

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PERMITTED USE

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

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

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

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

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

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

INSTALLATION

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

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

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

ELECTRICAL WARNINGS

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


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

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


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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS


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

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

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

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

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

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

ENERGY SAVING TIPS

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

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

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

Use only flat-bottomed pots and pans.

DECLARATION OF CONFORMITY

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

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

NOTE

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



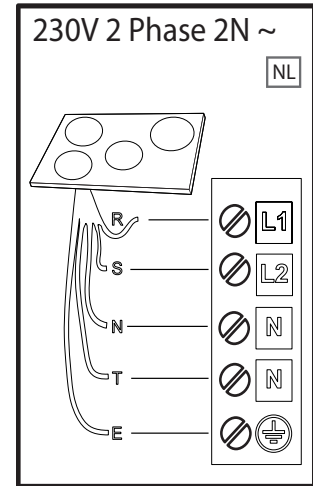
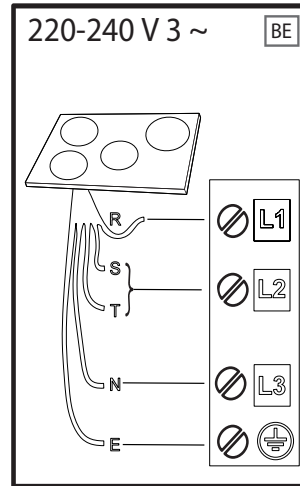
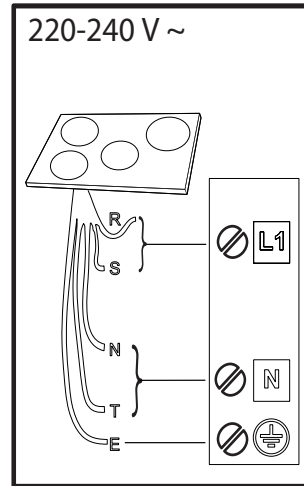
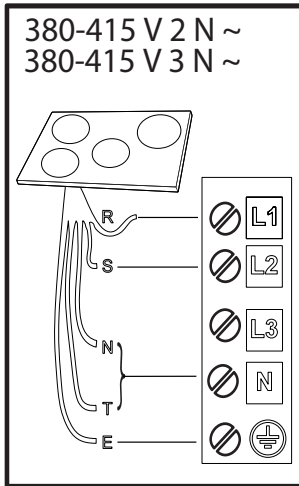
ELECTRICAL CONNECTION

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

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

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

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



R

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

S

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

T

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



= E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-
geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyтo/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-בוהצ/קורי

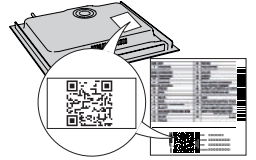
N

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



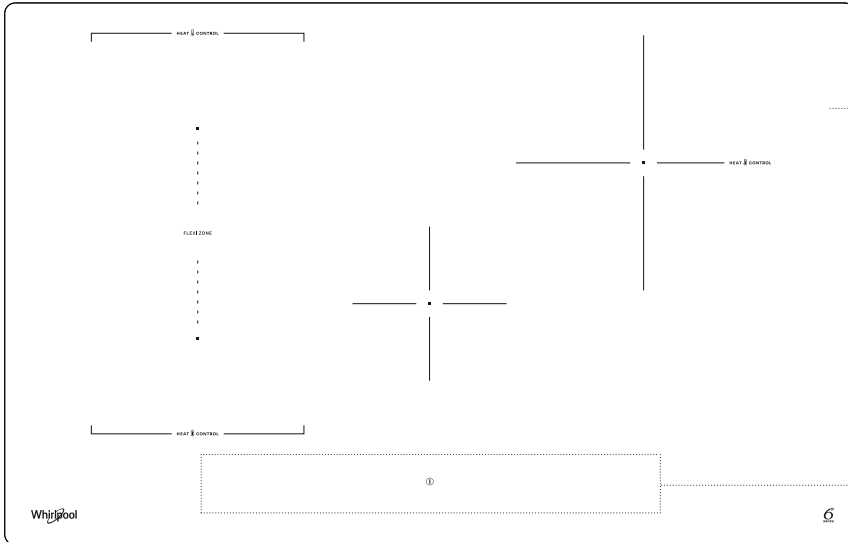
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu.

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



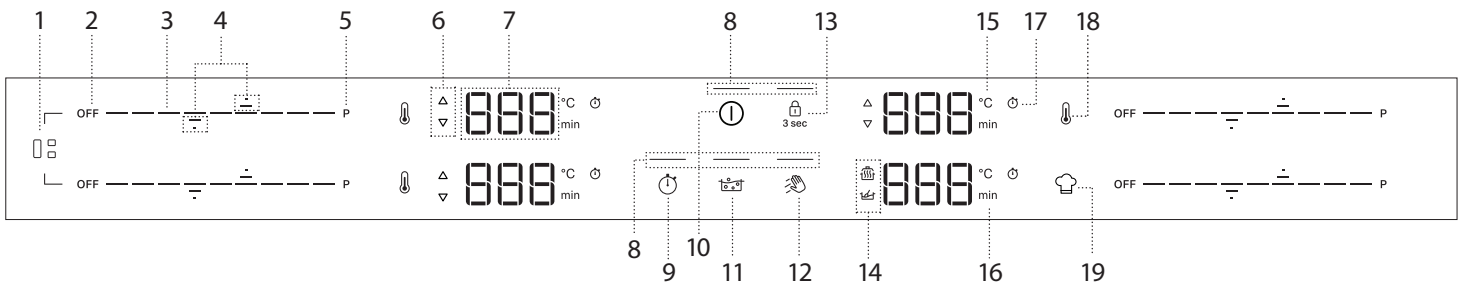
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Cooktop
- 2. Control panel

CONTROL PANEL







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

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

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

ACCESSORIES

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

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

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

ADAPTERS FOR POTS/PANS UNSUITABLE FOR INDUCTION

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

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

EMPTY POTS AND PANS

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

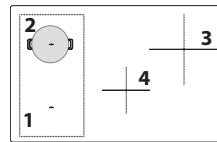
SUITABLE SIZE OF PAN/POT BASE FOR THE DIFFERENT COOKING ZONES

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

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

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

COOKWARE USAGE BY ZONE



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

FIRST TIME USE

POWER MANAGEMENT

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

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

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

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

Examples with reference to the values in the table above:

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

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

Setting Menu: Changing the basic settings

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

- After connecting the hob to the main power supply, wait until all the LEDs turn on and off consecutively.
- Press and hold the On/Off button (⓪) to turn on the hob.
- Press the Key-lock button (ⓧ) for at least 6 seconds to enter the Setting menu. Ignore the key-lock activation sound that you will hear after 3 seconds of pressing.
- The setting type (eg."PL") will be shown on the top-left cooking zone display, and its default (or current) value (eg."2_5") will appear on the bottom-left cooking zone display.
- You can select the setting type by using up (⏶) and down (⏷) arrows of the top-left cooking zone. You can change its value by using up (⏶) and down (⏷) arrows of the bottom-left cooking zone. See the table below for the setting types, default values and possible values.
- Press the On/Off button to confirm.
- Without the confirmation, the hob will quit the Setting menu and return to the previous values within 30 seconds.

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

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

DAILY USE

SWITCHING THE HOB ON/OFF

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

POSITIONING

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

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

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



ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER LEVELS



To activate the cooking zones:

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

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


To deactivate the cooking zones:

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

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

CONTROL PANEL LOCK

The control panel lock function is designed to lock the hob settings, to prevent accidental changes to the settings or the unintentional activation/deactivation of the functions. You may need to use this function for example in case of possible liquid or food spillage, or for safety reasons (children's accidental interaction with the hob) to prevent any risk of the hob turning on by accident.

To use the control panel lock function press and hold the  button for 3 seconds. The button switches to high luminosity and a beep and a light above the symbol indicate that this function has been activated. To unlock the controls, repeat the activation procedure.

MAXIMUM WORKING TIME OF COOKING ZONES AND FUNCTIONS

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

* Cooking Zone 1, 2, 3

** Cooking Zone 4

Examples regarding the values in the table above:

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

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

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




WIPE FUNCTION

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

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

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

To activate the Wipe function:



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

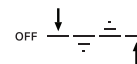





TIMER

The timer controls all the active cooking zones.


To activate the timer:

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



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

To deactivate the timer:

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



TIMER INDICATOR

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

FUNCTIONS

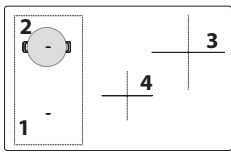
P BOOSTER FUNCTION

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

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

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

ZONE DESCRIPTION



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

NOTE: the values in the table refer to testing conditions as described in the normative standard for evaluating the performance of cooking appliances. The power shown may vary depending on the size or material of the cookware used.

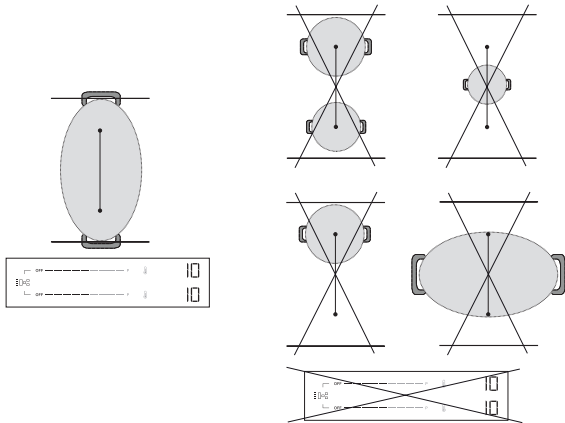
FLEXIBLE COOKING ZONE (FLEXI ZONE)

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

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

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

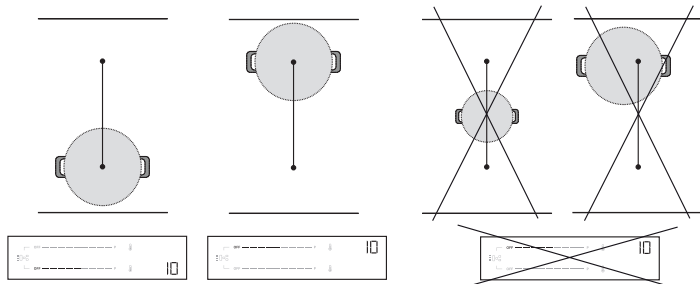
NOTE: A large round pot used in the middle may heat up less quickly and heat may be distributed less evenly.



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

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

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

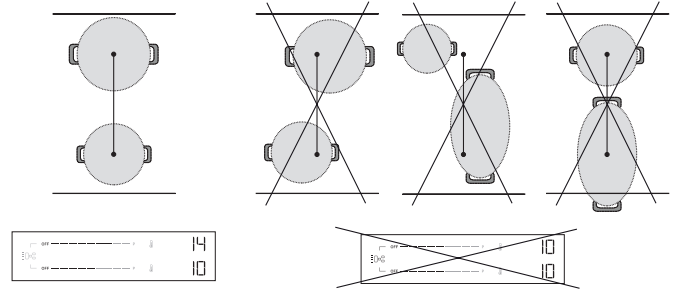


Flexi Zone used as two individual zones

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

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

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



AUTOMATIC FUNCTIONS

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

MELTING

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

KEEP WARM

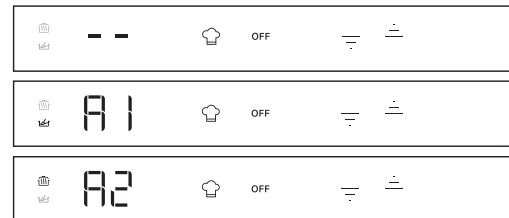
The function automatically sets the ideal power for keeping food warm after cooking and before serving. Note that liquids are reduced over time when food is kept warm.

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

How to activate automatic functions:

To activate the automatic functions, press the icon ☪. The display will show two dimly lit icons: ☪ (keep warm) on the top and ☪ (melting) on the bottom.

Use the up (↑) and down (↓) arrows to select the required function. The display will show "A1" for melting and "A2" for keep warm and the corresponding icon will become brighter.



HEAT CONTROL - ASSISTED COOKING WITH TEMPERATURE

This function allows you to select and cook at the temperature you want (as you would do with an oven), rather than using standard power levels.













With this feature, the hob will automatically adjust the heat and maintain a stable cookware temperature, eliminating the need for constant adjustments.

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

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

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

How to activate Heat Control:

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

HEAT CONTROL - COOKING TIPS

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

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

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

NOTE:

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



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

INDICATORS


HOT RESIDUAL HEAT

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



ASSISTED BOIL (BOIL&COOK)

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

Assisted Boil is available only on cooking zones with the  icon.





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

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

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

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

How to activate Assisted Boil:

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

NOTE:

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



POT INCORRECTLY POSITIONED OR MISSING

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

COOKING TABLE

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

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Important:

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

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

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

It is advisable to clean daily, after each use.

To clean CleanProtect hobs, follow these recommendations:

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

TROUBLESHOOTING

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

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

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

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

SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

Induction hobs may whistle or creak during normal operation.

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

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

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

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

AFTER-SALES SERVICE

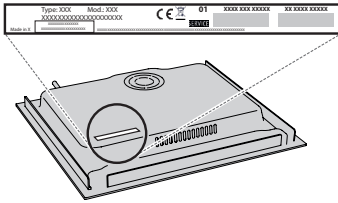
BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

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

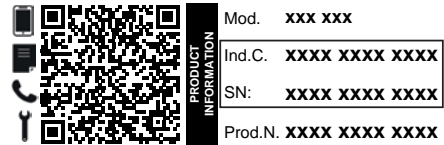
IF THE FAULT STILL OCCURS EVEN AFTER THE ABOVE CHECKS, GET IN TOUCH WITH YOUR NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

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

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



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

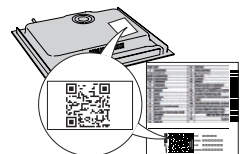


- your full address;
- your telephone number;

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ZULÄSSIGE NUTZUNG

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

oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.

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

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

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

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

INSTALLATION

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

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

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

HINWEISE ZUR ELEKTRIK

⚠ Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.

⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht in unserem

Zustand oder barfuß verwenden. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

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


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

REINIGUNG UND WARTUNG

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

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

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN


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

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

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ENERGIESPARTIPPS

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

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

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

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.

KONFORMITÄTSEKLÄRUNG

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

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

HINWEIS

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



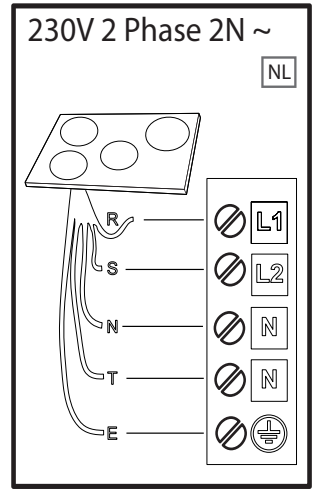
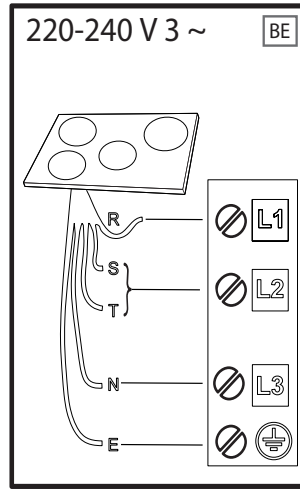
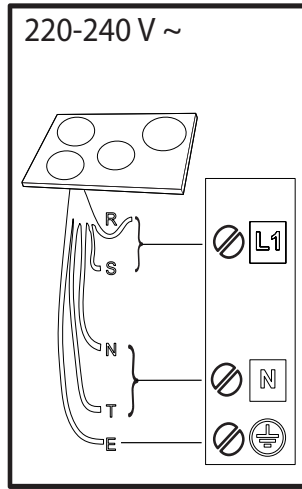
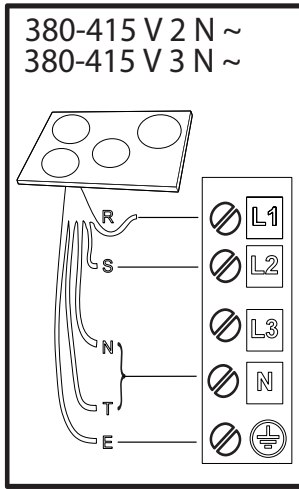
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

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

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

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



R

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

S

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

T

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

= **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-жyто/зелена-rumeno/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-בוהצ/קורי

N

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

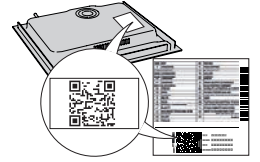

DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

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

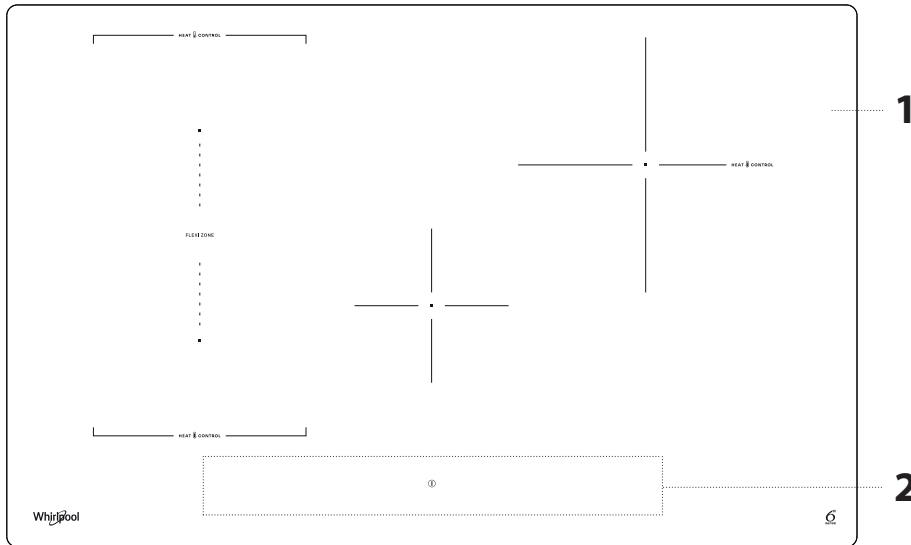


Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

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

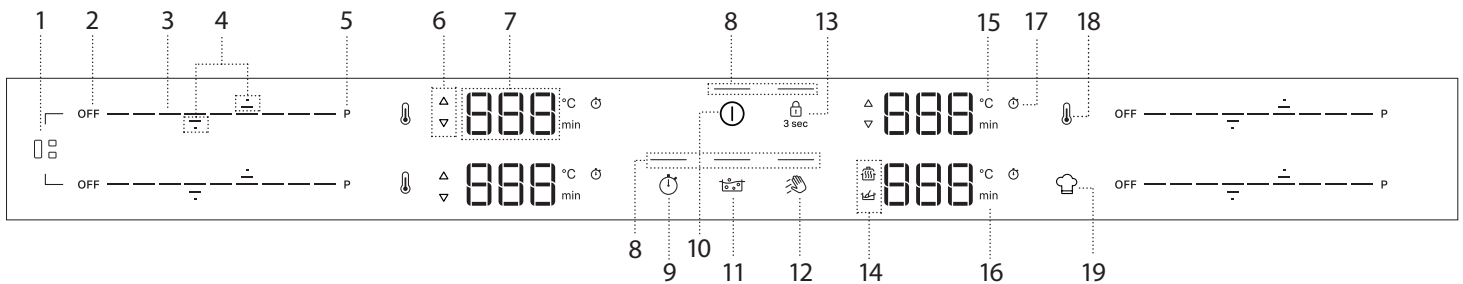


PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Kochfeld
2. Bedienfeld

BEDIENFELD







- | | | |
|---|--|--------------------------------------|
| 1. Flexi Zone-Taste | 8. Anzeigeleuchte - Funktion aktiv | 15. Temperaturanzeige (Grad Celsius) |
| 2. AUS-Taste für die Kochzone | 9. Timer-Taste | 16. Minutenanzeige |
| 3. Scroll-Tastenfeld | 10. Ein-/Aus-Taste | 17. Timer-Anzeigesymbol |
| 4. Pfeile zum Einstellen von Temperatur/Timer | 11. Taste für Unterstütztes Kochen (Boil&Cook) | 18. Heat Control-Taste |
| 5. Schnellheiztaste (Booster) | 12. Wischfunktionstaste | 19. Sonderfunktionstaste |
| 6. Vorheiz-/Abkühlanzeige | 13. Tastensperre – 3 Sekunden | |
| 7. Anzeige der Kochzone | 14. Symbole/Aktivierung von Sonderfunktionen | |

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

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

ZUBEHÖR

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

KOCHGESCHIRR	MATERIAL	EIGENSCHAFTEN
	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 oder Kochgeschirr mit Gummifüßen	Das Kochgeschirr wird nicht erkannt und wird nicht erhitzt.

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

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

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

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

LEERE TÖPFE UND PFANNEN

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

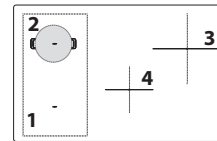
GEEIGNETE GRÖSSE DES TOPF-/PFANNENBODENS FÜR DIE VERSCHIEDENEN KOCHZONEN

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

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

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

VERWENDUNG VON KOCHGESCHIRR NACH ZONEN



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

ERSTER GEBRAUCH

LEISTUNGSMANAGEMENT

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

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

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

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

Beispiele unter Bezugnahme auf die Werte in der obigen Tabelle:

Wenn Sie die "Leistungsmanagement-Einstellung" auf 4 kW einstellen und mehrere Kochzonen gleichzeitig aktivieren, passt das Kochfeld die Leistungsstufen automatisch so an, dass die Gesamtleistungsbegrenzung (z. B. 4 kW) nicht überschritten wird.

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

Einstellungen: Ändern der Grundeinstellungen

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

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

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

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

① DAS KOCHFELD EIN-/AUS-SCHALTEN

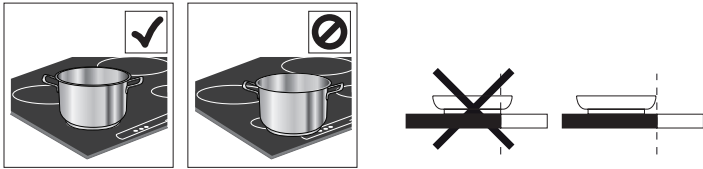
Drücken und halten Sie die Power-Taste, um das Kochfeld einzuschalten. Die LED über der Taste leuchtet auf, und Sie hören ein akustisches Signal. Nach ein paar Sekunden können Sie mit dem Kochfeld interagieren. Um das Kochfeld auszuschalten, drücken Sie die gleiche Taste erneut; Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.

AUFSTELLEN

Die Symbole des Bedienfelds nicht mit dem Kochgeschirr bedecken.

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

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



EIN-/AUSSCHALTEN DER KOCHZONEN UND LEISTUNGSREGELUNG



Einschalten der Kochzonen:

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

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

Ausschalten der Kochzonen:

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

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

🔒 SPERRE DES BEDIENFELDS

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

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

HINWEIS: Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschaltfunktion gesperrt. Wenn Sie Ihr Kochfeld bei aktivierter Bedienfeldsperre ausschalten, drücken Sie die Taste EIN/AUS und dann 3 Sekunden lang die Sperrtaste, um das Kochfeld zu entsperren.



WISCHFUNKTION

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

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

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

Aktivierung der Wischfunktion:

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

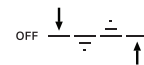


TIMER

Der Timer steuert alle aktivierten Kochzonen.

