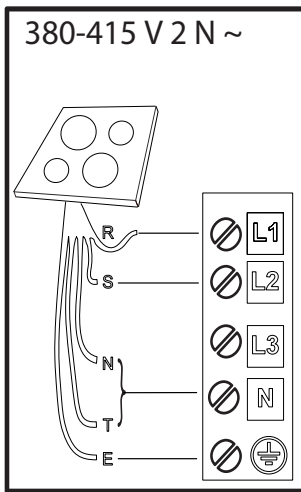
NOTE

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



ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection must be made before connecting the appliance to the electricity supply. Installation must be carried out by qualified personnel who know the current safety and installation regulations. Specifically, installation must be carried out in compliance with the regulations of the local electricity supply company. Make sure the voltage specified on the data plate located on the bottom of the appliance is the same as that of the home. Regulations require that the appliance be earthed: use conductors (including the earth conductor) of the appropriate size only.



R


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

S

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

T

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

 = **E**

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

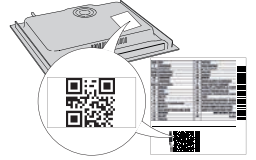
N

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



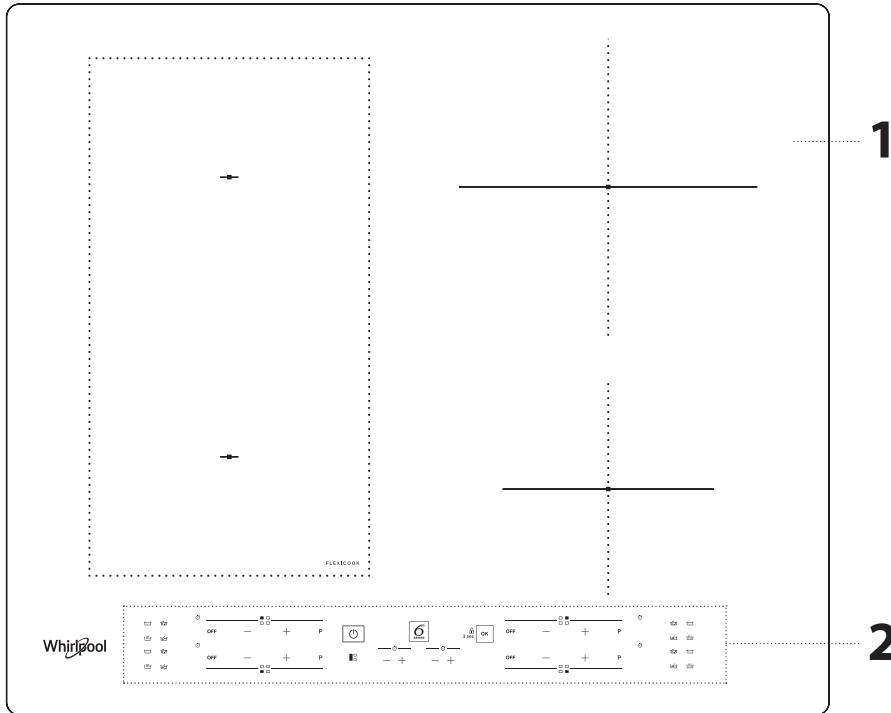
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register.

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



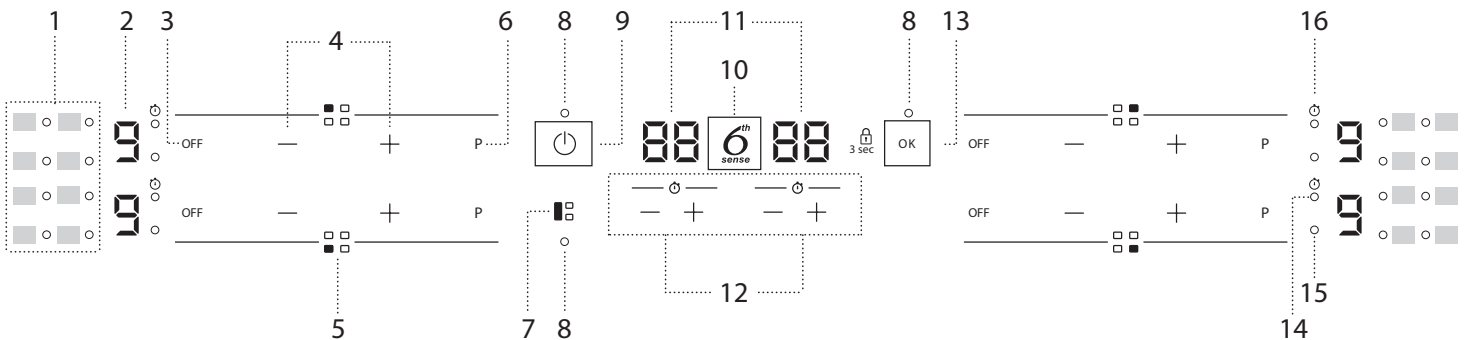
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Cooktop
- 2. Control panel

CONTROL PANEL







- 1. Symbols/activation of special functions
- 2. Cooking level selected
- 3. Cooking zone off button
- 4. Power adjustment buttons
- 5. Identifying the cooking zone
- 6. Fast heating button (Booster)

- 7. FLEXICOOK button
- 8. Indicator light - function active
- 9. On/Off button
- 10. 6th Sense button
- 11. Cooking time indicator
- 12. Timer

- 13. OK/Key lock button - 3 seconds
- 14. Timer active indicator
- 15. Zone selection indicator
- 16. Timer indicator symbol

ACCESSORIES

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

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

NOTE: All cookware must have a flat base. Periodically check the base for any sign of warping, as some cookware may undergo deformation due to high heat.

ADAPTERS FOR POTS/PANS UNSUITABLE FOR INDUCTION

The use of adapter plates affects efficiency and therefore increases the time required to heat water or food. Make sure that the ferromagnetic diameter of the cookware base aligns with both the diameter of the adapter plate and

the diameter of the cooking zone. If these measurements don't match, it can significantly decrease efficiency and performance. Not following these guidelines could lead to heat build up that is not effectively transferred to the pot or pan, potentially causing blackening of the plate and hob.

EMPTY POTS AND PANS

The hob is equipped with an internal safety system that activates the "Automatic off" function when too high temperature is detected. The use of empty pots and pans with a thin base is not recommended. However, when doing so, the temperature might rise quicker than the time needed for the "Automatic off" to be triggered promptly, with the risk of damaging the pan or the hob surface. If this occurs, do not touch the pan nor the hob surface and wait for all components to cool down. If any error message is displayed, call the Service Centre.

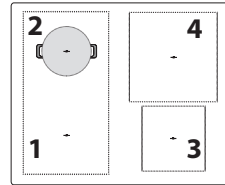
SUITABLE SIZE OF PAN/POT BASE FOR THE DIFFERENT COOKING ZONES

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

To ensure that the hob works with the expected performance, always use a cooking zone with a size matching the ferromagnetic size of the cookware base. Place the pan/pot making sure it is well centred on the cooking zone in use. It is recommended not to use pots larger than the size of the cooking zone.

COOKWARE USAGE BY ZONE

Zone	Suitable cookware shape	Suitable ferromagnetic base (cm)
1 or 2	Round or Square	12
3	Round	10
4	Round	15
1+2 (FLEXICOOK)	Oval or Rectangular	Short side 16-21 Long side 24 - 38



FIRST TIME USE

POWER MANAGEMENT

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

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

To set the power of the hob:

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

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

Press the  button to confirm.

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

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

Confirm by pressing .

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

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

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

ACOUSTIC SIGNAL ON/OFF

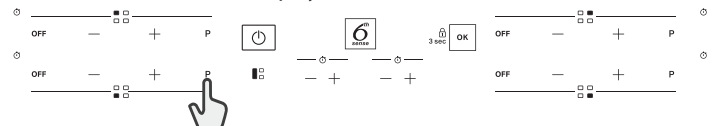
To switch the acoustic signal on/off:

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

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

To switch the demo mode on and off:

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



DAILY USE



SWITCHING THE HOB ON/OFF

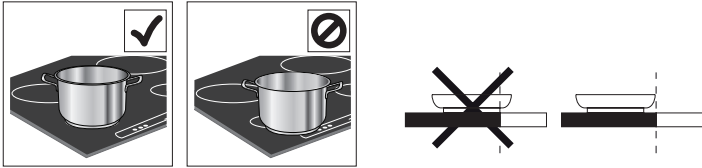
To turn the hob on, press the power button for around 1 second.
To turn the hob off, press the same button again, and all cooking zones will be deactivated.



POSITIONING

Locate the desired cooking zone by referring to the position symbols.
Do not cover the control panel symbols with the cooking pot.

Please note: In the cooking zones close to the control panel, it is advisable to keep pots and pans inside the markings (taking both the bottom of the pan and the upper edge into consideration, as this tends to be larger). This prevents excessive overheating of the keypad. When grilling or frying, please use the rear cooking zones wherever possible.



ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER LEVELS



To activate the cooking zones:

Press the "+" or "-" button of the required cooking zone to activate it and adjust the power. The level will be shown in line with the area and the indicator light identifying the active cooking zone. The "P" button can be used to select the fast heating function (Booster).

To deactivate the cooking zones:

Press the "OFF" button to the left of the power adjustment.



CONTROL PANEL LOCK

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



TIMER

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

To activate the timer:

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

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

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

To deactivate the timer:

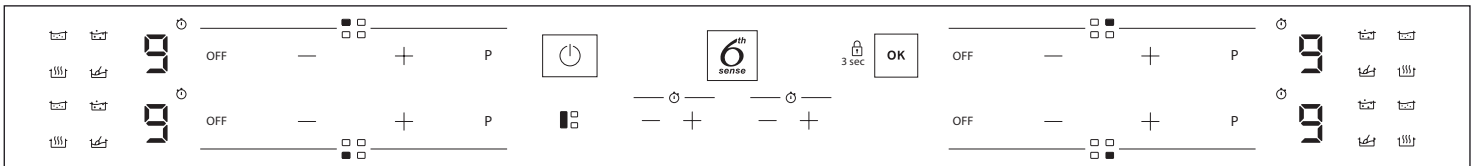
Press the "+" and "-" buttons together until the timer is deactivated.



TIMER INDICATOR

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

FUNCTIONS



FLEXICOOK

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

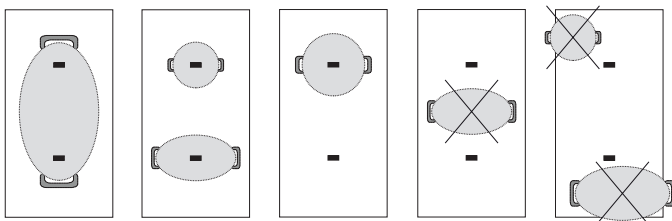
The function always remains on and, when using only one pot, can be moved over the entire area. In this case, both left-hand keypads can be used indifferently.

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

To deactivate the function, press the "FLEXICOOK" button.

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

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



6TH SENSE

The "6th Sense" button activates the special functions.

Place the pot in position and select the cooking zone.

Press the "6th Sense" button. The display of the selected area will show "A". The indicator for the first special feature available for the cooking zone will light up.

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

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

To deactivate the special functions and return to manual mode, press "OFF". The power level when using special functions is pre-set by the hob and cannot be modified.



MELTING

This function allows you to bring food to the ideal temperature for melting and maintain the food condition without the risk of burning.

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



KEEP WARM

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



SIMMERING

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



BOILING

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

INDICATORS



RESIDUAL HEAT

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

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



POT INCORRECTLY POSITIONED OR MISSING

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

COOKING TABLE

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE



WARNING

- Do not use steam cleaning equipment.
- Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator ("H") is not displayed.

Important:

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

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


To clean iXelium™ hobs, follow these recommendations:

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

TROUBLESHOOTING

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

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

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

SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

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

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

AFTER-SALES SERVICE

To receive complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register.

BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

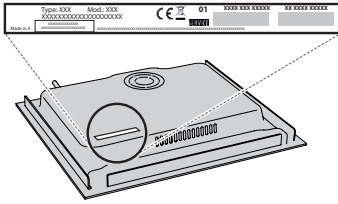
1. See if you can solve the problem by yourself with the help of the **TROUBLESHOOTING** suggestions.
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

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

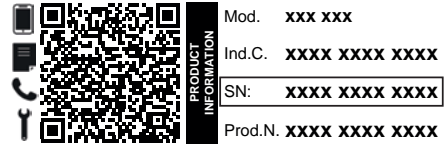
To receive assistance, call the number shown on the warranty booklet or follow the website's instructions on www.whirlpool.eu.

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).

In case of installation not over a built-in oven, you can call the After Sales Service to buy the divider kit C00628720 (cooktop 60 and 65 cm) or C00628721 (cooktop 77 cm).

If you prefer not to buy the divider kit please ensure that a separator is installed according to the installation instructions.

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠ **VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.

⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gasthäuser; für Gäste in Hotels, Motels, Bed-and-Breakfast-Anwendungen und anderen Wohnumgebungen.

⚠ Jegliche andere Art der Nutzung (z. B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

⚠ Dieses Gerät eignet sich nicht für den professionellen Einsatz. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

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

INSTALLATION

⚠ Zum Transport und zur Installation des Gerätes sind zwei oder mehrere Personen erforderlich - Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation verwenden - Risiko von Schnittverletzungen.

⚠ Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fern halten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporreste usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr. Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

⚠ Den Unterbauschrank vor dem Einschleiben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden und alle Sägespäne und Schnittreste entfernen.

⚠ Wenn das Gerät nicht über einem Ofen installiert ist, muss eine Trennplatte (nicht inbegriffen) in dem Fach unter dem Gerät installiert werden.

HINWEISE ZUR ELEKTRIK

⚠ Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es

mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.

⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht in nassem Zustand oder barfuß verwenden. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

⚠ Die Installation mit einem Netzkabelstecker ist nicht zulässig, es sei denn, das Produkt ist bereits mit dem vom Hersteller gelieferten Stecker ausgestattet.


⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.

REINIGUNG UND WARTUNG

⚠ WARNUNG: Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger-Stromschlaggefahr.

⚠ Verwenden Sie keine Scheuermittel oder korrosiven Produkte, Reinigungsmittel auf Chlorbasis oder Topfreiniger.

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN


Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol .

Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) und den Verordnungen zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten 2013 (in der jeweils gültigen Fassung) gekennzeichnet.

Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produktes entstehen können.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Für Deutschland regelt das Elektroggesetz die Rückgabe von Elektrogeräten noch weitreichender.

Altgeräte können kostenfrei im lokalen Wertstoff- oder Recyclinghof abgegeben werden.

Das Gesetz sieht weitere kostenfreie Rückgabemöglichkeiten für Elektro- und Elektronik-Altgeräte im Handel vor:

- Für Produkte, die sie direkt bezogen haben, bieten wir die optionale Rücknahme ihres Altgerätes bei Anlieferung des neuen Gerätes durch den Spediteur.
- Rückgabe in Elektrofachmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400m²
- Rückgabe in Lebensmittelmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800m², wenn diese regelmäßig Elektrogeräte zum Kauf anbieten.
- Rücknahmen über den Versandhandel.

Für Haushaltsgroßgeräte mit einer Kantenlänge über 25cm gilt eine 1:1 Rücknahme – sie können bei Neukauf ein Altgerät der gleichen Art zurückgeben. Für Kleingeräte mit einer Kantenlänge bis 25cm besteht auch eine 0:1 Rücknahmepflicht – die Rückgabe von Geräten ist nicht an einen Neukauf gebunden.

Bitte löschen sie personenbezogene Daten auf geräte-internen Datenträgern, bevor sie das Gerät entsorgen. Sie sind verpflichtet Leuchtmittel; Batterien und Akkumulatoren getrennt zu entsorgen, sofern diese zerstörungsfrei aus dem Gerät entnehmbar sind.

ENERGIESPARTIPPS

Nutzen Sie die Restwärme Ihrer heißen Platte, indem Sie sie einige Minuten ausschalten, bevor Sie mit dem Garen fertig sind.

Der Boden der Pfanne oder des Topfes sollte die heiße Kochplatte vollständig abdecken; Ein Behälter, der kleiner als die heiße Platte ist, führt zu Energieverlust.

Decken Sie während dem Garen Ihre Töpfe und Pfannen mit dichten Deckeln ab und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Garen ohne Deckel erhöht den Energieverbrauch stark.

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

HINWEIS

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



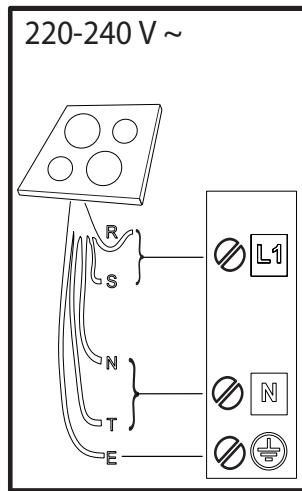
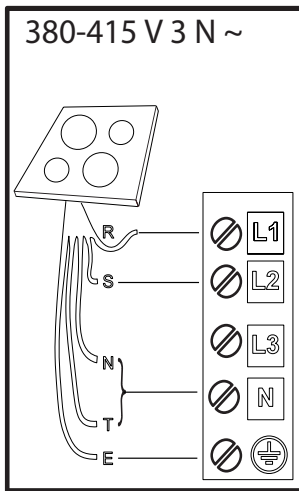
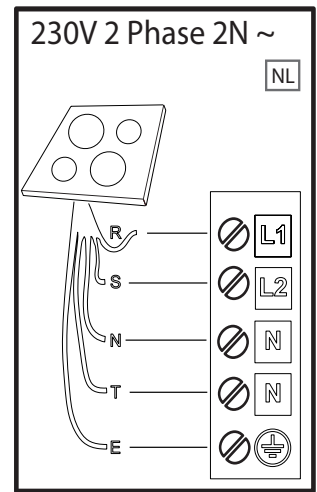
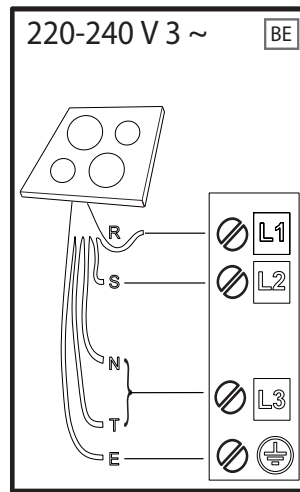
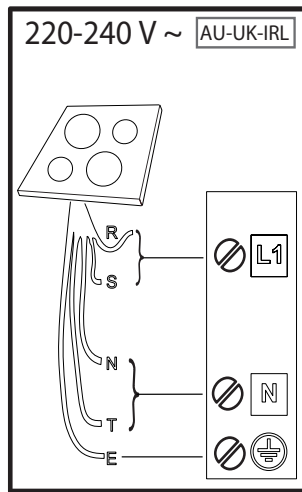
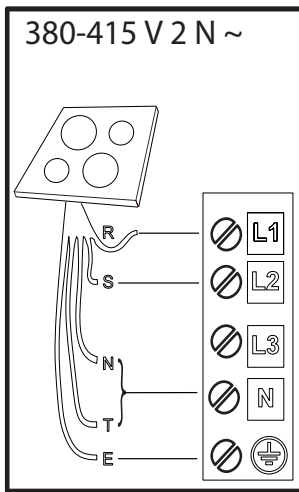
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

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

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

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



R

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

S

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

T

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

 = **E**

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

N

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



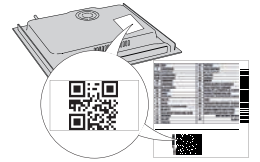
DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.whirlpool.eu/register.

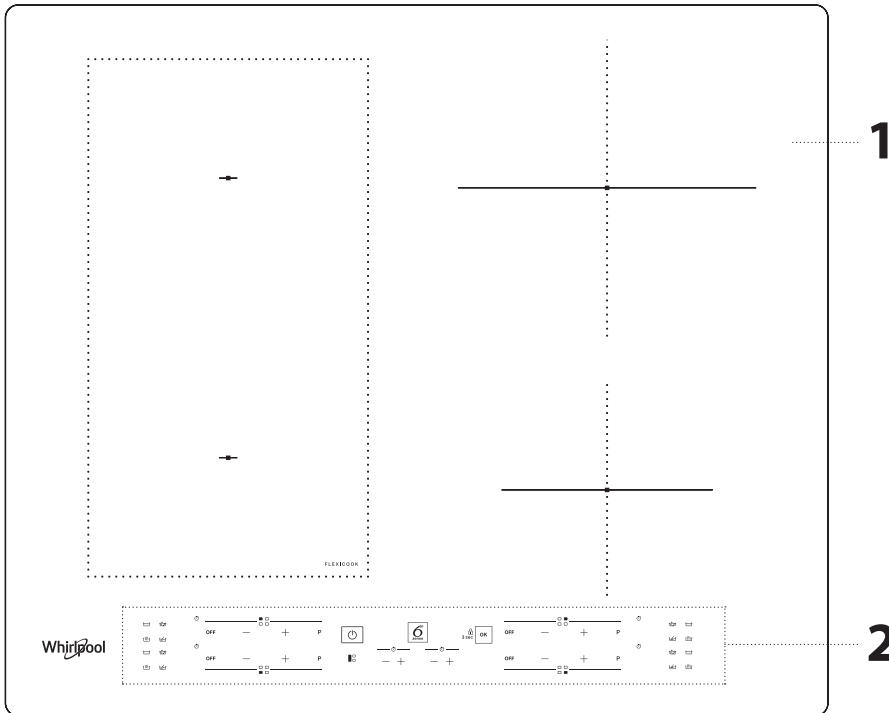


Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

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

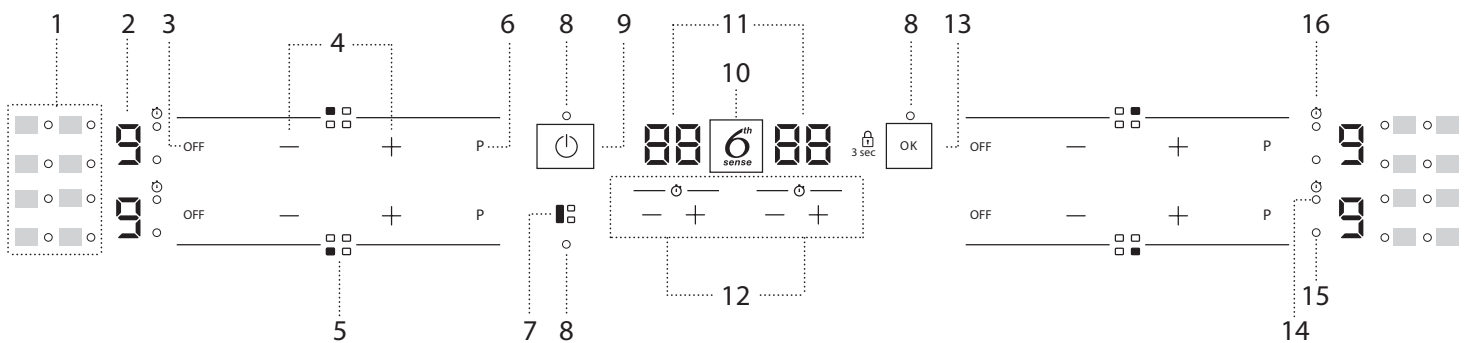


PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Kochfeld
2. Bedienfeld

BEDIENFELD







1. Symbole/Aktivierung von Sonderfunktionen
2. Ausgewählte Garstufe
3. Aus-Taste für die Kochzone
4. Leistungseinstelltasten
5. Identifizierung der Kochzone
6. Schnellaufheiztaste (Booster)

7. Taste FLEXICOOK
8. Anzeigeleuchte – Funktion aktiv
9. Ein/Aus-Taste
10. 6th Sense-Taste
11. Garzeitanzeige
12. Timer

13. OK-Taste/Tastensperre – 3 Sekunden
14. Anzeige aktiver Timer
15. Anzeige Kochzonenauswahl
16. Timer-Anzeigesymbol

ZUBEHÖR

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

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

HINWEIS: Sämtliches Kochgeschirr muss einen flachen Boden haben. Überprüfen Sie den Boden regelmäßig auf Anzeichen von Unebenheit, da sich manche Kochgeschirre durch die hohe Hitze verformen können.

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

Die Verwendung von Adapterplatten beeinträchtigt den Wirkungsgrad und verlängert daher die Zeit, die zum Erhitzen von Wasser oder Speisen benötigt wird. Achten Sie darauf, dass der ferromagnetische Durchmesser des Kochgeschirrbodens sowohl mit dem Durchmesser der Adapterplatte als auch

mit dem Durchmesser der Kochzone übereinstimmt. Wenn diese Maße nicht übereinstimmen, kann dies Wirkungsgrad und Leistung erheblich beeinträchtigen. Werden diese Richtlinien nicht beachtet, kann es zu einem Hitzestau kommen, da die Wärme nicht wirksam auf den Topf oder die Pfanne übertragen wird, was zu einer Schwärzung der Platte und des Kochfeldes führen kann.