Einschalten des Timers:

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



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

Zum Deaktivieren des Timers:

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



TIMERANZEIGER

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

MAXIMALE BETRIEBSDAUER DER KOCHZONEN UND FUNKTIONEN

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

* Kochzone 1, 2, 3

** Kochzone 4

Beispiele zu den Werten in der obigen Tabelle:

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

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

FUNKTIONEN

P BOOSTER-FUNKTION

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

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

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

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

BESCHREIBUNG DER ZONEN

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

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

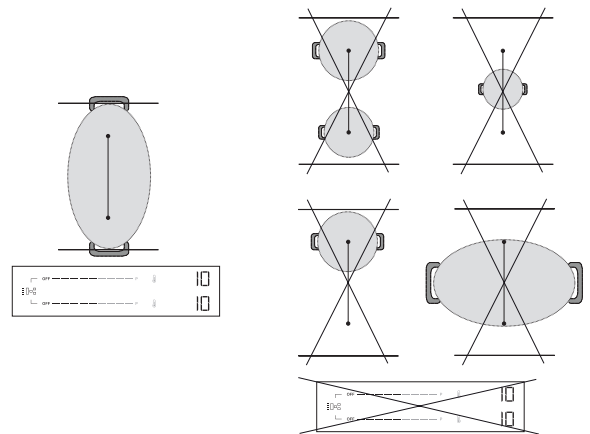
□ FLEXIBLE KOCHZONE (FLEXI ZONE)

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

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

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

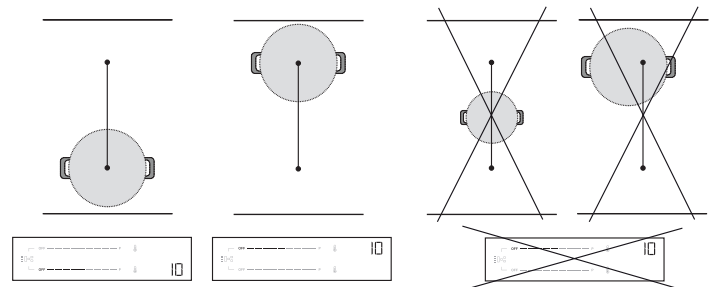
HINWEIS: Ein großer, runder Topf, der in der Mitte verwendet wird, heizt sich möglicherweise weniger schnell auf und die Wärme wird weniger gleichmäßig verteilt.



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

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

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

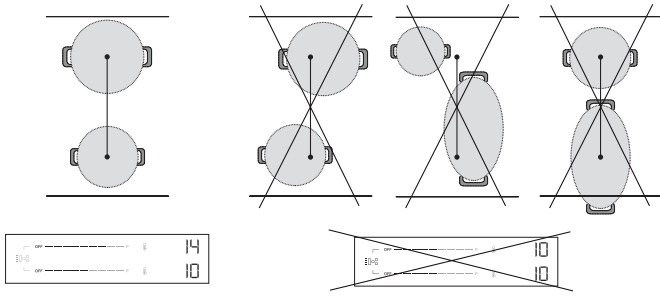


Verwendung der Flexi Zone als zwei einzelne Zonen

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

Um eine optimale Leistung zu erzielen, stellen Sie bitte sicher, dass beide Pfannen in ihren jeweiligen Bereichen zentriert sind. Verschieben Sie nicht einen Topf/eine Pfanne aus der Mitte, um Platz für einen anderen zu schaffen. Stellen

Sie das Kochgeschirr nicht außerhalb der Kochzone oder auf dem Bedienfeld ab. In der nachstehenden Abbildung finden Sie Beispiele für die richtige und falsche Verwendung.



AUTOMATIKFUNKTIONEN

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



SCHMELZEN

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








WARMHALTEN

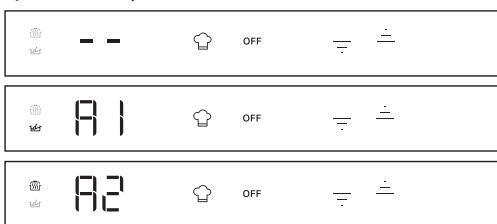
Diese Funktion stellt automatisch die ideale Leistung zum Warmhalten von Speisen nach dem Kochen und vor dem Servieren ein. Bitte beachten Sie, dass sich die Flüssigkeit mit der Zeit verringert, wenn die Lebensmittel warm gehalten werden.

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

Aktivierung der automatischen Funktionen:

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

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



HEAT CONTROL - UNTERSTÜTZTES GAREN MIT TEMPERATUR

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

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






Diese Funktion ist nur auf Kochzonen mit dem Symbol  verfügbar.

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

WICHTIG: Diese Funktion ist nicht zum Kochen von Wasser oder zum Frittieren geeignet. Aus diesem Grund kocht das Wasser auch dann nicht, wenn eine höhere

Temperatur als 100 °C gewählt wird. Lesen Sie den Abschnitt "Unterstütztes Kochen" oder verwenden Sie die Booster-Funktion zum schnellen Aufkochen.

Aktivierung der Heat Control:

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

HEAT CONTROL - KOCHTIPPS

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

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

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

HINWEIS:

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



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

Schritt-Rezepten.



UNTERSTÜTZTES KOCHEN (BOIL&COOK)

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





Unterstütztes Kochen ist nur auf Kochzonen mit dem Symbol  verfügbar.

HINWEIS: Für diese Funktion muss der Topf einen Bodendurchmesser von 160 - 210 mm haben und zu 1/2 bis 3/4 mit Wasser gefüllt sein. Beachten Sie, dass das maximale Volumen, das mit dieser Funktion verwendet werden kann, etwa 4 Liter beträgt. Fügen Sie dem Wasser kein Salz hinzu, bevor es den

Siedepunkt erreicht hat, da das System sonst nicht wie erwartet funktioniert. Für eine optimale Leistung ist es ratsam, das Kochgeschirr in der Mitte der Kochzone zu positionieren, Wasser mit Raumtemperatur zu verwenden und die Funktion zu aktivieren, wenn keine "Restwärmanzeige" vorhanden ist.

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

Aktivierung des Unterstützten Kochens:

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

Um den Siedepunkt zu erreichen, können Sie die Leistungsstufe der verwendeten Kochzone erhöhen. Alternativ können Sie auch eine andere Pfanne verwenden, die für das Induktionskochen geeignet ist. Wenn die oben beschriebenen Bedingungen nicht eintreten, empfehlen wir, die Funktion Boil&Cook auszuschalten und die Leistungsstufen manuell einzustellen, um den Kochvorgang fortzusetzen.

9. Fügen Sie Ihre Lebensmittel hinzu und ändern Sie gegebenenfalls die Leistungsstufe, um die Stärke des Kochvorgangs nach Bedarf anzupassen. Die Leistungswahl wird auf diejenigen Stufen beschränkt, die für die Aufrechterhaltung des Kochens geeignet sind (d. h. die Stufen 10 - 18).

HINWEIS:

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

ANZEIGEN

RESTWÄRME

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

FALSCHES KOCHGESCHIRR ODER KEIN KOCHGESCHIRR

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

GARTABELLE

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

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

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

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

Wichtig:

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

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

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

Befolgen Sie zum Reinigen von CleanProtect-Kochfeldern nachstehende Empfehlungen:

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

LÖSEN VON PROBLEMEN

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

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

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

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

WÄHREND DES BETRIEBS ERZEUGTE GERÄUSCHE

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

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

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

Induktionskochfelder können bei einem positionierten Topf/Pfanne kontinuierliche Klick- und/oder Tick-Tack-Geräusche erzeugen. Diese Geräusche können auftreten, wenn das Gerät nicht in der Lage ist, die volle Leistung der eingestellten Leistungsstufe zu empfangen. Verwenden Sie eine Pfanne, deren Durchmesser größer ist als der in der Anleitung für die jeweiligen Kochzonen angegebene Mindestdurchmesser, oder verwenden Sie eine leistungsfähigere Pfanne (siehe Abschnitt "Zubehör").

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

Denken Sie daran, dass die Taste EIN/AUS immer aktiv ist.

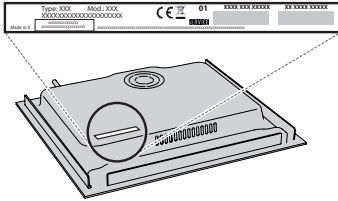
BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST ANRUFEN:

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

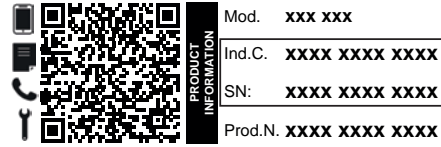
FALLS DIE STÖRUNG NACH DEN VORSTEHEND BESCHRIEBENEN KONTROLLEN WEITER BESTEHT, RUFEN SIE BITTE DIE NÄCHSTLIEGENDE KUNDENDIENSTSTELLE AN.

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

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



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

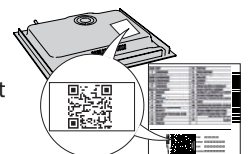


- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

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

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

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



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Hergestellt unter Lizenz.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

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

courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

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

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


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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE


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

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

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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

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

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

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

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

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

Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

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

REMARQUE

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



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



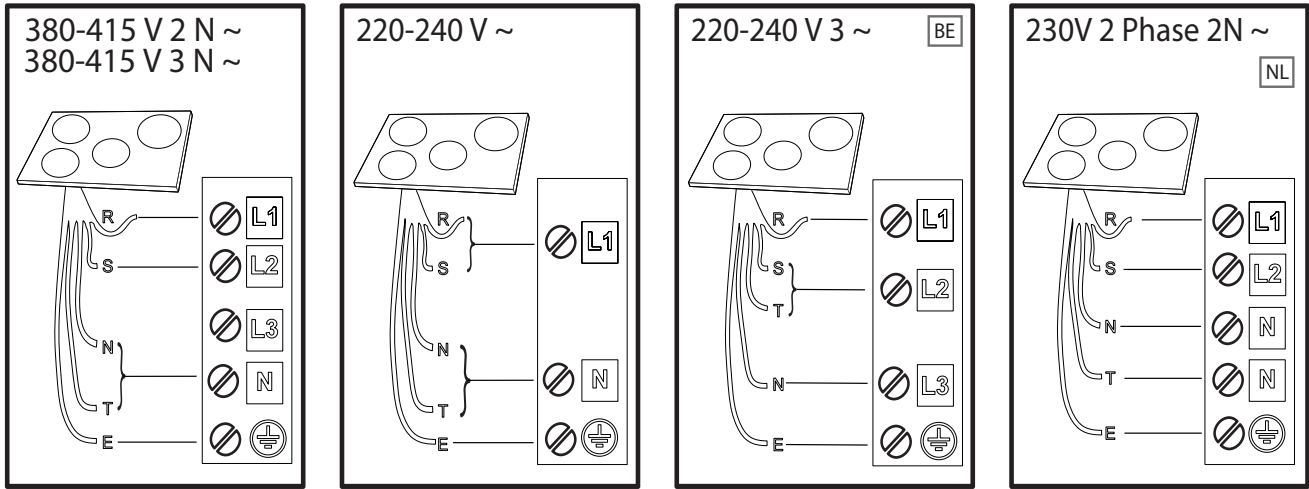
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

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

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

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



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

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

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

 = **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-жүтө/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn-בוהצ/קורי

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

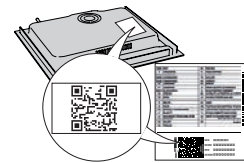


MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur www.register10.eu.

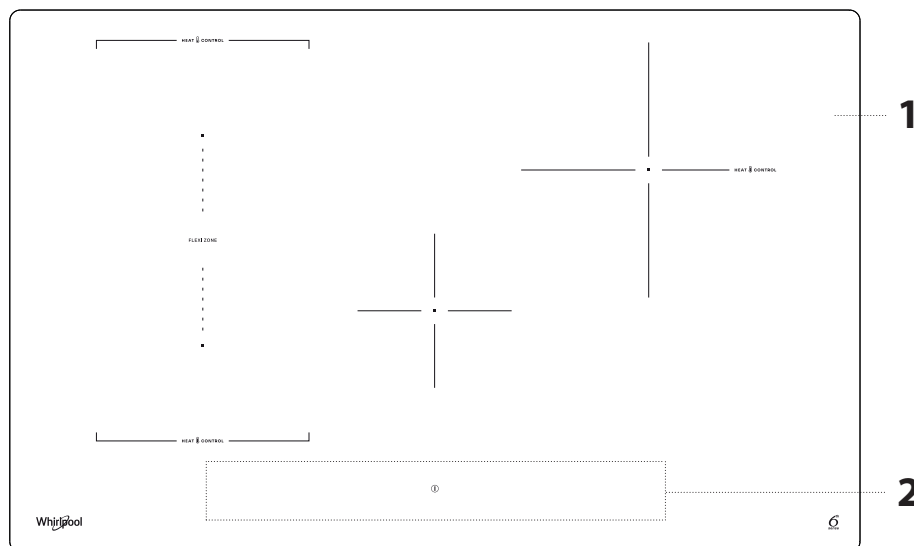


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

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

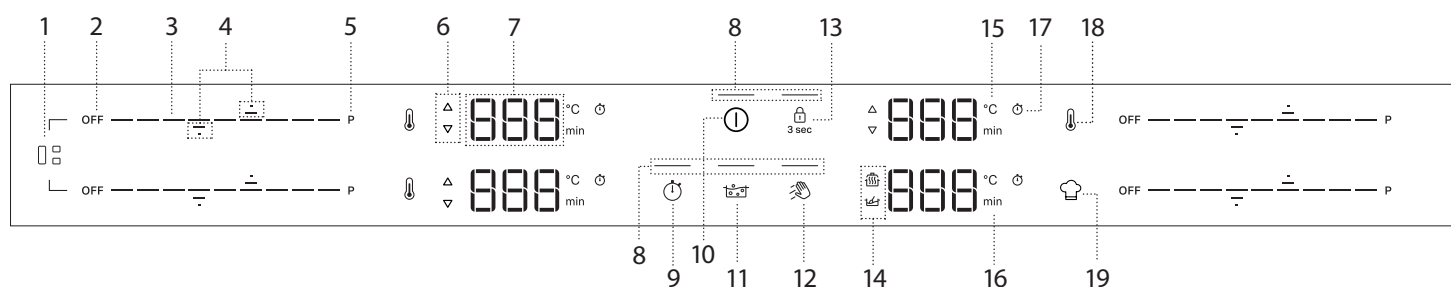


DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Table de cuisson
2. Panneau de commande

PANNEAU DE COMMANDE







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

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

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

ACCESSOIRES

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

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

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

ADAPTEURS POUR CASSEROLES/POÊLES INADAPTÉS POUR L'INDUCTION

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

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

POÊLES ET CASSEROLES VIDES

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

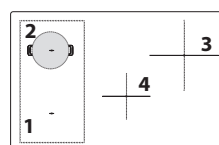
TAILLE DE LA POÊLE/DU FOND DE CASSEROLE ADAPTÉE AUX DIFFÉRENTES ZONES DE CUISSON

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

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

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

UTILISATION DES USTENSILES DE CUISINE PAR ZONE



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

PREMIÈRE UTILISATION

RÉGLER LA PUISSANCE

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

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

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

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







Exemples en référence aux valeurs du tableau ci-dessus :

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

Par exemple, avec le « Gestion de la puissance » réglé sur 4 kW, si vous réglez la zone 3 sur « Booster » (=3,7 kW) et que vous essayez ensuite d'activer la zone 1 au niveau 18 (2,2 kW), la puissance totale fournie dépassera la limite de 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). C'est pourquoi la table de cuisson ajuste automatiquement les niveaux de puissance comme suit : la zone de cuisson réglée sur « Booster » sera réglée au niveau 18 (= 2,2 kW), tandis que la deuxième zone de cuisson sera réglée au niveau 15 (= 1,6 kW), la puissance maximale ne devant pas dépasser la limitation de 4 kW).

Menu de réglage: Changer les réglages de base

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

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

- Appuyez sur la touche On/Off pour confirmer.
- Sans confirmation, la table de cuisson quittera le menu Réglages et reviendra aux valeurs précédentes dans les 30 secondes.

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

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

① MARCHE/ARRÊT DU PLAN DE CUISSON

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

POSITIONNEMENT

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

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

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



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



Pour activer les foyers:

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

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

Pour désactiver les foyers:

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

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

🔒 BLOCAGE PANNEAU DE COMMANDE

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

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



FONCTION D'ESSUYAGE

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

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

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

Pour activer la fonction Essuyage:

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

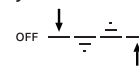


MINUTERIE

Le minuteur commande toutes les zones de cuisson actives.

Pour activer la minuterie :

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



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

Pour désactiver la minuterie:

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



INDICATEUR DE MINUTERIE

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

DURÉE MAXIMALE DE FONCTIONNEMENT DES ZONES DE CUISSON ET DES FONCTIONS

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

* Zone de cuisson 1, 2, 3

** Zone de cuisson 4

Exemples concernant les valeurs du tableau ci-dessus :

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

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

FONCTIONS

P FONCTION BOOSTER

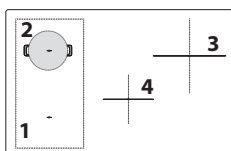
Booster est un mode spécial avec un niveau de puissance supérieur au niveau 18, pour le chauffage le plus rapide. Ce mode peut avoir une durée différente selon la zone utilisée (voir tableau ci-dessous). Une fois la durée du Booster écoulée, la puissance est automatiquement ramenée au niveau 18.

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

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

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

DESCRIPTION DES ZONES



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

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

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



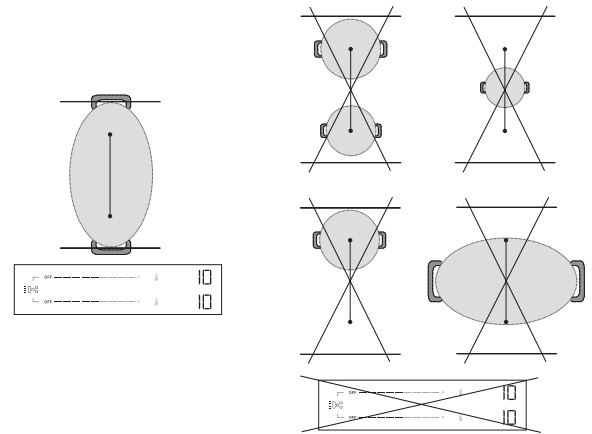
ZONE DE CUISSON FLEXIBLE (FLEXI ZONE)

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

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

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

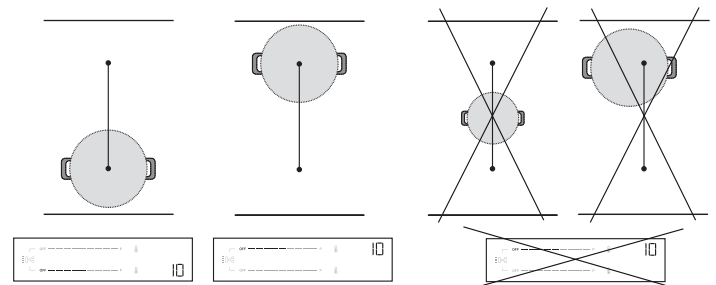
REMARQUE : Une grande casserole ronde utilisée au milieu peut chauffer moins rapidement et la chaleur peut être répartie de manière moins uniforme.



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

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

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



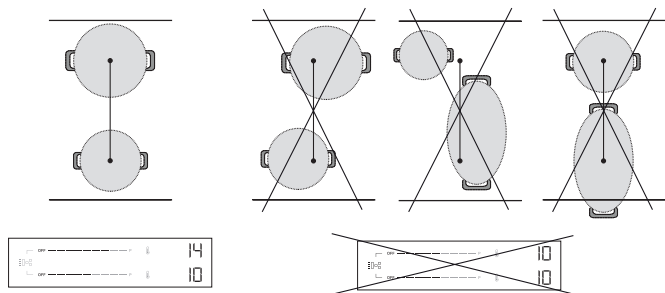
Flexi Zone utilisée comme deux zones individuelles

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

Pour une performance optimale, assurez-vous que les deux casseroles sont centrées dans leurs zones respectives. Ne décalez pas une poêle/une casserole pour faire de la place à l'autre. Lorsque vous positionnez les ustensiles de

cuisine, ne sortez pas de la zone de cuisson et ne montez pas sur le panneau de commande.

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



FONCTIONS AUTOMATIQUES

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



FAIRE FONDRE

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



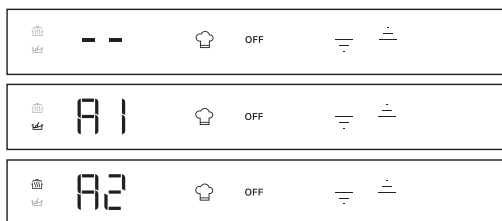
MAINTIEN AU CHAUD

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

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

Comment activer les fonctions automatiques :

Pour activer les fonctions automatiques, appuyez sur l'icône ☺. L'écran affiche deux icônes faiblement éclairées : ☺ (maintien au chaud) sur le dessus et ☺ (faire fondre) sur le dessous. Utilisez les flèches vers le haut (⬆) et vers le bas (⬇) pour sélectionner la fonction souhaitée. L'écran affiche «A1» pour faire fondre ou «A2» pour le maintien au chaud, et l'icône correspondante devient plus lumineuse.



HEAT CONTROL - CUISSON ASSISTÉE PAR LA TEMPÉRATURE

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

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

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

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

IMPORTANT : Cette fonction n'est pas destinée à être utilisée pour faire bouillir de l'eau ou frire. C'est pourquoi l'eau ne bout pas même si une température

supérieure à 100°C est sélectionnée. Reportez-vous à la section «Ébullition assistée» ou utilisez la fonction Booster pour une ébullition rapide.

Comment activer Heat Control:

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

HEAT CONTROL - CONSEILS DE CUISSON

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

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

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

REMARQUE :

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



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

étape par étape.



ÉBULLITION ASSISTÉE (BOIL&COOK)





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

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

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

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

Comment activer l'Ébullition assistée :

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

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

REMARQUE :

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

INDICATEURS

CHALEUR RÉSIDUELLE

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

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

CASSEROLE MAL POSITIONNÉE OU ABSENTE

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

TABLEAU DE CUISSON

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

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

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Important :

- **Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que les zones de cuisson sont éteintes et que l'indicateur de chaleur résiduelle (« Hot ») n'est pas affiché.**
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à recurer 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 nettoyeur pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes du fabricant).
- Des déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
- Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

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

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

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

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

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

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

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

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

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

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

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

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

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

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

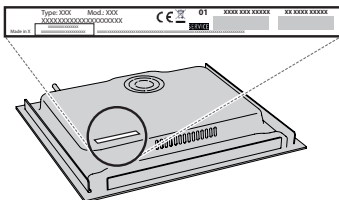
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE :

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

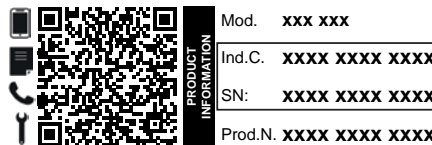
SI LE PROBLÈME PERSISTE MÊME APRÈS LES VÉRIFICATIONS CI-DESSUS, CONTACTEZ VOTRE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PROCHE.

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

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



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



- votre adresse complète;
- votre numéro de téléphone.

Si l'appareil doit être réparé, adressez-vous à un Service Après-Vente agréé (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).



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

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



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Produit sous licence.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

TOEGESTAAN GEBRUIK

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

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

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

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

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

INSTALLATIE


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

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


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

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

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


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

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


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

REINIGEN EN ONDERHOUD

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

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

VERWERKING VAN DE VERPAKKING

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

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

AFDANKEN VAN HUISHOUDELIJKE APPARATUUR

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

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

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

TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

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

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

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

Gebruik alleen kookpotten en pannen met een vlakke bodem.

CONFORMITEITSVERKLARING

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

De informatie over de spaarstand van het apparaat in overeenstemming met Verordening (EU) 2023/826 is te vinden via de volgende link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

OPMERKING

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



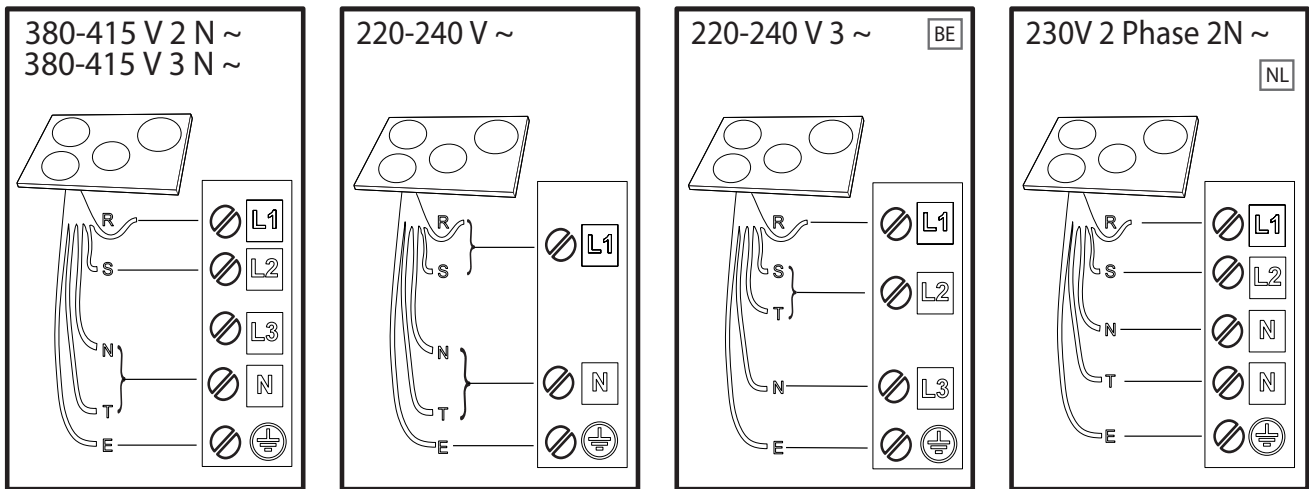
ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

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

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

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



R

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

S

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

T

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

 = **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-жүтө/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas-gulur/grænn-בוהצ/קורי

N

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

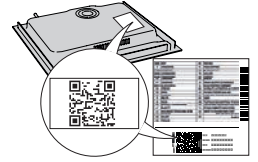

DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

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

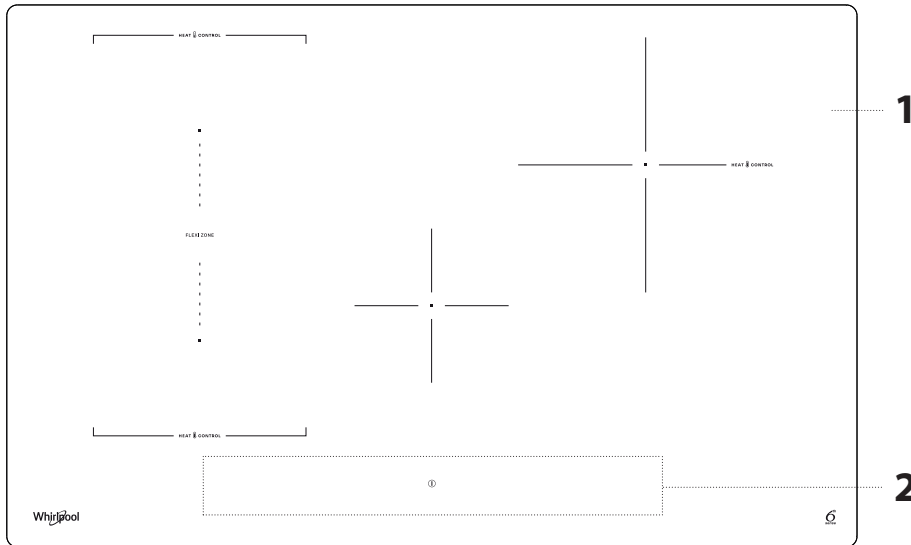


Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE

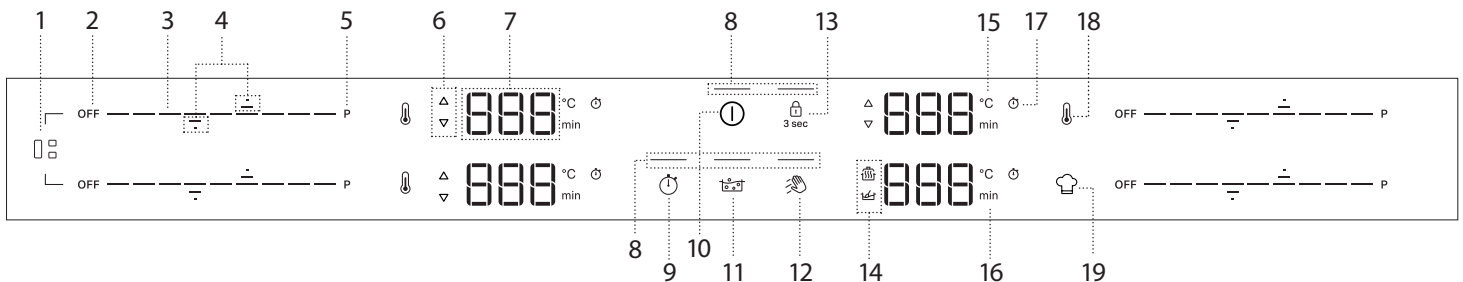


PRODUCTBESCHRIJVING



1. Kookplaat
2. Bedieningspaneel

BEDIENINGSPANEEL




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

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

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

ACCESSOIRES

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

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

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

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

ADAPTERS VOOR POTTEN/PANNEN DIE ONGESCHIKT ZIJN VOOR INDUCTIE

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

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

LEGE POTTEN EN PANNEN

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

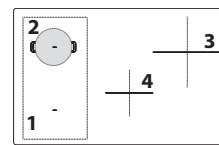
GESCHIKT FORMAAT PAN/BODEM VOOR DE VERSCHILLENDE KOOKZONES

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

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

Plaats de pan correct op de kookzone die u gebruikt. Het wordt aanbevolen om geen potten te gebruiken die groter zijn dan de grootte van de kookzone.

KOOKGEREIGEBRUIK PER ZONE



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

EERSTE GEBRUIK

POWER MANAGEMENT (VERMOGENSREGELING)

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

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

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

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

Voorbeelden met betrekking tot de waarden in de bovenstaande tabel:

Als u de "Vermogensbeheerinstelling" instelt op 4 kW en meerdere kookzones tegelijk activeert, zal de kookplaat automatisch de vermogensniveaus aanpassen om de totale vermogenslimiet (bijv. 4 kW) niet te overschrijden. Als u bijvoorbeeld, met de "Vermogensbeheerinstelling" ingesteld op 4 kW, zone 3 instelt op "Booster" (=3,7 kW) en vervolgens zone 1 probeert te

activeren op niveau 18 (2,2 kW), zou het totale geleverde vermogen de limiet van 4 kW overschrijden (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Daarom past de kookplaat het vermogen automatisch als volgt aan: de kookzone die is ingesteld op "Booster" zal worden ingesteld op niveau 18 (=2,2 kW), terwijl de tweede kookzone op niveau 15 (=1,6 kW, het maximale vermogensniveau dat de beperking van 4 kW niet mag overschrijden).

Instelmenu: Basisinstellingen wijzigen

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

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

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

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

DAGELIJKS GEBRUIK

① DE KOOKPLAAT IN/UITSCHAKELLEN

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

PLAATSING

Bedek de symbolen van het bedieningspaneel niet met pannen.

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

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



KOOKZONES IN-/UITSCHAKELLEN EN KOOKVERMOGENS REGELEN VERMOGENSNIVEAUS



De kookzones inschakelen:

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

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

De kookzones uitschakelen:

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

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

🔒 TOETSENBLOKKERING

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

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

👉 VEEGFUNCTIE

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

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

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



De veegfunctie inschakelen:

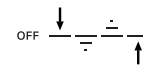
1. Druk op de Veegfunctieknop . U hoort een akoestisch geluid wanneer de functie actief is.
2. De LED boven de knop gaat aan en blijft aan terwijl de knop zelf knippert voor de volledige duur van de functieactiviteit.
3. Het bedieningspaneel blijft 30 seconden vergrendeld.




🕒 KOOKWEKKER

De timer controleert alle actieve kookzones.

De kookwekker inschakelen:

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



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

De kookwekker uitschakelen:

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

🕒 INDICATOR VAN DE KOOKWEKKER

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

MAXIMALE WERKTijd VAN KOOKZONES EN FUNCTIES

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

* Kookzone 1, 2, 3

** Kookzone 4

Voorbeelden met betrekking tot de waarden in de bovenstaande tabel:

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

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

FUNCTIES

P BOOSTFUNCTIE

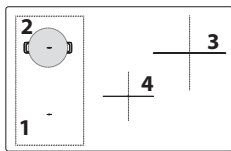
Booster is een speciale modus met een vermogensniveau hoger dan niveau 18, voor de snelste verwarming. Deze modus kan een verschillende duur hebben, afhankelijk van de gebruikte zone (zie onderstaande tabel). Nadat de boostertijd is verstreken, wordt het vermogen automatisch verlaagd naar niveau 18.

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

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

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

BESCHRIJVING VAN DE ZONES



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

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

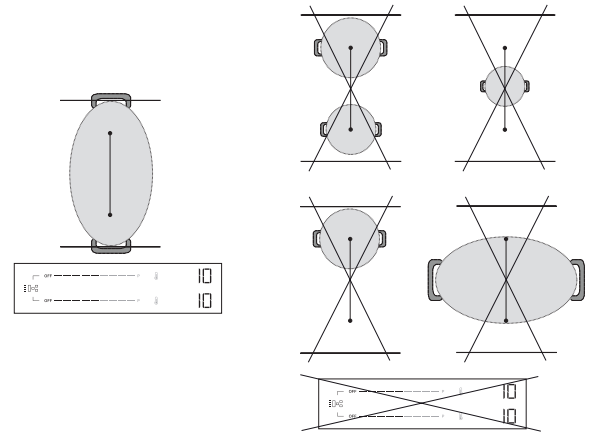
□ FLEXIBELE KOOKZONE (FLEXI ZONE)

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

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

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

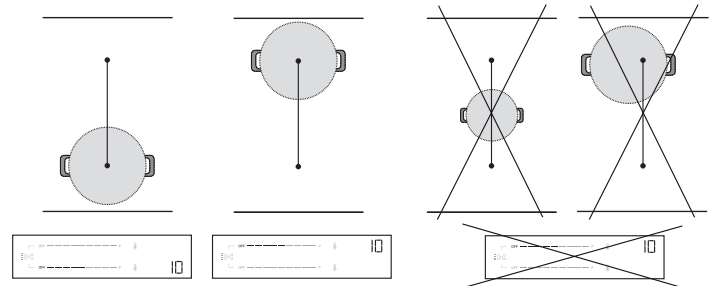
OPMERKING: Een grote ronde pan die in het midden wordt gebruikt, kan minder snel opwarmen en de warmte kan minder gelijkmatig worden verdeeld.



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

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

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



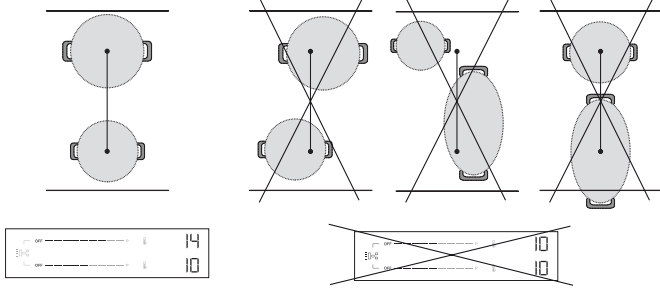
Flexizone gebruikt als twee afzonderlijke zones

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

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

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

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



AUTOMATISCHE FUNCTIE

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



SMELTEN

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



WARM HOUDEN

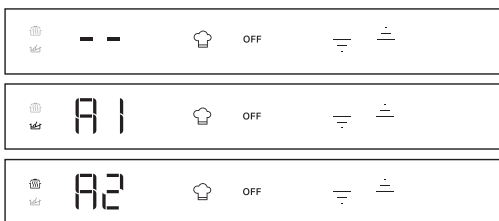
Deze functie stelt automatisch het ideale vermogen in om voedsel warm te houden na het koken en voor het opdienen. Houd er rekening mee dat vloeistoffen na verloop van tijd afnemen als voedsel warm wordt gehouden.

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

De automatische functies activeren:

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

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



HEAT CONTROL - ONDERSTEUND KOKEN MET TEMPERatuur

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

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

Deze functie is alleen beschikbaar op kookzones met het pictogram.

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

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

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

Heat Control activeren:

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

HEAT CONTROL - KOOKTIPS

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

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

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

OPMERKINGEN:

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



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



ONDERSTEUND KOKEN (BOIL&COOK)

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

Ondersteund koken is alleen beschikbaar op kookzones met het pictogram.

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





Voor optimale prestaties is het aan te raden om het kookgerei in het midden van de kookzone te plaatsen, water op kamertemperatuur te gebruiken en de

functie te activeren wanneer er geen 'restwarmte'-indicator actief is.

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

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

Ondersteund koken activeren:

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

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

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

OPMERKING:

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

INDICATOREN

RESTWARMTE

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

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

DE PAN IS VERKEERD GEPLAATST OF ER IS GEEN PAN

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

BEREIDINGSTABEL

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

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

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

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

REINIGEN EN ONDERHOUD

Belangrijk:

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

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

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

Volg de volgende aanwijzingen om CleanProtect-kookplaten te reinigen:

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

PROBLEEMOPLOSSING

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

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

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

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

GELUIDEN DIE TIJDENS DE WERKING WORDEN GEPRODUCEERD

Een inductiekookplaat kan sissen of kraken tijdens de normale werking. Deze geluiden zijn afkomstig van het kookgerei en houden verband met de kenmerken van de bodems van de pan (bijvoorbeeld als de bodem uit verschillende lagen bestaat of onregelmatig is). Ze kunnen variëren afhankelijk van het type gebruikt kookgerei en van de hoeveelheid voedsel dat het bevat en zijn geen symptoom van een gebrek. Inductiekookplaten kunnen voortdurend klikkende en/of tikkende geluiden produceren bij een gepositioneerde pan. Deze geluiden kunnen optreden als de pan niet het volledige vermogen kan ontvangen dat wordt geleverd voor het ingestelde vermogensniveau. Gebruik een pan met een grotere diameter dan het minimum aangegeven in de handleiding voor de specifieke kookzones, of gebruik een pan met betere prestaties (zie het hoofdstuk "Accessoires").

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

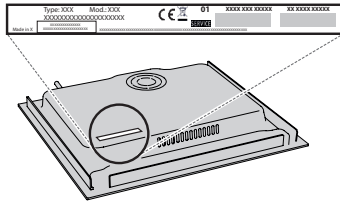
VOORDAT U DE SERVICEAFDELING BELT:

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

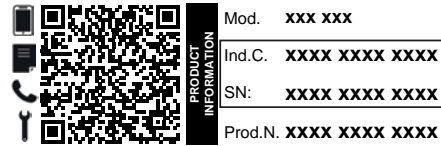
ALS NA HET UITVOEREN VAN DEZE CONTROLES DE STORING NOG STEEDS AANWEZIG IS, NEEM DAN CONTACT OP MET DE DICTSTBIJZIJNDE KLANTENSERVICE.

Geef altijd op wanneer u contact opneemt met onze klantenservice:

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



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

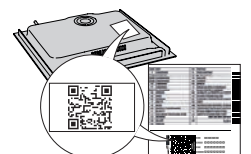


- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

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

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

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



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd.

NORME DI SICUREZZA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

USO CONSENTITO

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

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

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

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

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

INSTALLAZIONE

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


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


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


AVVERTENZE ELETTRICHE

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


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


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

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


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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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


SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

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

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

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

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

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

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

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

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

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

Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

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

NOTA

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



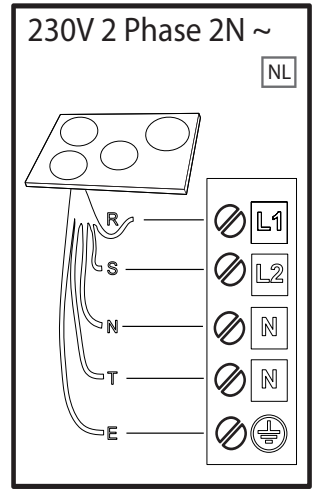
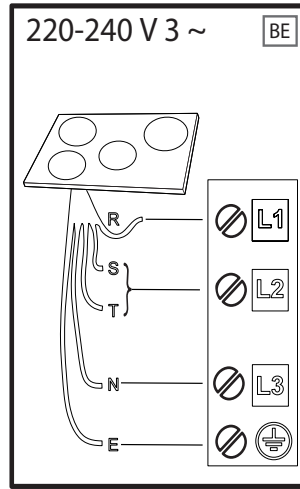
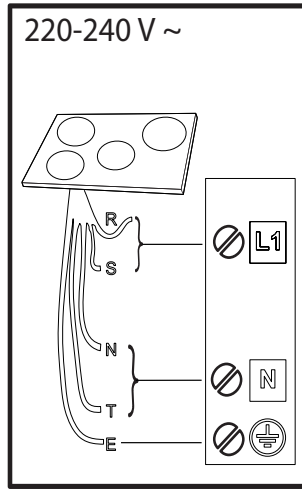
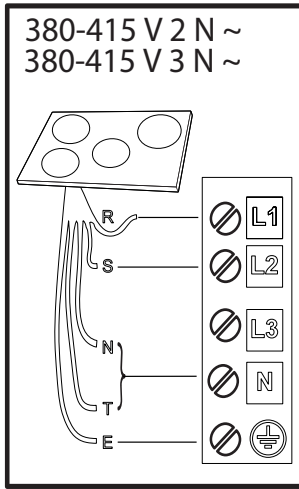
COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

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

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

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



R

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

S

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

T

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

 = **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-жyто/зелена-rumeno/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-בוהצ/קורי

N

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



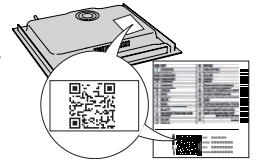
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

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

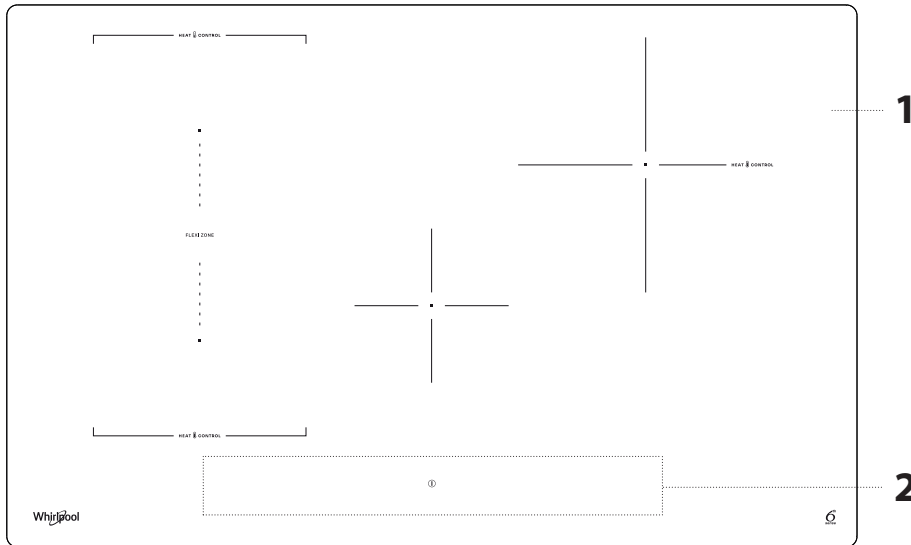


Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI, SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO

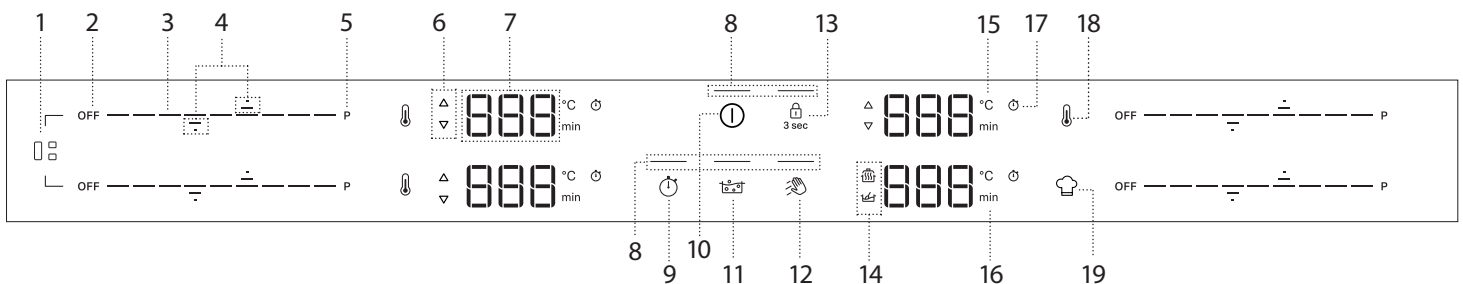


DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Piano di cottura
2. Pannello di controllo

PANNELLO DI CONTROLLO





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

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

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

ACCESSORI

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

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

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

L'utilizzo di pentole che non corrispondono alle dimensioni e alle proprietà consigliate può influire significativamente sulle prestazioni di cottura e causare risultati insoddisfacenti.

ADATTATORI PER PENTOLE/PADELLE NON ADATTE ALL'INDUZIONE

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

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

PENTOLE E PADELLE VUOTE

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

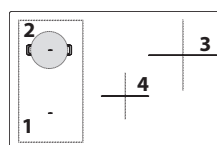
DIMENSIONI ADEGUATE DELLA BASE DELLA PADELLA/PENTOLA PER LE DIVERSE ZONE DI COTTURA

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

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

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

UTILIZZO DELLE PENTOLE PER ZONA



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

PRIMO UTILIZZO

GESTIONE DELLA POTENZA

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

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

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

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

Esempi con riferimento ai valori della tabella precedente:







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

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

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

Menu Impostazioni: modifica delle impostazioni di base

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

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

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

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

USO QUOTIDIANO

① ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL PIANO DI COTTURA

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

POSIZIONAMENTO

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

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

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



ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DELLE ZONE COTTURA E REGOLAZIONE DELLA POTENZA



Per attivare le zone cottura:

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


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

Per disattivare le zone cottura:

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

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

🔒 BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI

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


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

🧼 FUNZIONE DI PULIZIA

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

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



Per attivare la funzione di pulizia:

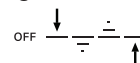
1. Premere il pulsante di Funzione di pulizia (). Si sentirà un suono acustico quando la funzione è attiva.
2. Il LED sopra il pulsante si accende e rimane acceso, mentre il pulsante stesso lampeggia per tutta la durata dell'attività della funzione.
3. Il pannello di controllo rimane bloccato per 30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




🕒 CONTAMINUTI

Il timer controlla tutte le zone di cottura attive.