LEERE TÖPFE UND PFANNEN

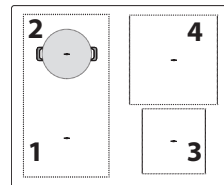
Das Kochfeld ist mit einem internen Sicherheitssystem ausgestattet, das die „Abschaltautomatik“-Funktion aktiviert, wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird. Die Verwendung von leeren Töpfen und Pfannen mit dünnem Boden wird nicht empfohlen. Dabei könnte die Temperatur schneller ansteigen als die Zeit, die für das rechtzeitige Auslösen der „Abschaltautomatik“ erforderlich ist, und es besteht die Gefahr, dass die Pfanne oder die Kochfeldoberfläche beschädigt wird. In diesem Fall weder die Pfanne noch die Kochfeldoberfläche berühren und warten, bis alle Teile abgekühlt sind. Erscheint eine Fehlermeldung, wenden Sie sich an den Kundenservice.

GEEIGNETE GRÖSSE DES TOPF-/PFANNENBODENS FÜR DIE VERSCHIEDENEN KOCHZONEN

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

Um sicherzustellen, dass das Kochfeld mit der erwarteten Leistung arbeitet, verwenden Sie immer eine Kochzone, deren Größe der ferromagnetischen Größe des Kochgeschirrbodens entspricht. Stellen Sie den Topf/die Pfanne auf und stellen Sie sicher, dass er/sie schön mittig auf der verwendeten Kochzone steht. Es wird empfohlen, keine Töpfe zu verwenden, die größer als die Kochzone sind.

VERWENDUNG VON KOCHGESCHIRR NACH ZONEN



Zone	Geeignete Kochgeschirrform	Geeigneter ferromagnetischer Boden (cm)
1 oder 2	Rund oder quadratisch	12
3	Rund	10
4	Rund	15
1+2 (FLEXICOOK)	Oval oder rechteckig	Kurze Seite 16-21 Lange Seite 24 - 38

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

POWER MANAGEMENT (EINSTELLEN DER LEISTUNG)

Zur Zeit des Kaufs ist das Kochfeld auf die maximal mögliche Leistung eingestellt. Passen Sie die Einstellung entsprechend den Begrenzungen der Stromversorgung in Ihrem Haus an, wie im nachstehenden Absatz beschrieben.

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

Für die Leistungseinstellung des Kochfelds:


Sobald das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, kann die Leistungsstufe innerhalb von 60 Sekunden eingestellt werden.

Drücken Sie die ganz rechte Timer „+“ Taste mindestens 5 Sekunden. Auf dem Bildschirm wird das Symbol „PL“ angezeigt.

Die Taste  zur Bestätigung drücken.

Die Tasten „+“ und „-“ für die Auswahl der gewünschten Leistungsstufe verwenden.

Die verfügbaren Leistungsstufen sind: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Die Taste  zur Bestätigung drücken.

Die ausgewählte Leistungsstufe bleibt gespeichert, auch, wenn die Stromversorgung unterbrochen wird.

Zur Änderung der Leistungsstufe, das Gerät für mindestens 60 Sekunden vom Stromnetz trennen, anschließend das Gerät wieder mit dem Stromnetz verbinden und die oben genannten Schritte wiederholen.

Sollte während der Einstellsequenz ein Fehler auftreten, erscheint das Symbol „EE“ und es ertönt ein Signalton. In diesem Fall den Vorgang wiederholen.

Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.

AKUSTISCHES SIGNAL EIN/AUS

Für die Aktivierung/Deaktivierung des Signaltons:

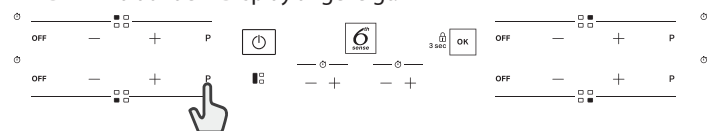
- Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an;
- Warten Sie auf die Einschaltsequenz;
- Drücken Sie 5 Sekunden lang die „P“ Taste auf dem ersten Tastenfeld oben links.

Alle eingestellten Alarme bleiben aktiv.

DEMO-MODUS (Aufwärmen deaktiviert, siehe Abschnitt „Lösen von Problemen“)

Ein- und Ausschalten des Demo-Modus:

- Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an;
- Warten Sie auf die Einschaltsequenz;
- Drücken Sie innerhalb der ersten Minute die Schnellaufheiztaste „P“ des unteren linken Tastenfeld 5 Sekunden lang (wie unten gezeigt);
- „DE“ wird auf dem Display angezeigt.



DAS KOCHFELD EIN-/AUSSCHALTEN

Zum Einschalten des Kochfelds, die Einschalttaste etwa 1 Sekunde drücken. Zum Ausschalten des Kochfelds, die gleiche Taste erneut drücken, alle Kochzonen werden deaktiviert.

POSITIONIERUNG

Gewünschte Kochzone mit Hilfe der Positionssymbole ausfindig machen. Die Symbole des Bedienfelds nicht mit dem Kochgeschirr bedecken.

Bitte beachten: 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.



AKTIVIERUNG/DEAKTIVIERUNG DER KOCHZONEN UND EINSTELLEN DER LEISTUNGSTUFEN

OFF — + P


Zur Aktivierung des Garzyklus:

Drücken Sie die "+" oder "-" Taste der gewünschten Kochzone, um diese zu aktivieren und stellen Sie die Leistung ein. Die Stufe wird übereinstimmend mit dem Bereich zusammen mit dem Anzeiglicht für die aktive Kochzone angezeigt. Die "P" Taste kann verwendet werden, um die Schnellaufheizfunktion (Booster) auszuwählen.

Zur Deaktivierung des Garzyklus:

Drücken Sie die "OFF" Taste links von der Leistungseinstellung.


BEDIENFELDSPERRE

Zum Sperren der Einstellungen, und um ein versehentliches Einschalten zu vermeiden, die OK/Tastensperre 3 Sekunden lang drücken und halten. Ein Signalton und eine Kontrollleuchte über dem Symbol zeigen an, dass diese Funktion aktiviert wurde. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschalt-Funktion gesperrt (). Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise.

TIMER

Es gibt zwei Timer- einer kontrolliert die linken Kochzonen, während der andere die rechten Kochzonen kontrolliert.

Zur Aktivierung des Timers:

Die Taste "+" oder "-" drücken, um die gewünschte Zeit an der verwendeten Kochzone einzustellen. Ein Anzeiglicht wird übereinstimmend mit dem speziellen Symbol aktiviert . Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab.

Die Zeit kann jederzeit geändert werden und es können mehrere Timer gleichzeitig aktiviert werden.

Falls 2 Timer auf derselben Seite des Kochfelds gleichzeitig aktiviert werden, blinkt die "Anzeige Kochzonenauswahl" und die jeweilige ausgewählte Kochzeit wird am zentralen Display angezeigt.

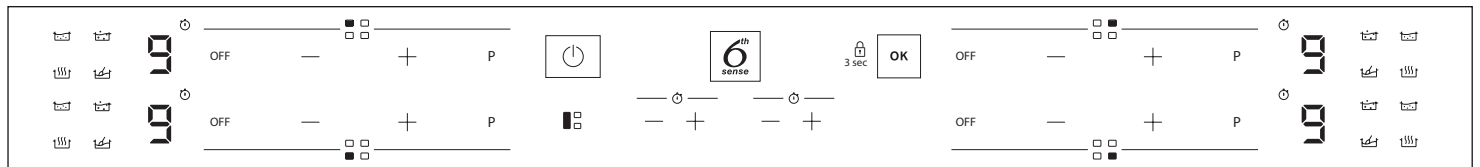
Zur Deaktivierung des Timers:

Die Tasten "+" und "-" gleichzeitig drücken, bis der Timer deaktiviert ist.

TIMER-ANZEIGE

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

FUNKTIONEN



FLEXICOOK

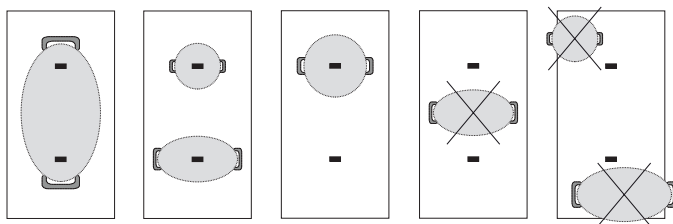
Durch Auswählen der "FLEXICOOK"-Taste können Sie zwei Kochzonen miteinander kombinieren und diese mit der gleichen Leistung verwenden, um ihre gesamte Oberfläche mit einem großen Topf abzudecken oder nur teilweise mit einem runden/ovalen Topf.

Die Funktion bleibt stets an, und wenn nur ein Topf verwendet wird, kann dieser über den gesamten Bereich verschoben werden. In diesem Fall kann ein beliebiges der beiden linken Tastenfelder benutzt werden.

Ideal zum Garen mit ovalen oder rechteckigen Töpfen oder mit Topfträgern. Zum Deaktivieren der Funktion drücken Sie die "FLEXICOOK" Taste.

HINWEIS: Bei Verwendung dieser Funktion können keine Spezialfunktionen ausgewählt werden.

WICHTIG: Stellen Sie die Töpfe so in der Mitte der Kochzone auf, dass sie wenigstens einen der Referenzpunkte abdecken (wie nachstehend gezeigt).




6th SENSE

Die "6th Sense"-Taste aktiviert die Sonderfunktionen.

Den Topf positionieren und die Kochzone auswählen.

Die "6th Sense"-Taste drücken. Das Display des gewählten Bereichs zeigt "A". Die Anzeige für die erste verfügbare Sonderfunktion für die Kochzone leuchtet auf.

Die gewünschte Sonderfunktion durch einmaliges oder mehrmaliges Drücken der "6th Sense"-Taste auswählen.

Die Funktion wird aktiviert, sobald die Taste  zur Bestätigung gedrückt wird.

Zum Auswählen einer anderen Sonderfunktion drücken Sie "OFF" und dann die "6th Sense"-Taste zum Anwählen der gewünschten Funktion.

Zum Deaktivieren der Sonderfunktion und zum Zurückkehren in den manuellen Modus drücken Sie "OFF".

Die Leistungsstufe wird bei der Verwendung von Sonderfunktionen durch das Kochfeld voreingestellt und kann nicht geändert werden.

SCHMELZEN

Mit dieser Funktion können Lebensmittel auf eine ideale Temperatur zum Schmelzen gebracht werden und der Zustand der Lebensmittel ohne Verbrennungsgefahr erhalten werden.

Diese Methode ist ideal, da sie empfindlichen Lebensmitteln, wie Schokolade, nicht schadet und verhindert, dass diese am Topf kleben.



WARMHALTEN

Diese Funktion ermöglicht das Warmhalten Ihrer Speisen bei einer idealen Temperatur, gewöhnlich nach Abschluss des Garvorgangs oder bei sehr langsamer Reduktion von Flüssigkeiten.

Ideal zum Servieren von Speisen bei optimaler Temperatur.



KÖCHELN (SIMMERN)

Diese Funktion ist ideal zum Erhalten einer Siedetemperatur, ermöglicht das Garen von Speisen über längere Zeit ohne Verbrennungsgefahr.

Ideal für Rezepte mit langen Garzeiten (Reis, Saucen, Braten) mit flüssigen Saucen.



KOCHEN

Mit dieser Funktion kann Wasser bei geringem Energieverbrauch zum Kochen gebracht und am Kochen gehalten werden.

Etwa 2 Liter Wasser (vorzugsweise bei Raumtemperatur) sollten in den Topf gegeben werden.

In allen Fällen wird den Benutzern empfohlen, das kochende Wasser zu überwachen und die verbleibende Wassermenge regelmäßig zu überprüfen.

Wenn die Töpfe groß sind und die Wassermenge mehr als 2 Liter beträgt, empfehlen wir die Verwendung eines Deckels, um die Kochzeit zu optimieren.

ANZEIGEN



RESTWÄRME

Wird "H" am Display angezeigt, ist die Kochzone heiß. Die Anzeige leuchtet auf, selbst wenn die Zone nicht eingeschaltet war, jedoch durch die Hitze aufgrund der Verwendung nebenliegender Zonen aufgeheizt wurde bzw. weil ein heißer Topf darauf abgestellt wurde.

Wenn die Kochzone abgekühlt ist, erlischt das "H".



FALSCH POSITIONIERTER ODER FEHLENDER TOPF

Dieses Symbol erscheint, wenn der Topf zum Induktionsgaren nicht geeignet ist, nicht richtig positioniert ist oder nicht die angemessene Größe für die ausgewählte Kochzone besitzt. Wird innerhalb von 30 Sekunden nach der Auswahl kein Topf erkannt, so schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder aus.

GARTABELLE

Der Kochtisch liefert ein Beispiel für den Kochtyp für jede Leistungsstufe. Die tatsächlich abgegebene Leistung jeder Leistungsstufe hängt von der Größe des Kochfelds ab.

LEISTUNGSSTUFE		ZUBEREITUNGSART	EMPFOHLENE VERWENDUNG (Die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Maximale Leistungsstufe	P	Schnelles Erwärmen/Booster	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum schnellen Sieden von Wasser oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten.
	8 – 9	Braten – Sieden	Ideal zum Andünsten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Sieden.
Hohe Leistungsstufe	7 – 8	Schmoren – Anbraten – Sieden – Grillen	Ideal zum Andünsten, Sieden, Garen und Grillen (für kurze Dauer, 5-10 Minuten).
	6 – 7	Schmoren – Garen – Köcheln – Anbraten – Grillen	Ideal zum Andünsten, Sieden, Garen und Grillen (für mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen von Zubehör.
Mittlere Leistungsstufe	4 – 5	Garen – Köcheln – Anbraten – Grillen	Ideal zum Köcheln, leicht am Köcheln halten, Garen (für lange Zeit). Teigwaren ziehen lassen.
	3 – 4	Garen – leichtes Köcheln – Eindicken – Ziehen lassen	Ideal für lange Kochzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und um Teigwaren ziehen zu lassen.
	2 – 3		Ideal für lange Kochzeiten (weniger als ein Liter Volumen: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch).
Niedrige Leistungsstufe	1 – 2	Schmelzen – Auftauen – Warmhalten – Ziehen lassen	Ideal zum Aufweichen von Butter, zum Schmelzen von Schokolade, zum Auftauen geringer Mengen an Lebensmitteln sowie zum Warmhalten von zuvor gekochten Speisen (z. B. Saucen, Suppen, Minestrone).
	1		Ideal zum Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen, zum Ziehenlassen von Risotto und zum Warmhalten von Geschirr (mit für Induktion geeignetem Zubehör).
Leistungsstufe Null	OFF	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch "H" angezeigt).



WARNUNG

- **Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.**
- **Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und dass die Restwärmeanzeige ("H") nicht angezeigt wird.**

Wichtig:

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

Wenn das 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

- Vergewissern Sie sich, dass kein Stromausfall vorliegt.
- Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es sofort vom Stromnetz.
- 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.

ANZEIGECODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFEMASSNAHME
F0E1	Kochtopf wird erfasst, ist aber nicht mit gewünschter Operation kompatibel.	Kochtopf wurde nicht korrekt auf der Kochzone positioniert oder ist nicht mit einer oder mehreren Kochzonen kompatibel.	Taste Ein/Aus zweimal drücken, um den Code F0E1 zu löschen und den Betrieb der Kochzone wieder herzustellen. Dann versuchen, den Kochtopf mit einer anderen Kochzone zu verwenden, oder einen anderen Kochtopf verwenden.
F0E7	Falscher Stromkabelanschluss.	Der Netzanschluss ist nicht genau, wie er im Abschnitt "ELEKTRISCHER ANSCHLUSS" beschrieben wurde.	Den Stromanschluss gemäß Abschnitt "ELEKTRISCHER ANSCHLUSS" abändern.
F0EA	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.
F0E9	Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn die Temperaturen zu hoch sind.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie, bis der Kochbereich abgekühlt ist, bevor Sie es wieder verwenden.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	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.		
dE <i>[wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist]</i>	Das Kochfeld schaltet nicht auf Aufheizen. Die Funktionen schalten sich nicht ein.	DEMO-MODUS ein.	Folgen Sie den Anweisungen im Absatz "DEMO-MODUS".
Beispiel: 🔥 : 0 → -	Das Kochfeld lässt keine Aktivierung einer Sonderfunktion zu.	Der Leistungsregler begrenzt die Leistungsstufen entsprechend dem für das Kochfeld eingestellten Maximalwert.	Siehe Absatz "Einstellen der Leistung".
Beispiel: P → 5 <i>[Leistungsstufe niedriger als die geforderte Stufe]</i>	Das Kochfeld stellt automatisch eine Mindestleistungsstufe ein, um sicherzustellen, dass die Kochzone verwendet werden kann.	Der Leistungsregler begrenzt die Leistungsstufen entsprechend dem für das Kochfeld eingestellten Maximalwert.	Siehe Absatz "Einstellen der Leistung".

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.

KUNDENDIENST

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.whirlpool.eu/register an.

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN:

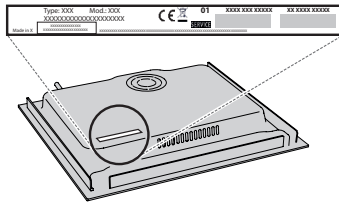
1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in **LÖSEN VON PROBLEMEN** beschriebenen Ratschläge selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

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

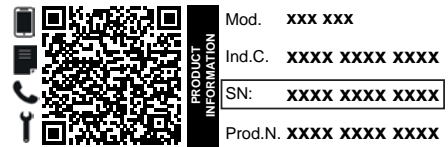
Rufen Sie die Nummer in dem Garantieheft an oder folgen Sie den Anweisungen auf der Internetseite www.whirlpool.eu.

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

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



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



- Ihre vollständige Anschrift;
- Ihre Telefonnummer.

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

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

Erfolgt die Installation nicht über einem Einbaubackofen können Sie den Kundendienst anrufen, um den Trennsatz C00628720 (Kochfeld mit 60 und 65 cm) oder C00628721 (Kochfeld 77 cm) zu erwerben.

Wenn Sie es vorziehen, den Trennsatz nicht zu erwerben, bitte sicherstellen, dass eine Trennung entsprechend den Installationsanweisungen eingebaut wird.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

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

USAGE AUTORISÉ

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

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

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

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

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

INSTALLATION

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

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

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

⚠ Si l'appareil n'est pas installé au-dessus d'un four, un panneau séparateur (non compris) doit être

installé dans le compartiment sous l'appareil.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

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

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


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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

MISE AU REBUT DES MATÉRIEAUX D'EMBALLAGE


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

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

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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

En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

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



CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

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

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

Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

REMARQUE

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



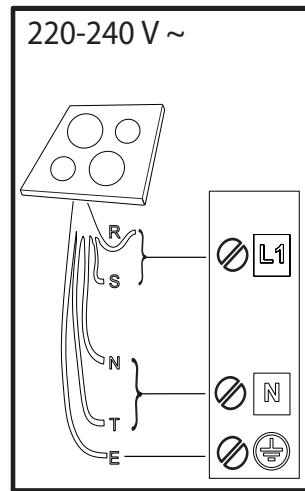
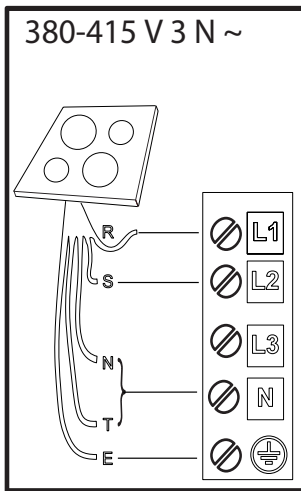
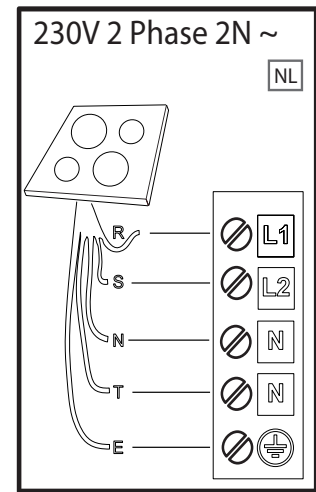
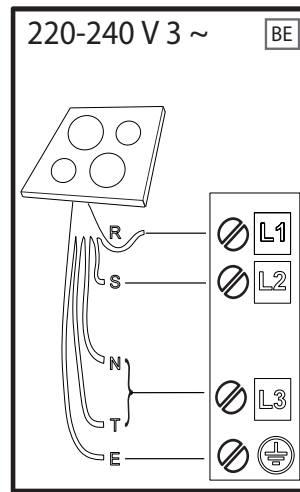
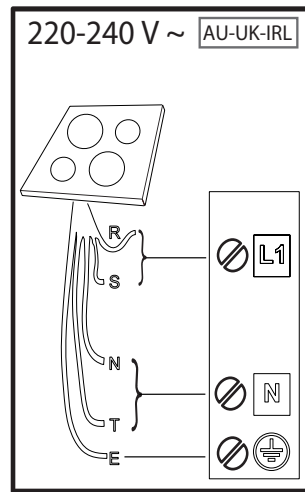
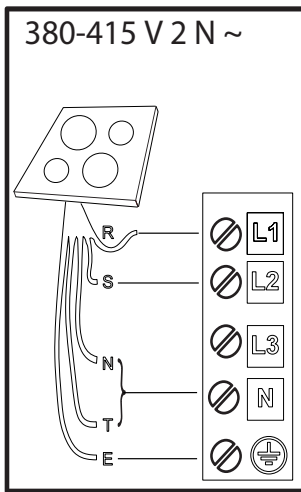
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

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

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

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



R

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

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüuns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-маго-кафяв-браон-гжава-сmeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

T

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

 = **E**

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

N

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



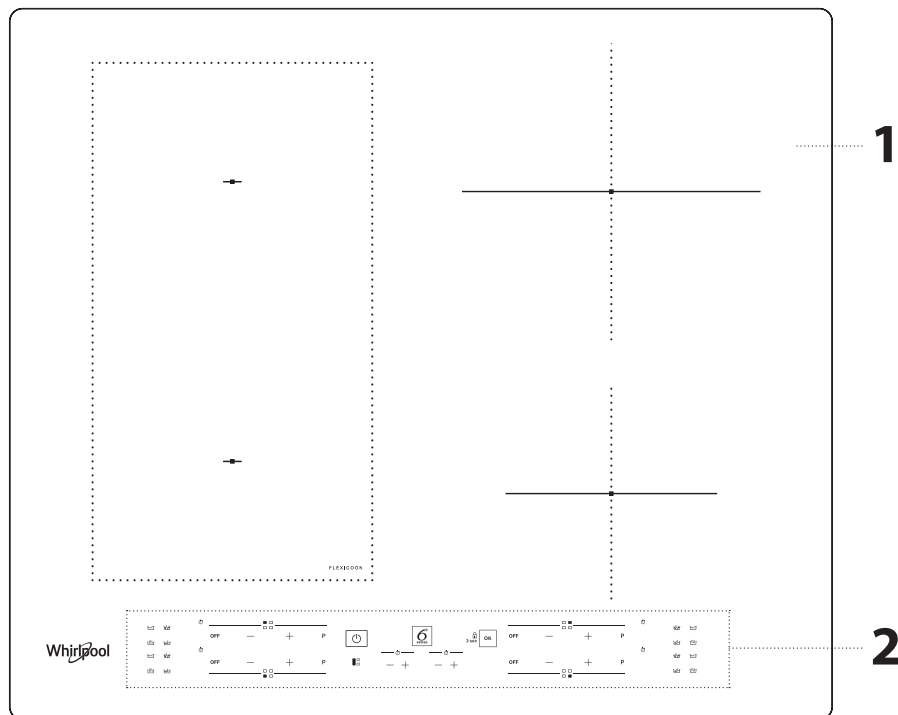
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur www.whirlpool.eu/register.

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



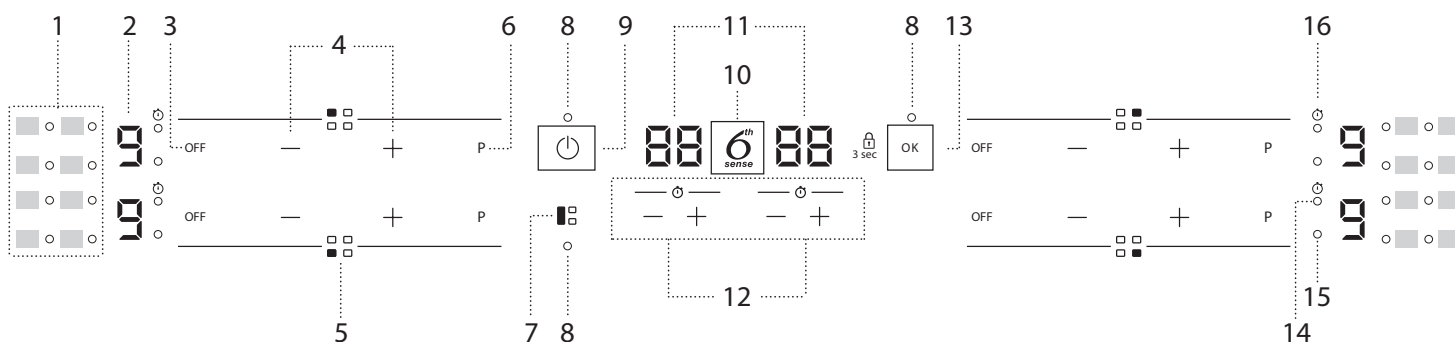
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Table de cuisson
2. Panneau de commande

PANNEAU DE COMMANDE







1. Symboles/activation de fonctions spéciales
2. Niveau de cuisson choisie
3. Bouton d'arrêt de la zone de cuisson
4. Boutons de réglage de puissance
5. Identification de la zone de cuisson
6. Bouton de chauffage rapide (Booster)

7. Bouton FLEXICOOK
8. Témoin indicateur – fonction active
9. Touche Marche/Arrêt
10. Bouton 6th Sense
11. Indicateur de temps de cuisson
12. Minuterie

13. Bouton OK/Verrouillage des touches – 3 secondes
14. Indicateur de minuterie active
15. Indicateur de sélection de zone
16. Symbole indicateur de minuterie

ACCESSOIRES

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

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

REMARQUE : Tous les ustensiles de cuisine doivent avoir une base plate. Vérifiez régulièrement que la base ne présente aucun signe de déformation, car certains ustensiles de cuisine peuvent se déformer sous l'effet d'une chaleur élevée.

ADAPTATEURS POUR CASSEROLES/POÊLES INADAPTÉES POUR L'INDUCTION

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

PREMIÈRE UTILISATION

RÉGLER LA PUISSANCE

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

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


Pour régler la puissance de la table de cuisson:

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

Appuyer sur le bouton "+" de minuterie totalement à droite pendant au moins 5 secondes. Sur l'écran, le symbole "PL" sera affiché.

Appuyez sur le bouton  pour confirmer.

Utilisez les boutons "+" et "-" pour sélectionner le niveau de puissance souhaité. Les niveaux de puissance disponibles sont: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7.2 kW.

Confirmer avec la touche .

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

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

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

POÊLES ET CASSEROLES VIDES

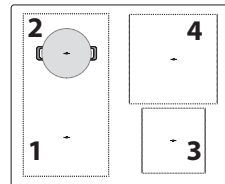
La table de cuisson est équipée d'un système de sécurité interne qui active la fonction "Arrêt automatique" lorsqu'une température trop élevée est détectée. L'utilisation de casseroles et de poêles vides à fond fin n'est pas recommandée. Toutefois, ce faisant, la température peut augmenter plus rapidement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

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

Pour assurer un fonctionnement correct de la table de cuisson, utiliser des casseroles ayant un diamètre de base adapté (voir le tableau ci-dessous). Veuillez noter que les fabricants d'ustensiles de cuisine indiquent souvent la taille du diamètre supérieur de l'ustensile, plutôt que le diamètre de base. Pour que la table de cuisson fonctionne avec les performances attendues, utilisez toujours une zone de cuisson dont la taille correspond à la taille ferromagnétique de la base de l'ustensile de cuisson.

Placer la casserole/la poêle en s'assurant qu'elle est bien centrée sur la zone de cuisson utilisée. Il est recommandé de ne pas utiliser de casseroles plus grandes que la taille de la zone de cuisson.

UTILISATION DES USTENSILES DE CUISINE PAR ZONE



Zone	Forme d'ustensile de cuisine adaptée	Base ferromagnétique adaptée (cm)
1 ou 2	Ronde ou carrée	12
3	Ronde	10
4	Ronde	15
1+2 (FLEXICOOK)	Ovale ou Rectangulaire	Côté court 16-21 Côté long 24-38

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

MARCHE/ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Pour actionner/exclure le signal sonore:

- Brancher la table de cuisson à l'alimentation électrique;
- Attendez la séquence d'allumage;
- Appuyer sur le bouton "P" du premier clavier dans la partie supérieure gauche pendant 5 secondes.

Les éventuelles alarmes demeurent actives

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

Pour allumer et éteindre le mode démo:

- Brancher la table de cuisson à l'alimentation électrique;
- Attendez la séquence d'allumage;
- Pendant la première minute, appuyer sur le bouton de chauffage rapide "P" du clavier inférieur gauche pendant 5 secondes (comme indiqué ci-dessous).
- L'afficheur indiquera "DE".



USAGE QUOTIDIEN



MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE LA TABLE DE CUISSON

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



POSITIONNEMENT

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

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

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



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

OFF — + P

Pour activer les zones de cuisson:

Appuyer sur le bouton "+" ou "-" de la zone de cuisson requise pour l'activer et régler la puissance. Le niveau sera indiqué de manière alignée à la zone, avec le témoin indicateur identifiant la zone de cuisson active. Le bouton "P" peut être utilisé pour sélectionner la fonction de chauffage rapide (Booster).

Pour désactiver les zones de cuisson:

Appuyer sur le bouton "OFF" sur la gauche du réglage de puissance.



VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

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



MINUTERIE

Il existe deux minuteries - l'une commande les zones de cuisson à gauche, tandis que l'autre commande les zones de cuisson à droite.

Pour activer la minuterie:

Appuyer sur le bouton "+" ou "-" pour régler le temps souhaité sur la zone de cuisson en cours d'utilisation. Un témoin sera activé de manière alignée au symbole spécifique. Une fois que le temps déterminé s'est écoulé, un signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint automatiquement. Le temps peut être changé à tout moment, et plusieurs minuteries peuvent être activées simultanément.

Si 2 minuteries du même côté de la table de cuisson sont activés simultanément, un "Indicateur de sélection de zone" clignote et la durée de cuisson correspondante sélectionnée est affichée sur l'écran central.

Pour désactiver la minuterie:

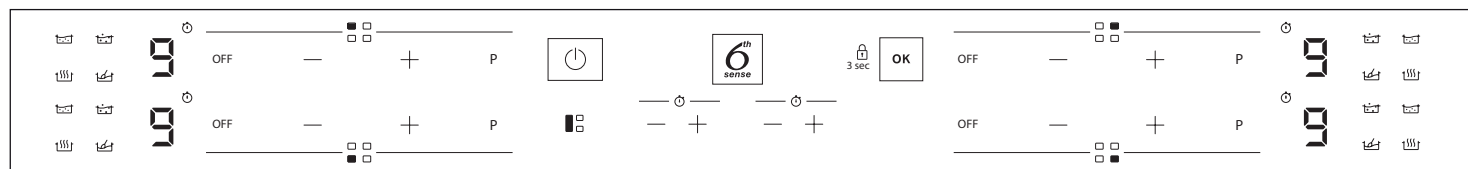
Appuyer sur les boutons "+" et "-" ensemble jusqu'à ce que la minuterie soit désactivée.



INDICATEUR DE MINUTERIE

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

FONCTIONS



FLEXICOOK

En sélectionnant le bouton "FLEXICOOK", vous pouvez combiner deux zones de cuisson et les utiliser à la même puissance en couvrant toute la surface avec une grande casserole ou partiellement avec une casserole ronde/ovale.

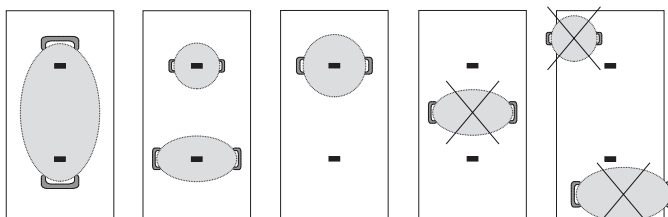
La fonction reste toujours allumée et, lors de l'utilisation d'une seule casserole, elle peut être déplacée sur toute la zone. Dans ce cas les deux claviers gauches peuvent être utilisés indifféremment.

Idéal pour la cuisson avec des casseroles ovales ou rectangulaires ou avec des supports de poêles.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur le bouton "FLEXICOOK".

N.B. Les fonctions spéciales ne peuvent pas être sélectionnées en utilisant cette fonction.

IMPORTANT: Placer les casseroles au centre de la zone de cuisson afin qu'elles couvrent au moins un des points de repère (comme indiqué ci-dessous).



6th SENSE

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

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

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

L'indicateur pour la première fonction spéciale disponible pour la zone de cuisson s'allumera.

Sélectionner la fonction spéciale souhaitée en appuyant sur le bouton "6th Sense" une ou plusieurs fois.

La fonction est activée une fois que le bouton OK a été actionné pour confirmer. Pour sélectionner une autre fonction spéciale, appuyez sur "OFF", puis sur le bouton "6th Sense" pour choisir la fonction requise.

Pour désactiver les fonctions spéciales et revenir en mode manuel, appuyez sur "OFF".

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



FAIRE FONDRE

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

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



MAINTENIR AU CHAUD

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

Idéale pour servir des aliments à la température parfaite.



MIJOTER

Cette fonction est idéale pour maintenir une température de mijotage, vous permettant de cuire vos aliments longtemps sans risque qu'ils ne brûlent.

Idéale pour des recettes à cuisson longue (riz, sauces, rôtis) ou des plats en sauce.



BOUILLIR

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

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

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

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

INDICATEURS



CHALEUR RÉSIDUELLE

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

Lorsque la zone de cuisson a refroidi, le "H" disparaît.



CASSEROLE MAL POSITIONNÉE OU MANQUANTE

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

TABLEAU DE CUISSON

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



AVERTISSEMENT

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

Important :

- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer car ils peuvent endommager le verre.
- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Une surface qui n'est pas maintenue convenablement propre peut réduire la sensibilité des boutons de panneau de commande.
- Utilisez un racloir uniquement si des résidus sont collés sur la table de cuisson. Respectez les instructions du fabricant pour éviter de rayer le verre.
- Le sucre et les aliments très sucrés peuvent abîmer la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout, ou un nettoyant pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes du fabricant).

- Des déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
- Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

Si le logo iXelium™ apparaît sur le verre, la table de cuisson a été traitée avec la technologie iXelium™, une finition exclusive Whirlpool qui assure des résultats de nettoyage parfaits, ainsi qu'un maintien de la surface de la table de cuisson brillante, plus longtemps.

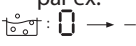
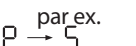
Pour nettoyer les tables de cuisson iXelium™, suivez les recommandations suivantes:

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

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

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

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

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

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

SERVICE APRÈS-VENTE

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.whirlpool.eu/register.

AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE:

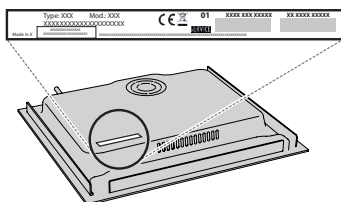
1. Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème à l'aide des suggestions de la section **GUIDE DE DÉPANNAGE**.
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

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

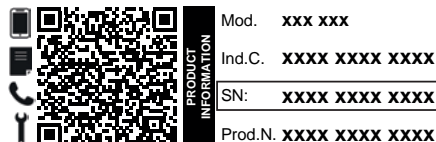
Pour obtenir du support, appeler le numéro disponible dans le livret de garantie ou suivez les consignes sur le site Web www.whirlpool.eu.

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

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



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



- votre adresse complète;
- votre numéro de téléphone.

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

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

Si l'installation n'est pas au-dessus d'un four intégré, vous pouvez appeler le Service après-vente pour acheter le kit séparateur C00628720 (table de cuisson 60 et 65 cm) ou C00628721 (table de cuisson 77 cm).

Si vous préférez ne pas acheter le kit séparateur assurez-vous qu'un séparateur est installé selon les instructions d'installation.



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.



Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken deze veiligheidsinstructies. Houd ze binnen handbereik voor toekomstige raadpleging.

Deze instructies en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden opgevolgd. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies, oneigenlijk gebruik van het apparaat of een foute instelling van de regelknoppen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is, gebruik het apparaat niet - risico voor elektrocutie.

⚠ **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: leg geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

⚠ **VOORZICHTIG:** Het bereidingsproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kort bereidingsproces moet onder voortdurend toezicht plaatsvinden.

⚠ **WAARSCHUWING:** Onbewaakt bereiden op een kookfornuis met vet of olie kan gevaarlijk zijn - brandgevaar. Tracht NOOIT een brand te blussen met water: schakel daarentegen het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam, bijv. met een deksel of een blusdeken.

⚠ Gebruik de kookplaat niet als werkblad of als steun. Houd kleding of andere brandbare materialen uit de buurt van het apparaat tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld - brandgevaar.

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

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

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

⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Wees voorzichtig dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

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

TOEGESTAAN GEBRUIK

⚠ **VOORZICHTIG:** Het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe schakelinrichting zoals een timer of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

⚠ Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkomgevingen; landbouwbedrijven; klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.

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

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

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

INSTALLATIE

⚠ Het apparaat moet verplaatst en geïnstalleerd worden door twee of meer personen - risico voor verwondingen. Gebruik beschermende handschoenen om uit te pakken en te installeren - risico voor snijwonden.

⚠ Laat de installatie, m.i.v. de aansluiting op het waternet (indien van toepassing) en de elektrische aansluitingen en reparaties door een gekwalificeerd technicus verrichten. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding. Houd kinderen buiten bereik van de installatieplek. Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde Klantenservice. Bewaar het verpakkingsmateriaal (plastic, piepschuim, enz.) na de installatie buiten bereik van kinderen - verstikkingsgevaar. Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert - risico voor elektrocutie. Tijdens de installatie dient u ervoor te zorgen dat het apparaat de voedingskabel niet beschadigd - risico voor brand of elektrocutie. Het apparaat alleen activeren als de installatie is voltooid.

⚠ Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit en verwijder alle spaanders en zaagresten voordat u het apparaat plaatst.

⚠ Als het apparaat niet boven een oven wordt geïnstalleerd, moet een (niet bijgeleverd) scheidingspaneel worden geïnstalleerd in het compartiment onder het apparaat.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

⚠ Het moet mogelijk zijn het apparaat van het elektriciteitsnet af te koppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via een meerpolige netschakelaar die bovenstrooms van het stopcontact is geplaatst conform de bedradingsvoorschriften en het apparaat dient geaard te zijn conform de nationale veiligheidsnormen voor elektriciteit.

⚠ Gebruik geen verlengsnoeren, meervoudige stopcontacten of adapters. Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker. Gebruik het apparaat niet wanneer u natte voeten hebt of blootsvoets bent. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is.

⚠ Installatie met behulp van een netsnoerstekker is niet toegestaan, tenzij het product reeds is uitgerust met de door de fabrikant geleverde stekker.


⚠ Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om risico's te voorkomen - risico voor elektrocutie.

REINIGEN EN ONDERHOUD

⚠ WAARSCHUWING: Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert; gebruik geen stoomreinigers - risico van elektrocutie.

⚠ Gebruik geen schurende of bijtende producten, reinigingsmiddelen op chloorbasis of schuursponsjes.

VERWERKING VAN DE VERPAKKING


De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals door het recyclingssymbool  wordt aangegeven.

De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking.

AFDANKEN VAN HUISHOUDELIJKE APPARATUUR

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

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

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

TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

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

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

Dek potten en pannen af met goed aansluitende deksels terwijl u kookt en gebruik zo weinig mogelijk water. Koken zonder deksel verhoogt uw energieverbruik.

Gebruik alleen kookpotten en pannen met een vlakke bodem.

CONFORMITEITSVERKLARING

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

OPMERKING

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



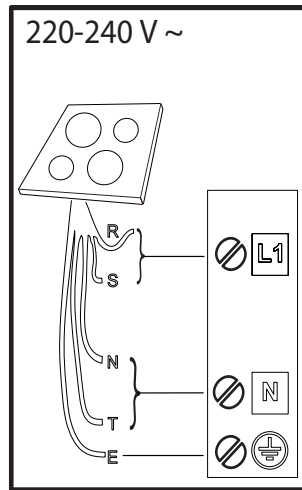
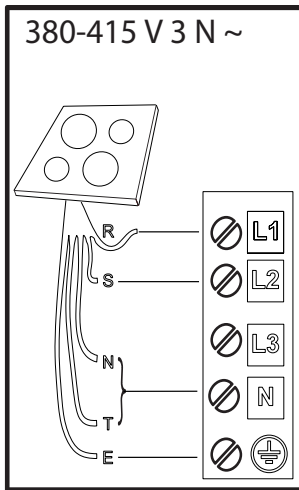
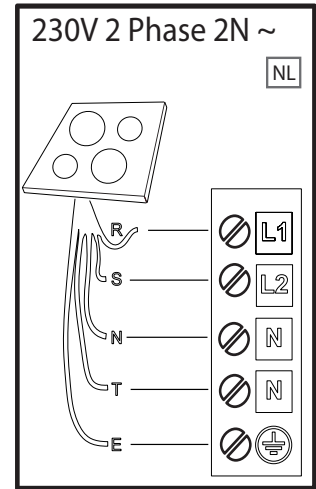
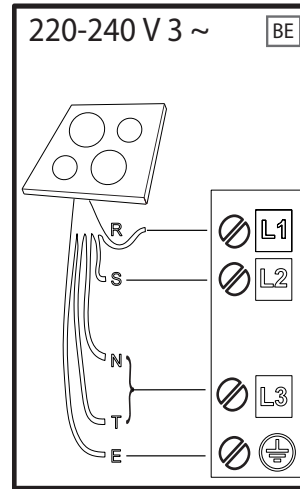
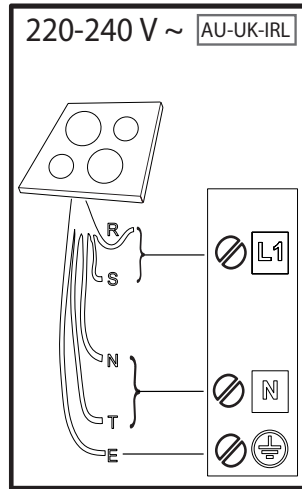
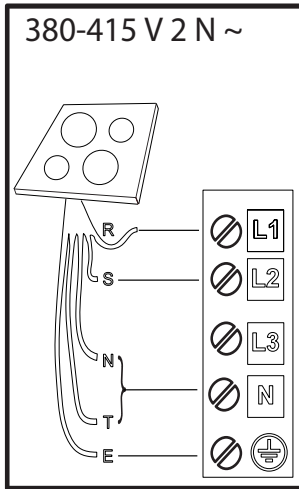
ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

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

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

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



R

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

S

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

T

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

= **E**

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

N

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

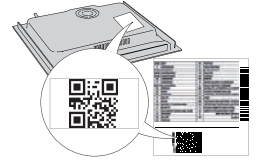

DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.whirlpool.eu/register.

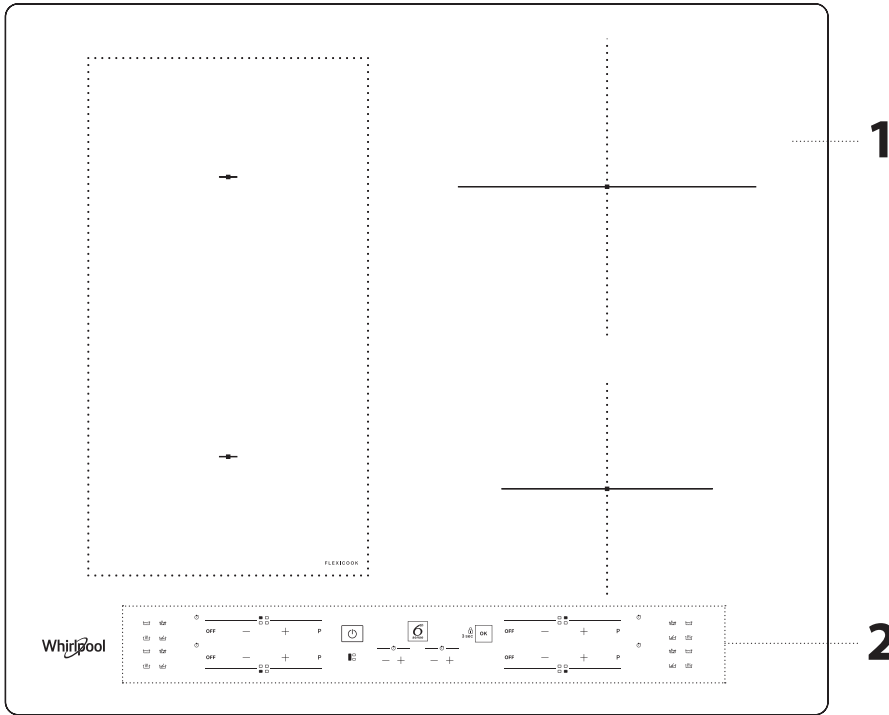


Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE

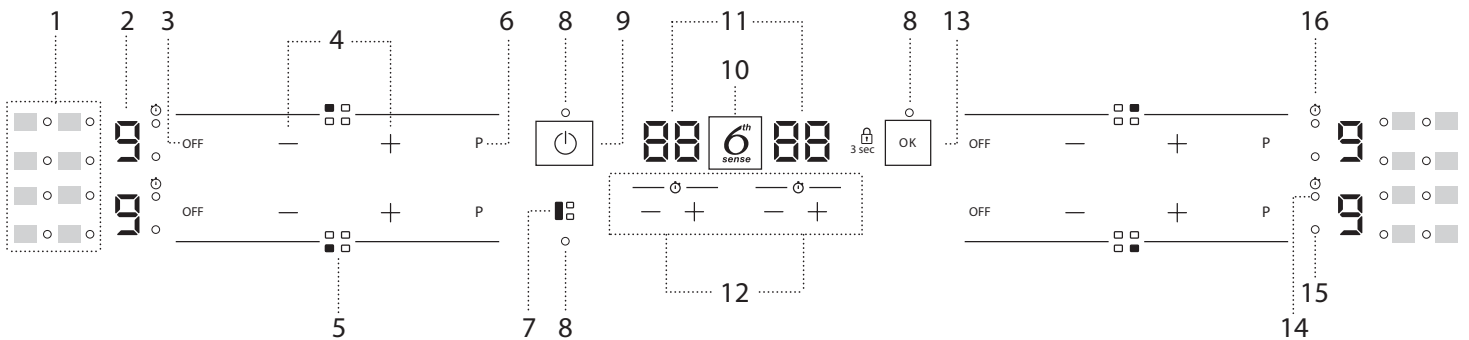


PRODUCTBESCHRIJVING



1. Kookplaat
2. Bedieningspaneel

BEDIENINGSPANEEL







1. Symbolen/inschakeling van speciale functies
2. Geselecteerd bereidingsniveau
3. Toets voor uitschakeling kookzone
4. Toetsen voor vermogenregeling
5. Bepaling van de kookzone
6. Snelle verwarmingstoets (Booster)

7. Toets FLEXICOOK
8. Indicatielampje – actieve functie
9. Aan/Uit-knop
10. Toets 6th Sense
11. Indicatie bereidingsduur
12. Kookwekker

13. OK/Toetsenvergrendelingsknop – 3 seconden
14. Indicator van actieve kookwekker
15. Indicator van de zoneselectie
16. Symbool van de kookwekker

ACCESSOIRES

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

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

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

ADAPTERS VOOR POTTEN/PANNEN DIE ONGESCHIKT ZIJN VOORINDUCTIE

Het gebruik van adapterplaten beïnvloedt de efficiëntie en verlengt daardoor de tijd die nodig is om water of voedsel te verwarmen. Zorg ervoor dat de ferromagnetische diameter van de panbodem uitgelijnd

is met zowel de diameter van de adapterplaat als de diameter van de kookzone. Als deze metingen niet overeenkomen, kan dit de efficiëntie en prestaties aanzienlijk verlagen. Als u deze richtlijnen niet volgt, kan er warmte worden opgebouwd die niet effectief wordt doorgegeven aan de pan of pot, waardoor de plaat en de kookplaat mogelijk zwart worden.

LEGE POTTEN EN PANNEN

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

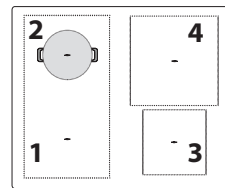
GESCHIKT FORMAAT PAN/BODEM VOOR DE VERSCHILLENDE KOOKZONES

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

Om ervoor te zorgen dat de kookplaat met de verwachte prestaties werkt, moet u altijd een kookzone gebruiken met een grootte die overeenkomt met de ferromagnetische grootte van de pan.

Zet de pan/pot zo neer dat hij goed in het midden van de gebruikte bereidingszone staat. Het wordt aanbevolen om geen potten te gebruiken die groter zijn dan de grootte van de kookzone.

KOOKGEREIGEBRUIK PER ZONE



Zone	Kookgerei met geschikte vorm	Geschikt ferromagnetisch bodem (cm)
1 of 2	Rond of vierkant	12
3	Rond	10
4	Rond	15
1+2 (FLEXICOOK)	Ovaal of rechthoekig	Korte zijde 16 - 21 Lange zijde 24 - 38

EERSTE GEBRUIK

POWER MANAGEMENT (VERMOGENSREGELING)

Op het moment van de aankoop is de kookplaat ingesteld op het maximale vermogen. Regel de instelling op basis van de limieten van de elektrische huisinstallatie zoals beschreven wordt in de volgende paragraaf.

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

Het vermogen van de kookplaat instellen:

Zodra het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten, kunt u het vermogen binnen 60 seconden instellen.

Druk tenminste 5 seconden op de meest rechtse kookwekkertoets "+". Op het scherm wordt het symbool "PL" weergegeven.

Druk op de toets  om te bevestigen.

Gebruik de toetsen "+" en "-" om het gewenste vermogen in te stellen.

De beschikbare vermogens zijn: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Bevestig met de toets .

Het geselecteerde vermogen blijft ook bij stroomuitval in het geheugen.