Per attivare il contaminuti:

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



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

Per disattivare il contaminuti:

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

🕒 INDICATORE CONTAMINUTI

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

TEMPO MASSIMO DI LAVORO DELLE ZONE DI COTTURA E DELLE FUNZIONI

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

* Zona di cottura 1, 2, 3

** Zona di cottura 4

Esempi relativi ai valori della tabella precedente:

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

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

FUNZIONI

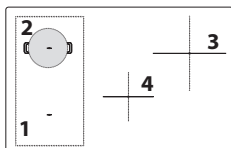
P FUNZIONE BOOSTER

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

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

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

DESCRIZIONE DELLE ZONE



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

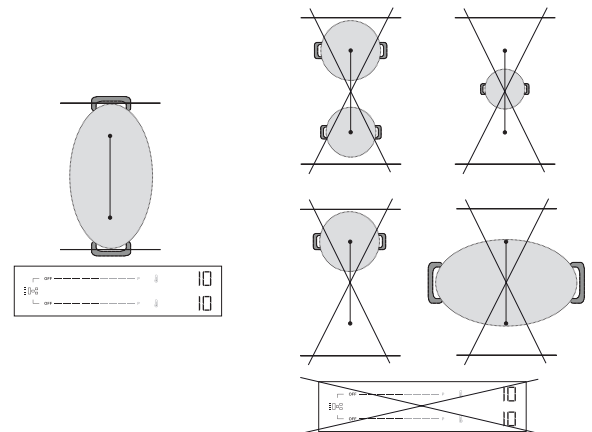
NOTE: i valori della tabella si riferiscono alle condizioni di prova descritte nello standard normativo per la valutazione delle prestazioni degli apparecchi di cottura. La potenza indicata può variare a seconda delle dimensioni o del materiale delle pentole utilizzate.

ZONA DI COTTURA FLESSIBILE (FLEXI ZONE)

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

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

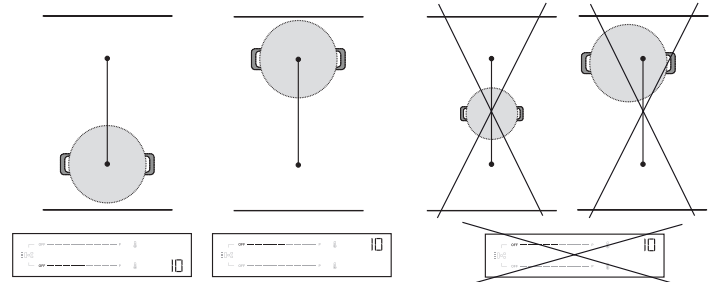
NOTA: una pentola rotonda di grandi dimensioni utilizzata al centro potrebbe riscaldarsi meno rapidamente e il calore potrebbe essere distribuito in modo meno uniforme.



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

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

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



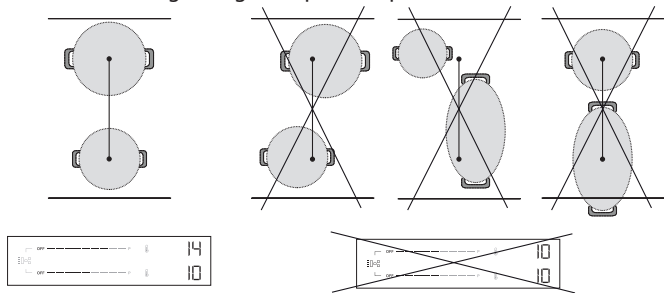
Flexi Zone utilizzata come due zone singole

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

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

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

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



FUNZIONI AUTOMATICHE

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



SCIOGLIERE

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





MANTENIMENTO IN CALDO



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

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

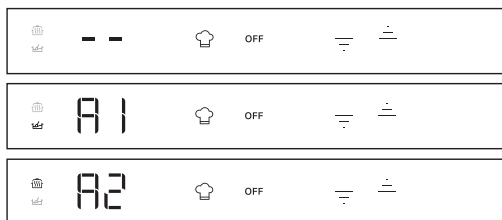
Come attivare le funzioni automatiche:

Per attivare le funzioni automatiche, premere l'icona .

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

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

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



HEAT CONTROL - COTTURA ASSISTITA CON LA TEMPERATURA

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













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

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

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

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

Come attivare Heat Control:

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

HEAT CONTROL - SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

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

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

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

NOTE:


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



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



EBOLLIZIONE ASSISTITA (BOIL&COOK)

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

NOTA: Quando si utilizza questa funzione, la pentola deve avere un diametro di base di 160 - 210 mm e deve essere riempita d'acqua tra 1/2 e 3/4 del suo volume. Considerare che il volume massimo utilizzabile con questa funzione è di circa 4 litri. Non aggiungere sale all'acqua prima che abbia raggiunto l'ebollizione, perché questo impedirà al sistema di funzionare come previsto. Per ottenere prestazioni ottimali, si consiglia di posizionare le pentole al centro della zona di cottura, di utilizzare acqua a temperatura ambiente e di attivare la funzione quando non è presente l'indicatore di "calore residuo".

IMPORTANTE: Questa funzione deve essere utilizzata solo per far bollire l'acqua, non per il latte o altri tipi di liquidi. In base alle pentole disponibili sul mercato, la funzione potrebbe non operare come previsto.

Come attivare l'ebollizione assistita:

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

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

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

NOTA:

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

INDICATORI

CALORE RESIDUO

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

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

PENTOLA NON CORRETTA O ASSENTE

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

TABELLA DI COTTURA

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

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

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

Importante:

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

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

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

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

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

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

SUONI PRODOTTI DURANTE IL FUNZIONAMENTO

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

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

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

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

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

Ricordarsi che il pulsante ON/OFF sarà sempre attivo.

SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA

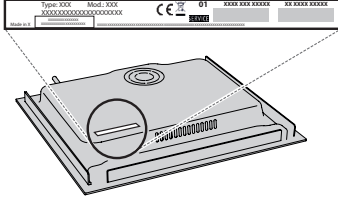
PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA:

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

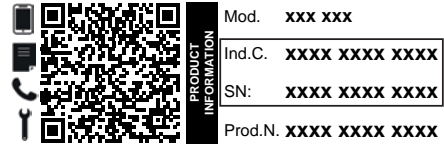
SE IL GUASTO PERSISTE ANCHE DOPO I CONTROLLI DI CUI SOPRA, CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA PIÙ VICINO.

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

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



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

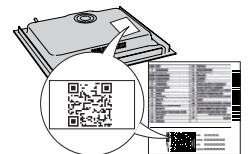


- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

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

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

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



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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZENSTWA

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

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

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

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

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

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

INSTALACJA

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

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

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

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

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

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

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

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


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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

UTYLIZACJA OPAKOWANIA


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

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

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

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

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

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

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

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

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

Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

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

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

UWAGA

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



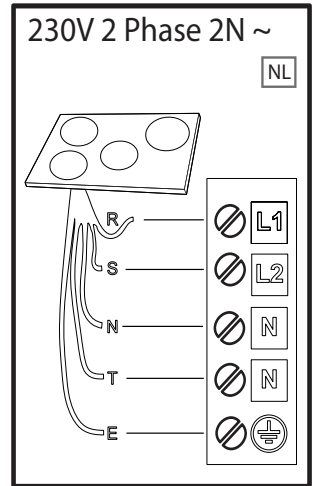
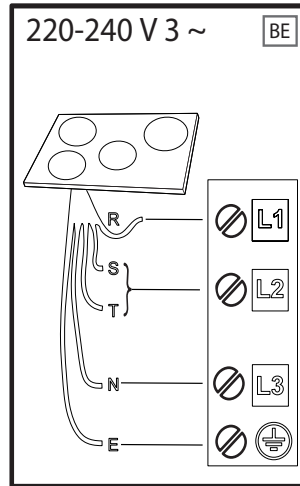
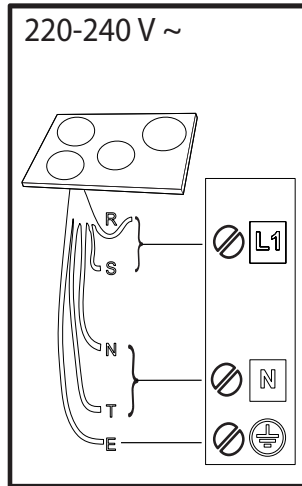
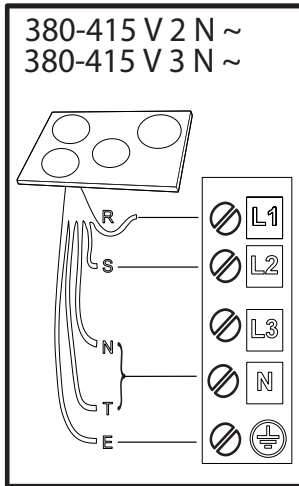
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem płyty do źródła zasilania należy wykonać podłączenie elektryczne.

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

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

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



R

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

S

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

T

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

 = **E**

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

N

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

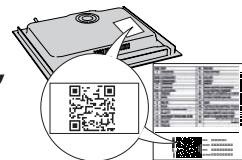


DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL.
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.register10.eu.

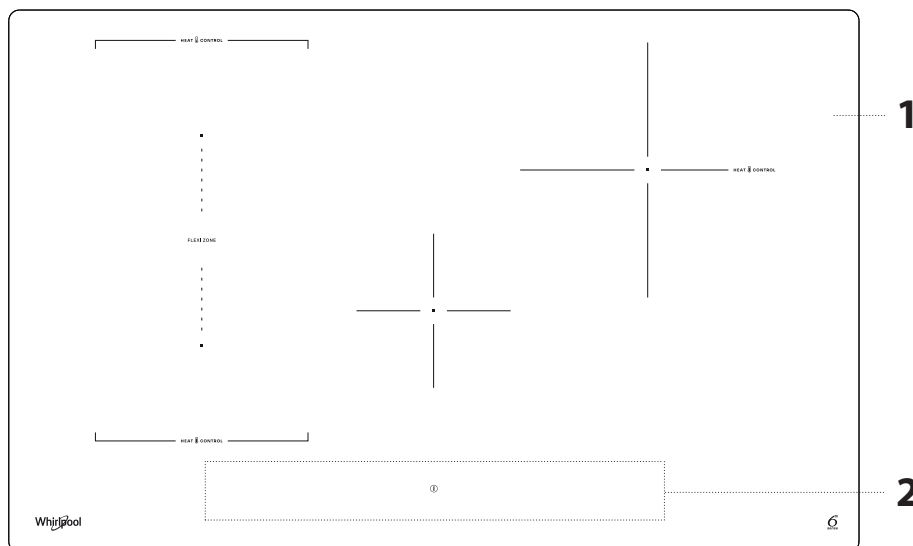


Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

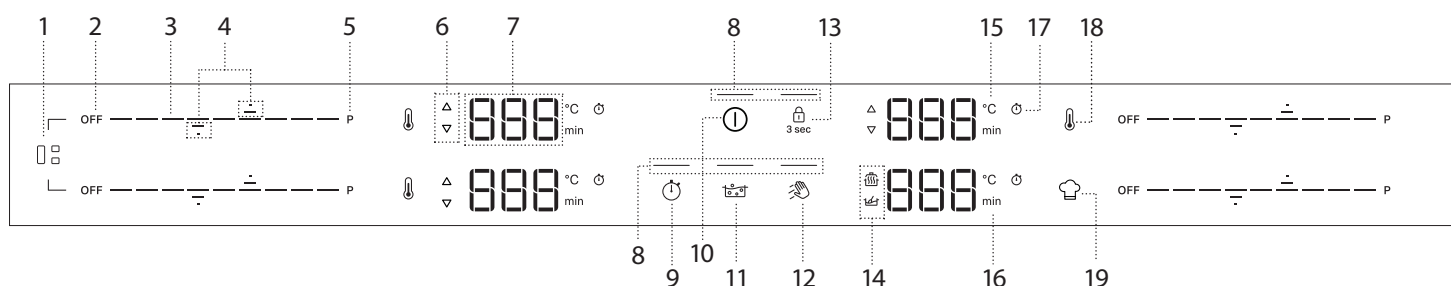
W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU



OPIS PRODUKTU



PANEL STEROWANIA







- | | | |
|--|---|--|
| 1. Przycisk Flexi Zone | 8. Kontrolka – funkcja aktywna | 15. Wskaźnik temperatury (stopnie Celsjusza) |
| 2. Przycisk WYŁ. pola grzewczego | 9. Przycisk timera | 16. Wskaźnik minut |
| 3. Klawiatura przewijania | 10. Przycisk WŁ./WYŁ. | 17. Symbol wskaźnika timera |
| 4. Strzałki do ustawiania temperatury/timera | 11. Przycisk wspomaganego gotowania (Boil&Cook) | 18. Przycisk Heat Control |
| 5. Przycisk szybkiego nagrzewania (Booster) | 12. Przycisk funkcji czyszczenia | 19. Przycisk funkcji specjalnych |
| 6. Wskaźnik nagrzewania/chłodzenia | 13. Przycisk blokady klawiszy – 3 sekundy | |
| 7. Wyświetlacz pola grzewczego | 14. Symbole/włączanie funkcji specjalnych | |

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

WAŻNE: Wszystkie dostępne funkcje będą podświetlone słabym światłem, które stanie się bardziej intensywne dopiero po ich aktywacji.

AKCESORIA

Należy używać wyłącznie garnków i patelni wykonanych z materiałów ferromagnetycznych odpowiednich do płyt indukcyjnych. Aby określić, czy dany garnek jest odpowiedni, należy sprawdzić, czy posiada symbol  (zazwyczaj wybity na spodzie). Do sprawdzenia, czy naczynie kuchenne ma właściwości magnetyczne, można również użyć magnesu.

NACZYNIA KUCHENNE	WŁAŚCIWOŚCI	MATERIAŁU
Zalecane naczynia kuchenne 	Podstawa wykonana ze stali nierdzewnej o strukturze warstwowej, stali emaliowanej, żeliwa.	Zapewnia optymalną wydajność, szybko się nagrzewa i równomiernie rozprowadza ciepło.
Odpowiednie naczynia kuchenne 	Podstawa nie jest w pełni ferromagnetyczna (magnes przylega tylko do części podstawy naczynia).	Nagrzewa się tylko powierzchnia ferromagnetyczna. W rezultacie może nagrzewać się wolniej, a ciepło może być rozprowadzane mniej równomiernie.
Odpowiednie naczynia kuchenne 	Podstawa ferromagnetyczna zawiera powierzchnie z aluminium lub posiada wgłębienie w środku.	Powierzchnia ferromagnetyczna jest mniejsza niż rzeczywista powierzchnia dna naczynia. W rezultacie dostarczana moc może być mniejsza, a naczynie może nie nagrzewać się wystarczająco. Naczynie może nie zostać wykryte.
Nieodpowiednie	Zwykła cienka stal, szkło, glina, miedź, aluminium i inne materiały nieferromagnetyczne, naczynia z gumowymi nóżkami.	Naczynie nie jest wykrywane i nie nagrzewa się.

UWAGA: Wszystkie naczynia kuchenne muszą mieć płaską podstawę. Należy okresowo sprawdzać podstawę pod kątem jakichkolwiek oznak odkształcenia, ponieważ niektóre naczynia mogą ulec deformacji pod wpływem wysokiej temperatury.

Korzystanie z naczyń, które nie odpowiadają zalecanym rozmiarom i właściwościom, może znacząco wpłynąć na wydajność gotowania i spowodować niezadowalające wyniki.

ADAPTERY DLA GARNKÓW/PATELNI NIEPRZYSTOSOWANYCH DO INDUKCJI

Zastosowanie płyt adaptacyjnych wpływa na wydajność, a tym samym wydłuża czas potrzebny do podgrzania wody lub żywności. Należy upewnić

PIERWSZE UŻYCIE

ZARZĄDZANIE MOCĄ

W momencie zakupu płyta jest ustawiona na maksymalną moc. Dostosować ustawienie na podstawie ograniczeń domowej instalacji elektrycznej, jak wyjaśniono w poniższym akapicie.

UWAGI: W zależności od mocy wybranej dla płyty grzewczej, niektóre poziomy mocy i funkcje pola grzewczego (np. gotowanie lub szybkie podgrzewanie) mogą być automatycznie ograniczane, aby zapobiec przekroczeniu wybranej wartości granicznej.

Poniższa tabela przedstawia moc używaną przez poszczególne pola dla każdej funkcji, aby pomóc w zrozumieniu możliwych ograniczeń użytkownika w oparciu o wybrane ustawienie mocy.

POLE	1 lub 2	1 + 2	3	4
POZIOM MOCY 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	2,2
HEAT CONTROL (KW)	1,4	nd.	1,4	nd.
WSPOMAGANE GOTOWANIE (BOIL&COOK)	3,0	nd.	3,0	nd.
ROZTAPIANIE (KW)	nd.	nd.	nd.	0,045
UTRZYMYWANIE TEMPERATURY (KW)	nd.	nd.	nd.	0,145

Przykłady w odniesieniu do wartości w powyższej tabeli:

W przypadku ustawienia „Ustawienie zarządzania mocą” na 4 kW i jednoczesnej aktywacji wielu stref gotowania, płyta automatycznie dostosuje poziomy mocy, aby nie przekroczyć ogólnego limitu mocy (np. 4 kW).

się, że ferromagnetyczna średnica podstawy naczynia pokrywa się zarówno ze średnicą płyty adaptacyjnej, jak i średnicą pola grzewczego. Jeśli wymiary te nie są zgodne, może to znacznie obniżyć wydajność i osiągi. Nieprzestrzeganie tych wytycznych może prowadzić do nagromadzenia się ciepła, które nie jest skutecznie przekazywane do garnka lub patelni, co może potencjalnie powodować czernienie płyty i płyty grzewczej.

PUSTE GARNKI I PATELNI

Płyta jest wyposażona w wewnętrzny system bezpieczeństwa, który aktywuje funkcję „Automatycznego wyłączenia” w przypadku wykrycia zbyt wysokiej temperatury. Korzystanie z pustych garnków i patelni z cienkim dnem nie jest zalecane, ale jeśli są one używane, temperatura może wzrosnąć szybciej niż czas potrzebny do szybkiego uruchomienia funkcji „Automatyczne wyłączenie”, co może spowodować uszkodzenie patelni lub powierzchni płyty. Jeśli tak się stanie, nie dotykać patelni ani powierzchni płyty. Poczekać, aż wszystkie komponenty ostygną. Jeśli wyświetli się komunikat błędu, należy skontaktować się z serwisem.

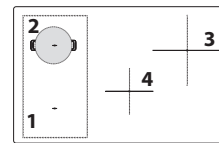
ODPOWIEDNI ROZMIAR PODSTAWY PATELNI/GARNKA DLA RÓŻNYCH STREF GOTOWANIA

Aby zapewnić prawidłowe działanie płyty, należy używać garnków o odpowiedniej średnicy podstawy dla każdej strefy (patrz tabela poniżej). Należy pamiętać, że producenci naczyń kuchennych często podają rozmiar średnicy górnej części naczynia, a nie średnicy podstawy.

Aby zagwarantować prawidłowe działanie płyty, należy zawsze używać pola grzewczego o rozmiarze odpowiadającym rozmiarowi podstawy ferromagnetycznej naczynia.

Prawidłowo wyśrodkować patelnię/garnki na używanym polu grzewczym. Zaleca się, aby nie używać garnków większych niż rozmiar pola grzewczego.

UŻYCIE NACZYŃ KUCHENNYCH WEDŁUG STREFY



Strefa	Odpowiedni kształt naczyń kuchennych	Odpowiednia podstawa ferromagnetyczna (cm)
1 lub 2	Okrągłe lub prostokątne	16 - 21
3	Okrągłe	16 - 21
4	Okrągłe	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Owalne lub prostokątne	Krótki bok 16 – 21 Długi bok 24 – 38

Na przykład, przy „Ustawieniu zarządzania mocą” ustawionym na 4 kW, przy ustawieniu strefy 3 na „Booster” (=3,7 kW), a następnie próbie aktywacji strefy 1 na poziomie 18 (2,2 kW), całkowita dostarczona moc przekroczyłaby limit 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Z tego powodu płyta automatycznie dostosuje poziomy mocy w następujący sposób: pole grzejne ustawione na „Booster” zostanie ustawione na poziom 18 (=2,2 kW), podczas gdy drugie pole grzejne na poziom 15 (=1,6 kW, maksymalny poziom mocy nieprzekraczający ograniczenia 4 kW).

Menu ustawień: zmiana ustawień podstawowych

Po podłączeniu urządzenia do głównego źródła zasilania można zmienić ustawienia domyślne, wchodząc do menu ustawień w ciągu 60 sekund:

- Po podłączeniu płyty do głównego źródła zasilania należy odczekać, aż wszystkie diody LED kolejno się włączą i wyłączą.
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk WŁ./WYŁ. (ⓘ), aby włączyć płytę grzewczą.
- Nacisnąć przycisk blokady przycisków (⏏) na co najmniej 6 sekund, aby wejść do menu ustawień. Zignorować dźwięk aktywacji blokady klawiszy, który rozlegnie się po 3 sekundach od naciśnięcia.
- Typ ustawienia (np. „PL”) zostanie wyświetlony na wyświetlaczu lewego górnego pola grzewczego, a jego domyślna (lub bieżąca) wartość (np. „2_5”) pojawi się na wyświetlaczu lewego dolnego pola grzewczego.
- Typ ustawienia można wybrać za pomocą strzałek w górę (⬆) i w dół (⬇) lewego górnego pola grzewczego. Jego wartość można zmienić za pomocą strzałek w górę (⬆) i w dół (⬇) lewego dolnego pola grzewczego. Poniższa tabela zawiera typy ustawień, wartości domyślne i możliwe wartości.
- Nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ., aby zatwierdzić.
- Bez potwierdzenia płyta opuści menu ustawień i powróci do poprzednich wartości w ciągu 30 sekund.

KOLEJNOŚĆ	TYP USTAWIENIA	LEWE GÓRNE	LEWE DOLNE (DOMYŚLNE)	MOŻLIWE WARTOŚCI
1	Ograniczenie mocy	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW
2	Dźwięk	Aud	Wł.	Wł./Wył.
3	Tryb demo	dE	Wył.	Wł./Wył.

UWAGI: Po aktywowaniu funkcji trybu demonstracyjnego pozostanie ona włączona nawet w przypadku przerwania głównego zasilania.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1 WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY

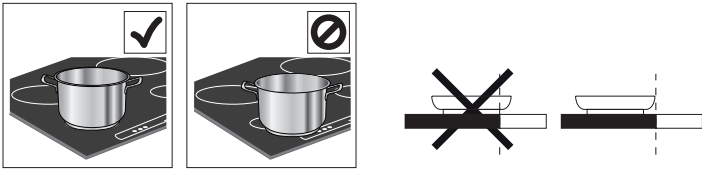
Aby włączyć płytę, nacisnąć i przytrzymać przycisk zasilania. Dioda LED nad przyciskiem zaświeci się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Po kilku sekundach można wejść w interakcję z płytą. Aby wyłączyć płytę, należy ponownie nacisnąć ten sam przycisk; wszystkie pola grzewcze zostaną wyłączone.