Trek de stekker minstens 60 seconden uit het stopcontact, steek de stekker weer in het stopcontact en herhaal bovenstaande stappen om het vermogen te wijzigen.

Als er zich tijdens het instellen een fout voordoet, verschijnt het symbool "EE" en hoort u een pieptoon. Herhaal de handeling als dit gebeurt.

Als dit ook niet helpt, adviseren wij u contact op te nemen met de klantenservice.

GELUIDSSIGNAAL AAN/UIT

Het geluidssignaal inschakelen/uitschakelen:

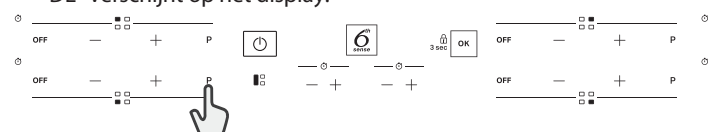
- Sluit de kookplaat op de netvoeding aan;
- Wacht op de inschakelsequentie;
- Druk 5 seconden op de toets "P" van het eerste toetsenbord bovenaan links.

Eventuele alarmen blijven actief.

DEMO-MODUS (opwarmen uitgeschakeld, zie deel "Probleemoplossing")

Om de demo-modus in en uit te schakelen:

- Sluit de kookplaat op de netvoeding aan;
- Wacht op de inschakelsequentie;
- Druk binnen de eerste minuut op de snelle verwarming toets "P" op het toetsenbord onderaan links gedurende 5 seconden (zoals hieronder getoond);
- "DE" verschijnt op het display.



DAGELIJKS GEBRUIK



DE KOOKPLAAT IN-UITSCHAKELLEN (AAN/UIT)

Druk ongeveer 1 seconde op de aan-toets om de kookplaat in te schakelen. Druk op dezelfde toets om de kookplaat uit te schakelen en alle kookzones worden uitgeschakeld.



PLAATSING

Vind de gewenste kookzone met behulp van de positie-symbolen. Bedek de symbolen van het bedieningspaneel niet met pannen.

Let op: In de kookzones in de buurt van het bedieningspaneel is het raadzaam om pannen binnen de markeringen te houden. Dit geldt zowel voor de bodem als voor de bovenrand van de pannen, die vaak breder is. Hierdoor wordt oververhitting van het touchpad voorkomen. Voor grillen of frituren gebruikt u zo mogelijk de achterste kookzones.



KOOKZONES INSCHAKELLEN/UITSCHAKELLEN EN KOOKVERMOGENS REGELEN

OFF — + P

De kookzones inschakelen:

Druk op de toets "+" of "-" van de gewenste kookzone om deze in te schakelen en het vermogen af te stellen. Het niveau wordt weergegeven bij de zone, samen met het indicatorlampje dat de actieve kookzone aangeeft. De toets "P" kan gebruikt worden om de snelle verwarming functie (Booster) te selecteren.

De kookzones uitschakelen:

Druk op de toets "OFF" links naast de vermogenafstelling.



TOETSENBLOKKERING

Om de instellingen te vergrendelen en te voorkomen dat de kookplaat onbedoeld wordt ingeschakeld, druk 3 seconden op de OK/Toetsenvergrendelingsknop. Een geluidssignaal en een waarschuwingslampje boven het symbool geven aan dat de functie is ingeschakeld. Het bedieningspaneel is vergrendeld, met uitzondering van de uitschakelfunctie (OFF). Om de blokkering van de bedieningen te deactiveren, herhaalt u de activeringsprocedure.



KOOKWEKKER

Er zijn twee kookwekkers - één controleert de linker kookzones, de ander controleert de rechter kookzones.

De kookwekker inschakelen:

Druk op de toets "+" of "-" om de gewenste tijd op de kookzone in gebruik in te stellen. Een indicatorlampje wordt ingeschakeld naast het specifieke symbool. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld. De tijd kan op elk willekeurig ogenblik gewijzigd worden, en verschillende kookwekkers kunnen gelijktijdig ingeschakeld worden.

Indien 2 timers aan eenzelfde zijde van de kookplaat tegelijkertijd worden ingeschakeld, dan knipperen de "Indicator van de zoneselectie" en de bijbehorende geselecteerde bereidingstijd wordt weergegeven op het centrale display.

De kookwekker uitschakelen:

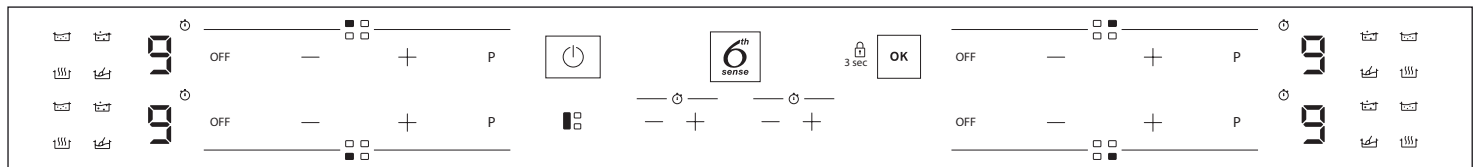
Druk tegelijk op de toetsen "+" en "-" totdat de kookwekker is uitgeschakeld.



INDICATOR VAN DE KOOKWEKKER

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

FUNCTIES



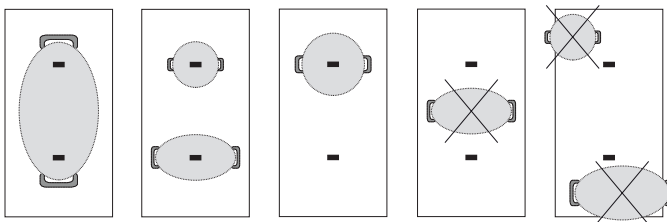
FLEXICOOK

Met de selectie van de toets "FLEXICOOK" kunt u twee kookzones combineren en ze aan hetzelfde vermogen gebruiken, bedek het gehele oppervlak met een brede pan of een gedeelte ervan met een ronde/ovale pan.

De functie blijft altijd aan staan en als er slechts een enkele pan wordt gebruikt, kan deze verplaatst worden over de gehele zone. In dit geval kunnen beide toetsenborden links onverschillig gebruikt worden. Ideaal om te koken met ovale of rechthoekige pannen of met pansteunen. Druk op de toets "FLEXICOOK" om de functie uit te schakelen.

OPMERKING. Speciale functies kunnen niet worden geselecteerd wanneer deze functie wordt gebruikt.

BELANGRIJK: Zet de potten in het midden van de bereidingszone neer zodat ze minstens een van de referentiepunten bedekken (zoals hieronder afgebeeld).

6th SENSE

De "6th Sense"-toets schakelt de speciale functies in. Plaats de pan en selecteer de kookzone.

Druk op de "6th Sense"-toets. Op het display van de geselecteerde zone verschijnt "A".

Het lampje voor de eerste beschikbare speciale functie voor de kookzone gaat branden.

Selecteer de gewenste speciale functie door één of meerdere malen op de "6th Sense"-toets te drukken.

De functie is ingeschakeld zodra de toets ter bevestiging is ingedrukt. Om een andere speciale functie te selecteren, drukt u op "OFF" en vervolgens op de toets "6th Sense" om de gewenste functie te kiezen.

Druk op "OFF" om de speciale functies uit te schakelen en terug te keren naar de handmatige modus.

Het vermogen dat door speciale functies wordt gebruikt is vooraf ingesteld en kan niet worden gewijzigd.



SMELTEN

Met deze functie kunt u het voedsel op de ideale smelttemperatuur brengen en de toestand van het voedsel handhaven zonder het risico dat het aanbrandt. Deze methode is ideaal, omdat delicate voedingsmiddelen zoals chocolade niet worden aangetast en niet aan de pan blijven plakken.



WARMHOUDEN

Met deze functie kunt u uw voedsel op een ideale temperatuur houden, doorgaans na de bereiding, of kunt u vloeistoffen langzaam in laten koken. Ideaal om het voedsel op een perfecte temperatuur te serveren.



SUDDEREN

Deze functie is ideaal om een suddertemperatuur te handhaven, waarmee u voor een lange periode voedsel kunt bereiden zonder het risico dat het aanbrandt. Ideaal voor langere bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken) met bijbehorend vocht.



KOKEN

Met deze functie kunt u water aan de kook brengen en laten doorkoken met minder energieverbruik.

Vul de pan met ongeveer 2 liter water (het liefst op kamertemperatuur). In alle gevallen worden gebruikers geadviseerd om het kokende water goed in het oog te houden en de resterende hoeveelheid water regelmatig te controleren.

We raden aan om een deksel te gebruiken om de kooktijd te optimaliseren, bij gebruik van grote pannen of een hoeveelheid water van meer dan 2 liter.

INDICATOREN



RESTWARMTE

Als "H" wordt weergegeven op het display, is de bereidingszone heet. Het indicatielampje licht zelfs op als de zone niet was ingeschakeld maar is opgewarmd als gevolg van het gebruik van de aangrenzende zones, of omdat er een hete pot op werd gezet.

Wanneer de bereidingszone is afgekoeld, verdwijnt de "H".



DE PAN IS VERKEERD GEPLAATST OF ER IS GEEN PAN

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

BEREIDINGSTABEL

De bereidingstabel geeft een voorbeeld van het type bereiding voor elk vermogensniveau. Het daadwerkelijke afgegeven vermogen van elk vermogensniveau hangt af van de afmeting van de bereidingszone.

VERMOGENSNIVEAU		BEREIDINGSTYPE	GEBRUIK VAN HET NIVEAU (de indicatie hangt af van de ervaring en de bereidingsgewoonten)
Maximaal vermogen	P	Snel verwarmen/Booster	Ideaal voor het snel verhogen van de voedseltemperatuur tot het snel aan de kook brengen in het geval van water of het snel verwarmen van kookvloeistoffen.
	8 – 9	Bakken – koken	Ideaal voor braden, aan de kook brengen, bakken van diepvriesproducten, snel koken.
Hoog vermogen	7 – 8	Braden – sauteren – koken – grillen	Ideaal voor sauteren, actief aan de kook houden, koken en grillen (voor een korte periode, 5-10 minuten).
	6 – 7	Braden – koken – stomen – sauteren – grillen	Ideaal voor sauteren, lichtjes aan de kook houden, koken en grillen (voor een middellange periode, 10-20 minuten).
Middelhoog vermogen	4 – 5	Koken – stomen – sauteren – grillen	Ideaal voor stomen, zachtjes aan de kook houden, koken (voor een lange periode). Roomsaus maken voor pasta.
	3 – 4	Koken – sudderen – verdikken – roomsaus maken	Ideaal voor recepten met een lange bereidingstijd (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk), roomsaus voor pasta.
	2 – 3		Ideaal voor recepten met een lange bereidingstijd (minder dan een 1 liter: rijst, saus, braadstukken, vis) met vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk).
Laag vermogen	1 – 2	Smelten – ontdooien – warmhouden – roomsaus maken	Ideaal voor het zacht maken van boter, langzaam smelten van chocolade, ontdooien van kleine producten en het warmhouden van zojuist bereide gerechten (bijv. saus, soep, minestrone).
	1		Ideaal voor het warmhouden van zojuist bereide gerechten, het maken van roomsaus voor risotto en het warmhouden van serveerschotels (met inductiegeschikte accessoire).
Geen vermogen	OFF	Ondersteuningsvlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakelde modus (mogelijke restwarmte na afloop van de bereiding, aangeduid met een "H").

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD



WAARSCHUWING

- Gebruik geen stoomreinigers.
- Controleer voor het reinigen of de kookzones uitgeschakeld zijn en dat de restwarmte-indicatie ("H") niet wordt weergegeven.

Belangrijk:

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

Als het 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.

DISPLAYCODE	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
F0E1	Er is kookgerei gedetecteerd dat niet compatibel is met de gevraagde werking.	Het kookgerei staat niet op de juiste plaats op de kookzone of is niet compatibel met een of meerdere kookzones.	Druk twee keer op de Aan-/Uit-knop om de F0E1-code te wissen en neem de kookzone weer in gebruik. Probeer het kookgerei vervolgens met een andere kookzone of gebruik ander kookgerei.
F0E7	Verkeerde aansluiting van het stroomsnoer.	De aansluiting van de voeding is niet exact zoals aangegeven in de paragraaf "ELEKTRISCHE AANSLUITING".	Stel de aansluiting van de voeding af overeenkomstig de paragraaf "ELEKTRISCHE AANSLUITING".
F0EA	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld door te hoge temperaturen.	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog.	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u hem weer gebruikt.
F0E9	De kookzone schakelt uit als de temperaturen te hoog worden.	De interne temperatuur van elektronische delen is te hoog.	Wacht totdat de kookzone afgekoeld is voordat u die opnieuw gebruikt.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	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.		
d E [wanneer de kookplaat uitstaat]	De kookplaat wordt niet warm. De functies gaan niet aan.	DEMO-MODUS aan.	Volg de instructies in de paragraaf "DEMO-MODUS".
b.v.  → --	De kookplaat activeert geen speciale functie.	De vermogenregelaar beperkt de vermogenniveaus op basis van de maximale waarde ingesteld voor de kookplaat.	Zie de paragraaf "Vermogensregeling".
b.v. P → S [Vermogenniveau lager dan gewenst niveau]	De kookplaat stelt automatisch een minimaal vermogenniveau in om het gebruik van de kookzone te garanderen.	De vermogenregelaar beperkt de vermogenniveaus op basis van de maximale waarde ingesteld voor de kookplaat.	Zie de paragraaf "Vermogensregeling".

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.

CONSUMENTENSERVICE

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.whirlpool.eu/register.

VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET DE KLANTENSERVICE:

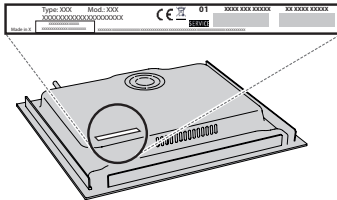
1. Kijk of u het probleem zelf kunt oplossen met behulp van de aanwijzingen in het hoofdstuk **PROBLEEMOPLOSSING**.
2. Zet het apparaat aan en uit om te controleren of het probleem is opgelost.

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

Om assistentie te vragen, bel het nummer aangegeven in het garantieboekje of volg de instructies op de website www.whirlpool.eu.

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;



Mod. XXX XXX

Ind.C. XXXX XXXX XXXX

SN: XXXX XXXX XXXX

Prod.N. XXXX XXXX XXXX

- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer

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

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

Als de kookplaat niet boven een ingebouwde oven wordt geïnstalleerd, kunt u contact opnemen met de Klantenservice voor de aankoop van de kit voor scheiding C00628720 (kookplaat van 60 en 65 cm) of C00628721 (kookplaat van 77 cm).

Als u de scheiding liever niet koopt, zorg er dan voor dat een scheiding wordt geïnstalleerd volgens de instructies voor de installatie.

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.



NORME DI SICUREZZA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

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

USO CONSENTITO

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

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

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

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

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

INSTALLAZIONE

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

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

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

⚠ Se l'apparecchio non è installato sopra un forno, è necessario installare un pannello divisorio (non in dotazione) nel vano sottostante.

AVVERTENZE ELETTRICHE

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

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

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


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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO


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

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

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

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

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

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

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

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

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

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

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

NOTA

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



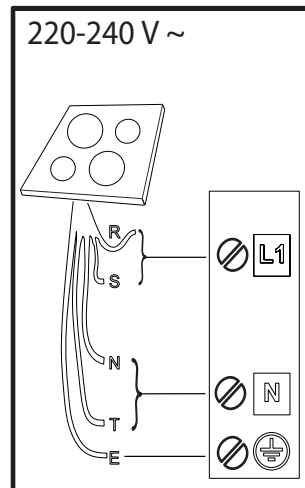
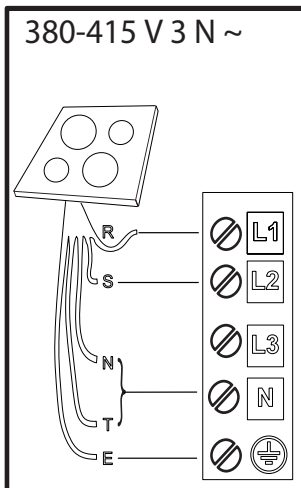
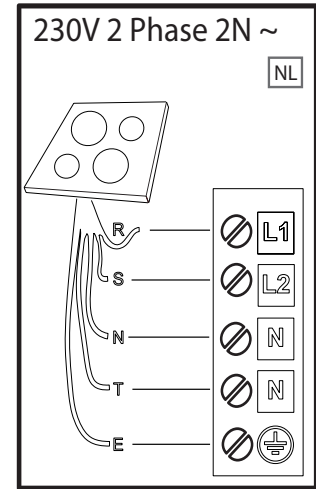
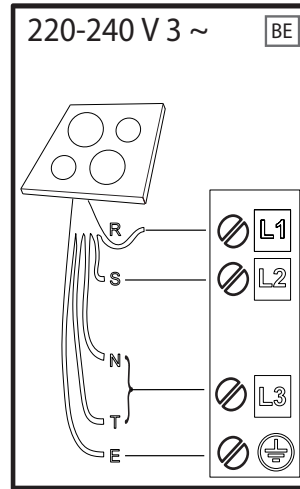
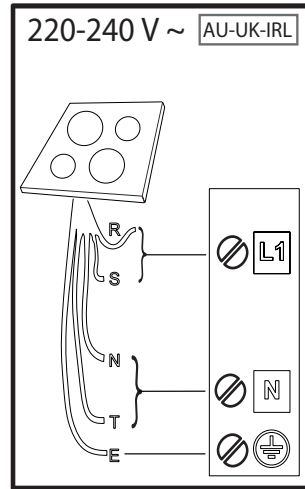
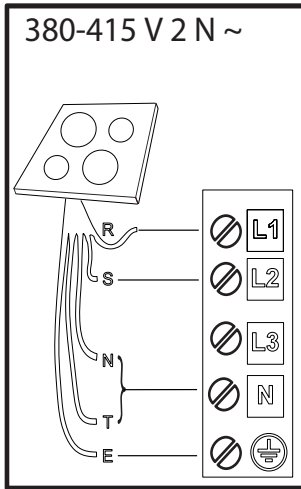
COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

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

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

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



R

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

S

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

T

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

= **E**

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

N

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



GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

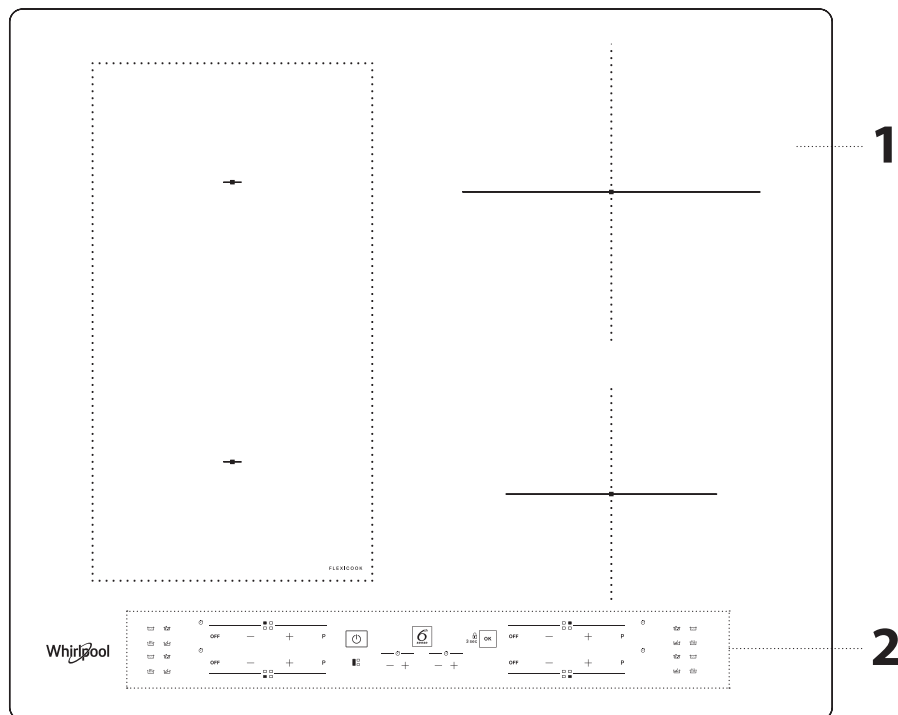
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register.

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



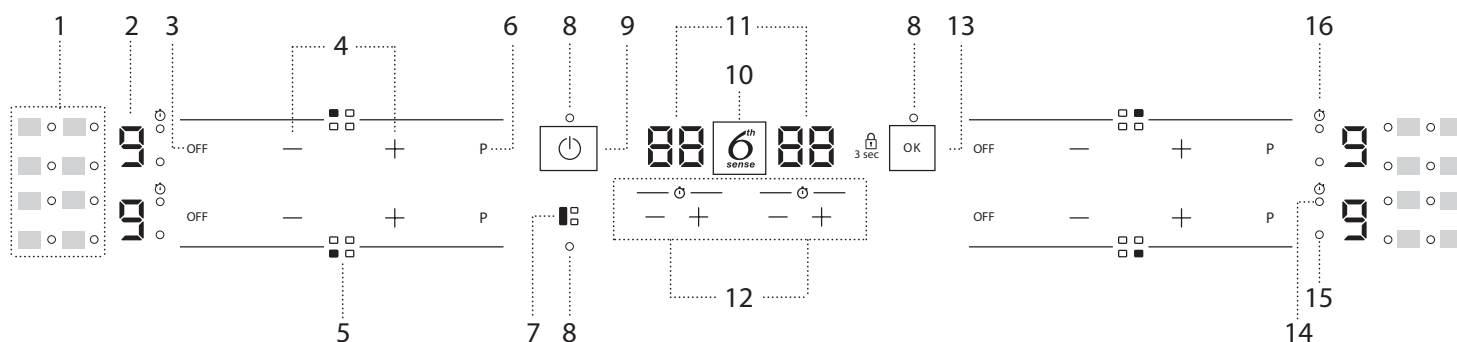
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Piano di cottura
2. Pannello di controllo

PANNELLO DI CONTROLLO






1. Icone/attivazione funzioni speciali
2. Livello di cottura selezionato
3. Tasto di spegnimento della zona cottura
4. Tasti regolazione potenza
5. Identificazione della zona di cottura
6. Tasto di riscaldamento rapido (Booster)

7. Tasto FLEXICOOK
8. Spia luminosa funzione attiva
9. Tasto di Accensione/Spegnimento
10. Tasto 6th Sense
11. Indicatore tempo di cottura
12. Contaminuti

13. Tasto OK/Blocco tasti – 3secondi
14. Indicatore contaminuti attivo
15. Indicatore zona selezionata
16. Icona indicatore contaminuti

ACCESSORI

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

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

NOTA: Tutte le pentole devono avere una base piatta. Controllare periodicamente che la base non presenti segni di deformazione, poiché alcune pentole possono subire deformazioni a causa del calore elevato.

ADATTATORI PER PENTOLE/PADELLE NON ADATTE ALL'INDUZIONE

L'uso di piastre di adattamento influisce sull'efficienza e quindi aumenta il tempo necessario per riscaldare l'acqua o gli alimenti. Assicurarsi che il diametro ferromagnetico della base della pentola sia allineato con il diametro della piastra di adattamento e con il diametro della zona di cottura. Se queste misure non

corrispondono, possono diminuire significativamente l'efficienza e le prestazioni. La mancata osservanza di queste linee guida potrebbe causare un accumulo di calore che non viene trasferito efficacemente alla pentola o alla padella, causando potenzialmente l'annerimento della piastra e del piano di cottura.

PENTOLE E PADELLE VUOTE

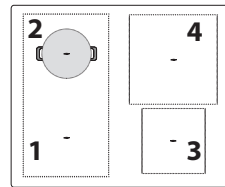
Il piano di cottura è dotato di un sistema di sicurezza interno che attiva la funzione di spegnimento automatico quando viene rilevata una temperatura troppo elevata. L'uso di pentole e padelle vuote con un fondo sottile non è consigliato. Tuttavia, in tal caso, la temperatura potrebbe aumentare più rapidamente del tempo necessario per attivare tempestivamente la funzione di spegnimento automatico, con il rischio di danneggiare la pentola o la superficie del piano di cottura. Qualora ciò si verificasse, non toccare né la pentola né la superficie del piano di cottura e attendere che tutti i componenti si raffreddino. Se viene visualizzato un messaggio di errore, chiamare il Centro di assistenza.

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

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

Per garantire che il piano di cottura funzioni con le prestazioni previste, utilizzare sempre una zona di cottura con una dimensione corrispondente a quella ferromagnetica della base della pentola.

Posizionare la pentola assicurandosi che sia ben centrata sulla zona di cottura in uso. Si consiglia di non utilizzare pentole più grandi della dimensione della zona di cottura.



UTILIZZO DELLE PENTOLE PER ZONA

Zona	Forma della pentola adatta	Base ferromagnetica adatta (cm)
1 o 2	Rotonda o quadrata	12
3	Rotonda	10
4	Rotonda	15
1+2 (FLEXICOOK)	Ovale o rettangolare	Lato corto 16-21 Lato lungo 24 - 38

PRIMO UTILIZZO

REGOLATORE DI POTENZA

Al momento dell'acquisto il piano di cottura è impostato sulla potenza massima raggiungibile. Adeguare l'impostazione rispetto ai limiti dell'impianto elettrico di casa come descritto nel paragrafo seguente.

N.B: In funzione della potenza selezionata per il piano, alcune potenze e funzioni delle zone di cottura (es. bollire o riscaldamento rapido) potrebbero essere automaticamente limitate per non eccedere il limite selezionato.

Per impostare la potenza del piano cottura:

Una volta collegato l'apparecchio alla rete elettrica, entro 60 secondi è possibile impostare il livello di potenza.

Premere per almeno 5 secondi il tasto "+" del contaminuti posizionato più a destra. Sul display viene visualizzato "PL".

Premere il tasto  per confermare.

Utilizzare i tasti "+" e "-" per selezionare la potenza desiderata.

I livelli di potenza disponibili sono: 2,5 kW - 4,0 kW - 6,0 kW - 7,2 kW.

Confermare con il tasto .

La potenza selezionata rimarrà in memoria anche in caso di mancata alimentazione. Per variare il livello di potenza, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per almeno 60 secondi, quindi ricollegarlo e ripetere le operazioni descritte sopra.

In caso di errore durante la sequenza di impostazione appare il simbolo "EE" e viene emesso un segnale acustico. In tal caso, ripetere l'operazione. Se l'errore persiste contattare il servizio assistenza.

ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DEL SEGNALE ACUSTICO

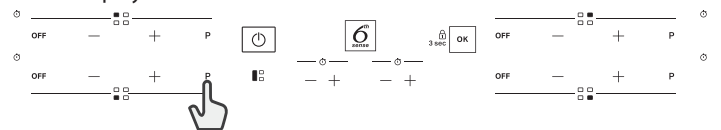
Per attivare/disattivare il segnale acustico:

- Collegare il piano cottura alla rete elettrica;
- Attendere la sequenza di accensione;
- Premere il tasto "P" della prima tastiera in alto a sinistra per 5 secondi. Eventuali allarmi rimangono attivi.

MODALITÀ DEMO (riscaldamento disattivato, vedi il paragrafo "Risoluzione dei problemi")

Per attivare e disattivare la modalità demo:

- Collegare il piano cottura alla rete elettrica;
- Attendere la sequenza di accensione;
- Entro il primo minuto premere per 5 secondi il tasto riscaldamento rapido "P" della tastiera in basso a sinistra (come illustrato di seguito).
- Sul display viene visualizzato "DE".



USO QUOTIDIANO



ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

Per accendere il piano premere per circa 1 secondo il tasto di accensione. Per spegnere premere lo stesso tasto, tutte le zone di cottura vengono disattivate.



POSIZIONAMENTO

Individuare la zona di cottura desiderata facendo riferimento ai simboli di posizione.

Evitare di coprire con la pentola i simboli del pannello di controllo.

Nota: 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 cucinare tipo grigliatura o frittura si consiglia di utilizzare le zone posteriori dove possibile.



ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DELLE ZONE COTTURA E REGOLAZIONE DELLA POTENZA

OFF — + P

Per attivare le zone cottura:

Premere sul tasto "+" o "-" della zona cottura scelta per attivarla e regolare la potenza. In corrispondenza della zona appare il livello e la spia luminosa che identifica la zona di cottura attiva. Tramite il tasto "P" è possibile selezionare la funzione riscaldamento rapido (Booster).

Per disattivare le zone cottura:

Selezionare il tasto "OFF" presente alla sinistra della regolazione di potenza.



BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI

Per bloccare le impostazioni ed evitare accidentali attivazioni, premere per 3 secondi il tasto OK/Blocco tasti. Un segnale acustico e una spia luminosa sopra al simbolo segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello dei comandi è bloccato ad eccezione della funzione di spegnimento (OFF). Per disattivare il blocco comandi ripetere la procedura di attivazione.



CONTAMINUTI

Sono presenti due contaminuti, uno gestisce le zone di cottura di sinistra, mentre l'altro le zone di cottura di destra.

Per attivare il contaminuti:

Premere i tasti "+" o "-" per impostare il tempo desiderato sulla zona in uso. Una spia luminosa si accende in corrispondenza dell'icona dedicata. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente.

E' possibile modificare il tempo in qualsiasi momento e attivare più timer contemporaneamente.

Se vengono attivati contemporaneamente 2 timer dello stesso lato del piano di cottura, "Indicatore zona selezionata" lampeggia e il relativo tempo di cottura selezionato viene visualizzato sul display centrale.

Per disattivare il contaminuti:

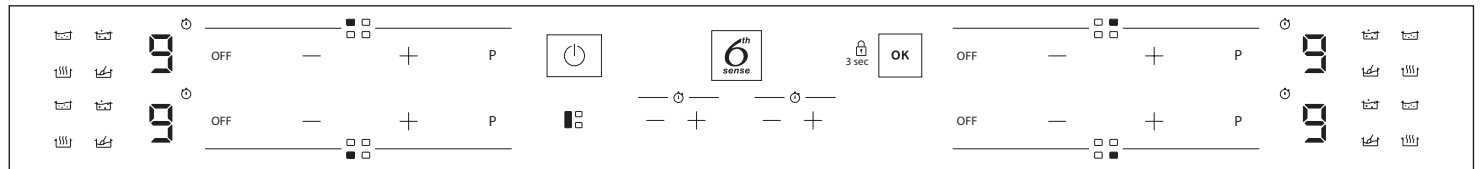
Premere contemporaneamente i tasti "+" e "-" fino alla disattivazione.



INDICATORE CONTAMINUTI

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

FUNZIONI



FLEXICOOK

Selezionando il tasto "FLEXICOOK" è possibile unire due zone di cottura e utilizzarle alla stessa potenza coprendo interamente la superficie con una pentola grande o parzialmente con una pentola rotonda/ovale.

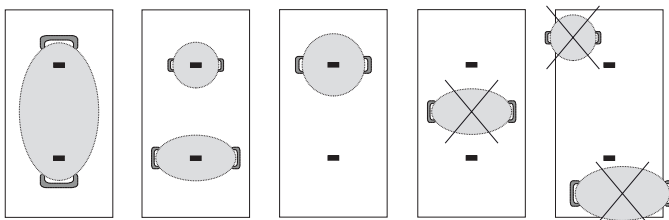
La funzione rimane sempre attiva e utilizzando una sola pentola può essere spostata su tutta l'area. E' possibile utilizzare indifferentemente entrambe le tastiere di sinistra.

Ideale per l'utilizzo di pentole ovali, rettangolari o griglie.

Per disattivare la funzione premere il tasto "FLEXICOOK".

N.B. Le funzioni speciali non possono essere selezionate quando si utilizza questa funzione.

IMPORTANTE: Collocare le pentole al centro della zona di cottura in modo che coprano uno o più punti di riferimento (come illustrato di seguito).



6TH SENSE

Con il tasto "6th Sense" è possibile attivare le funzioni speciali.

Posizionare la pentola, selezionare la zona di cottura.

Premere il tasto "6th Sense". Sul display della zona selezionata appare "A".

L'indicatore della prima funzione speciale disponibile per la zona si accende. Selezionare la funzione speciale desiderata tramite pressioni successive del tasto "6th Sense".

La funzione si attiva dopo la conferma con il tasto OK.

Per selezionare un'altra funzione speciale, premere il pulsante "OFF" e successivamente il pulsante "6th Sense" per selezionare la funzione desiderata.

Per disattivare le funzioni speciali e ritornare in modalità manuale premere il tasto "OFF".

Il livello di potenza durante una funzione speciale è preimpostato dal piano e non è modificabile.



FONDERE

Funzione che permette di portare l'alimento ad una temperatura ideale per lo scioglimento e mantenere questa condizione senza rischio di bruciature.

Ideale perché non danneggia cibi delicati come il cioccolato ed evita che questi rimangano attaccati alla pentola.



MANTENERE IN CALDO

Funzione che permette di mantenere la preparazione ad una temperatura ideale, generalmente dopo che ha già effettuato la cottura o per far evaporare molto lentamente i liquidi e servire l'alimento alla temperatura ideale.



SOBBOLLIRE

Funzione ideale per mantenere l'alimento ad una temperatura di sobbollire e poter cuocere per tempi lunghi senza rischio di far bruciare il cibo. Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti,) in presenza di liquidi di accompagnamento.



BOLLIRE

La funzione consente di portare l'acqua ad ebollizione e di mantenerla in questo stato con un minor consumo energetico. Si raccomanda di utilizzare circa 2 litri di acqua (preferibilmente a temperatura ambiente). In ogni caso si consiglia di tenere sotto controllo le condizioni di ebollizione e la quantità di acqua residua. Se le pentole sono grandi e la quantità d'acqua è superiore a 2 litri, si consiglia di utilizzare un coperchio per ottimizzare il tempo di ebollizione.

INDICATORI



CALORE RESIDUO

Se sul display compare "H" significa che la zona di cottura è calda. L'indicatore si accende anche nel caso in cui la zona non è stata mai attivata ma si è surriscaldata a causa dell'utilizzo di altre zone limitrofe o sulla zona è stata collocata la pentola calda.

Quando la zona di cottura si raffredda l'indicatore "H" scompare.



PENTOLA NON CORRETTA O ASSENTE

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

TABELLA DI COTTURA

La tabella di cottura offre un esempio del tipo di cottura per ogni livello di potenza. L'effettiva potenza erogata di ciascun livello di potenza dipende dalle dimensioni della zona di cottura.

LIVELLO DI POTENZA		TIPOLOGIA DI COTTURA	UTILIZZO LIVELLO (l'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura)
Potenza massima	P	Riscaldamento rapido/Booster	Ideale per aumentare rapidamente la temperatura degli alimenti al punto di bollitura, nel caso di acqua, o per riscaldare rapidamente i liquidi di cottura.
	8 - 9	Friggere - bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente.
Potenza alta	7 - 8	Rosolare - soffriggere - bollire - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere in ebollizione, cuocere e grigliare (per brevi durate, 5-10 minuti).
	6 - 7	Rosolare - cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere in leggera ebollizione, cuocere e grigliare (per durate di 10-20 minuti), preriscaldare accessori.
Potenza media	4 - 5	Cuocere - stufare - soffriggere - grigliare	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata). Mantecare la pasta.
	3 - 4	Cuocere - sobbollire - addensare - mantecare	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es acqua, vino, brodo, latte), mantecare pasta.
	2 - 3		Ideale per cotture prolungate (con volumi inferiori a un litro: riso, salse, arrostiti, pesce) con l'uso di liquidi (ad esempio vino, brodo, latte).
Potenza bassa	1 - 2	Fondere - scongelare - mantenere in caldo - mantecare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere il cioccolato, scongelare piccoli prodotti e tenere caldi gli alimenti appena cotti (ad esempio, salse, zuppe, minestrone).
	1		Ideale per il mantenimento in caldo di cibo appena cucinato, mantecare risotti e tenere in temperatura piatti di portata (con accessorio adatto all'induzione).
Potenza zero	OFF	Superficie di appoggio	Piano di cottura in modalità standby o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con "H").

PULIZIA E CURA



AVVERTENZA

- **Non usare pulitrici a getto di vapore.**
- **Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che l'indicatore di calore residuo ("H") non sia visualizzato.**

Importante:

- 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.
- Una superficie non adeguatamente pulita può ridurre la sensibilità dei pulsanti del pannello di controllo.
- Utilizzare un raschietto solo nei casi in cui i residui persistono sul piano cottura. Rispettare le istruzioni del produttore del raschietto per evitare di graffiare il vetro.
- 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 la 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 DISPLAY	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
F0E1	Le pentole vengono rilevate ma non sono compatibili con l'operazione richiesta.	La pentola non è ben posizionata sulla zona di cottura, o non è compatibile con una o più zone di cottura.	Premere due volte il tasto Accensione/Spegnimento per rimuovere il codice F0E1 e ripristinare la funzionalità della zona di cottura. Quindi, provare ad utilizzare le pentole con una zona di cottura diversa o utilizzare le pentole diverse.
F0E7	Connessione del cavo di alimentazione errata.	Il collegamento dell'alimentazione non è esattamente come indicato nel paragrafo "COLLEGAMENTO ELETTRICO".	Sistemare il collegamento dell'alimentazione secondo le indicazioni del paragrafo "COLLEGAMENTO ELETTRICO".
F0EA	Il pannello di controllo si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Attendere che il piano di cottura si raffreddi prima di riutilizzarlo.
F0E9	La zona di cottura si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Attendere che la zona di cottura si raffreddi prima di riutilizzarla.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica. Attendere qualche secondo e ricollegare il piano alla rete elettrica. Se il problema persiste, chiamare il Servizio di assistenza e specificare il codice di errore visualizzato sul display.		
dE [quando il piano di cottura è spento]	Il piano di cottura non si riscalda. Le funzioni non si attivano.	MODALITÀ DEMO attiva.	Seguire le istruzioni presenti nel paragrafo "MODALITÀ DEMO".
es.  → -	Il piano non consente l'attivazione di una funzione speciale.	Il regolatore di potenza limita i livelli di potenza in base al valore massimo impostato per il piano.	Vedere il paragrafo "Regolatore di potenza".
es.  → + [Livello di potenza inferiore rispetto a quello richiesto]	Il piano imposta automaticamente un livello di potenza minimo per garantire l'utilizzo della zona cottura.	Il regolatore di potenza limita i livelli di potenza in base al valore massimo impostato per il piano.	Vedere il paragrafo "Regolatore di potenza".

SUONI FUNZIONALI

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.

SERVIZIO ASSISTENZA

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register.

PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA:

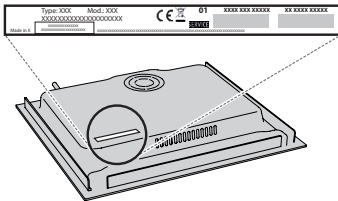
1. Verificare se non sia possibile eliminare da soli i guasti. Vedere **"RISOLUZIONE DEI PROBLEMI"**.
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per assicurarsi che l'inconveniente sia stato eliminato.

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

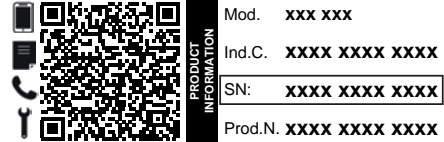
Per ricevere assistenza, chiamare il numero indicato sul libretto di garanzia o seguire le istruzioni sul sito web www.whirlpool.eu.

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).

In caso di installazione non sopra un forno da incasso, è possibile chiamare il Servizio Post Vendita per acquistare il kit divisore C00628720 (piano cottura 60 e 65 cm) o C00628721 (piano cottura 77 cm).

Se si preferisce non acquistare il kit divisore, assicurarsi che venga installato un divisore secondo le istruzioni di installazione.

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.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZENSTWA

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

bez stałego nadzoru.

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

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

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

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

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

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

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

INSTALACJA

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

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

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

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

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika

wielobiegunowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi.

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

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


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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

UTYLIZACJA OPAKOWANIA


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

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

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

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

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

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

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

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

Podczas gotowania należy przykrywać garnki lub patelnie ściśle dopasowanymi

pokrywkami i używać możliwie jak najmniej wody. Gotowanie bez pokrywki znacznie zwiększa zużycie energii.

Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

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

UWAGA

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



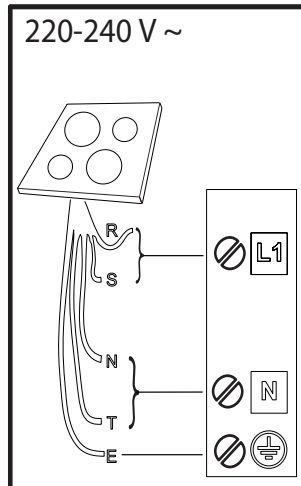
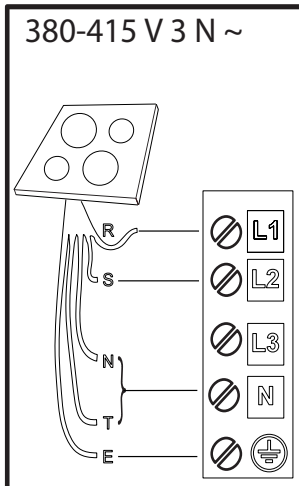
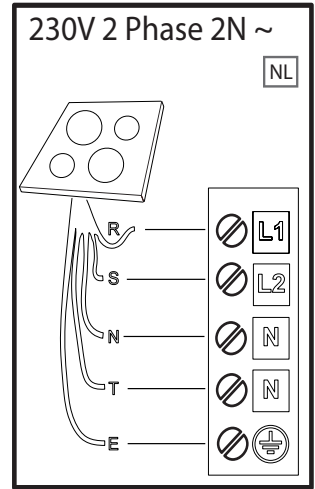
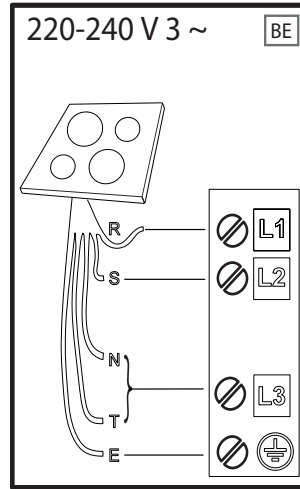
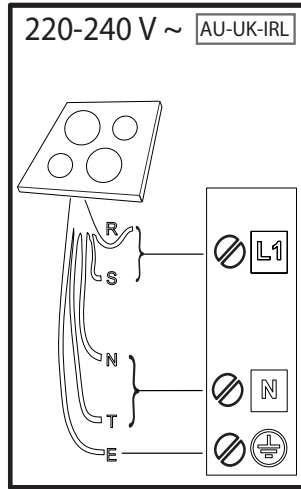
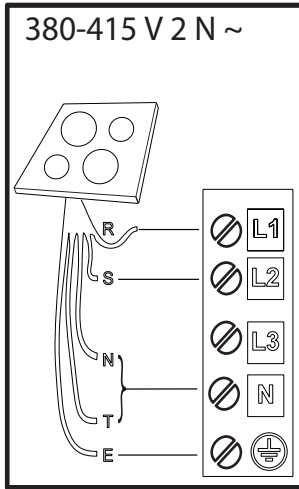
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem płyty do źródła zasilania należy wykonać podłączenie elektryczne.

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

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

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



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

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

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

= **E**

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

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


DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.whirlpool.eu/register.

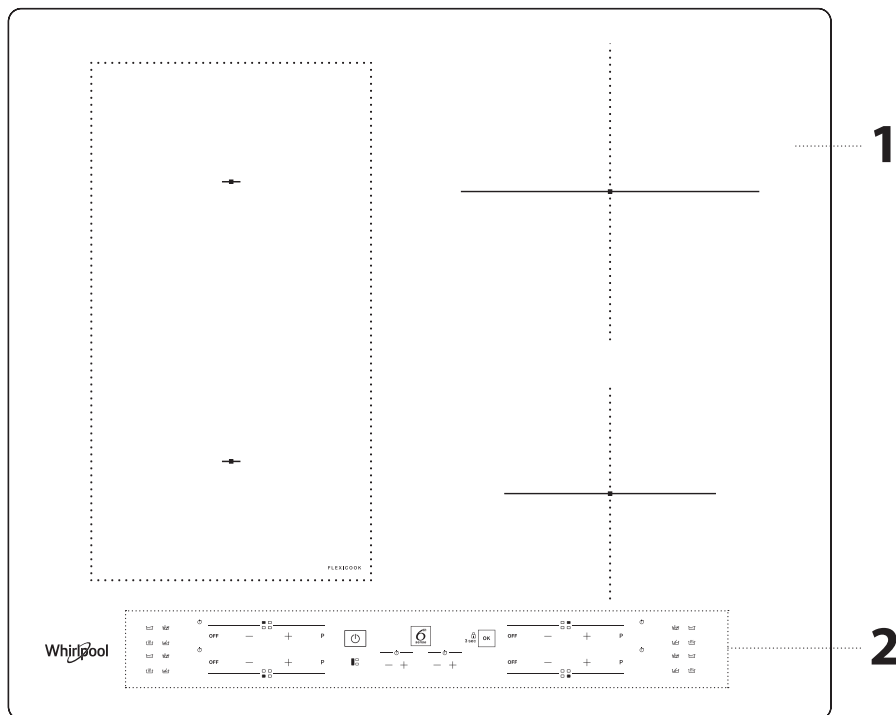


Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

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

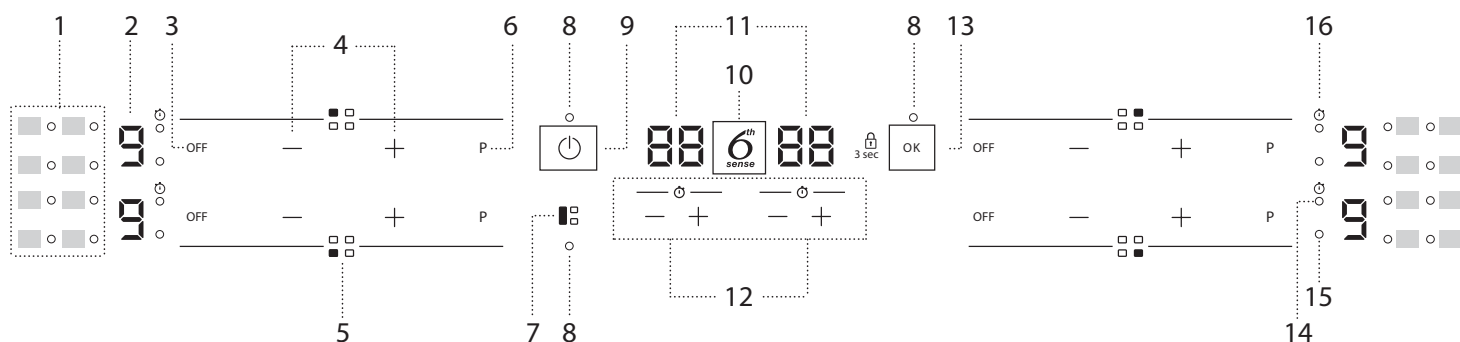


OPIS PRODUKTU



1. Płyta
2. Panel sterowania

PANEL STEROWANIA







1. Symbole/włączanie funkcji specjalnych
2. Wybrany poziom mocy
3. Przycisk wyłączenia pola grzewczego
4. Przyciski ustawiania mocy
5. Identyfikacja pola grzewczego
6. Przycisk szybkiego rozgrzewania (Booster)

7. Przycisk FLEXICOOK
8. Kontrolka – funkcja aktywna
9. Przycisk Włącz/Wyłącz
10. Przycisk 6th Sense
11. Wskaźnik czasu gotowania
12. Minutnik

13. Przycisk OK/Blokada przycisków – 3 sekundy
14. Wskaźnik włączonego minutnika
15. Wskaźnik wyboru strefy
16. Symbol wskaźnika minutnika

AKCESORIA

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

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

UWAGA: Wszystkie naczynia kuchenne muszą mieć płaską podstawę. Należy okresowo sprawdzać podstawę pod kątem jakichkolwiek oznak odkształcenia, ponieważ niektóre naczynia mogą ulec deformacji pod wpływem wysokiej temperatury.

ADAPTERY DLA GARNKÓW/PATELNI NIEPRZYSTOSOWANYCH DO INDUKCJI

Zastosowanie płyt adaptacyjnych wpływa na wydajność, a tym samym wydłuża czas potrzebny do podgrzania wody lub żywności. Należy upewnić się, że ferromagnetyczna średnica podstawy naczynia pokrywa

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

PUSTE GARNKI I PATELNI

Płyta jest wyposażona w wewnętrzny system bezpieczeństwa, który aktywuje funkcję „Automatycznego wyłączenia” w przypadku wykrycia zbyt wysokiej temperatury. Nie zaleca się używania pustych garnków i patelni z cienkim dnem. Jednakże w takim przypadku temperatura może wzrastać szybciej niż czas potrzebny do szybkiego uruchomienia funkcji „Automatycznego wyłączenia”, co może doprowadzić do uszkodzenia patelni lub powierzchni płyty grzewczej. Jeśli tak się stanie, nie należy dotykać patelni ani powierzchni płyty i poczekać, aż wszystkie elementy ostygną. Jeśli wyświetli się komunikat błędu, należy skontaktować się z serwisem.

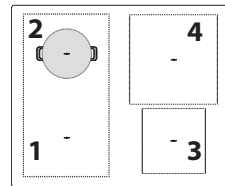
ODPOWIEDNI ROZMIAR PODSTAWY PATELNI/GARNKA DLA RÓŻNYCH STREF GOTOWANIA

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

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

Ustawić patelnię/garnek, upewniając się, że są one dobrze wyśrodkowane na danym polu grzewczym. Zaleca się, aby nie używać garnków większych niż rozmiar pola grzewczego.

UŻYCIE NACZYŃ KUCHENNYCH WEDŁUG STREFY



Strefa	Odpowiedni kształt naczyń kuchennych	Odpowiednia podstawa ferromagnetyczna (cm)
1 lub 2	Okrągła lub prostokątna	12
3	Okrągła	10
4	Okrągła	15
1+2 (FLEXICOOK)	Owalna lub prostokątna	Krótki bok 16 - 21 Długi bok 24 - 38

PIERWSZE UŻYCIE

POWER MANAGEMENT (USTAWIENIA MOCY)

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

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

Aby ustawić poziom mocy płyty:

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

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

Potwierdzić naciskając przycisk .