USTAWIANIE NACZYŃ

Nie stawiać naczyń do gotowania na symbolach panelu sterowania.

Uwaga: W przypadku pól grzewczych znajdujących przy panelu sterowania zaleca się utrzymywanie garnków i patelni wewnątrz oznaczonej powierzchni (biorąc pod uwagę zarówno spód naczynia, jak i jego górną krawędź, która może być szersza).

W ten sposób zapobiega się nadmiernemu nagraniu klawiatury. Podczas grillowania lub smażenia należy korzystać z tylnych pól grzewczych, gdy tylko to możliwe.



AKTYWACJA/WYŁĄCZANIE PÓL GRZEJNYCH I DOSTOSOWYWANIE POZIOMU MOCY



Aktywacja pól grzewczych:

Po włączeniu płyty grzewczej klawiatura przewijania (SLIDER) wszystkich dostępnych pól grzewczych włączy się ze słabym podświetleniem. Umieścić palec na klawiaturze przewijania (SLIDER) pola, które ma zostać aktywowane, i delikatnie przesunąć go w prawo, by zwiększyć poziom mocy; lub w lewo, aby go zmniejszyć. Segmenty klawiatury sterującej przestawią się na wysoką jasność w zależności od wybranego poziomu mocy, a cyfry wyświetlacza pokażą liczbę odpowiadającą wybranemu poziomowi mocy (od 1 do 18).

Przycisku „P” można użyć do wybrania funkcji szybkiego podgrzewania (Booster) w celu szybkiego zagotowania wody.

Wyłączanie pól grzewczych:

Wybrać przycisk WYŁ. na początku klawiatury przewijania.

UWAGA: Rozlanie wody, przelanie jedzenia i/lub przedmiot umieszczony na przyciskach panelu sterowania może imitować palec i przypadkowo aktywować lub dezaktywować jeden z przycisków płyty. Jeśli takie elementy nie zostaną usunięte w ciągu 8 sekund, płyta wyda dwa krótkie dźwięki i wyłączy się, wyświetlając komunikat „OFF”.

🔒 BLOKADA PANELU STEROWANIA

Funkcja blokady panelu sterowania służy do blokowania ustawień płyty grzewczej, aby zapobiec przypadkowym zmianom ustawień lub niezamierzonemu włączeniu/wyłączeniu funkcji. Może być konieczne użycie tej funkcji, na przykład. W przypadku rozlania płynu lub żywności lub ze względów bezpieczeństwa (przypadkowa interakcja dzieci z płytą grzewczą), aby zapobiec przypadkowemu włączeniu płyty. Aby włączyć funkcję blokowania panelu sterowania, należy przez 3 sekundy przytrzymać przycisk . Przycisk przelączy się na silne podświetlenie, a sygnał dźwiękowy i kontrolka nad symbolem wskażą, że funkcja ta została aktywowana. Aby odblokować sterowanie, należy powtórzyć tę samą procedurę.

UWAGA: Panel sterowania jest zablokowany za wyjątkiem funkcji wyłączania. W przypadku wyłączenia płyty przy aktywnej blokadzie panelu sterowania

należy nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ., a następnie nacisnąć przycisk blokady na 3 sekundy, aby odblokować płytę.

👉 FUNKCJA CZYSZCZENIA

Funkcja czyszczenia tymczasowo blokuje przyciski interfejsu użytkownika, aby zapobiec przypadkowym zmianom ustawień podczas procesu czyszczenia. Funkcja ta nie przerywa procesu gotowania.

Funkcja czyszczenia wyłącza wszelkie dźwięki, jeśli woda rozleje się na interfejs użytkownika podczas procesu gotowania lub podczas zwykłego czyszczenia. Ze względów bezpieczeństwa przycisk WŁ./WYŁ. może zostać aktywowany, nawet mimowolnie, podczas czyszczenia.

Aktywowanie funkcji czyszczenia:

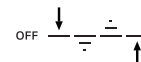
1. Nacisnąć przycisk funkcji czyszczenia (). Rozlegnie się dźwięk, gdy funkcja zostanie włączona.
2. Dioda LED nad przyciskiem włączy się i pozostanie włączona, podczas gdy sam przycisk będzie migać przez cały czas działania funkcji.
3. Panel sterowania pozostaje zablokowany na 30 sekund.

🕒 ZEGAR STERUJĄCY (TIMER)

Timer steruje wszystkimi polami grzewczymi.

Aktywowanie timera:

1. Wybrać pole grzejne i ustawić żądany poziom mocy.
2. Przycisk timera włączy się około 5 sekund po rozpoznaniu naczynia. Naciskać go, aż zaświeci się lampka kontrolna zgodna z symbolem wybranego pola.
3. Używać strzałek w górę () i w dół () , aby ustawić czas (nie naciskać i nie przytrzymywać ich dłużej niż 8 sekund, w przeciwnym razie płyta wyświetli OFF. Więcej informacji można znaleźć w sekcji „Rozwiązywanie problemów”). Czas będzie się zmieniał od 000 sekund do 30 minut, zwiększając się za każdym razem o 1 minutę; od 30 do 150 minut, czas będzie wydłużany w krokach co 5 minut. W przypadku potrzeby zmiany czasu o 10 minut, użyć bocznych kresek. Kreska po lewej stronie odejmuje 10 minut, a kreska po prawej stronie dodaje 10 minut (patrz poniższy obrazek).



4. Aby potwierdzić ustawioną godzinę, nacisnąć przycisk zegara (). W przeciwnym razie czas zostanie automatycznie potwierdzony po 5 sekundach bezczynności.
5. Czas można zmienić w dowolnym momencie i aktywować wiele timerów jednocześnie.
6. Podczas odliczania dotknąć palcem klawiaturę przewijania, aby zobaczyć poziom mocy. Dotknąć strzałki w górę () lub w dół () , aby wyświetlić ustawioną temperaturę. Po 3 sekundach odliczanie pojawi się ponownie.
7. Po upływie czasu timera zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a pole grzejne wyłączy się automatycznie.

Aby dezaktywować timer:

Naciskać strzałkę w dół () , aż wyświetli się 000, a po 5 sekundach zostanie ona wyłączona.

🕒 WSKAŹNIK TIMERA

Ta dioda LED (gdy się świeci) wskazuje, że dla danego pola grzewczego został ustawiony timer.

MAKSYMALNY CZAS PRACY PÓL GRZEWCZYCH I FUNKCJI

Poziom mocy lub funkcja	WYŁĄCZONY	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Roztapianie	Utrzymywanie w ciepłe
Maksymalny czas pracy	-	8h	6h	4h	3h	2h	1,5h	10 min	5 min	8h	8h
Poziom mocy po upływie limitu czasu	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Pole grzewcze 1, 2, 3

** Pole grzewcze 4

Przykłady dotyczące wartości w powyższej tabeli:

Po włączeniu pola grzejnego i ustawieniu jego mocy na poziom 14, pole będzie kontynuować pracę przez maksymalnie 2 godziny. Po 2 godzinach poziom mocy spadnie do 0, a pole grzejne wyłączy się automatycznie. Jeśli nie ma innych aktywnych pól grzejnych i w ciągu 30 sekund nie nastąpi żadna interakcja z przyciskami panelu sterowania, płyta wyłączy się automatycznie.

W przypadku aktywacji funkcji Booster na polu grzejnym 4, po 5 minutach moc automatycznie spadnie do poziomu 18. Natomiast włączenie funkcji Booster dla pól 1, 2 lub 3 spowoduje automatyczny spadek mocy do poziomu 18 po upływie 10 minut. Po 1,5 godziny poziom mocy spadnie do 0, a pole grzejne wyłączy się automatycznie. Jeśli nie ma innych aktywnych pól grzejnych i w ciągu 30 sekund nie nastąpi żadna interakcja z przyciskami panelu sterowania, płyta wyłączy się automatycznie.

FUNKCJE

P FUNKCJA BOOSTER

Booster to specjalny tryb z poziomem mocy wyższym niż 18, zapewniający najszybsze podgrzewanie. Ten tryb może mieć różny czas trwania w zależności od używanego pola (patrz tabela poniżej). Po upływie czasu trwania funkcji Booster, moc zostanie automatycznie zmniejszona do poziomu 18.

WAŻNE: Nie używać z pustą patelnią lub olejem/masłem. Funkcja ta jest idealna do gotowania wody.

UWAGA: W zależności od ustawienia zarządzania energią, funkcja Booster może nie być dostępna dla niektórych pól grzewczych. Co więcej, w przypadku ustawienia jednego pola grzewczego na Booster, a następnie aktywowaniu innego pola, pierwsze zostanie zredukowane do maksymalnego dostępnego poziomu mocy (nawet znacznie niższego niż poziom 18), aby umożliwić korzystanie z drugiego. Drugie pole grzewcze zostanie ustawione lub ograniczone w oparciu o pozostałą moc dostępną po tej stronie płyty.

Należy również pamiętać, że dostarczana moc może się różnić w zależności od rozmiaru i materiału używanego naczynia.

OPIS PÓL GRZEWCZYCH

Pole	Moc nominalna (poziom 18, kW)	Booster (kW)	Czas trwania funkcji Booster (min)
1 lub 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	1,5	2,2	5
1+2 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

UWAGI: wartości w tabeli odnoszą się do warunków testowania opisanych w normatywnym standardzie oceny wydajności urządzeń kuchennych.

Podana moc może się różnić w zależności od rozmiaru lub materiału użytego naczynia.

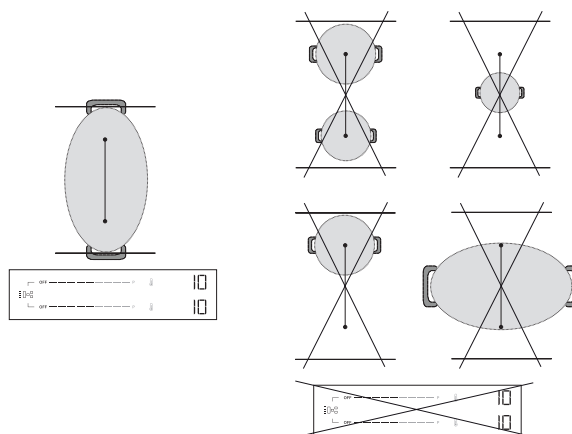
ELASTYCZNE POLE GRZEWCZE (FLEXI ZONE)

Dzięki tej funkcji można połączyć dwa pola grzewcze w jedno dłuższe, aby pomieścić prostokątne, owalne lub podłużne naczynia i użyć jednego ustawienia dla całej połączonej strefy.

Aby zapewnić prawidłowe wyniki, należy używać wyłącznie garnków i patelni z dnem ferromagnetycznym o długości wystarczającej do pokrycia obu pól jednocześnie. Umieścić naczynie na środku elastycznego, prostokątnego pola grzewczego.

Poniższy rysunek przedstawia przykłady prawidłowego i nieprawidłowego użycia.

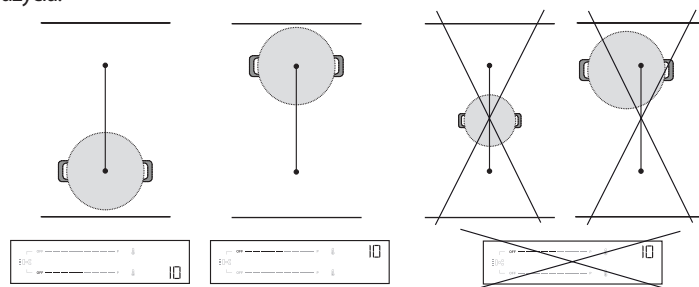
UWAGA: Duży okrągły garnek używany na środku może nagrzewać się wolniej, a ciepło może być rozprzeczane mniej równomiernie.



WAŻNE: W przypadku garnków i patelni z dnem ferromagnetycznym o średnicy 21 cm lub mniejszej zaleca się korzystanie z pojedynczych pól grzejnych, **bez włączenia elastycznego trybu gotowania (Flexi Zone)**. Umieścić naczynie na przedniej lub tylnej strefie, a następnie aktywować ją.

Jeśli funkcja Flexi Zone jest aktywna, funkcja Heat Control nie będzie dostępna i nie będzie widoczna na panelu sterowania.

Poniższy rysunek przedstawia przykłady prawidłowego i nieprawidłowego użycia.



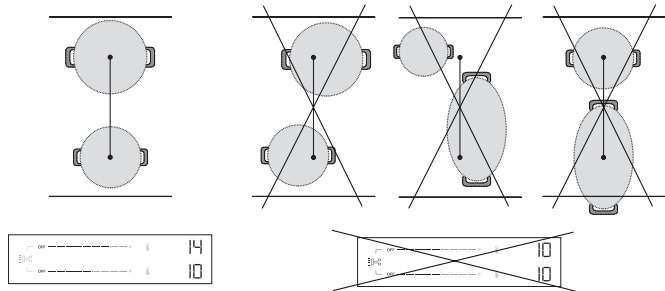
Funkcja Flexi Zone używana jako dwa niezależne pola

W przypadku korzystania z dwóch garnków lub patelni jednocześnie, zaleca się umieszczenie pierwszego z nich na tylnym polu, a drugiego na przednim polu (patrz rysunek poniżej). W takim przypadku strefy powinny być aktywowane **bez używania elastycznego trybu gotowania (Flexi Zone)**.

Aby uzyskać optymalną wydajność, należy się upewnić, że obie patelnie są wysrodkowane na odpowiednich polach. Nie przesuwaj jednego naczynia poza środek, aby zrobić miejsce dla drugiego. Podczas ustawiania naczynia

nie należy wychodzić poza obszar pola grzejnego ani wchodzić na panel sterowania.

Poniższy rysunek przedstawia przykłady prawidłowego i nieprawidłowego użycia.



FUNKCJE AUTOMATYCZNE

Ta płyta grzewcza oferuje kilka automatycznych funkcji, które pomagają w procesie gotowania. Należy pamiętać, że mogą one nie być dostępne w zależności od ustawień zarządzania mocą (patrz sekcja „Zarządzanie mocą”). Na przykład, jeśli zarządzanie mocą zostało ustawione na 2,5 kW, a niektóre pola są już używane, pozostała moc może nie wystarczyć do aktywacji funkcji automatycznej. Płyta powiadomi użytkownika sygnałem dźwiękowym.



ROZTAPIANIE

Funkcja ta automatycznie ustawia idealny poziom mocy do roztopiania. Umożliwia roztopianie delikatnych składników, takich jak czekolada lub masło, bez ryzyka przypalenia lub przywierania do garnka/patelni.





UTRZYMYWANIE CIEPŁA



Funkcja ta automatycznie ustawia idealną moc do utrzymywania ciepła potraw po ugotowaniu i przed podaniem. Należy pamiętać, że ilość płynów zmniejsza się z czasem, gdy żywność jest utrzymywana w ciepłe.

Te automatyczne funkcje są dostępne tylko dla standardowych pól grzewczych (pola z ikoną ).

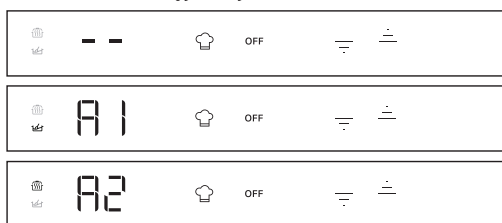
Jak aktywować funkcje automatyczne:

Aby aktywować funkcje automatyczne, nacisnąć ikonę .

Na wyświetlaczu pojawią się dwie lekko podświetlone ikony:  (utrzymywanie ciepła) na górze i  (roztopianie) na dole.

Użyć strzałek w górę () i w dół () , aby wybrać żądaną funkcję.

Na wyświetlaczu pojawi się A1 dla roztopiania lub A2 dla utrzymywania ciepła, a odpowiednia ikona stanie się jaśniejsza.



HEAT CONTROL - WSPOMAGANE GOTOWANIE Z TEMPERATURĄ



Funkcja ta umożliwi wybór i gotowanie w żądanej temperaturze (tak jak w piekarniku), zamiast korzystania ze standardowych poziomów mocy. Dzięki niej płyta automatycznie dostosuje ciepło i utrzyma stabilną temperaturę naczynia, eliminując potrzebę ciągłej regulacji.











Ta funkcja jest dostępna tylko dla pól grzewczych z ikoną .

UWAGA: Wyświetlana temperatura odnosi się do środka pustego naczynia. W zależności od używanego naczynia, wyświetlana wartość może różnić się od rzeczywistej temperatury naczynia. Aby uzyskać optymalną wydajność, zaleca się umieszczenie naczynia na środku pola grzewczego i włączenie funkcji, gdy nie jest aktywny wskaźnik „ciepła resztkowego” (Hot).

WAŻNE: Funkcja ta nie jest przeznaczona do gotowania wody lub smażenia w głębokim tłuszczu. Z tego powodu woda nie zagotuje się nawet po wybraniu temperatury wyższej niż 100°C. Zapoznać się z sekcją „Wspomaganie gotowania” lub użyć funkcji Booster do szybkiego zagotowania.

Jak aktywować funkcję Heat Control:

1. Umieścić naczynie na polu z ikoną .
2. Nacisnąć ikonę .

3. Użyć strzałki w górę () , aby wybrać żądaną temperaturę. Ustawienie domyślne to 45°C. Temperaturę można zwiększyć do 200°C, w zależności od potrzeb (wskaźniki dotyczące gotowania można znaleźć w poniższej tabeli). Użyć strzałki w dół () , aby zmniejszyć temperaturę.
4. Podczas fazy rozgrzewania obok wybranej temperatury będzie migać strzałka w górę () .
5. Gdy naczynie osiągnie ustawioną temperaturę, płyta powiadomi o tym sygnałem dźwiękowym, a strzałka w górę () przestanie migać. Teraz można dodać żywność.
6. Po osiągnięciu punktu nastawy można użyć strzałek w górę () i w dół () , aby dostosować temperaturę w krokach co 5°C.
7. Jeśli nowo wybrana temperatura jest niższa niż bieżąca, obok wybranej temperatury będzie migać strzałka w dół () , aż do osiągnięcia nowego punktu nastawy. Jeśli nowo wybrana temperatura jest wyższa niż bieżąca, obok wybranej temperatury będzie migać strzałka w górę () , aż do osiągnięcia nowego punktu nastawy.
8. W przypadku ustawienia timera dla pola, dla którego aktywowano funkcję Heat Control, timer uruchomi się dopiero po osiągnięciu nastawy. Na wyświetlaczu zamiast temperatury pojawi się odliczanie timera. W trakcie odliczania dotknąć strzałki w górę () lub w dół () , aby wyświetlić ustawioną temperaturę. Po 3 sekundach odliczanie pojawi się ponownie.

HEAT CONTROL - WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

Poniższa tabela zawiera sugestie dotyczące technik gotowania dla każdej temperatury.

NISKA TEMPERATURA		ŚREDNIA TEMPERATURA		WYSOKA TEMPERATURA	
45°C	80°C	130°C	150°C	180°C	200°C
Roztopianie (czekolada, masło)	Utrzymywanie w ciepłe	Delikatne smażenie (mieszanka warzywna)	Jajecznica	Sauté Smażenie na patelni	Grill (wołowina, warzywa)
Rozmrażanie (mięso, ryby)	Zagęszczanie, kremowanie (risotto)	Konfitowanie (warzywa, Deglazacja)	Karmelizacja (cukier, warzywa)	Przrumienianie (naleśniki, tosty)	Podsmażanie (stek, pieczeń)
		Gotowanie na wolnym ogniu (120°C)			

Zapoznać się z sekcją „Wspomaganie gotowania” lub użyć funkcji Booster do szybkiego zagotowania.

UWAGI:

- System jest w stanie monitorować temperaturę gotowania, ale zawsze zaleca się przebywanie w pobliżu, gdy płyta jest używana.
- W zależności od sekwencji aktywacji pól grzewczych, funkcja Heat Control może nie być dostępna. Płyta powiadomi użytkownika sygnałem dźwiękowym.



Zeskanować kod QR, aby odblokować sekrety gotowania z Heat Control. Zapraszamy do odwiedzenia naszej strony internetowej, na której znajdują Państwo wskazówki dotyczące różnych technik gotowania, codziennych posiłków i nowych, ekscytujących dań, a także przepisy krok po kroku.



WSPOMAGANE GOTOWANIE (BOIL&COOK)

Funkcja ta doprowadza wodę do wrzenia i automatycznie dostosowuje moc, aby utrzymać ją na wolnym ogniu do momentu dodania żywności. Funkcja pomaga również zapobiegać przegotowaniu i marnowaniu energii w porównaniu z trybem Booster. Aby zaoszczędzić energię i przyspieszyć proces gotowania, zalecamy przykrycie patelni pokrywką.

Wspomagane gotowanie jest dostępne tylko dla pól grzewczych z ikoną .





UWAGA: Podczas korzystania z tej funkcji garnek musi mieć średnicę podstawy 160–210 mm i być wypełniony wodą od 1/2 do 3/4 objętości. Należy pamiętać, że maksymalna objętość, jaką można wykorzystać przy użyciu tej funkcji, wynosi około 4 litrów. Nie dodawać soli do wody przed jej zagotowaniem, ponieważ uniemożliwi to prawidłowe działanie systemu.

Aby uzyskać optymalną wydajność, zaleca się umieszczenie naczynia na środku pola grzewczego, wlanie wody w temperaturze pokojowej i włączenie funkcji, gdy nie jest aktywny wskaźnik „ciepła resztkowego”.

WAŻNE: Funkcja ta jest przeznaczona wyłącznie do gotowania wody, a nie mleka lub innych płynów.

W oparciu o naczynia dostępne na rynku, funkcja ta może nie działać zgodnie z oczekiwaniami.

Jak aktywować Wspomagane gotowanie:

1. Napełnić garnek wodą (patrz uwagi powyżej).
2. Umieścić naczynie na polu grzewczym z ikoną .
3. Wybrać przycisk Wspomaganego gotowania (.
4. Nacisnąć przycisk Wspomaganego gotowania () raz, jeśli funkcja Heat Control jest dostępna tylko dla jednego pola grzewczego. Jeśli funkcja Heat Control jest dostępna dla więcej niż jednego pola, należy kilkakrotnie nacisnąć przycisk , aż do wybrania pola grzewczego, dla którego ma być używana funkcja Wspomaganego gotowania. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „-b-”, które poprowadzi użytkownika poprzez poszczególne pola.
5. Po wybraniu pola, na jego wyświetlaczu przez kilka sekund będzie migać symbol „-b-”, a następnie funkcja uruchomi się automatycznie.
6. Po uruchomieniu funkcji Wspomaganego gotowania na wyświetlaczu pojawi się animacja podczas fazy nagrzewania.
7. W ciągu 90 sekund od rozpoczęcia gotowania wody funkcja powiadomi o tym fakcie sygnałem dźwiękowym. Animacja zniknie, a płyta automatycznie ustawi poziom mocy na 15, aby utrzymać delikatne wrzenie.
8. W zależności od używanego naczynia, poziom mocy może automatycznie spaść do poziomu 15 bez osiągnięcia temperatury wrzenia wody. Aby osiągnąć temperaturę wrzenia, można zwiększyć poziom mocy używanego pola grzejnego. Alternatywnie, można spróbować użyć innej patelni, która jest kompatybilna z gotowaniem indukcyjnym. Jeśli opisane powyżej warunki nie wystąpią, zalecamy wyłączenie funkcji Boil&Cook i ręczne ustawienie poziomów mocy w celu kontynuowania gotowania.

9. Dodać żywność i, jeśli to konieczne, zmienić poziom mocy, aby dostosować siłę gotowania do potrzeb. Wybór mocy będzie ograniczony do poziomów odpowiednich do podtrzymania wrzenia (tj. poziomów 10–18).