Za pomocą przycisków „+” i „-” wybrać żądany poziom mocy.

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

Potwierdzić naciskając przycisk .

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

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

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

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Aby włączyć/wyłączyć sygnał dźwiękowy:

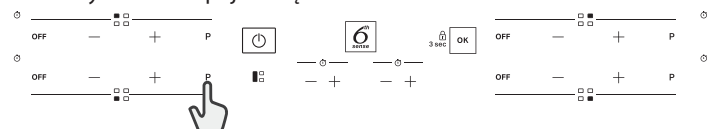
- Podłączyć płytę indukcyjną do zasilania elektrycznego;
- Poczekać na sekwencję włączania,
- Przytrzymać przez 5 sekund przycisk „P” znajdujący się na pierwszym panelu przycisków z lewej strony na górze.

Wszystkie ustawione alarmy pozostaną aktywne.

TRYB DEMO (podgrzewanie wyłączone, patrz rozdział „Usuwanie usterek”)

Aby włączyć/wyłączyć tryb demo:

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



CODZIENNA EKSPLOATACJA



WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY

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



POŁOŻENIE

Znajdź żądaną strefę gotowania, odnosząc się do symboli pozycji. Nie należy zakrywać symboli kontrolnych naczyniami do gotowania.

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



WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PÓL GRZEWCZYCH I DOSTOSOWYWANIE POZIOMU MOCY

OFF — + P

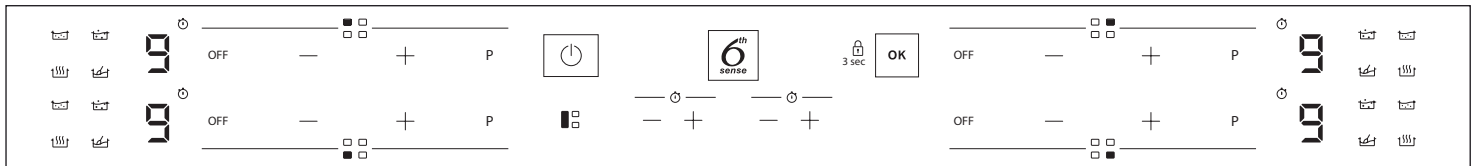
Aby włączyć pole grzewcze:

Wcisnąć przycisk "+" lub "-" danego pola grzewczego, aby je włączyć i ustawić moc. Poziom mocy będzie pokazywany zgodnie z obszarem, wraz z lampką kontrolną określającą aktywne pole grzewcze. Za pomocą przycisku "P" można wybrać funkcję szybkiego grzania (Booster).

Aby wyłączyć pole grzewcze:

Nacisnąć przycisk "OFF" znajdujący się na początku panela przycisków ustawiania mocy.

FUNKCJE



FLEXICOOK

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

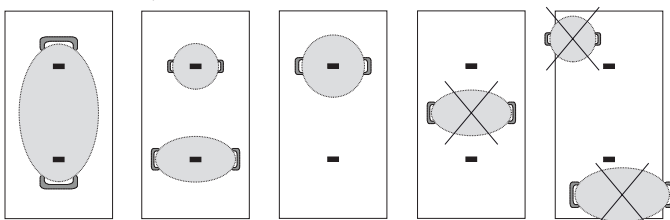
Funkcja pozostaje zawsze włączona i podczas używania tylko jednego garnka można go przesunąć po całym obszarze. W tym przypadku oba panele przycisków po lewej stronie mogą być używane zamiennie.

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

Aby wyłączyć funkcję, nacisnąć przycisk "FLEXICOOK".

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

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



BLOKADA PANELU STEROWANIA

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



MINUTNIK

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

Aby włączyć minutnik:

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

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

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

Aby wyłączyć minutnik:

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



WSKAŹNIK MINUTNIKA

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



6TH SENSE

Przycisk "6th Sense" aktywuje funkcje specjalne.

Umieścić naczynie na płycie i wybrać pole grzewcze.

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

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

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

Funkcja zostaje aktywowana po potwierdzeniu przyciskiem .

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

Aby wyłączyć funkcję specjalną i wrócić do trybu ręcznego, nacisnąć przycisk "OFF" (WYŁ.).

Poziom mocy dla funkcji specjalnej jest ustawiany przez płytę grzejącą i nie można go modyfikować.



ROZTAPIANIE

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

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



UTRZYMYWANIE TEMPERATURY

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



GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU

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



DOPROWADZANIE DO WRZENIA

Funkcja ta pozwala na doprowadzanie wody do wrzenia i utrzymywanie go przy niskim zużyciu energii. Do garnka należy wlać około 2 litry wody (najlepiej o temperaturze pokojowej). W każdym wypadku należy regularnie sprawdzać wrzenie i pozostającą ilość wody. Jeśli garnki są duże, a ilość wody przekracza 2 litry, zalecane jest użycie pokrywki, aby zoptymalizować czas gotowania.

WSKAŹNIKI



CIEPŁO RESZTKOWE

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



NIEPRAWIDŁOWO USTAWIONE NACZYNIĘ LUB JEGO BRAK

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

TABELA GOTOWANIA

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

POZIOM MOCY		RODZAJ GOTOWANIA	UŻYCIE POZIOMU (wskazanie należy skorygować wg własnego doświadczenia oraz nawyków gotowania)
Maksymalna moc grzewcza	P	Szybkie podgrzewanie/Booster	Idealne do podniesienia temperatury potrawy w krótkim czasie, szybkiego zagotowania wody lub podgrzania płynów.
	8 – 9	Smażenie – gotowanie	Do przyrumieniania, rozpoczynania gotowania, smażenia mrożonych produktów, szybkiego gotowania.
Duża moc grzewcza	7 – 8	Przyrumienianie – podsmażanie – gotowanie – grillowanie	Idealne do podsmażania, gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie lub grillowanie (krótkie gotowanie, 5-10 minut).
	6 – 7	Przyrumienianie – gotowanie – duszenie – podsmażanie – grillowanie	Idealne do podsmażania, gotowania na wolnym ogniu, gotowania lub grillowania (średniej długości gotowania, 10-20 minut), podgrzewania.
Średnia moc grzewcza	4 – 5	Gotowanie – duszenie – podsmażanie – grillowanie	Idealne do duszenia, delikatnego gotowania na wolnym ogniu, gotowania lub grillowania (długi czas gotowania).
	3 – 4	Gotowanie – utrzymywanie na ogniu – zagęszczanie – gotowanie makaronu al dente	Idealne do długiego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) z dodatkiem płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka), gotowania makaronu al dente.
	2 – 3		Idealne do długiego gotowania (poniżej jednego litra objętości: ryż, sosy, pieczenie, ryby) z dodatkiem płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka).
Mała moc grzewcza	1 – 2	Roztapianie – rozmrażanie – utrzymywanie w ciepłe – przyrządzanie risotto	Idealne do zmiękczenia masła, delikatnego roztopienia czekolady, rozmrażania małych artykułów spożywczych oraz utrzymywania w ciepłe świeżo ugotowanych potraw (np. sosy, zupy).
	1		Idealne do utrzymywania w ciepłe świeżo ugotowanych potraw, gotowania risotto oraz utrzymywania temperatury talerzy, na których będą podawane dania (z wykorzystaniem specjalnych akcesoriów do płyt indukcyjnych).
Moc zero	OFF	Powierzchnia podparcia	Płyta kuchenna w położeniu czuwania lub wyłączona (możliwa obecność ciepła resztkowego pozostałego po zakończeniu gotowania, sygnalizowana przez symbol "H").

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



OSTRZEŻENIE

- Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.
- Przed czyszczeniem należy upewnić się, że pola grzewcze są wyłączone oraz że nie wyświetla się wskaźnik ciepła resztkowego ("H").

Ważne:

- Nie używać gąbek ściernych ani myjek, gdyż mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Po każdym użyciu należy oczyścić płytę (gdy jest zimna), aby usunąć osady i plamy powstałe od resztek żywności.
- Powierzchnia, która nie jest utrzymywana w odpowiedniej czystości, może doprowadzić do zmniejszenia czułości przycisków panelu sterowania.
- Skrobaczki należy używać wyłącznie wtedy, gdy zanieczyszczenia przywarły do płyty indukcyjnej. Aby uniknąć zarysowania szkła, należy postępować zgodnie z instrukcją obsługi skrobaczki.
- Cukier oraz potrawy o wysokiej zawartości cukru niszczą płytę i należy je niezwłocznie usuwać z jej powierzchni.
- Sól, cukier i piasek mogą rysować szklaną powierzchnię.
- Należy używać miękkiej ściereczki, chłonnych ręczników kuchennych lub specjalnego przyrządu do czyszczenia płyty (postępować zgodnie z instrukcją producenta).

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

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 moką ściereczkę na powierzchni płyty na kilka minut.

USUWANIE USTEREK

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

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

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

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.

SERWIS TECHNICZNY

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.whirlpool.eu/register.

PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z SERWISEM NALEŻY:

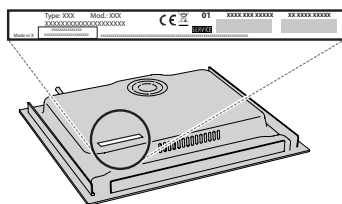
1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu, zgodnie z zaleceniami opisanymi w paragrafie **USUWANIE USTEREK**.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

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

Aby otrzymać pomoc, należy zadzwonić pod numer znajdujący się w karcie gwarancyjnej lub postępować zgodnie z instrukcjami zamieszczonymi na stronie www.whirlpool.eu.

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;



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

- 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 podtynkowej, należy skontaktować się z serwisem w celu otrzymania zestawu śrub montażowych (jeśli nie jest dostępny).

W przypadku montażu nie nad piekarnikiem do zabudowy, można zadzwonić do obsługi posprzedażnej, aby zakupić zestaw rozdzielacza C00628720 (płyta grzewcza 60 i 65 cm) lub C00628721 (płyta grzewcza 77 cm).

Jeśli użytkownik woli nie kupować zestawu rozdzielacza należy upewnić się, że separator jest zainstalowany zgodnie z instrukcjami montażu.

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.



Prije upotrebe uređaja pročitajte ove sigurnosne upute. Sačuvajte ih za buduću referencu.

Ovaj priručnik i sam uređaj sadrže važna sigurnosna upozorenja kojih se morate stalno pridržavati. Proizvođač otklanja svaku odgovornost u slučaju nepoštivanja sigurnosnih uputa, za neprikladno korištenje ili za pogrešno podešavanje komandi.

⚠ UPOZORENJE: Ako je površina ploče za kuhanje napukla, ne upotrebljavajte uređaj - opasnost od strujnog udara.

⚠ UPOZORENJE: Opasnost od požara: nemojte stavljati stvari na površine za kuhanje.

⚠ PAŽNJA: Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratki postupak kuhanja mora se neprestano nadzirati.

⚠ UPOZORENJE: Pripremanje hrane na masnoći ili ulju bez nadziranja ugradne ploče može biti opasno – opasnost od požara. Vatru NIKADA ne pokušavajte ugasiti vodom: umjesto toga isključite uređaj i pokrijte plamen, na primjer, poklopcem ili dekom za gašenje požara.

⚠ Ne upotrebljavajte ploču za kuhanje kao radnu površinu ili oslonac. Odjeću ili druge zapaljive materijale ne približavajte uređaju dok se sastavni dijelovi potpuno ne ohlade – opasnost od požara.

⚠ Metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smijete stavljati na površinu ugradne ploče jer se mogu zagrijati.

⚠ Vrlo maloj djeci (0 – 3 godina) ne dopuštajte pristup uređaju. Maloj djeci (3 – 8 godina) ne dopuštajte pristup uređaju ako nisu pod nadzorom. Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih i mentalnih sposobnosti ili osobe bez dovoljnog iskustva i znanja mogu koristiti uređaj samo ako su pod nadzorom ili su dobili upute o sigurnom rukovanju uređajem te ako razumiju potencijalne opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.

⚠ Nakon upotrebe, isključite ploču za kuhanje pomoću njegove komande i ne oslanjajte se na senzor za otkrivanje lonca.

⚠ UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi se tijekom uporabe zagriju. Pazite da ne biste dodirnuli grijaće elemente. Djeca mlađa od 8 godina trebaju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod nadzorom.

⚠ Hrana ne smije biti u proizvodu ili na njemu dulje od jednog sata prije ili nakon kuhanja.

DOZVOLJENI RASPON UPOTREBE

⚠ PAŽNJA: uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog uređaja za uključivanje kao što je mjerač vremena ili odvojeni sustav daljinskog upravljanja.

⚠ Ovaj uređaj namijenjen je upotrebi u kućanstvima i na sličnim mjestima, kao što su: kuhinje za osoblje u trgovinama, uredi i druge objekti u kojima se radi;

seoske kuće; za goste u hotelima, motelima ili sličnim smještajnim jedinicama.

⚠ Ne dopušta se nikakva druga uporaba (npr. grijanje prostorija).

⚠ Ovaj uređaj nije namijenjen za profesionalnu upotrebu. Nemojte koristiti ovaj uređaj na otvorenom prostoru.

⚠ UPOZORENJE: Indukcijska ploča za kuhanje može generirati zvuk kada se nešto ostavi na upravljačkoj ploči. Ploču za kuhanje isključite pomoću gumba za uključivanje/isključivanje.

INSTALIRANJE

⚠ Pri postavljanju, uređajem moraju rukovati dvije ili više osoba: opasnost od ozljeda. Za raspakiranje i postavljanje uređaja upotrijebite zaštitne rukavice: opasnost od porezotina.

⚠ Postavljanje, uključujući dovod vode (ako je uređaj opremljen) i električne priključke te popravke smije obavljati samo kvalificirani tehničar. Nemojte popravljati ni zamjenjivati bilo koji dio kućanskog uređaja osim ako se to izričito ne navodi u korisničkom priručniku. Djeci ne dozvoljavajte približavanje mjestu postavljanja. Nakon uklanjanja ambalaže s uređaja provjerite da nije došlo do oštećenja za vrijeme transporta. U slučaju problema, kontaktirajte distributera ili najbliži servis. Nakon postavljanja otpadni materijal pakiranja (plastiku, dijelove od stiropora itd.) odložite van dohvata djece: opasnost od gušenja. Uređaj se prije postavljanja mora isključiti iz napajanja: opasnost od električnog udara. Pazite da za vrijeme postavljanja uređaj ne ošteti električni kabel: opasnost od požara ili električnog udara. Uređaj uključite tek kada završi postupak postavljanja.

⚠ Obavite sve radove izrezivanja i pažljivo uklonite sve strugotine i piljevinu prije postavljanja uređaja u element.

⚠ Ako se uređaj ne postavlja iznad pećnice ploča za razdvajanje (nije uključena u pakiranje) mora se postaviti u odjeljak ispod uređaja.

ELEKTRIČNA UPOZORENJA

⚠ Mora postojati mogućnost isključivanja uređaja iz struje uklanjanjem priključka ako je on dostupan ili to učiniti pomoću dostupne sklopke s više polova instalirane uz utičnicu u skladu s pravilima ožičenja i uređaj mora biti uzemljen u skladu s nacionalnim sigurnosnim standardima za električnu struju.

⚠ Nemojte koristiti produžne kabele, višestruke utičnice ili adaptore. Nakon postavljanja električni dijelovi ne smiju biti dostupni korisniku. Uređaj ne upotrebljavajte kada ste mokri ili bos. Uređaj ne upotrebljavajte ako su njegov dovodni kabel ili utikač oštećeni, ako ne radi ispravno ili ako je oštećen ili je pao na tlo.

⚠ Instalacija s utikačem kabela za napajanje nije dopuštena osim ako taj proizvod već nije opremljen s onim kojeg isporučuje proizvođač.


⚠ Ako je kabel za napajanje oštećen, istim ga mora zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servisera ili osobe slične kvalifikacije kako biste izbjegli opasne situacije: opasnost od strujnog udara.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

⚠ **UPOZORENJE:** Provjerite je li uređaj isključen ili odspojen iz napajanja prije obavljanja bilo kojeg zahvata održavanja; nikada ne upotrebljavajte uređaje za čišćenje parom: opasnost od električnog udara.

⚠ Ne koristite abrazivne ili korozivne proizvode, sredstva za čišćenje na bazi klora ili strugače za tave.

ODLAGANJE AMBALAŽNIH MATERIJALA


Ambalažni materijal može se u potpunosti reciklirati i označen je simbolom recikliranja .

Različiti dijelovi ambalaže moraju se stoga odgovorno odlagati i u skladu s propisima lokalnih vlasti o odlaganju otpada.

ODLAGANJE KUĆANSKIH UREĐAJA

Ovaj uređaj proizveden je od materijala koji se može reciklirati ili ponovno iskoristiti. Zbrinite ga sukladno lokalnim pravilnicima o zbrinjavanju otpada. Radi detaljnijih informacija o postupanju, uporabi i recikliranju električnih kućanskih aparata, obratite se nadležnom mjesnom uredu, službi za skupljanje komunalnog otpada ili trgovini u kojoj ste uređaj kupili. Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom Direktivom 2012/19/EU o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO) i uredbama o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi iz 2013. (sukladno izmjenama i dopunama).

Osigurate li ispravno odlaganje tog proizvoda, pomoći ćete u sprječavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje ljudi.

Simbol  na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji označava da se s njim ne smije postupati kao s kućnim otpadom, nego ga treba odnijeti na odgovarajuće sakupljalište za recikliranje električnog i elektroničkog otpada.

SAVJETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

Iskoristite na najbolji način preostalu toplinu svoje vruće ploče tako da je isključite nekoliko minuta prije kraja kuhanja.

Dno posude treba u potpunosti prekrivati vruću ploču; posuda koja je manja od vruće ploče dovodi do rasipanja energije.

Lonce i tave pokrijte prijanjućim poklopcima tijekom kuhanja i upotrebljavajte što je moguće manje vode. Kuhanje bez poklopca značajno povećava potrošnju energije.

Upotrebljavajte samo lonce i tave s ravnim dnom.

IZJAVA O SUKLADNOSTI

Ovaj uređaj ispunjava zahtjeve o eko-dizajnu europske Uredbe 66/2014 i propise o eko-dizajnu za proizvode povezane s energijom i informacije o energiji (Dopuna) (izlaz iz EU) iz 2019., u skladu s europskom normom EN 60350-2.

NAPOMENA

Osobe s elektrostimulatorom srca ili sličnim medicinskim uređajima trebaju biti oprezne u blizini ove indukcijske ploče za kuhanje kada je uključena. Elektromagnetsko polje može utjecati na elektrostimulator srca ili sličan uređaj. Dodatne informacije o utjecajima elektromagnetskih polja indukcijske ploče za kuhanje potražite kod svog liječnika ili proizvođača elektrostimulatora srca ili sličnog medicinskog uređaja.



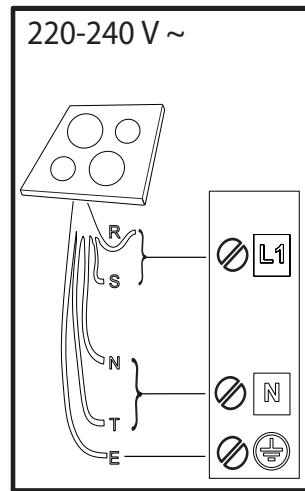
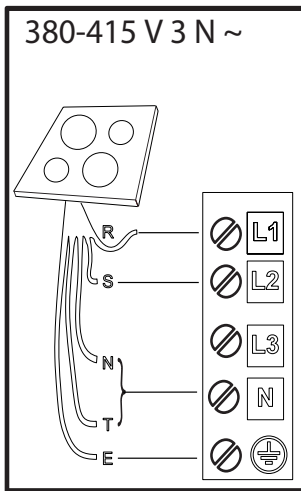
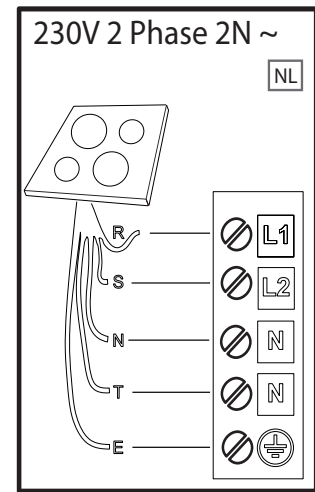
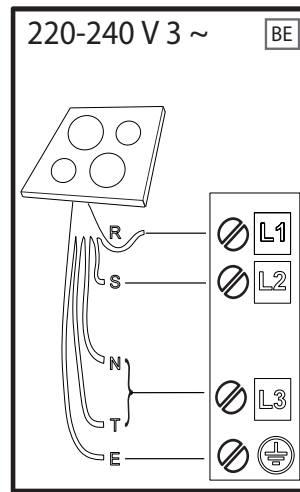
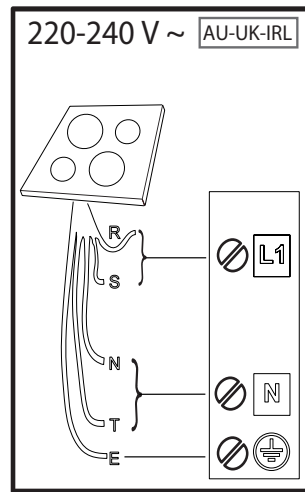
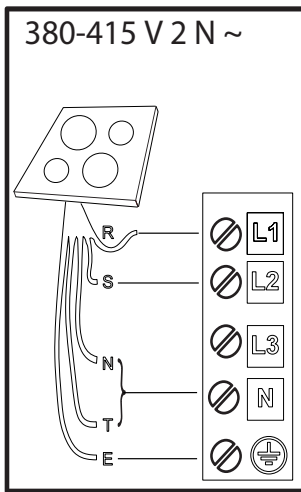
PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU

Električni priključak mora se napraviti prije priključivanja uređaja na električno napajanje.

Instalaciju mora provesti kvalificirano osoblje koje poznaje važeće sigurnosne i instalacijske propise. Posebice, instalacija se mora obaviti u skladu s pravilima lokalne tvrtke za opskrbu električnom energijom.

Napon naveden na pločici s podacima na dnu aparata mora biti jednak naponu mreže u stambenom objektu.

Propisi zahtijevaju da uređaj bude uzemljen: upotrebljavajte samo vodiče odgovarajuće veličine (uključujući uzemljeni vodič).



R

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

S

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

T

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

 = **E**

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

N

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



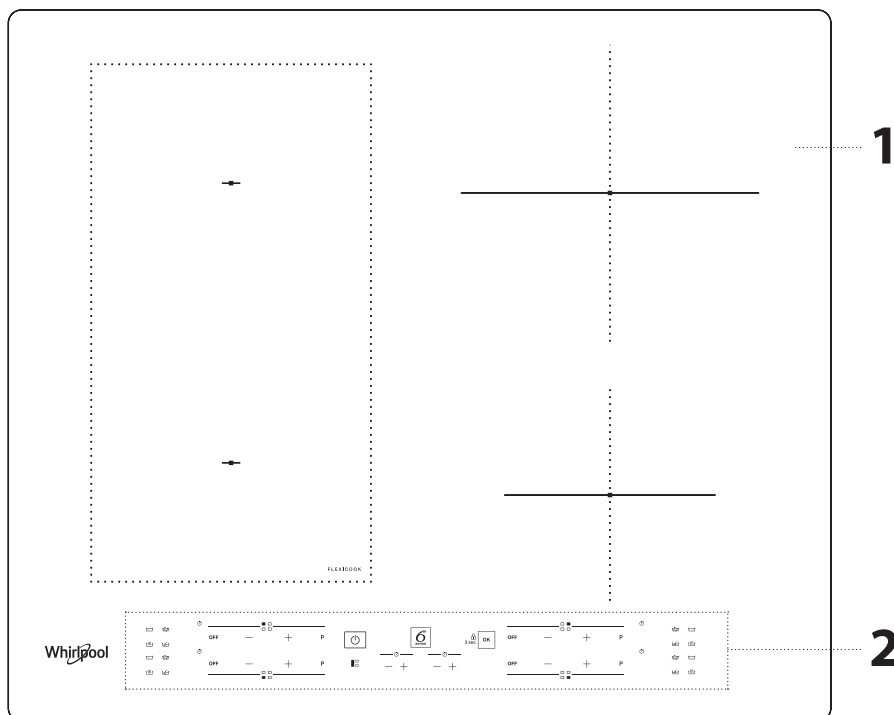
ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA WHIRLPOOL
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi www.whirlpool.eu/register.

SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA



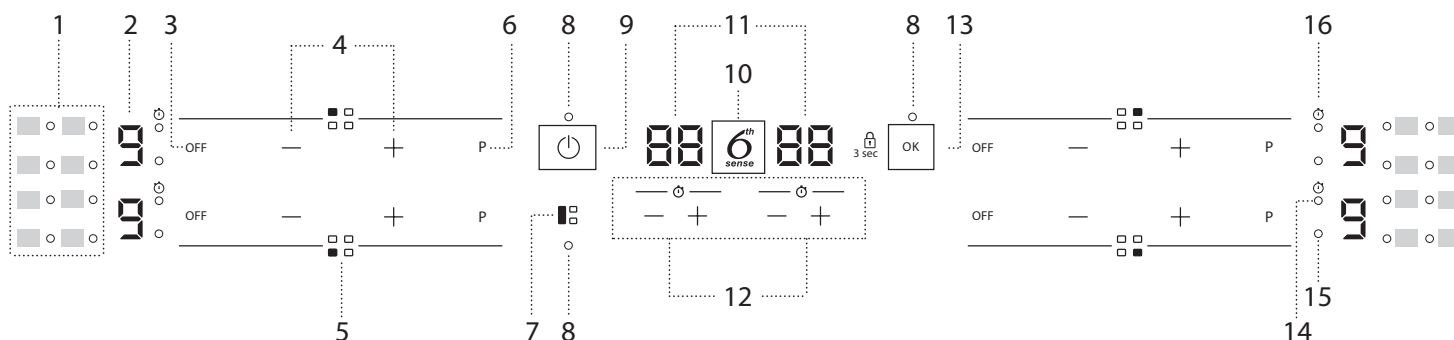
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Ploča za kuhanje
2. Upravljačka ploča

UPRAVLJAČKA PLOČA




1. Simboli/uključivanje posebnih funkcija
2. Odabrana razina kuhanja
3. Gumb za gašenje zone za kuhanje
4. Gumbi za podešavanje snage
5. Identifikacija zone za kuhanje
6. Gumb za brzo zagrijavanje (Booster)

7. Gumb FLEXICOOK
8. Kontrolno svjetlo – funkcija aktivna
9. Tipka za Uključivanje/Isključivanje
10. Gumbi 6th Sense
11. Pokazivač vremena kuhanja
12. Mjerač vremena

13. OK/Gumb za zaključavanje tipki – 3 sekunde
14. Aktivni pokazivač mjerača vremena
15. Indikator odabira zone
16. Pokazivač mjerača vremena

DODATNI PRIBOR

Upotrebljavajte samo lonce i tave od feromagnetskog materijala prikladnog za indukcijske ploče. Kako biste odredili je li neka posuda prikladna, provjerite ima li simbol  (obično je otisnut na dnu posude). Možete upotrijebiti magnet da provjerite jesu li posude magnetske.

KUHINSKO POSUĐE	MATERIJAL	SVOJSTVA
Preporučeno posuđe 	Posuđe s dnom izrađenim od nehrđajućeg čelika u više slojeva emajliranog čelika i lijevanog željeza.	Osigurava optimalnu učinkovitost, brzo se zagrijava i ravnomjerno raspoređuje toplinu.
Prikladno posuđe 	Posuđe s dnom koje nije u potpunosti feromagnetsko (magnet se prima samo za dio dna posude).	Zagrijava se samo feromagnetsko područje. Zbog toga se posuđe može sporije zagrijavati, a toplina manje ravnomjerno raspodijeliti.
Prikladno posuđe 	Posuđe s feromagnetskim dnom s područjima od aluminija ili s udubljenjem u sredini.	Feromagnetsko područje je manje od stvarne površine dna posuđa. Zbog toga može biti isporučeno manje snage i posuđe se možda neće dovoljno zagrijati. Posuđe možda neće biti detektirano.
Neprikladno posuđe	Posuđe od običajenog tankog čelika, stakla, gline, bakra, aluminija i drugih neferomagnetskih materijala, posuđe s gumenim nožicama.	Posuđe neće biti detektirano i neće se zagrijati.

NAPOMENA: Svo posuđe mora imati ravno dno. Povremeno provjeravajte ima li na dnu bilo kakvih znakova savijanja jer se neko posuđe može deformirati zbog visoke temperature.

ADAPTERI ZA LONCE/POSUDE NEPRIKLADNE ZA INDUKCIJU

Upotreba adapterskih ploča utječe na učinkovitost i stoga povećava vrijeme potrebno za zagrijavanje vode ili hrane. Provjerite podudaraju li se feromagnetski

PRVA UPOTREBA

POWER MANAGEMENT (POSTAVLJANJE SNAGE)

U trenutku kupnje ploča za kuhanje je postavljena na maksimalnu moguću snagu. Postavke namjestite u skladu s ograničenjima električnog sustava u svom domu na način opisan u sljedećem odlomku.

Napomena: Ovisno o odabranoj snazi ploče za kuhanje, određene razine snage zone za kuhanje i funkcije (npr. vrenje ili brzo zagrijavanje) mogu se automatski ograničiti da bi se spriječilo prekoračenje odabranog ograničenja.

Postavljanje snage ploče za kuhanje:

Kada spojite uređaj na električnu mrežu, možete postaviti razinu snage u roku od 60 sekundi.

Pritisnite krajnji desni gumb mjerača vremena "+" na najmanje 5 sekunde. Na zaslonu će se prikazati simbol "PL".

Pritisnite gumb  za potvrdu.

Željenu razinu snage odaberite pomoću gumba "+" i "-".

Dostupne razine snage su: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Potvrdite pritiskom na .

Odabrana razina snage ostaje u memoriji i u slučaju nestanka električne struje.

Za promjenu razine snage, isključite uređaj iz električne mreže na najmanje 60 sekundi, a zatim ga ponovno spojite i ponovite gore navedene korake.

promjer dna posuđa i promjer adapterske ploče te promjer zone za kuhanje. Ako se ne podudaraju, to može značajno smanjiti učinkovitost i performanse. Nepridržavanje ovih smjernica može dovesti do nakupljanja topline koja se ne prenosi učinkovito na lonac ili tavu, što može uzrokovati crnjenje ploče i ploče za kuhanje.

PRAZNI LONCI I TAVE

Ploča je opremljena unutarnjim sigurnosnim sustavom koji aktivira funkciju „automatsko isključivanje“ kada detektira previsoku temperaturu. Ne preporučuje se upotreba praznih lonaca i tava s tankim dnom. U tom bi slučaju temperatura mogla porasti brže od vremena potrebnog da se „automatsko isključivanje“ aktivira, što bi moglo uzrokovati oštećenje posude ili površine ploče za kuhanje. Ukoliko dođe do toga, nemojte ništa dirati i čekajte da se svi dijelovi ohlade. Ako se pojavi poruka o grešci, pozovite servis.

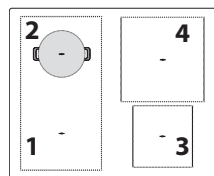
PRIMJEREN PROMJER DNA LONCA/TAVE ZA RAZLIČITE ZONE KUHANJA

Dabiste osigurali ispravan rad ploče za kuhanje, upotrebljavajte lonce odgovarajućeg promjera (pogledajte tablicu u nastavku). Imajte na umu da proizvođači posuđa često navode veličinu promjera gornje strane dna posuđa, a ne donje.

Kako biste osigurali da ploča za kuhanje radi s očekivanim učinkom, uvijek upotrebljavajte zonu za kuhanje veličine koja odgovara promjeru feromagnetskog dna posuđa.

Stavite lonac/tavu pazeći da je dobro centrirana na zonu za kuhanje u upotrebi. Preporuča se da ne upotrebljavate posude veće od zone za kuhanje.

UPOTREBA POSUĐA PO ZONAMA



Zona	Prikladan oblik posuđa	Prikladno feromagnetsko dno (cm)
1 ili 2	Okruglo ili četvrtasto	12
3	Okruglo	10
4	Okruglo	15
1+2 (FLEXICOOK)	Ovalno ili pravokutno	Krača strana 16-21 Duža strana 24 - 38

Ukoliko dođe do pogreške tijekom postavljanja, pojavit će se simbol "EE" i oglasit će se zvučni signal. Ako se to dogodi, ponovite radnju. Ako se pogreška i dalje javlja, obratite se postprodajnom servisu.

UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE ZVUČNOG SIGNALA

Za uključivanje/isključivanje zvučnog signala:

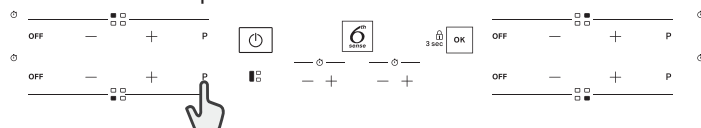
- Štednjak priključite na električno napajanje;
- Pričekajte slijed uključivanja;
- Na 5 sekundi pritisnite gumb "P" prve tipkovnice u gornjem lijevom dijelu.

Svi postavljeni alarmi ostaju aktivni.

POKAZNI NAČIN RADA (isključeno zagrijavanje, pogledajte odjeljak u dijelu "Rješavanje problema")

Uključivanje i isključivanje pokaznog načina rada:

- Štednjak priključite na električno napajanje;
- Pričekajte slijed uključivanja;
- Tijekom prve minute pritisnite gumb za brzo zagrijavanje "P" donje lijeve tipkovnice na 5 sekundi (kako je prikazano u nastavku),
- Na zaslonu će se prikazati "DE".



SVAKODNEVNA UPORABA



UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PLOČE

Za uključivanje ploče, pritisnite gumb za uključivanje i držite oko 1 sekundu. Za isključivanje ploče, ponovno pritisnite isti gumb, i sve će zone za kuhanje biti deaktivirane.



NAMJEŠTANJE

Odredite željenu zonu za kuhanje prema simbolima za položaj. Nemojte posudom prekriti simbole na upravljačkoj ploči.

Napomena: Preporučuje se da se na područjima kuhanja u blizini upravljačke ploče lonci i tave drže unutar oznaka (uzimajući u obzir dno i gornji rub tave jer je potonji često veći). Time se sprječava pregrijavanje dodirne pločice. Prilikom pečenja ili prženja treba upotrebljavati stražnja područja kuhanja kada god je to moguće.



AKTIVIRANJE/DEAKTIVIRANJE ZONA ZA KUHANJE TE NAMJEŠTANJE RAZINE SNAGE

OFF — + P

Aktiviranje zona za kuhanje:

Pritisnite gumb "+" ili "-" tražene zone kuhanja da biste je uključili i namjestite snagu. Razina će se prikazati pored područja zajedno sa svjetlom pokazivača koji prikazuju uključenu zonu kuhanja. Gumb "P" može se upotrijebiti za odabir funkcije brzog zagrijavanja (Booster).

Deaktiviranje zona za kuhanje:

Pritisnite gumb "OFF" lijevo od gumba za podešavanje snage.



ZAKLJUČAVANJE UPRAVLJAČKE PLOČE

Zaključajte postavke te tako spriječite da se ploča slučajno uključi tako da pritisnete OK/Gumb za zaključavanje tipki i držite 3 sekunde. Zvučni signal i svjetlo upozorenja iznad simbola označavaju da je ta funkcija aktivirana. Upravljačka ploča je zaključana, osim funkcije isključeno (OFF). Za otključavanje upravljačkih tipki, ponovite postupak za aktiviranje.



MJERAČ VREMENA

Dva su mjerača vremena - jedan za lijeve zone za kuhanje, a drugi za desne zone za kuhanje.

Aktiviranje mjerača vremena:

Pritisnite gumb "+" ili "-" za postavljanje željenog vremena na zoni za kuhanje koja je u uporabi. Svjetlo pokazivača uključit će zajedno s pripadajućim simbolom. Kada postavljeno vrijeme prođe, oglasit će se zvučni signal, a zona za kuhanje će se automatski ugasiti.

Vrijeme se može promijeniti u bilo kojem trenutku i nekoliko mjerača vremena može se istovremeno uključiti.

Kada su 2 mjerača vremena na istoj strani štednjaka istovremeno uključena, "Indikator odabira zone" treperi i pripadajuće odabrano vrijeme kuhanja prikazano je na središnjem zaslonu.

Deaktiviranje mjerača vremena:

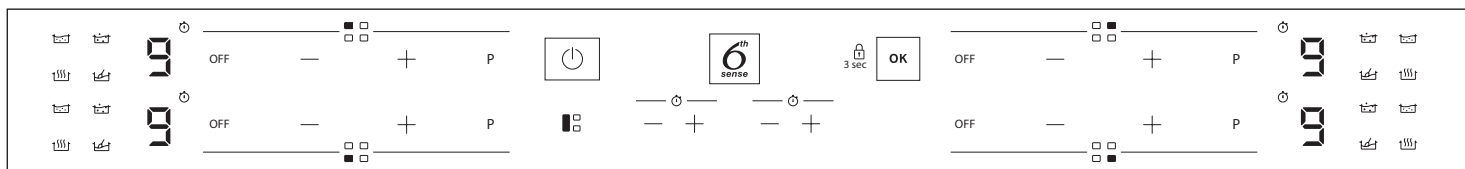
Pritisnite gumb "+" i "-" zajedno sve dok se mjerač vremena ne deaktivira.



POKAZIVAČ MJERAČA VREMENA

Ovo LED svjetlo (kada je uključeno) označava da je mjerač vremena postavljen za tu zonu kuhanja.

FUNKCIJE



FLEXICOOK

Kada odaberete gumb "FLEXICOOK", možete kombinirati dvije zone kuhanja i upotrebljavati ih pri istoj snazi koja pokriva cijelu površinu s velikim loncem ili djelomičnu s okruglim/ovalnim loncem.

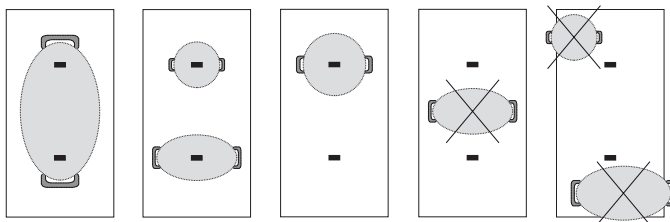
Funkcija uvijek ostaje uključena i kada upotrebljavate samo jedan lonac, može se pomicati po cijelom području. U ovom se slučaju obje lijeve tipkovnice mogu upotrebljavati neovisno jedna o drugoj.

Pogodno je za kuhanje u ovalnim ili pravokutnim posudama ili s držačima za posude.

Funkciju isključite tako da pritisnete tipku "FLEXICOOK".

NAPOMENA: Posebne se funkcije ne mogu odabrati kada se upotrebljava ova značajka.

VAŽNO: Postavite lonce u središte zone kuhanja tako da pokrivaju najmanje jednu referentnu točku (kako je prikazano u nastavku).



6TH SENSE

Gumb "6th Sense" aktivira posebne funkcije.

Stavite posudu na željeno mjesto i odaberite zonu za kuhanje.

Pritisnite gumb "6th Sense". Na zaslonu odabranog područja prikazat će se "A". Pokazivač za prvu posebnu funkciju koja je na raspolaganju za tu zonu za kuhanje će svijetliti.

Odaberite željenu posebnu funkciju pritiskom na gumb "6th Sense" jedan ili više puta.

Funkcija se aktivira pritiskom na gumb "OK" za potvrdu.

Da biste odabrali neku drugu posebnu funkciju, pritisnite "OFF" i zatim gumb "6th Sense" da biste odabrali traženu funkciju.

Posebnu funkciju možete isključiti i vratiti se u ručni način rada tako da pritisnete "OFF".

Ploča za kuhanje unaprijed postavlja razinu napajanja prilikom upotrebe posebnih funkcija i ona se ne može mijenjati.



OTAPANJE

Ova funkcija omogućava postizanje idealne temperature za otapanje hrane te održavanje stanja hrane bez opasnosti da zagori.

Ovo je vrlo prikladna metoda jer ne uništava osjetljivu hranu kao što je čokolada te sprečava da se zalijepi na posudu.

ODRŽAVANJE TOPLINE

Ova funkcija omogućava držanje hrane na idealnoj temperaturi, obično nakon što je kuhanje dovršeno, ili pri vrlo sporom reduciranju tekućine. Pogodna za serviranje hrane na savršenoj temperaturi.

VRENJE

Ova je funkcija pogodna za održavanje temperature vrenja što vam omogućava da hranu kuhate dulje vrijeme bez opasnosti da zagori. Pogodno za dugo kuhanje (riža, umaci, pečenja) s tekućim umacima

KLJUČANJE

Ova funkcija omogućava da voda proključa i nastavi ključati uz nižu potrošnju energije. U lonac je potrebno staviti oko 2 litre vode (po mogućnosti sobne temperature). U svakom slučaju preporučamo korisnicima da nadziru vrelu vodu te da redovno provjeravaju količinu preostale vode. Ako su lonci veliki i ako je količina vode veća od 2 litre, preporučujemo upotrebu poklopca da bi se postiglo kraće vrijeme ključanja.

POKAZIVAČI

PREOSTALA TOPLINA

Ako se na zaslonu prikaže "H", to znači da je zona kuhanja vruća. Indikator se uključuje čak i ako zona nije aktivirana, ali se zagrijala upotrebom obližnjih zona ili zato što je na nju postavljen vrući lonac. Kada se zona kuhanja ohladi, slovo "H" nestaje.

POSUDA NIJE PRAVILNO STAVLJENA ILI JE NEMA

Ovaj se simbol prikazuje ako posuda nije prikladna za kuhanje na indukcijskoj ploči, nije dobro namještena ili nije odgovarajuće veličine za odabranu zonu za kuhanje. Ako se u roku od 30 sekundi ne utvrdi prisutnost posude, zona za kuhanje se isključuje.

TABLICA KUHANJA

Tablica kuhanja donosi primjer vrste kuhanja za svaku postavku razine. Stvarna snaga svake razine snage ovisi o dimenzijama zone kuhanja.

RAZINA SNAGE		VRSTA PRIPREME JELA	RAZINA UPOTREBE (označava iskustvo u kuhanju i navike)
Najveća snaga	P	Brzo zagrijavanje/Booster	Idealno za brzo povećanje temperature jela na brzo vrenje, predviđeno za vodu ili tekućine koje se brzo zagrijavaju.
	8 – 9	Prženje – vrenje	Idealno za jače završno pečenje, početak kuhanja, prženje zamrznutih proizvoda, brzo zakuhanje.
Visoka snaga	7 – 8	Jače završno pečenje – pirjanje – kuhanje – pečenje na roštilju	Idealno za prženje, održavanje jakog ključanja, kuhanje i pečenje na roštilju (kratkotrajno, 5 – 10 minuta).
	6 – 7	Jače završno pečenje – kuhanje – kuhanje gulaša i ragu – pirjanje – pečenje na roštilju	Idealno za prženje, održavanje ključanja, kuhanje i pečenje na roštilju (srednje trajanje, 10 – 20 minuta), predgrijavanje.
Srednja snaga	4 – 5	Kuhanje – priprema gulaša – pirjanje – pečenje na roštilju	Idealno za pripremu gulaša, održavanje laganog ključanja, kuhanje i pečenje na roštilju (dugotrajno).
	3 – 4	Kuhanje – tiho ključanje zgušnjavanje – priprema tjestenine s umakom	Idealno za recepte s dugom pripremom (riža, umaci, pečenja, riba) s tekućinom (npr. voda, vino, temeljac, mlijeko), priprema tjestenine s umakom.
	2 – 3		Idealno za dugo kuhanje (količina manjih od jedne litre: riža, umaci, pečenje, riba) s tekućinama (npr. voda, vino, temeljac, mlijeko).
Niska snaga	1 – 2	Topljenje – odleđivanje – održavanje topline hrane – priprema kremastih rižota	Idealno za topljenje maslaca, pažljivo topljenje čokolade, odmrzavanje malih proizvoda i održavanje topline pripremljenih jela (npr. umaka, juha, juha s tjesteninom).
	1		Idealno za održavanje pripremljenih jela toplim, završavanje rižota i održavanje pribora za posluživanje toplim (pribor predviđen za indukcijske ploče).
Nulta snaga	OFF	Površina za postavljanje posuda	Ploča u stanju pripravnosti ili isključena ploča (moguća preostala toplina nakon kuhanja, označena slovom "H").

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE

- Ne upotrebljavajte pribor za parno čišćenje.
- Prije čišćenja provjerite jesu li zone za kuhanje isključene i je li indikator preostale topline (H) isključen.

Važno:

- Ne upotrebljavajte abrazivne spužve ili spužve za ribanje jer one mogu oštetiti staklo.
- Nakon svake upotrebe očistite ploču (kada se ohladi) kako biste uklonili ostatke i mrlje od ostataka hrane.
- Neodgovarajuće očišćena površina može smanjiti osjetljivost gumba upravljačke ploče.
- Upotrijebite strugač samo ako ima ostataka zalijepljenih na štednjak. Pratite upute proizvođača strugača da biste izbjegli grebanje stakla.
- Šećer ili hrana koja sadrži puno šećera može oštetiti ploču i mora se odmah ukloniti.
- Sol, šećer i pijesak mogli bi prouzročiti ogrebotine na staklenoj površini.
- Koristite meku krpnu, kuhinjske ručnike koji upijaju tekućinu ili posebna sredstva za čišćenje ploča (u skladu s uputama proizvođača).
- Posude bi se mogle micati ili vibrirati zbog prolivene tekućine u zonama za kuhanje.
- Dobro osušite ploču nakon čišćenja.

Ako se na staklu prikazuje iXelium™ logo, to znači da je ploča za kuhanje tretirana iXelium™ tehnologijom, što je ekskluzivna Whirlpool završna obrada koja osigurava savršene rezultate čišćenja kao i dulji sjaj ploče za kuhanje.


Za čišćenje iXelium™ ploča za kuhanje, slijedite ove preporuke:

- Upotrijebite meku krpnu (najbolja je od mikrovlakana) navlaženu vodom ili uobičajenim sredstvom za pranje suđa.
- Za najbolje rezultate ostavite vlažnu krpicu na staklenoj površini ploče nekoliko minuta.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

- Uvjerite se da napajanje nije isključeno.
- Ako nakon uporabe ne možete isključiti ploču, iskopčajte je iz struje.
- Ako se na zaslonu nakon uključivanja ploče prikazu slovno-brojčani znakovi, upute potražite u sljedećoj tablici.

Napomena: Voda, tekućina prolivena iz posude ili bilo kakvi predmeti na gumbima ploče mogu slučajno aktivirati ili deaktivirati funkciju zaključavanja upravljačke ploče.

KOD PRIKAZA	OPIS	MOGUĆI UZROCI	RJEŠENJE
F0E1	Posuđe je otkriveno, ali nije kompatibilno sa zatraženim načinom rada.	Posuđe nije dobro postavljeno na zonu kuhanja ili nije kompatibilno s jednom ili više zona kuhanja.	Dva puta pritisnite gumb Uključivanje/Isključivanje (On/Off) da biste uklonili kod F0E1 i obnovili rad zone kuhanja. Tada pokušajte upotrijebiti posuđe na drugoj zoni kuhanja ili upotrijebite drugo posuđe.
F0E7	Nepravilno priključivanje kabela za napajanje.	Priključak napajanje nije točno onakav kakav je naveden u dijelu "PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU".	Priključak napajanja namjestite prema dijelu "PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU".
F0EA	Upravljačka ploča se isključuje zbog pretjerano visokih temperatura.	Unutarnja temperatura elektroničkih dijelova je previsoka.	Pričekajte da se ploča ohladi prije ponovne upotrebe.
F0E9	Zona kuhanja isključuje se kada je temperatura previsoka.	Unutarnja temperatura elektroničkih dijelova je previsoka.	Pričekajte da se zona kuhanja ohladi prije ponovne upotrebe.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Isključite napajanje ploče za kuhanje. Pričekajte nekoliko sekundi, a zatim ponovno spojite ploču za kuhanje na električnu mrežu. Ako se problem i dalje pojavljuje, obratite se servisu i navedite kod pogreške koji se prikazuje na zaslonu.		
d E [kada je štednjak isključen]	Štednjak ne uključuje zagrijavanje. Funkcije se ne uključuju.	Uključen je POKAZNI NAČIN RADA.	Pratite upute u dijelu "POKAZNI NAČIN RADA".
npr.  → -	Ploča za kuhanje ne dopušta uključivanje posebne funkcije.	Regulator snage ograničava razine snage u skladu s maksimalnom vrijednosti koja je postavljena za ploču za kuhanje.	Pogledajte odjeljak "Postavljanje snage".
npr. P → S [Razina snage niža je od zatražene]	Ploča za kuhanje automatski postavlja minimalnu razinu snage da bi se osiguralo da se zona za kuhanje može upotrebljavati.	Regulator snage ograničava razine snage u skladu s maksimalnom vrijednosti koja je postavljena za ploču za kuhanje.	Pogledajte odjeljak "Postavljanje snage".

ZVUKOVI TIJEKOM RADA

Indukcijske ploče mogu zviždati ili pucketati tijekom rada. Te zvukove zapravo proizvode posude, a povezani su s karakteristikama dna posude (na primjer, ako je dno napravljeno od više različitih slojeva materijala ili ako je nepravilno).

Ti zvukovi mogu ovisiti o vrsti posuda koje koristite i količini namirnica koje one sadrže te ne predstavljaju nikakav kvar.

POSTPRODAJNI SERVIS

Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi www.whirlpool.eu/register.

PRIJE NEGO ŠTO KONTAKTIRATE POSTPRODAJNI SERVIS:

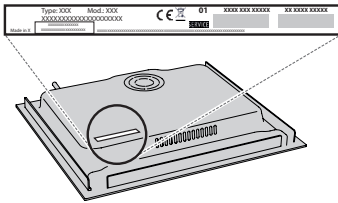
1. Pogledajte možete li sami riješiti problem uz pomoć prijedloga danih u **VODIČ ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA**.
2. Isključite i ponovno uključite uređaj kako biste provjerili je li kvar uklonjen.