UWAGA:

- Niezależnie od tego, czy woda się gotuje, czy nie, po około 15 minutach od aktywacji funkcji płyta automatycznie ustawia poziom mocy na 15 i animacja znika.
- W zależności od Ustawienia zarządzania mocą lub sekwencji aktywacji pól grzewczych, funkcja Wspomaganego gotowania może nie być dostępna. Płyta powiadomi użytkownika sygnałem dźwiękowym.
- Podczas korzystania z tej funkcji nie będzie można ustawić timera w fazie podgrzewania wody. Timer można włączyć dopiero po otrzymaniu powiadomienia dźwiękowego, że woda osiągnęła temperaturę wrzenia.
- System jest w stanie monitorować proces gotowania wody, ale zawsze zaleca się przebywanie w pobliżu, gdy płyta jest używana.
- Jeśli istnieje możliwość korzystania z funkcji Boil&Cook w kilku strefach na płycie grzewczej, można aktywować tylko jedną funkcję Boil&Cook dla każdej strony. Podczas procesu wyboru animacja (waż) będzie wyświetlana po tej samej stronie przez kilka sekund, mimo że funkcja nie może zostać aktywowana.

WSKAŹNIKI

CIEPŁO RESZTKOWE

Jeśli na wyświetlaczu widoczny jest wskaźnik ciepła resztkowego „Hot”, pole grzewcze jest gorące. Wskaźnik zapala się, nawet jeśli pole nie zostało aktywowane, ale zostało podgrzane w wyniku korzystania z sąsiednich pól lub gdy został na nim postawiony gorący garnek. Kiedy pole grzewcze ostygnie, wskazanie „Hot” zniknie.

NIEPRAWIDŁOWE USTAWIENIE LUB BRAK NACZYNIA

Ten symbol pojawi się, jeśli naczynie do gotowania nie może być stosowane na płycie indukcyjnej, nie zostało umieszczone prawidłowo lub jest nieprawidłowej wielkości. Jeśli naczynie nie zostanie wykryte w ciągu 30 sekund od wyboru, dane pole grzejne wyłączy się.

TABELA GOTOWANIA

Tabela gotowania zawiera wskazówki dotyczące gotowania dla każdego poziomu mocy. Rzeczywista moc dostarczana na każdym poziomie mocy zależy od wymiarów pola grzewczego i stosowanych naczyń.

POZIOM MOCY	WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA
Moc maksymalna (P)	Booster* - doprowadzanie wody do wrzenia tak szybko, jak to możliwe. Nie używać z pustą patelnią lub olejem/masłem.
17 – 18	Doprowadzanie wody do wrzenia, smażenie mrożonych produktów na głębokim oleju**.
15 – 16	Utrzymywanie wrzenia, obsmażanie, przysmażanie, smażenie na patelni, przyrumienianie.
10 – 14	Utrzymywanie delikatnego wrzenia, podgrzewanie, grillowanie (przez długi czas), smażenie na patelni, sauté, karmelizowanie, przyrumienianie, naleśniki.
5 – 9	Gotowanie na wolnym ogniu, duszenie, zagęszczanie, powolne gotowanie.
3 – 4	Utrzymywanie temperatury, rozmrażanie.
1 – 2	Roztapianie, kremowanie (risotto).
Zerowy poziom mocy (WYŁ.)	Płyta jest w trybie spoczynku lub jest wyłączona (możliwe jest występowanie ciepła resztkowego, sygnalizowanego przez wyświetlanie napisu „Hot”).

*Booster to specjalny tryb, który wykorzystuje poziom mocy wyższy niż 18, aby szybciej zagotować wodę. Tryb ten może być użytkowany przez maksymalnie 10 minut w zależności od używanego pola. Po upływie tego czasu, poziom mocy automatycznie ustawi się na wartości 18.

** Do smażenia w głębokim oleju mrożonych produktów, takich jak frytki, zaleca się używanie pól grzewczych innych niż Flexi Zone. Jeżeli pola grzewcze Flexi Zone mają być używane do smażenia na głębokim oleju, zalecane jest użycie przedniego pola.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Ważne:

- **Przed czyszczeniem należy upewnić się, że strefy grzewcze są wyłączone oraz że nie wyświetla się wskaźnik ciepła resztkowego ("Hot").**
- Nie używać gąbek ściernych ani myjek, gdyż mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Po każdym użyciu należy oczyścić płytę (gdy jest zimna), aby usunąć osady i plamy powstałe od resztek żywności.
- Powierzchnia, która nie jest utrzymywana w odpowiedniej czystości, może doprowadzić do zmniejszenia czułości przycisków panelu sterowania.
- Skrobaczki należy używać wyłącznie wtedy, gdy zanieczyszczenia przywarły do płyty. Aby uniknąć zarysowania szkła, należy postępować zgodnie z instrukcją obsługi skrobaczki.
- Cukier oraz potrawy o wysokiej zawartości cukru niszczą płytę i należy je niezwłocznie usuwać z jej powierzchni.
- Sól, cukier i piasek mogą rysować szklaną powierzchnię.
- Używać miękkiej ściereczki, chłonnych ręczników kuchennych lub specjalnego przyrządu do czyszczenia płyty (postępować zgodnie z instrukcją producenta).

- Płyny rozlane na polach grzejnych mogą powodować przesuwanie się lub wibrowanie naczyń do gotowania.
- Po wyczyszczeniu płyty należy ją dokładnie osuszyć.

Jeśli logo CleanProtect jest obecne na szkle, płyta została poddana obróbce technologicznej CleanProtect. Ta ekskluzywna powłoka zapewnia doskonałe rezultaty czyszczenia i dłużej utrzymuje połysk powierzchni płyty. Zaleca się codzienne czyszczenie po każdym użyciu.

Aby wyczyścić płyty CleanProtect, należy postępować zgodnie z poniższymi zaleceniami:

- Dokładnie zwilżyć wodą strefy, które wymagają czyszczenia, upewniając się, że cały zabrudzony obszar jest pokryty wodą. Należy uważać, aby nie rozlać wody na panel sterowania.
- Procedura zwilżania:
 - w normalnych warunkach odczekać co najmniej 2 minuty;
 - przy silnych zabrudzeniach odczekać co najmniej 5 minut.
 - Jeśli woda wyschnie na płycie, zwilżyć ją ponownie.
- Użyć gąbki nierysującej powierzchni, aby usunąć osad i wysuszyć płytę po czyszczeniu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Należy sprawdzić, czy zasilanie elektryczne nie zostało wyłączone.
- Jeśli płyta kuchenki nie może zostać wyłączona po zakończeniu pracy, należy odłączyć ją od źródła zasilania.
- Jeżeli po włączeniu płyty na wyświetlaczu pojawią się kody alfanumeryczne, należy postępować według instrukcji podanych w poniższej tabeli.

Uwaga: Obecność wody, płynu rozlanego z naczyń na płytę, a także innych przedmiotów na przycisku może być powodem przypadkowego i niepożądanego włączenia się lub wyłączenia funkcji blokady panelu sterowania.

KOD WYŚWIETLACZA/ WYKRYTY PROBLEM	OPIS	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
F9E0	Nieprawidłowe podłączenie przewodu zasilającego.	Podłączenie zasilania nie jest dokładnie takie, jak wskazano w sekcji „Podłączenie elektryczne”.	Podłączyć zasilanie zgodnie z sekcją „Podłączenie elektryczne”.
F0EA	Panel sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokich temperatur.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekaj, aż płyta ostygnie przed ponownym użyciem.
F0E9 Poziom mocy został automatycznie zmniejszony. Pole grzejne wyłącza się automatycznie. Płyta wyłącza się automatycznie.	Strefa grzewcza wyłącza się, gdy temperatury są zbyt wysokie. Poziom mocy zostaje zmniejszony, pole grzewcze wyłącza się lub płyta wyłącza się, gdy temperatura jest zbyt wysoka.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka. Wentylacja płyty grzewczej może nie być wystarczająca do zapewnienia jej prawidłowego działania.	Poczekaj, aż pole grzewcze ostygnie przed ponownym użyciem. Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, płyta grzewcza musi mieć zapewnioną odpowiednią wentylację z wystarczającym dopływem świeżego powietrza. Sprawdź, czy płyta została zainstalowana zgodnie ze wskazówkami opisanymi w sekcji "Instalacja". Upewnij się, że żaden przedmiot nie zasłania tylnej i dolnej tylnej części płyty grzewczej.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Odłączyć płytę od zasilania elektrycznego. Zaczekać kilka sekund (więcej niż 10), a następnie podłączyć płytę do zasilania elektrycznego. Jeśli problem występuje nadal, skontaktować się z lokalnym autoryzowanym serwisem i podać kod błędu pojawiający się na wyświetlaczu.		
dE [gdy płyta jest wyłączona]	Płyta się nie nagrzewa. Funkcja się nie włącza.	TRYB DEMO włączony.	Postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w sekcji „Pierwsze użycie”.
Funkcja specjalna nie włącza się, a płyta emituje sygnał dźwiękowy.	Płyta grzewcza nie pozwala na aktywację funkcji specjalnej.	Regulator mocy ogranicza aktywację funkcji specjalnej zgodnie z Ustawieniem zarządzania mocą wybranym dla płyty grzewczej (np. 2,5 kW).	Zobacz sekcję „Zarządzanie mocą”.
Po wybraniu poziomu mocy lub użyciu funkcji Booster poziom mocy zostanie automatycznie obniżony.	Płyta automatycznie ustawia maksymalny dostępny poziom mocy (nawet niższy niż ustawiony), aby zapewnić możliwość korzystania z pola grzejnego.	Regulator mocy ogranicza aktywację funkcji specjalnej zgodnie z Ustawieniem zarządzania mocą wybranym dla płyty grzewczej (np. 2,5 kW). Funkcja Booster może mieć różny czas trwania w zależności od używanej strefy. Po upływie czasu trwania funkcji Booster, moc zostanie automatycznie zmniejszona do poziomu 18. Wentylacja płyty grzewczej może nie być wystarczająca do zapewnienia jej prawidłowego działania.	Zobacz sekcję „Zarządzanie mocą” lub „Funkcja Booster”. Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, płyta grzewcza musi mieć zapewnioną odpowiednią wentylację z wystarczającym dopływem świeżego powietrza. Sprawdź, czy płyta została zainstalowana zgodnie ze wskazówkami opisanymi w sekcji "Instalacja". Upewnij się, że żaden przedmiot nie zasłania tylnej i dolnej tylnej części płyty grzewczej.

KOD WYŚWIETLACZA/WYKRYTY PROBLEM	OPIS	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
U - U	Naczynia nie są wykrywane. Pole grzewcze wyłącza się po 30 sekundach.	Ten symbol pojawi się, jeśli naczynie do gotowania nie może być stosowane na płycie indukcyjnej, nie zostało umieszczone prawidłowo lub jest nieprawidłowej wielkości. Jeśli naczynie nie zostanie wykryte w ciągu 30 sekund od wyboru, dane pole grzejne wyłączy się.	Jeśli naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego (patrz sekcja "Akcesoria") i jest prawidłowo ustawione na wymaganym polu grzejnym, spróbować użyć go na mniejszym polu grzejnym. W przeciwnym razie należy użyć odpowiedniego naczynia (patrz sekcja "Akcesoria").
Płyta wydaje dwa krótkie dźwięki, a następnie sama się wyłącza. Komunikat „OFF” jest następnie wyświetlany przez maksymalnie 60 sekund, podczas których płyta nie może zostać ponownie włączona i powtarza dwa krótkie dźwięki co 5 sekund.	Rozlanie wody, przelanie jedzenia i/lub przedmiot umieszczony na przyciskach panelu sterowania mogą imitować palec i przypadkowo aktywować lub dezaktywować którykolwiek z przycisków płyty: • przycisk WŁ./WYŁ., powodując niezamierzone wyłączenie płyty grzewczej; • przycisk blokady klawiszy, powodując niepożądaną aktywację funkcji blokady klawiszy, jeśli zostanie naciśnięty w sposób ciągły przez ponad 3 sekundy. Funkcja pozostaje aktywna nawet po wyłączeniu płyty grzewczej, z włączoną ikoną blokady przycisków i diodą LED; • klawiatury przewijania, powodując niepożądaną zmianę poziomów mocy. Płyta wyłącza się samoczynnie (wyświetlając komunikat „OFF”), jeśli nie zostanie wyczyszczona w ciągu 8 sekund.		Wysuszyć i/lub wyczyścić i/lub usunąć przedmiot, aby można było ponownie włączyć płytę po 60 sekundach od pojawienia się komunikatu OFF. Jeśli funkcja blokady przycisków została przypadkowo aktywowana, naciśnąć przycisk blokady przycisków przez 3 sekundy, aby ją wyłączyć. W celu włączenia urządzenia należy nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ.
Woda nie gotuje się, gdy używana jest funkcja Heat Control (☺)	Woda nie gotuje się po ustawieniu temperatury za pomocą funkcji Heat Control.	Do gotowania wody używana jest funkcja Heat Control.	Użyć funkcji Wspomaganego gotowania (Boil&Cook) lub funkcji Booster.
Podczas ustawiania naczynia słychać kliknięcie i/lub stukot.	Ciągłe odgłosy klikania i/lub stukania pojawiają się, gdy patelnia nie jest w stanie odebrać pełnej mocy dostarczanej dla ustawionego poziomu. Średnica patelni może być mniejsza niż minimalna wskazana w instrukcji obsługi dla określonych pól grzewczych. Nawet w przypadku używania patelni o prawidłowych wymiarach, niektóre naczynia mają dno częściowo pokryte metalowymi wkładkami (lub bez równomiernego rozkładu ferromagnetycznego) i nie zawsze działają zgodnie z oczekiwaniami.		Należy używać patelni o średnicy większej niż minimalna wskazana w instrukcji dla określonych pól grzewczych lub użyć patelni o wyższej wydajności (patrz sekcja "Akcesoria").
Płyta się wyłącza.	Płyta wyłączy się automatycznie w następujących sytuacjach: • W przypadku rozlania wody, przelania żywności lub umieszczenia przedmiotów na przyciskach panelu sterowania, które mogłyby przypadkowo aktywować przycisk WŁ./WYŁ. Jeśli elementy te nie zostaną usunięte w ciągu 8 sekund, płyta wyłączy się automatycznie, emitując sygnał dźwiękowy. • W przypadku braku interakcji z panelem sterowania przez ponad 30 sekund i gdy żadne pole grzewcze nie jest aktywne. • Jeśli żadne naczynie nie zostało wykryte przez ponad 30 sekund i w tym samym czasie nie było żadnej interakcji z panelem sterowania. • Uplłynął maksymalny czas pracy dla danego poziomu mocy lub funkcji, a płyta nie była używana przez ponad 30 sekund. • Inne przypadki nie zostały tutaj określone.		Więcej informacji można znaleźć w sekcji „Codzienna eksploatacja”. Włączyć płytę ręcznie.
Podczas korzystania z funkcji Wspomaganego gotowania (Boil&Cook) woda nie osiąga temperatury wrzenia. lub Funkcja nie wskazuje, że temperatura wrzenia została osiągnięta w ciągu około 90 sekund od rozpoczęcia wrzenia wody.	W zależności od naczynia lub ilości użytej wody, temperatura wrzenia może nie zostać osiągnięta. Niezależnie od tego, czy woda się gotuje, czy nie, poziom mocy może automatycznie spaść do 15 po około 15 minutach od włączenia funkcji.		Jeśli woda nie wrze, można doprowadzić ją do zagotowania, zwiększając poziom mocy używanego pola grzejnego. Alternatywnie, można spróbować użyć innej patelni przystosowanej do gotowania indukcyjnego. Jeśli funkcja nie wskaże wrzenia w ciągu około 90 sekund od rozpoczęcia gotowania wody, zalecamy wyłączenie funkcji Boil&Cook i kontynuowanie gotowania przy użyciu poziomów mocy.

ODGŁOSY PRACY URZĄDZENIA

Płyty indukcyjne mogą generować świsty lub trzaski podczas normalnej pracy. Dźwięki te pochodzą z rzeczywistości z naczyń i są związane z cechami dna (np. gdy dno wykonane jest z kilku warstw różnych materiałów lub jest nierówne). Dźwięki mogą się różnić w zależności od rodzaju używanego naczynia oraz ilości zawartej w nim żywności i nie stanowią niepokojącego objawu. Płyty indukcyjne mogą wydawać ciągłe dźwięki klikania i/lub stukania przy ustawionym garnku/patelni. Dźwięki te mogą pojawić się, gdy patelnia nie jest w stanie odebrać pełnej mocy dostarczanej dla ustawionego poziomu mocy. Należy używać patelni o średnicy większej niż minimalna wskazana w instrukcji dla określonych pól grzewczych lub użyć patelni o wyższej wydajności (patrz sekcja "Akcesoria").

Rozlanie wody, przelanie jedzenia i/lub przedmiot umieszczony na przyciskach panelu sterowania mogą imitować palec i przypadkowo aktywować lub dezaktywować którykolwiek z przycisków płyty, a także powodować emitowanie sygnałów dźwiękowych na skutek kontaktu przedmiotów z przyciskami. Jeśli przedmioty te nie zostaną usunięte w ciągu 8 sekund, płyta automatycznie wyłączy się, emitując dźwięk, który będzie powtarzany co 5 sekund, dopóki przedmiot lub woda nie zostaną usunięte z panelu sterowania, nawet po wyłączeniu. Aby uniknąć wyłączenia, należy usunąć wszelkie rozlane płyny z interfejsu użytkownika i dokładnie wysuszyć go w ciągu 8 sekund lub użyć funkcji czyszczenia, która daje 30 sekund na wyczyszczenie i wysuszenie. Należy pamiętać, że przycisk WŁ./WYŁ. będzie zawsze aktywny.

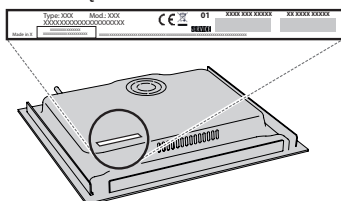
OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA**PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z SERWISEM POSPRZEDAŻNYM:**

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu, zgodnie z zaleceniami podanymi w **ROZWIĄZYWANIU PROBLEMÓW**.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

JEŻELI PO WYKONANIU POWYŻSZYCH CZYNNOŚCI URZĄDZENIE NADAL NIE DZIAŁA PRAWIDŁOWO, SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z NAJBLIŻSZYM SERWISEM POSPRZEDAŻNYM.

Kontaktując się z naszym działem obsługi posprzedażnej, zawsze podawać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model urządzenia



- Ind.C.
- numer seryjny (numer po literach „SN” na tabliczce znamionowej, znajdującej się pod urządzeniem). Numer seryjny jest również podany w dokumentacji;



- dokładny adres użytkownika;
- numer telefonu.

Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu posprzedażnego (co jest gwarancją użycia oryginalnych części zamiennych oraz właściwej naprawy).

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu;
- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.whirlpool.eu/docs;
- Ewentualnie można, **skontaktować się naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.

Před použitím spotřebiče si přečtěte tyto bezpečnostní pokyny. Uschovejte si je po ruce pro další použití.

V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou uvedena důležitá bezpečnostní upozornění, která je nutné si přečíst a řídit se jimi. Výrobce odmítá nést jakoukoli zodpovědnost za nedodržení těchto bezpečnostních pokynů, za nevhodné používání spotřebiče nebo za nesprávné nastavení ovladačů.

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Pokud je povrch varné desky popraskaný, zařízení nepoužívejte. Riziko elektrického šoku!

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Nebezpečí požáru: Neskladujte položky na varném povrchu.

⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Proces vaření musí probíhat pod kontrolou. Krátké vaření musí být neustále monitorováno.

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Vaření pokrmů s obsahem tuku nebo oleje bez dozoru na varné desce může být nebezpečné. Riziko požáru! NIKDY se nepokoušejte požár uhasit vodou: Namísto toho spotřebič vypněte a plamen přikryjte, např. poklicí nebo žáruvzdornou dekou.

⚠ **Varnou desku nepoužívejte jako pracovní plochu nebo podstavec. Do blízkosti spotřebiče nepokládejte oděvy nebo jiné hořlavé materiály, dokud veškeré součásti zcela nevychladnou. Riziko požáru!**

⚠ **Kovové předměty jako nože, vidličky, lžice a poklice nepokládejte na povrch varné desky, protože se mohou zahřát na vysokou teplotu.**

⚠ **Velmi malé děti (0–3 roky) by se neměly ke spotřebiči přibližovat. Malé děti (3–8 let) by se neměly ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dozorem. Děti starší 8 let a osoby s fyzickým, smyslovým či duševním postižením nebo bez patřičných zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pouze pod dohledem nebo tehdy, pokud obdržely informace o bezpečném použití spotřebiče a pokud rozumějí rizikům, která s používáním spotřebiče souvisejí. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.**

⚠ **Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor nádoby.**

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let se nesmějí ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby.

⚠ **Jídlo nesmí zůstat uvnitř výrobku nebo být na výrobku položeno déle než jednu hodinu před jeho tepelnou úpravou či po jejím dokončení.**

POVOLENÉ POUŽITÍ

⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič není určen k řízení pomocí externího zařízení, jako je např. časovač, nebo samostatného systému dálkového ovládání.

⚠ **Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných zařízeních jako: kuchyňské kouty pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích; farmy; klienty hotelů, motelů, penzionů a jiných ubytovacích zařízení.**

⚠ **Není přípustné používat jej jiným způsobem (např. k vytápění místností).**

⚠ **Tento spotřebič není určen pro profesionální použití. Nepoužívejte spotřebič venku.**

⚠ **VAROVÁNÍ:** Pokud necháte na ovládacím panelu ležet nějaký předmět, indukční deska může vydávat zvuk. Plotnu vypněte stiskem tlačítka „ZAPNOUT/VYPNOUT“.

INSTALACE

⚠ **K přemístování a instalaci spotřebiče jsou nutné minimálně dvě osoby – nebezpečí zranění. Při rozbalování a instalaci používejte ochranné rukavice – nebezpečí pořezání.**


⚠ **Instalaci, včetně připojení přívodu vody (pokud nějaký existuje) a elektřiny, a opravy musí provádět kvalifikovaný technik. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití. Nedovolte dětem, aby se přibližovaly k místu instalace. Po vybalení spotřebiče se přesvědčte, že nebyl při dopravě poškozen. V případě problémů se obraťte se na svého prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Po instalaci musí být obalový materiál (plasty, polystyrenová pěna atd.) uložen mimo dosah dětí – nebezpečí udušení. Před zahájením instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě – nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Během instalace se ujistěte, že zařízení nepoškozuje napájecí kabel – nebezpečí požáru a úrazu elektrickým proudem. Zařízení nezapínejte, dokud nebyla řádně ukončena instalace.**


⚠ **Je-li nutné skříňku přirříznout, proveďte tyto práce ještě před zasunutím spotřebiče na místo a pečlivě odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.**

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ


⚠ **V souladu s národními bezpečnostními normami týkajícími se elektrických zařízení musí být možné odpojit spotřebič od elektrické sítě vytažením zástrčky, pokud je zástrčka přístupná, nebo, v souladu s pravidly pro zapojování, prostřednictvím vícepólového vypínače umístěného před zásuvkou a spotřebič musí být uzemněn.**


⚠ **Nepoužívejte prodlužovací kabely, sdružené zásuvky nebo adaptéry. Po provedení montáže nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné. Nepoužívejte spotřebič, pokud jste mokří nebo bosí. Tento spotřebič nezapínejte, pokud je poškozený napájecí síťový kabel či zástrčka, pokud nefunguje správně nebo byl poškozen či došlo k jeho pádu.**

 Instalace pomocí zástrčky napájecího kabelu není povolena, pokud produkt již není vybaven tou, kterou poskytuje výrobce.

 Jestliže je poškozený přívodní kabel, za identický ho smí vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu – riziko elektrického šoku!

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

 **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Než zahájíte jakoukoli údržbovou operaci, ujistěte se, že je spotřebič vypnutý a odpojený od zdroje napájení; nikdy nepoužívejte parní čistič – riziko elektrického šoku!

 Nepoužívejte abrazivní ani agresivní produkty, čisticí prostředky s obsahem chloru ani drátěnky.

LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU

Obal je ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním znakem




Jednotlivé části obalového materiálu proto zlikvidujte odpovědně podle platných místních předpisů.

LIKVIDACE DOMÁČÍCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ

Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte jej podle místních předpisů pro likvidaci odpadu. Další informace o likvidaci, renovaci a recyklaci elektrických spotřebičů získáte na místním úřadě, v podniku pro sběr domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) a nařízením o odpadních elektrických a elektronických zařízeních 2013 (včetně dodatků).

Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví.

Symbol  na výrobku nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nesmí být likvidován společně s domácím odpadem, nýbrž je nutné jej odevzdat do příslušného sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

RADY K ÚSPORĚ ELEKTRICKÉ ENERGIE

Vytěžte maximum i ze zbytkového tepla, a to tak, že ploténku vypnete několik minut před dokončením vaření.

Dno hrnce či pánve by mělo zakrývat celou plochu ploténky; při použití nádoby, jejíž dno je menší než ploténka, dochází k plýtvání energií.

Během vaření přikrývejte hrnce a pánve dobře těsnící pokličkou a používejte co nejméně vody. Vařením bez pokličky se citelně zvýší spotřeba energie.

Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign evropského nařízení 66/2014 a nařízení o ekodesignu výrobků spojených se spotřebou energie a informacích o energii (dodatek) (EU Exit) 2019 v souladu s evropskou normou EN 60350-2.

Informace týkající se režimu nízké spotřeby spotřebiče v souladu s nařízením (EU) 2023/826 naleznete na následujícím odkazu: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

POZNÁMKA

Lidé s kardiostimulátorem nebo podobným lékařským přístrojem by měli být opatrní, pokud stojí v blízkosti zapnuté indukční varné desky. Elektromagnetické pole může kardiostimulátor nebo jemu podobné přístroje poškodit. Obratťe se na svého lékaře nebo výrobce kardiostimulátoru či jiného takového lékařského přístroje pro další informace o působení elektromagnetického pole indukční varné desky na tyto přístroje.



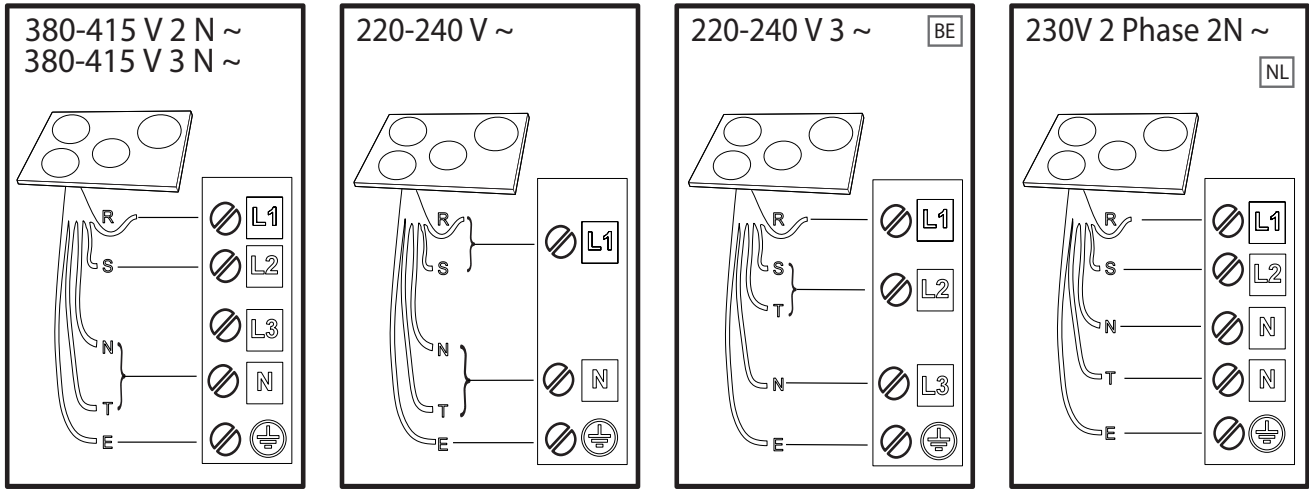
PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Připojení k elektrické síti musí být provedeno ještě před připojením spotřebiče ke zdroji elektřiny.

Instalaci musí provést kvalifikovaný pracovník obeznámený s platnými bezpečnostními předpisy a předpisy o elektrické instalaci. Instalace se musí provádět výslovně podle předpisů lokálního dodavatele elektrické energie.

Ujistěte se, že napětí uvedené na výrobním štítku na spodní straně spotřebiče odpovídá napětí ve vašem bytě.

Předpisy vyžadují, aby byl spotřebič uzemněn; použijte pouze vodiče (včetně zemniče), které mají odpovídající délku.



R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur-שחור

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафяв-браун-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn-πο

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьo (сивo)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (liath)-blár (grár)-לופא (רופא)

 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτριvo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyто/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas-gulur/grænn-קורי/בוהוצ

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-לופא



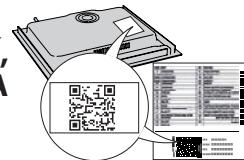
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
ZNAČKY WHIRLPOOL

Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek
na www.register10.eu.

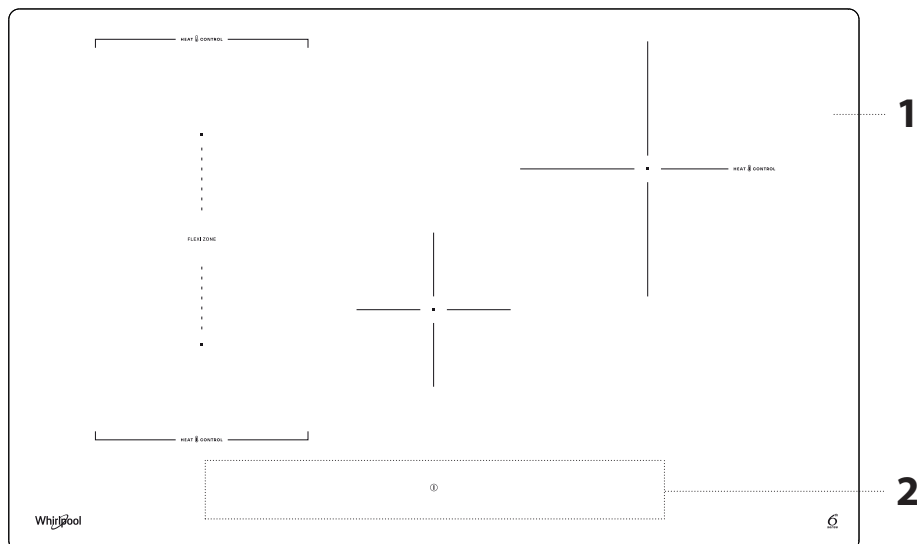


Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte
bezpečnostní pokyny.

ABYSTE ZÍSKALI VÍCE INFORMACÍ,
NASKENUJTE PROSÍM QR KÓD NA
VAŠEM SPOTŘEBIČI

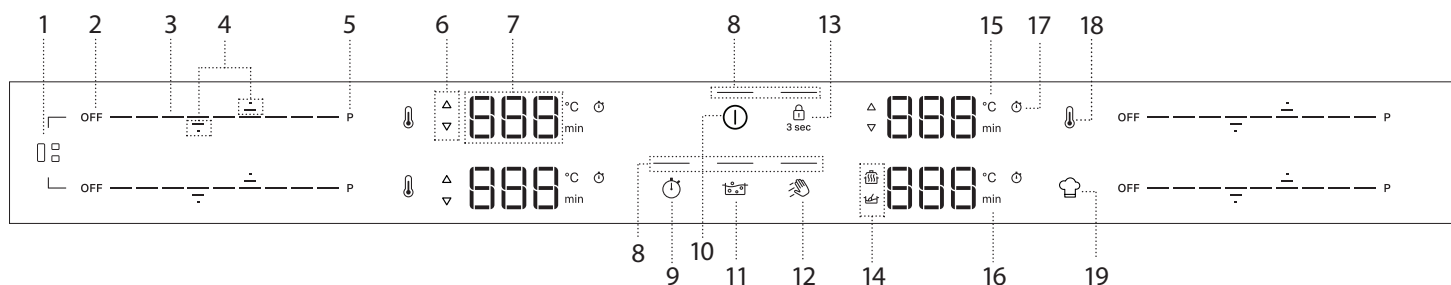


POPIS PRODUKTU



1. Varná deska
2. Ovládací panel

OVLÁDACÍ PANEL




- | | | |
|---|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Tlačítko Flexi Zone 2. Tlačítko vypnutí varné zóny 3. Posuvná klávesnice 4. Šipky pro nastavení teploty/časovače 5. Tlačítko rychlého ohřevu (Booster) 6. Ukazatel předeřhnutí/ochlazení 7. Zobrazení varné zóny | <ol style="list-style-type: none"> 8. Kontrolka – aktivní funkce 9. Tlačítko časovače 10. Tlačítko ZAP/VYP 11. Tlačítko Asistované vaření (Boil&Cook) 12. Tlačítko funkce Wipe 13. Tlačítko zámku kláves – 3 sekundy 14. Symboly/zapínání speciálních funkcí | <ol style="list-style-type: none"> 15. Ukazatel teploty (stupně Celsia) 16. Ukazatel minut 17. Symbol indikátoru časovače 18. Tlačítko Heat Control 19. Tlačítko speciální funkce |
|---|---|--|

POZNÁMKA: Stiskněte tlačítko ON/OFF (Zap/Vyp) (10); Na několik okamžiků se zobrazí všechny dostupné funkce, poté zůstanou aktivní pouze ty hlavní. Ostatní lze použít a budou aktivovány při dalším používání zařízení.

DŮLEŽITÉ: Všechny dostupné funkce budou osvětleny tlumeným světlem, které zesílí až po jejich aktivaci.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Používejte pouze hrnce a pánve z feromagnetického materiálu vhodné pro indukční varné desky. Abyste určili, zda je hrnec vhodný, hledejte symbol  (obvykle vyražený na dně). Ke kontrole, zda je dno nádobí magnetické, lze použít také magnet.

NÁDOBÍ	MATERIÁL	VLASTNOSTI
 Doporučené nádobí	Základna je vyrobena z nerezové oceli se sendvičovou konstrukcí, smaltované oceli a litiny.	Zajišťuje optimální účinnost, rychle se zahřívá a rovnoměrně rozvádí teplo.
 Vhodné nádobí	Základna není plně feromagnetická (magnet drží pouze na části dna nádobí).	Zahřívá se pouze feromagnetická oblast. V důsledku toho se může zahřívát méně rychle a teplo může být rozloženo méně rovnoměrně.
 Vhodné nádobí	Feromagnetická základna obsahuje plochy s hliníkem nebo má uprostřed prohloubenou plochu.	Feromagnetická plocha je menší než vlastní plocha dna nádobí. Výsledkem může být nižší výkon a nádobí se nemusí dostatečně zahřívát. Kuchyňské nádobí nemusí být rozpoznáno.
 Nevhodné	Normální tenká ocel, sklo, hlína, měď, hliník a jiné neferomagnetické materiály nebo nádobí s gumovými nožičkami.	Nádobí není detekováno a neohřívá se.

POZNÁMKA: Veškeré nádobí musí mít rovné dno. Pravidelně kontrolujte, zda se dno nedeformuje, protože některé nádobí se může vlivem vysokého tepla deformovat.

Použití nádobí, které neodpovídá doporučeným rozměrům a vlastnostem, může výrazně ovlivnit výkon vaření a způsobit neuspokojivé výsledky.

ADAPTÉR NA HRNCE A PÁNVE, KTERÉ NEJSOU VHODNÉ PRO VAŘENÍ NA INUKCI

Použití adaptérových desek ovlivňuje účinnost, a prodlužuje tak dobu potřebnou k ohřevu vody nebo potravin. Ujistěte se, že feromagnetický průměr základny nádobí

odpovídá průměru adaptérové desky i průměru varné zóny. Pokud se tato měření neshodují, může dojít k výraznému snížení účinnosti a výkonu. Nedodržení těchto pokynů může vést k nahromadění tepla, které by nebylo účinně přeneseno do hrnce nebo pánve, což by mohlo způsobit zčernání desky a varné desky.

HRNCE A PÁNVE

Varná deska je vybavena vnitřním bezpečnostním systémem, který při zjištění příliš vysoké teploty aktivuje funkci „Automatické vypnutí“. Používání prázdných hrnců a pánví s tenkým dnem se nedoporučuje, ale v případě jejich použití by se teplota mohla zvýšit rychleji, než je doba potřebná k rychlému spuštění funkce „Automatické vypnutí“, což by mohlo vést k poškození pánve nebo povrchu varné desky. Pokud se tak stane, nedotýkejte se pánve ani povrchu varné desky. Počkejte, až všechny součásti vychladnou. Pokud se zobrazí jakékoli chybové hlášení, zavolejte servisní středisko.

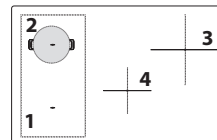
VHODNÁ VELIKOST DNA PÁNVE/HRNCE PRO RŮZNÉ VARNÉ ZÓNY

Abyste zajistili správnou funkci varné desky, používejte hrnce s vhodným průměrem pro každou zónu (viz tabulka níže). Vezměte prosím na vědomí, že výrobců nádobí často uvádějí velikost horního průměru nádobí, nikoli průměr dna.

Aby varná deska fungovala tak, jak se očekává, používejte vždy varnou zónu o velikosti odpovídající feromagnetické velikosti dna nádobí.

Pánev/hrnec správně vycentrujte na používanou varnou zónu. Doporučujeme nepoužívat hrnce větší, než je velikost varné zóny.

POUŽITÍ NÁDOBÍ PODLE ZÓN



Oblast	Vhodný tvar nádobí	Vhodné feromagnetické dno (cm)
1 nebo 2	Kulaté nebo čtvercové	16 - 21
3	Kulaté	16 - 21
4	Kulaté	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Oválné nebo obdélníkové	Krátká strana 16 - 21 Dlouhá strana 24 - 38

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

POWER MANAGEMENT (ŘÍZENÍ VÝKONU)

V době nákupu je varná deska nastavena na maximální výkon. Nastavení upravte na základě limitů domácího elektrického systému, jak je vysvětleno v následujícím odstavci.

POZNÁMKY: V závislosti na výkonu zvoleném pro varnou desku může dojít k automatickému omezení stupně výkonu a funkcí některých varných zón (např. vaření či rychlý ohřev), aby se předešlo překročení zvoleného limitu.

Níže uvedená tabulka uvádí výkon, který jednotlivé zóny využívají pro jednotlivé funkce, abyste pochopili možná omezení použití na základě zvoleného nastavení výkonu.

OBLAST	1 nebo 2	1 + 2	3	4
VÝKON 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	2,2
HEAT CONTROL (KW)	1,4	NA	1,4	NA
ASISOVANÉ VAŘENÍ (BOIL&COOK) (KW)	3,0	NA	3,0	NA
ROZPOUŠTĚNÍ (KW)	NA	NA	NA	0,045
UDRŽOVÁNÍ TEPLoty (KW)	NA	NA	NA	0,145

Příklady s odkazem na hodnoty ve výše uvedené tabulce:

Pokud nastavíte „Power management setting (Nastavení řízení výkonu)“ na 4 kW a aktivujete více varných zón současně, varná deska automaticky upraví úroveň výkonu tak, aby nepřekročila celkový limit výkonu (např. 4 kW).

Například při nastavení „Power management setting (Nastavení řízení výkonu)“ na 4 kW, pokud nastavíte zónu 3 na „Booster“ (což je 3,7 kW) a poté se pokusíte aktivovat zónu 1 na úroveň 18 (2,2 kW), celkový dodávaný výkon by překročil limit 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Z tohoto důvodu varná deska automaticky nastaví úroveň výkonu takto: varná zóna nastavená na „Booster“ bude nastavena na úroveň 18 (což jsou 2,2 kW), zatímco druhá varná zóna na úroveň 15 (což je 1,6 kW, maximální úroveň výkonu nesmí překročit omezení 4 kW).

Nabídka nastavení: Změna základního nastavení

Po připojení zařízení k hlavnímu zdroji napájení můžete během 60 sekund změnit výchozí nastavení vstupem do nabídky Setting (nastavení):

- Po připojení varné desky k hlavnímu zdroji napájení počkejte, dokud se všechny LED diody postupně nerozsvítí a nezhasnou.
- Stiskem a podržením tlačítka zapnutí/vypnutí (ⓘ) varnou desku zapnete.
- Stisknutím tlačítka zámku kláves (Ⓜ) na dobu alespoň 6 sekund vstoupíte do nabídky Setting (Nastavení). Zvuk aktivace zámku kláves, který se ozve po 3 sekundách stisknutí, ignorujte.
- Typ nastavení (např. „PL“) se zobrazí na levém horním displeji varné zóny a jeho výchozí (nebo aktuální) hodnota (např. „2_5“) se zobrazí na levém dolním displeji varné zóny.
- Typ nastavení můžete zvolit pomocí šipek nahoru (⏶) a dolů (⏷) na levé horní varné zóně. Hodnotu můžete změnit pomocí šipek nahoru (⏶) a dolů (⏷) na levé dolní varné zóně. Typy nastavení, výchozí hodnoty a možné hodnoty jsou uvedeny v následující tabulce.
- Pro potvrzení stiskněte tlačítko On/Off.
- Bez potvrzení varná deska ukončí nabídku Nastavení a do 30 sekund se vrátí k předchozím hodnotám.

POŘADÍ	TYP NASTAVENÍ	VLEVO NAHOŘE	VLEVO DOLE (VÝCHOZÍ)	MOŽNÉ HODNOTY
1	Omezení výkonu	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW
2	Zvukový tón	Aud	Svítil	ZAP/VYP
3	Režim demo	DE	Vypnuté	Off/On

POZNÁMKY: Jakmile je funkce demo režimu aktivována, zůstane zapnutá, i když dojde k přerušení hlavního napájení.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

① ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ VARNÉ DESKY

Stiskem a podržením tlačítka power varnou desku zapnete. Rozsvítí se kontrolka LED nad tlačítkem a ozve se zvukový signál. Po několika sekundách můžete s varnou deskou komunikovat. Chcete-li varnou desku vypnout, stiskněte znovu stejné tlačítko; Všechny varné zóny budou deaktivované.

UMÍSTĚNÍ

Nezakrývejte symboly ovládacího panelu hrcem.

Poznámka: Ve varných zónách, které jsou umístěné v blízkosti ovládacího panelu, doporučujeme pokládat hrnce a pánve tak, aby se nacházely mezi značkami (se zohledněním jak dna, tak horního okraje pánve, neboť ten bývá širší). Tím se zabrání nadměrnému přehřívání klávesnice. Při grilování nebo smažení používejte pokud možno zadní varné zóny.



AKTIVACE/DEAKTIVACE VARNÝCH ZÓN A NASTAVENÍ ÚROVNÍ VÝKONU



Aktivace varných zón:

Po zapnutí varné desky se rozsvítí posuvná klávesnice (SLIDER) všech dostupných varných zón s nízkou svítivostí. Položte prst na posuvnou klávesnici (SLIDER) zóny, kterou chcete aktivovat, a jemně ji posuňte doprava, chcete-li zvýšit úroveň výkonu, nebo doleva, chcete-li ji snížit. Všimněte si, že segmenty ovládací klávesnice se podle zvolené úrovně výkonu posunou do vysoké svítivosti a číslice na displeji zobrazí číslo odpovídající zvolené úrovni výkonu (od 1 do 18). Tlačítkem „P“ lze zvolit funkci rychlého ohřevu (Booster) pro rychlé vaření vody.

Deaktivace varných zón:

Vyberte tlačítko „OFF“ na začátku posuvné klávesnice.

POZNÁMKA: Rozlité voda, přetečení jídla a/nebo předmět umístěný na tlačítkách ovládacího panelu může napodobit váš prst a omylem aktivovat nebo deaktivovat některé z tlačítek varné desky. Pokud tyto prvky neodstraníte do 8 sekund, varná deska vydá dva krátké zvukové signály a sama se vypne, přičemž se zobrazí zpráva „OFF“.

🔒 UZAMKNUTÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Funkce zámku ovládacího panelu slouží k uzamčení nastavení varné desky, aby se zabránilo náhodným změnám nastavení nebo nechtěné aktivaci/deaktivaci funkcí. Tuto funkci můžete potřebovat například. V případě možného rozlité tekutiny nebo potravin nebo z bezpečnostních důvodů (náhodná interakce dětí s varnou deskou), aby se zabránilo riziku náhodného zapnutí varné desky. Chcete-li použít zablokování ovládacího panelu, podržte tlačítko (🔒) po dobu 3 vteřin. Tlačítko se přepne do režimu vysoké svítivosti a aktivaci této funkce signalizuje zvukový signál a světlo nad symbolem. Zablokování ovládacího panelu vypnete zopakováním postupu zapnutí.

MAXIMÁLNÍ PRACOVNÍ DOBA VARNÝCH ZÓN A FUNKCÍ

Úroveň výkonu nebo funkce	VYPNOUT	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Rozpouštění	Uchovat teplé
Maximální pracovní doba	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 min	5 min	8 h	8 h
Úroveň výkonu po uplynutí časového limitu	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Zóna vaření 1, 2, 3

** Zóna vaření 4

Příklady týkající se hodnot ve výše uvedené tabulce:

Pokud zapnete varnou zónu a nastavíte její výkon na úroveň 14, bude varná zóna pracovat maximálně 2 hodiny. Po 2 hodinách klesne úroveň výkonu na 0 a varná zóna se automaticky vypne. Pokud nejsou aktivní žádné další varné zóny a během 30 sekund nedojde k žádné interakci s tlačítky ovládacího panelu, varná deska se automaticky vypne.

Pokud aktivujete funkci Booster na varné zóně 4, automaticky se po 5 minutách sníží výkon na úroveň 18. Pokud naopak aktivujete funkci Booster na varné zóně 1, 2 nebo 3, po 10 minutách se automaticky sníží výkon na úroveň 18. Po 1,5 hodině klesne úroveň výkonu na 0 a varná zóna se automaticky vypne. Pokud nejsou aktivní žádné další varné zóny a během 30 sekund nedojde k žádné interakci s tlačítky ovládacího panelu, varná deska se automaticky vypne.

POZNÁMKA: Ovládací panel se uzamkne a dostupná zůstane pouze možnost vypnutí funkce. Pokud varnou desku vypnete s aktivním zámekem ovládacího panelu, stiskněte tlačítko ON/OFF a poté stiskněte tlačítko zámku na 3 sekundy, aby se varná deska odemkla.