AKO SE I NAKON NAVEDENIH PROVJERA KVAR I DALJE JAVLJA, OBRATITE SE NAJBЛИŽEM POSTPRODAJNOM SERVISU.

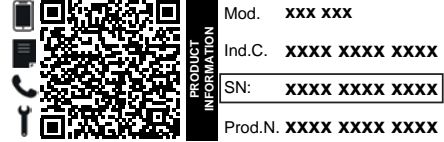
Za pomoć nazovite broj u knjižici jamstva ili slijedite upute na webmjestu www.whirlpool.eu.

Kada kontaktirate korisničku službu uvijek navedite:

- kratki opis kvara,
- vrstu i točan model uređaja;



- serijski broj (broj iza riječi SN na nazivnoj pločici na dnu uređaja). Serijski je broj naveden i u dokumentaciji;



- svoju punu adresu;
- svoj telefonski broj.

Ako je popravak potreban obratite se ovlaštenom Postprodajnom servisu (kako bi se jamčila uporaba originalnih rezervnih dijelova i ispravan popravak).

U slučaju upuštene montaže (u ravnini) nazovite servis i nabavite komplet vijaka (ako nije prisutan).

U slučaju instalacije koja nije preko ugradbene pećnice, obratite se postprodajnoj službi da biste kupili komplet za odvajanje C00628720 (ploča za kuhanje od 60 i 65 cm) ili C00628721 (ploča za kuhanje od 77 cm). Ako ne želite kupiti komplet za odvajanje provjerite je li razdjelnik ugrađen prema uputama za instalaciju.

Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako da:

- Upotrijebite QR kod na uređaju;
- Posjetite naše web-mjesto docs.whirlpool.eu/docs;
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Kada se obraćate našem postprodajnom servisnu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.



Pažljivo pročitajte ova bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja. Sačuvajte ih za buduću upotrebu. Ovaj priručnik i sam uređaj pružaju važna bezbednosna upozorenja koja morate pročitati i kojih se morate uvek pridržavati. Proizvođač se odriče svake odgovornosti u slučaju nepoštovanja ovih bezbednosnih uputstava, nepravilnog korišćenja uređaja ili nepravilno podešenih kontrola.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DOZVOLJENA UPOTREBA

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

⚠ Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i takođe se može koristiti: u kuhinjama za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; u seoskim gazdinstvima; od strane gostiju hotela, motela, prenoćišta sa doručkom i drugih objekata za smeštaj gostiju.

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

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

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

UGRADNJA

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

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


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


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

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA


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


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

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


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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

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

ODLAGANJE AMBALAŽE


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

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

ODLAGANJE KUĆNIH UREĐAJA

Ovaj uređaj je proizveden od materijala koji se mogu reciklirati ili ponovo upotrebiti. Odložite ga u skladu s lokalnim propisima o odlaganju otpada. Za više informacija o tretmanu, ponovnom iskorišćavanju i reciklaži kućnih električnih uređaja obratite se nadležnom lokalnom organu vlasti, službi za sakupljanje komunalnog otpada ili prodavnicu u kojoj ste kupili uređaj. Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU o električnoj i elektronskoj opremi (WEEE) i u skladu sa regulativama o električnoj i elektronskoj opremi 2013 (sa izmenama i dopunama).

Ako pravilno odložite proizvod na otpad, pomoći ćete u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

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

SAVETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

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

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

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

Koristite samo šerpe i tiganje sa ravnim dnom.

IZJAVA O USAGLAŠENOSTI

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

NAPOMENA

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



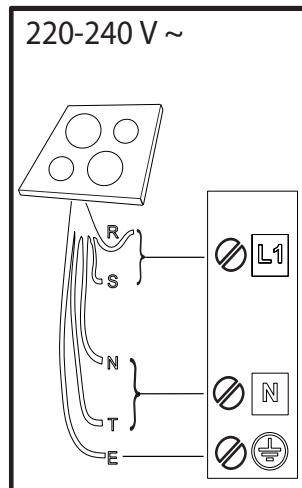
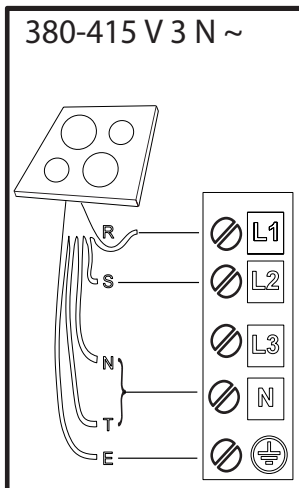
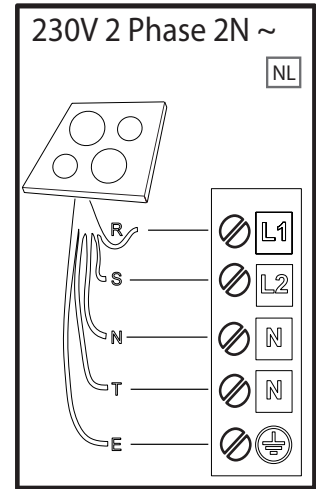
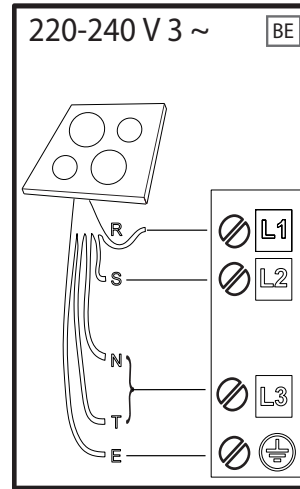
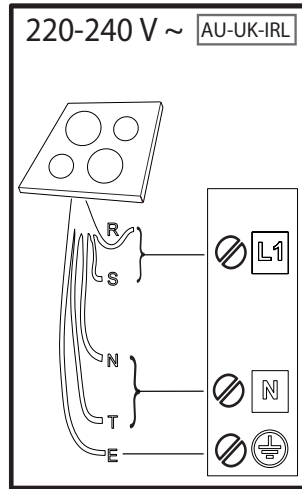
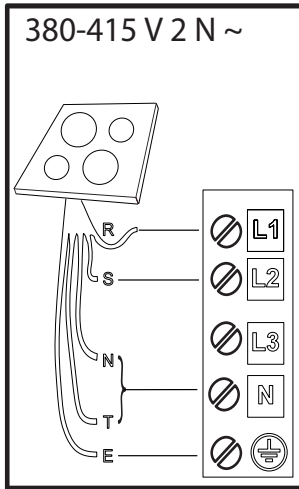
PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNO NAPAЈANJE

Povezivanje električnih priključaka se mora izvršiti pre priključenja uređaja na električnu mrežu.

Montiranje mora da obavi kvalifikovano osoblje koje je upoznato sa aktuelnim propisima u vezi sa bezbednošću i montiranjem. Naročito, montiranje se mora izvršiti u skladu sa propisima lokalne kompanije za snabdevanje električnom energijom.

Uverite se da je napon koji je naveden na natpisnoj pločici na dnu aparata isti kao napon u kući.

Propisi nalažu da uređaj bude uzemljen: koristite isključivo provodnike (uključujući provodnik uzemljenja) odgovarajuće veličine.



R

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

S

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

T

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

 = **E**

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

N

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

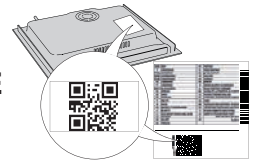
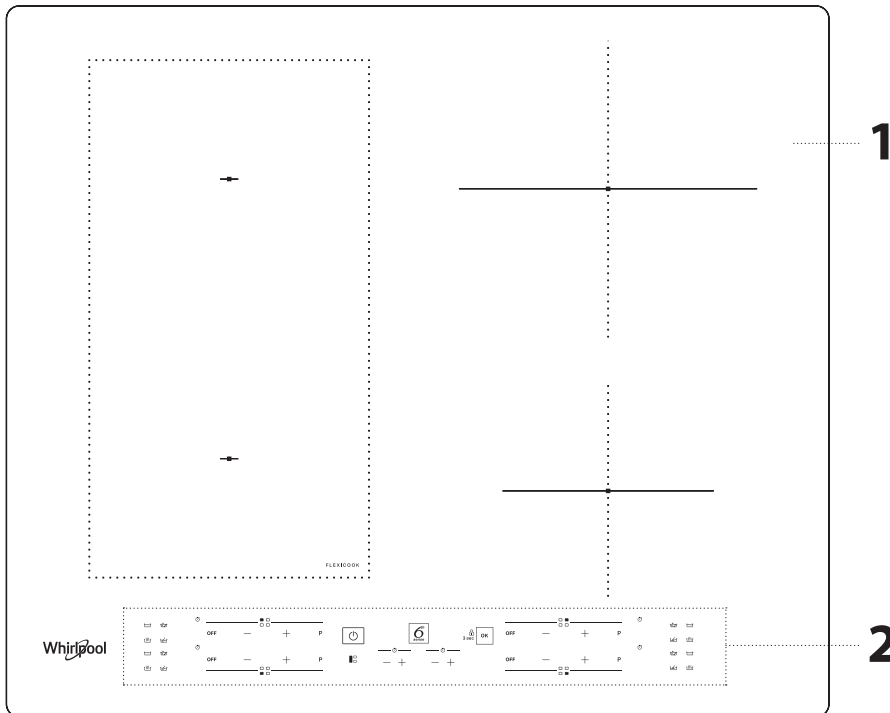
**HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE WHIRLPOOL**

Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj proizvod putem www.whirlpool.eu/register.

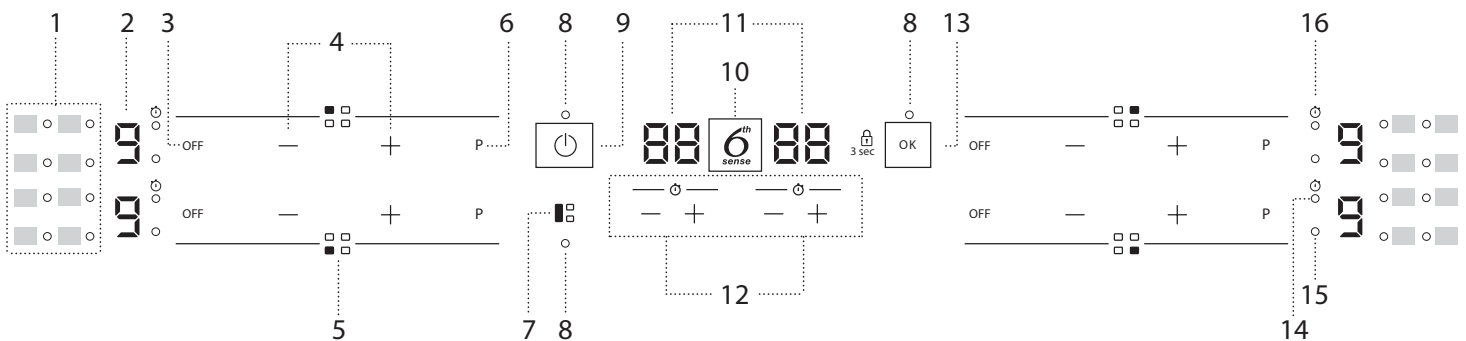


Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA

**OPIS PROIZVODA**

1. Površina za kuvanje
2. Kontrolna tabla


KONTROLNA TABLA

1. Simboli/aktivacija posebnih funkcija
2. Izabrani nivo kuvanja
3. Dugme za isključivanje zone za kuvanje
4. Dugmad za podešavanje jačine
5. Identifikovanje zone za kuvanje
6. Dugme za brzo podgrevanje (Booster)

7. Dugme FLEXICOOK
8. Svetlosni indikator – funkcija je aktivna
9. Dugme za Uključivanje/Isključivanje
10. Dugme 6th Sense
11. Indikator za vreme kuvanja
12. Tajmer

13. Dugme OK/Blokada tastera – 3 sekunde
14. Indikator za aktivan tajmer
15. Indikator izbora zone
16. Simbol indikatora tajmera

PRIBOR

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

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

NAPOMENA: Sve posuđe mora imati ravnu osnovu. Redovno proveravajte da li na osnovi postoje znakovi savijanja jer se neko posuđe može iskriviti usled visoke toplote.

ADAPTERI ZA ŠERPE/TIGANJE KOJI NISU POGODNI ZA INDUKCIJU

Korišćenje adapterskih ploča utiče na efikasnost i stoga povećava vreme potrebno za zagrevanje vode ili hrane. Uverite se da je feromagnetni prečnik osnovne posuđa

u skladu sa prečnikom adapterske ploče i prečnikom zone za kuvanje. Ako se ove dimenzije ne poklapaju, to može značajno smanjiti efikasnost i performanse. Nepoštovanje ovih smernica može dovesti do nagomilavanja toplote koja se ne prenosi efikasno na šerpu ili tiganj, što može dovesti do pocrnjenja ploče i ringle.

PRAZNE ŠERPE I TIGANJI

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

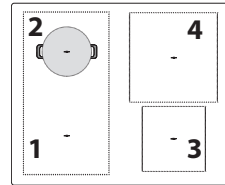
POGODNA VELIČINA OSNOVE TIGANJA/ŠERPE ZA RAZLIČITE ZONE ZA KUVANJE

Da biste obezbedili pravilan rad ringle, koristite posuđe odgovarajućeg prečnika osnovne (pogledajte tabelu u nastavku). Imajte u vidu da proizvođači posuđa često navode veličinu gornjeg prečnika posuđa, a ne prečnika osnovne.

Da biste osigurali da ringla radi uz očekivane performanse, uvek koristite zonu za kuvanje koja je veličine koja odgovara feromagnetnoj veličini osnovne posuđa.

Tiganj/šerpu postavite vodeći računa da je dobro nacentrirana na zoni za kuvanje koja se koristi. Preporučuje se da se ne koristi posuđe koje je veće od zone za kuvanje.

UPOTREBA POSUĐA PO ZONAMA



Zona	Pogodan oblik posuđa	Pogodna feromagnetna osnova (cm)
1 ili 2	Okrugli ili kvadratni	12
3	Okrugli	10
4	Okrugli	15
1+2 (FLEXICOOK)	Ovalni ili pravougaoni	Kratka strana 16 – 21 Duga strana 24 – 38

PRVA UPOTREBA

POWER MANAGEMENT (PODEŠAVANJE SNAGE)


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

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

Da biste podesili snagu ploče za kuvanje:

Kada ste uređaj povezali na električnu mrežu, možete da podesite nivo snage u roku od 60 sekundi.

Pritisnite krajnje desno dugme tajmera „+“ na najmanje 5 sekundi. Na ekranu će se prikazati simbol „PL“.

Pritisnite  dugme za potvrdu.

Koristite „+“ i „-“ dugmad da biste izabrali željeni nivo snage.

Nivoi snage koji su dostupni su: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Potvrdite pritiskom na .

Izabrani nivo snage će ostati u memoriji čak i u slučaju prekida napajanja električnom energijom.

Da biste promenili nivo snage, isključite uređaj sa električne mreže za napajanje na barem 60 sekundi, zatim ga ponovo priključite i ponovite gorenavedene korake.

U slučaju greške tokom postupka podešavanja, displej će prikazati simbol „EE“ i oglašice se zvučni signal. U tom slučaju, potrebno je da ponovite postupak. Ukoliko se greška nastavi, obratite se servisu za podršku.

UKLJUČIVANJE/ISKLUČIVANJE ZVUČNOG SIGNALA

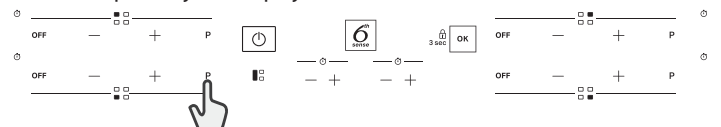
Za aktivaciju/deaktivaciju zvučnog signala:

- Priključite ploču za kuvanje na napajanje;
- Sačekajte sekvencu uključivanja;
- Pritisnite dugme „P“ na prvoj tastaturi na gornjem levom delu na 5 sekundi. Svi podešeni alarmi će ostati aktivni.

REŽIM ZA DEMONSTRACIJU (zagrevanje deaktivirano, vidite odeljak „Otklanjanje problema“)

Da biste uključili i isključili režim za demonstraciju:

- Priključite ploču za kuvanje na napajanje;
- Sačekajte sekvencu uključivanja;
- Tokom prvog minuta, pritisnite dugme za brzo zagrevanje „P“ na tastaturi sa donje leve strane na 5 sekundi (kao što je prikazano u nastavku);
- „DE“ se prikazuje na displeju.



SVAKODNEVNA UPOTREBA



UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PLOČE ZA KUVANJE

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



POSTAVLJANJE

Odredite položaj željene zone za kuvanje, gledajući simbole položaja.

Ne pokrivajte simbole kontrolne table šerpom za kuvanje.

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

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



AKTIVIRANJE/DEAKTIVIRANJE ZONA ZA KUVANJE I PODEŠAVANJE NIVOVA SNAGE

OFF — + P

Za aktiviranje zona za kuvanje:

Pritisnite dugme "+“ ili “-“ željene zone kuvanja da biste je aktivirali i podesite jačinu. Nivo se prikazuje u ravni sa oblašću, zajedno sa indikatorskim svetlom koje pokazuje aktivnu zonu kuvanja. Dugme "P" se može koristiti za biranje funkcije brzog zagrevanja (Booster).

Za deaktiviranje zona za kuvanje:

Pritisnite dugme "OFF" (Isključeno) levo od podešavanja jačine.



ZAKLJUČAVANJE KONTROLNE TABLE

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



TAJMER

Postoje dva tajmera – jedan kontroliše zone za kuvanje sa leve strane, dok drugi kontroliše one sa desne strane.

Za aktiviranje tajmera:

Pritisnite dugme "+“ ili “-“ da biste podesili željeno vreme na zoni za kuvanje koja je u upotrebi. Indikatorsko svetlo se aktivira u ravni sa određenim simbolom. Kada protekne podešeno vreme, oglašiće se zvučni signal i zona za kuvanje će se automatski isključiti.

Vreme se može promeniti u bilo kom trenutku, a istovremeno se može aktivirati nekoliko tajmera.

Ako su istovremeno aktivirana 2 tajmera sa iste strane ploče za kuvanje, "Indikator izbora zone" treperi i na centralnom displeju se prikazuje izabrano odgovarajuće vreme kuvanja.

Za deaktiviranje tajmera:

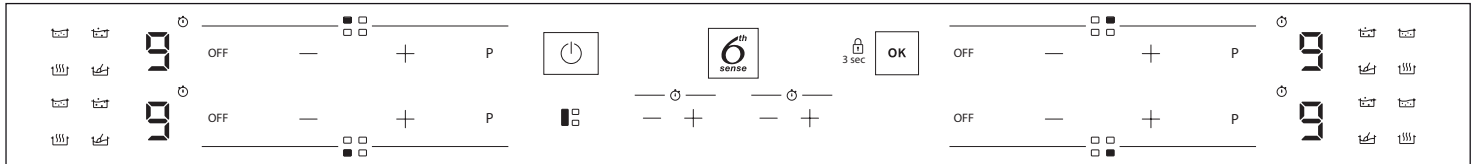
Pritisnite dugmad "+“ i “-“ zajedno, dok tajmer ne bude deaktiviran.



INDIKATOR TAJMERA

Ovo LED svetlo (kada je UKLJUČENO) pokazuje da je podešen tajmer za zonu kuvanja.

FUNKCIJE



FLEXICOOK

Biranjem dugmeta "FLEXICOOK", možete kombinovati dve zone kuvanja i koristiti ih istom jačinom prekrivanjem cele površine velikom šerpom ili delimično okruglom/ovalnom šerpom.

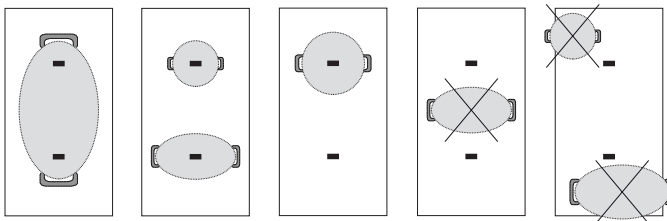
Funkcija uvek ostaje uključena i, kada se koristi samo jedna šerpa, može se primeniti na celu oblast. U ovom slučaju, obe tastature sa leve strane se mogu bez razlike koristiti.

Idealno za kuvanje sa ovalnim ili pravougaonim šerpama ili sa podmetačima za tiganj.

Da biste deaktivirali funkciju, pritisnite taster "FLEXICOOK".

NAPOMENA: Posebne funkcije se ne mogu izabrati kada se koristi ova funkcija.

VAŽNO: Posude za kuvanje postavite na središte zone za kuvanje tako da prekrivaju najmanje jednu referentnu tačku (kao što je prikazano u nastavku).



6TH SENSE

Dugme "6th Sense" aktivira posebne funkcije.

Postavite šerpu na mesto i izaberite zonu za kuvanje.

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

Indikator za prvi raspoloživi posebni dodatak za zonu za kuvanje će se osvetliti.

Izaberite željenu posebnu funkciju pritiskom na dugme "6th Sense" jednom ili više puta.

Funkcija je aktivirana kada se pritisne dugme "OK" radi potvrde.

Da biste izabrali drugu posebnu funkciju, pritisnite dugme "OFF" (Isključeno), a zatim dugme "6th Sense" da biste izabrali potrebnu funkciju.

Da biste deaktivirali posebnu funkciju i vratili se na ručni režim, pritisnite dugme "OFF" (Isključeno).

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



TOPLJENJE

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

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



ODRŽAVANJE HRANE TOPLOM

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

Idealno serviranje hrane na savršenoj temperaturi.



KRČKANJE

Ova funkcija je idealna za održavanje temperature krčkanja, omogućavajući vam da kuvate hranu na duže periode, bez rizika od zagorevanja.

Idealno za recepte sa dugim kuvanjem (pirinač, sosovi, pečenja) sa tečnim sosovima.



KLJUČANJE

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

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

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

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

INDIKATORI



PREOSTALA TOPLOTA

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

Kada se zona za kuvanje ohladi, "H" se gubi.



ŠERPA NEPRAVILNO POSTAVLJENA ILI NEDOSTAJE

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

TABELA ZA KUVANJE

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

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE

- **Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom.**
- **Pre čišćenja, uverite se da su zone za kuvanje isključene i da se ne prikazuje indikator preostale toplote ("H").**

Važno:

- Nemojte koristiti abrazivne sunđere ili strugače, jer bi mogli da oštete staklo.
- Nakon svake upotrebe, očistite ploču za kuvanje (kada je hladna) da biste uklonili naslage i fleke od ostatka hrane.
- Površina koja se ne održava dovoljno čistom može umanjiti osetljivost dugmadi kontrolne table.
- Koristite strugač samo ako su ostaci zalepljeni za ploču za kuvanje. Sledite uputstva proizvođača strugača da biste izbegli grebanje stakla.
- Šećer ili hrana sa velikom količinom šećera mogu da oštete ploču za kuvanje i moraju se odmah ukloniti.
- So, šećer i pesak mogu da izgrebu staklenu površinu.
- Koristite mekanu krpu, upijajući ubrus ili posebno sredstvo za čišćenje ploče za kuvanje (pratite uputstva proizvođača).
- Prosipanja tečnosti u zonama za kuvanje mogu da izazovu pomeranje ili vibriranje šerpi.
- Dobro osušite ploču za kuvanje nakon čišćenja.

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

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

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

OTKLANJANJE PROBLEMA

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

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

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

ZVUCI KOJI SE PROIZVODE TOKOM RADA

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

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

POSTPRODAJNI SERVIS

U cilju dobijanja sveobuhvatne pomoći i podrške, registrujte proizvod na www.whirlpool.eu/register.

PRE NEGO ŠTO POZOVETE POSTPRODAJNI SERVIS:

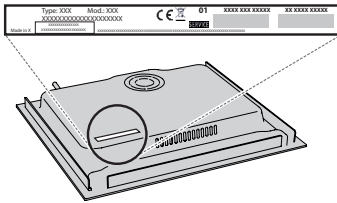
1. Proverite da li možete da rešite problem sami uz pomoć saveta datih u odeljku **OTKLANJANJE PROBLEMA**.
2. Uključite pa isključite uređaj i proverite da li je kvar i dalje prisutan.

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

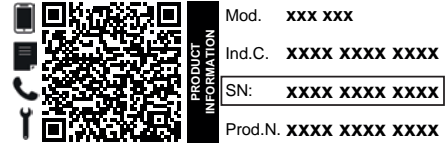
Za dobijanje podrške, pozovite broj prikazan na garantnoj knjižici, ili sledite instrukcije na veb stranici www.whirlpool.eu.

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

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



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



- svoju punu adresu;
- svoj broj telefona.

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

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

U slučaju ugradnje koja nije iznad ugradne pećnice, možete da pozovete postprodajni servis da biste kupili komplet razdelnika C00628720 (ploča za kuvanje od 60 i 65 cm) ili C00628721 (ploča za kuvanje od 77 cm). Ako ne želite da kupite komplet razdelnika, vodite računa da separator bude instaliran u skladu sa uputstvima za instalaciju.

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

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