FUNKCE WIPE (SETŘENÍ)

Funkce Wipe dočasně zablokuje tlačítka uživatelského rozhraní, aby se zabránilo náhodným změnám nastavení během procesu čištění. Funkce nepřerušuje proces vaření.

Funkce Wipe pomáhá zabránit zvukovým znamením, pokud se na uživatelské rozhraní během vaření nebo při běžném čištění vylije voda.

Z bezpečnostních důvodů může být tlačítko ON/OFF aktivováno i nedobrovolně během čištění.

Aktivace funkce Wipe:

1. Stiskněte tlačítko Funkce Wipe (👉). Když je funkce aktivní, ozve se akustický zvuk.
2. Kontrolka LED nad tlačítkem se rozsvítí a zůstane svítit, zatímco samotné tlačítko bliká po celou dobu činnosti funkce.
3. Ovládací panel zůstane zablokovaný po dobu 30 sekund.

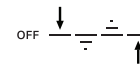


ČASOVAČ

Časový spínač řídí všechny aktivní varné zóny.

Aktivace časovače:

1. Zvolte varnou zónu a nastavte požadovanou úroveň výkonu.
2. Tlačítko časovače se zapne přibližně 5 sekund po rozpoznání nádoby. Stiskněte jej, dokud se nerozsvítí kontrolka v souladu se specifickým symbolem zvolené varné zóny.
3. Pomocí šipek nahoru (⬆) a dolů (⬇) nastavte čas (nestiskněte je a nedržte déle než 8 sekund, jinak se na varné desce zobrazí OFF. Další informace naleznete v části „Odstraňování závad“). Čas se bude měnit od 000 sekund do 30 minut a pokaždé se prodlouží o 1 minutu; od 30 do 150 minut, čas se bude prodloužovat po 5 minutách. Pokud potřebujete změnit čas o 10 minut, použijte postranní pomlčky. Pomlčka vlevo odečte 10 minut, pomlčka vpravo 10 minut přidá (viz následující obrázky).



4. Nastavený čas potvrdíte stisknutím tlačítka hodin (🕒). V opačném případě se čas automaticky potvrdí po 5 sekundách bez jakékoli akce.
5. Čas můžete kdykoli změnit a aktivovat více časovačů současně.
6. Během odpočítávání klepněte prstem na posuvník a zobrazte úroveň výkonu. Klepnutím na šipku nahoru (⬆) nebo dolů (⬇) zobrazíte nastavenou teplotu. Po 3 sekundách se znovu zobrazí odpočítávání.
7. Po uplynutí nastaveného času zazní pípnutí a varná zóna se automaticky vypne.

Deaktivace časovače:

Stiskněte šipku dolů (⬇), dokud se nezobrazí 000, a po 5 sekundách se deaktivuje.



INDIKÁTOR ČASOVAČE

Tato LED kontrolka (pokud svítí) indikuje, že pro danou varnou zónu byl nastaven časovač.

FUNKCE

P FUNKCE BOOSTER

Booster je speciální režim s úrovní výkonu vyšší než 18, který umožňuje nejrychlejší ohřev. Tento režim může mít různou dobu trvání v závislosti na použité zóně (viz tabulka níže). Po uplynutí doby funkce Booster se výkon automaticky sníží na úroveň 18.

DŮLEŽITÉ: Nepoužívejte s prázdnou pánví nebo s olejem/máslem. Tato funkce je ideální pro vaření vody.

POZNÁMKA: V závislosti na nastavení funkce Power Management nemusí být funkce Booster pro některé varné zóny k dispozici. Pokud navíc nastavíte jednu varnou zónu na Booster a poté aktivujete další zónu, sníží se úroveň první zóny na maximální možnou úroveň (i mnohem nižší než 18), aby bylo možné použít druhou zónu. Druhá varná zóna se nastaví nebo omezí podle zbývajících výkonu, který je na této straně varné desky k dispozici.

Mějte prosím na paměti, že výkon se může lišit v závislosti na velikosti a materiálu použitého nádobí.

POPIS ZÓN

Oblast	Jmenovitý výkon (úroveň 18, kW)	Power Booster (kW)	Doba trvání funkce Booster (minuty)
1 nebo 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	1,5	2,2	5
1+2 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

POZNÁMKY: Hodnoty v tabulce se vztahují ke zkušební podmínkám popsaným v normativní normě pro hodnocení výkonu varných spotřebičů.

Uvedený výkon se může lišit v závislosti na velikosti nebo materiálu použitého nádobí.

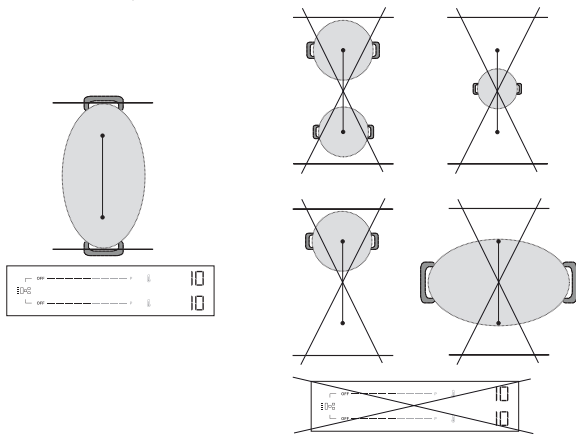
☐ FLEXIBILNÍ VARNÁ ZÓNA (FLEXI ZONE)

Pomocí této funkce můžete spojit dvě varné zóny do jedné delší, aby se na ně vešlo obdélníkové, oválné nebo podlouhlé nádobí, a použít jedno nastavení pro celou kombinovanou zónu.

Abyste zajistili správné výsledky, používejte pouze hrnce a pánve s feromagnetickým dnem, které jsou dostatečně dlouhé, aby pokryly obě zóny současně. Nádobí umístěte do středu flexibilní obdélníkové varné plochy.

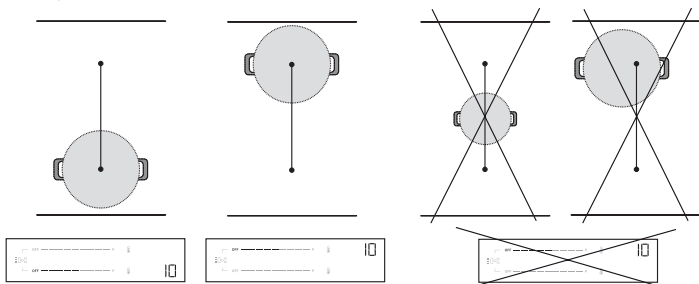
Příklady správného a nesprávného použití najdete na obrázku níže.

POZNÁMKA: Velký kulatý hrnec použitý uprostřed se může zahřát méně rychle a teplo může být rozloženo méně rovnoměrně.



DŮLEŽITÉ: U hrnců a pánví s feromagnetickým dnem o průměru 21 cm nebo menším se doporučuje používat jednotlivé varné zóny **bez aktivace flexibilního režimu vaření (Flexi Zone)**. Umístěte nádobí na přední nebo zadní zónu a aktivujte ji. Pokud je aktivní funkce Flexi Zone, funkce Heat Control nebude k dispozici, takže ji na ovládacím panelu nevidíte.

Příklady správného a nesprávného použití najdete na obrázku níže.

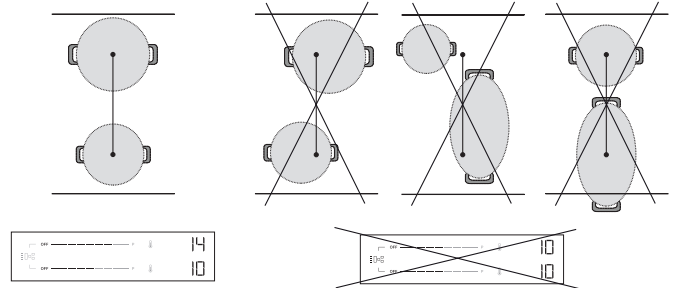


Flexi Zone se používá jako dvě samostatné zóny

Při současném použití dvou hrnců nebo pánví se doporučuje umístit první hrnec na zadní zónu a druhý na přední zónu (viz obrázky níže). V tomto případě by měly být zóny aktivovány **bez pomoci flexibilního režimu vaření (Flexi Zone)**.

Pro dosažení optimálního výkonu se ujistěte, že jsou obě pánve vycentrovány ve svých zónách. Nepřemísťujte jeden hrnec/pánev mimo střed, abyste uvolnili místo pro druhý. Při umísťování nádobí nevyjíždějte mimo oblast varné zóny ani na horní část ovládacího panelu.

Příklady správného a nesprávného použití najdete na obrázku níže.



AUTOMATICKÉ FUNKCE

Tato varná deska nabízí několik automatických funkcí, které vám pomohou při vaření. Upozornujeme, že v závislosti na nastavení správy napájení nemusí být k dispozici (viz část „Power Management“). Pokud je například řízení spotřeby nastaveno na 2,5 kW a některé zóny jsou již využívány, zbývajícím výkonem nemusí stačit k aktivaci automatické funkce. Varná deska vás na to upozorní zvukovým signálem.

☞ ROZPOUŠTĚNÍ

Tato funkce automaticky nastaví ideální úroveň výkonu pro rozpouštění. Umožňuje rozpouštět choulostivé potraviny, jako je čokoláda nebo máslo, a udržovat je rozpouštěné bez rizika, že se připálí nebo přilepí k hrnci/pánvi.

☞ UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

Tato funkce automaticky nastaví ideální výkon pro udržení teplého jídla po vaření a před podáváním. Uvědomte si, že při uchovávání potravin v teple dochází v průběhu času ke snižování obsahu tekutin.

Tyto automatické funkce jsou k dispozici pouze na standardních varných zónách (zóny s ikonou ☞).

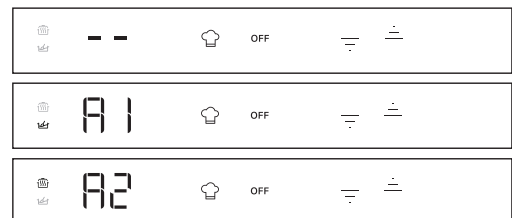
Jak aktivovat automatické funkce:

Chcete-li aktivovat automatické funkce, stiskněte ikonu ☞.

Na displeji se zobrazí dvě tlumeně svítící ikony: ☞ (udržovat teplé) nahoře a ☞ (rozpouštět) dole.

Pomocí šipek nahoru (☞) a dolů (☞) vyberte požadovanou funkci.

Na displeji se zobrazí „A1“ pro rozpouštění nebo „A2“ pro udržování tepla a příslušná ikona se rozzáří.



☞ HEAT CONTROL – ASISTOVANÉ VAŘENÍ S TEPLotOU

Tato funkce umožňuje zvolit a vařit při požadované teplotě (jako v troubě) namísto použití standardních stupňů výkonu.













Díky této funkci varná deska automaticky upravuje teplotu a udržuje stabilní teplotu nádobí, takže není nutné ji neustále upravovat.

Tato funkce je k dispozici pouze na varných zónách s ☞ ikonou.

POZNÁMKA: Zobrazená teplota se vztahuje ke středu prázdného nádobí. V závislosti na konkrétním nádobí, které používáte, se může zobrazená teplota lišit od skutečné teploty nádobí. Pro optimální výkon se doporučuje umístit nádobí do středu varné zóny a funkci aktivovat, když není aktivní ukazatel zbytkového tepla (Hot).

DŮLEŽITÉ: Tato funkce není určena k vaření vody nebo fritování. Z tohoto důvodu se voda neuvaří, ani když je zvolena teplota vyšší než 100 °C. Viz část „Asistované vaření“ nebo použijte funkci Booster pro rychlé vaření.

Jak aktivovat funkci Heat Control:

- Umístěte nádobí na zónu s ikonou .
- Stiskněte ikonu .
- Použijte šipku nahoru () vyberte požadovanou teplotu. Výchozí nastavení je 45 °C. Teplotu můžete podle potřeby zvýšit až na 200 °C (viz níže uvedená tabulka s tipy pro vaření). Šipkou dolů () snížíte teplotu.
- Během fáze ohřevu bude vedle zvolené teploty blikat šipka nahoru () .
- Po dosažení nastavené teploty varná deska upozorní zvukovým signálem a šipka nahoru () přestane blikat. Nyní můžete přidat jídlo.
- Po dosažení nastavené hodnoty můžete pomocí šipek nahoru () a dolů () nastavit teplotu v krocích po 5 °C.
- Pokud je nově zvolená teplota nižší než aktuální teplota, bude vedle zvolené teploty blikat šipka dolů () , dokud nebude dosaženo nové nastavené hodnoty. Pokud je nově zvolená teplota vyšší než aktuální teplota, bude vedle zvolené teploty blikat šipka nahoru () , dokud nebude dosaženo nové nastavené hodnoty.
- Pokud nastavíte časovač na zóně, kde je aktivní funkce Heat Control, časovač se spustí až po dosažení nastavené hodnoty. Na displeji se místo teploty zobrazí odpočítávání časovače. Během odpočítávání klepnutím na šipku nahoru () nebo dolů () zobrazíte nastavenou teplotu. Po 3 sekundách se znovu zobrazí odpočítávání.

HEAT CONTROL – TIPY PRO VAŘENÍ

Níže uvedená tabulka uvádí několik návrhů technik vaření pro jednotlivé teploty.

NÍZKÁ TEPLOTA		STŘEDNÍ TEPLOTA		VYSOKÁ TEPLOTA	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Rozpouštění (čokoláda, máslo)	Uchovat teplé	Jemné smažení (směs zeleninových základů)	Scramble (vejce)	Sauté Smažte	Grilování (hovězí maso, zelenina)
Rozmrazování (masa/ryby)	Zahušťování, krémování (rizoto)	Konfitování (zelenina) Odmašťování	Karamelizování (cukr, zelenina)	Zhnědnutí (palačinky, toasty)	Sear (steak, pečeně)
		Pomalé vaření (120°C)			

Viz část „Asistované vaření“ nebo použijte funkci Booster pro rychlé vaření.

POZNÁMKY:

- System je schopen sledovat teplotu vaření, ale vždy se doporučuje, abyste se při používání varné desky zdržovali v její blízkosti.
- V závislosti na pořadí aktivace varné zóny nemusí být funkce Heat Control k dispozici. Varná deska vás na to upozorní zvukovým signálem.



Naskenujte si QR kód a odhalte tajemství vaření s Heat Control. Zjistěte, jak snadné a obohacující je vařit s řízením teploty navštívením našich webových stránek, kde najdete pokyny k různým technikám vaření, každodenním jídlům a vzrušujícím novým pokrmům prostřednictvím receptů krok za krokem.

INDIKÁTORY

HOT ZBYTKOVÉ TEPLA

Jestliže se na displeji zobrazí písmeno „Hot“, znamená to, že varná zóna je horká. Indikátor se rozsvítí i v případě, kdy zóna sice nebyla aktivní, ale jen zahřátá v důsledku použití sousedních zón, nebo proto, že na ni byla postavena horká nádoba.

Po zchladnutí varné zóny zpráva „Hot“ zmizí.



ASISTOVANÉ VAŘENÍ (BOIL&COOK)

Tato funkce přivede vodu k varu a automaticky upraví výkon tak, aby se vařila, dokud nebudete připraveni přidat jídlo. Tato funkce také pomáhá předcházet převaření a plýtvání energií ve srovnání s režimem Booster. Pro úsporu energie a urychlení procesu vaření doporučujeme přikrýt pánev pokličkou.

Funkce Asistovaného vaření je k dispozici pouze na varných zónách s ikonou .





POZNÁMKA: Při použití této funkce musí mít hrnec průměr dna 160–210 mm a musí být naplněn vodou do 1/2 až 3/4 svého objemu. Vezměte v úvahu, že maximální objem, který lze s touto funkcí použít, je přibližně 4 litry. Nepřidávejte sůl do vody před jejím uvedením do varu, protože by to zabránilo očekávanému fungování systému.

Pro optimální výkon je vhodné umístit nádobí do středu varné zóny, používat vodu pokojové teploty a aktivovat funkci, když není přítomen žádný ukazatel „zbytkového tepla“.

DŮLEŽITÉ: Tato funkce je určena pouze pro vaření vody, nikoli pro mléko nebo jiné druhy tekutin.

Na základě nádobí dostupného na trhu nemusí funkce fungovat podle očekávání.

Jak aktivovat Asistované vaření:

- Naplňte hrnec vodou (viz poznámky výše).
- Umístěte nádobí na varnou zónu s ikonou .
- Vyberte tlačítko Asistované vaření () .
- Pokud je funkce Heat Control k dispozici pouze na jedné varné zóně, stiskněte jednou tlačítko Asistované vaření () . Pokud je funkce Heat Control k dispozici na více varných zónách, stiskněte několikrát tlačítko , dokud nedosáhnete varné zóny, na které chcete použít funkci asistovaného vaření. Na displeji se zobrazí indikace „-b-“, která vás provede jednotlivými zónami.
- Po výběru zóny se na displeji zóny na několik sekund zobrazí blikající symbol -b- a poté se funkce automaticky spustí.
- Po spuštění funkce Asistovaného vaření se na displeji během fáze ohřevu zobrazí animace.
- Do 90 sekund od okamžiku, kdy se voda začne vařit, vás na to funkce upozorní zvukovým signálem. Animace zmizí a varná deska automaticky nastaví úroveň výkonu na 15, aby se udržel mírný var.
- V závislosti na použitém nádobí může úroveň výkonu automaticky klesnout na úroveň 15, aniž by bylo dosaženo bodu varu vody. Abyste dosáhli bodu varu, můžete zvýšit stupeň výkonu používané varné zóny. Můžete také zkusit použít jinou pánev, která je kompatibilní s indukčním vařením. Pokud výše popsané podmínky nenastanou, doporučujeme funkci Boil&Cook vypnout a pro pokračování ve vaření nastavit stupeň výkonu ručně.
- Přidejte potraviny a v případě potřeby změňte stupeň výkonu, abyste upravili sílu varu podle potřeby. Výběr výkonu bude omezen na úroveň vhodné pro údržbu varu (tj. úroveň 10–18).

POZNÁMKA:

- Ať už se voda vaří nebo ne, po přibližně 15 minutách od aktivace funkce varná deska automaticky nastaví stupeň výkonu na 15 a animace zmizí.
- V závislosti na nastavení funkce Power Management nebo pořadí aktivace varné zóny nemusí být funkce Asistovaného vaření k dispozici. Varná deska vás na to upozorní zvukovým signálem.
- Při použití této funkce není možné nastavit časovač během fáze ohřevu vody. Časovač lze aktivovat až po obdržení akustického hlášení, že voda dosáhla bodu varu.
- System je schopen sledovat proces vaření, ale vždy se doporučuje, abyste se při používání varné desky zdržovali v její blízkosti.
- Pokud je na varné desce možnost používat funkci Boil&Cook na více zónách, lze pro každou stranu aktivovat pouze jednu funkci Boil&Cook. Během procesu výběru se však animace (had) na několik sekund zobrazí na stejné straně, přestože funkci nelze aktivovat.



NESPRÁVNĚ UMÍSTĚNÝ NEBO CHYBĚJÍCÍ HRNec

Tento symbol se zobrazí, pokud hrnec není vhodný pro indukční vaření, není správně umístěn nebo nemá správnou velikost pro zvolenou varnou zónu. Pokud do 30 sekund od provedení volby není detekován žádný hrnec, varná zóna se vypne.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

V tabulce jsou uvedeny tipy na vaření pro jednotlivé stupně výkonu. Aktuální příkon pro každý stupeň výkonu závisí na rozměrech varné zóny a na použitém nádobí.

TEPLOTNÍ STUPEŇ	KUČAŘSKÉ TIPY
Maximální výkon (P)	Booster* – Co nejrychleji přivede vodu k varu. Nepoužívejte s prázdnou pánví nebo s olejem/máslem.
17 – 18	Přiveďte vodu k varu, fritovat** mražené výrobky.
15 – 16	Udržuje var, sear, smažte, opékejte.
10 – 14	Udržujte mírný var, předeďte přehřívání, grilujte (po dlouhou dobu), smažte, sauté, karamelizujte, opékejte, dělejte palačinky.
5 – 9	Dusíme, zahušťujeme, pomalu vaříme.
3 – 4	Udržování teploty, rozmrazení.
1 – 2	Rozpouštění, krémování (rizoto).
Nulový výkon (OFF)	Varná deska v pohotovostním stavu (Stand-by) nebo v režimu vypnuto (Off), (zbytkové teplo z vaření signalizováno zobrazením zprávy „Hot“).

*Booster je speciální režim, který používá vyšší výkon než 18, aby se voda ohřála rychleji. Tento režim lze udržovat maximálně po dobu 10 minut v závislosti na použité zóně. Po uplynutí této doby se úroveň výkonu automaticky nastaví na 18.

** Pro fritování mražených výrobků, jako jsou hranolky, se doporučuje používat jiné varné zóny než Flexi Zone. Pokud chcete fritovat pomocí varných zón Flexi Zone, doporučujeme použít přední zónu.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Důležité:

- **Před čištěním vždy zkontrolujte, zda jsou všechny varné zóny vypnuté a zda nesvítí ukazatel zbytkového tepla („Hot“).**
- K čištění nepoužívejte hrubé houbičky ani drátěnky, protože ty mohou poškodit sklo.
- Po každém použití varnou desku vyčistěte (po zchlazení), aby se odstranily usazeniny a skvrny od zbytků pokrmů.
- Pokud není povrch udržován v čistotě, může dojít ke snížení citlivosti tlačítek na ovládacím panelu.
- Škrabku používejte pouze v případě, že k varné desce zůstanou přichycené zbytky. Aby nedošlo k poškrábání skleněného povrchu, dodržujte pokyny výrobce škrabky.
- Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru mohou poškodit varnou desku a je nutné je ihned odstranit.
- Sůl, cukr a písek mohou poškrábat skleněný povrch desky.
- K čištění desky používejte jemný hadřík, absorpční kuchyňské utěrky nebo speciální čisticí pomůcky na varnou desku (respektujte pokyny výrobce).
- Rozlitá tekutina ve varných zónách může být příčinou pohybu nebo vibrací hrnců.
- Po vyčištění varnou desku důkladně vysušte.

Pokud je na skle logo CleanProtect, varná deska byla ošetřena technologií CleanProtect. Tato exkluzivní povrchová úprava zajišťuje vynikající výsledky čištění a udržuje povrch varné desky déle lesklý.

Doporučuje se čistit denně, po každém použití.

Při čištění varných desek CleanProtect postupujte podle následujících doporučení:


- Zóny, které je třeba vyčistit, důkladně navlhčete vodou a ujistěte se, že je pokryta celá potřísněná oblast. Dávejte pozor, abyste na ovládací panel nevylili vodu.
- Postup namočení:
 - Při běžném znečištění vyčkejte alespoň 2 minuty.
 - Při velkém znečištění vyčkejte alespoň 5 minut.
 - Pokud voda na varné desce zaschne, znovu ji navlhčete.
- Použijte neabrazivní houbičku a odstraňte zbytky nečistot, poté varnou desku osušte.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

- Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
- Pokud nemůžete varnou desku po použití vypnout, odpojte ji od napájení.
- Jestliže se po zapnutí varné desky na displeji zobrazí alfanumerické kódy, postupujte podle následující tabulky.

Upozornění: Přítomnost vody nebo tekutiny rozlité z hrnců či jakýchkoli předmětů položených na tlačítku varné desky může náhodně aktivovat nebo deaktivovat funkci zámku ovládacího panelu.

ZOBRAZENÍ KÓDU/ ZJIŠTĚNÉHO PROBLÉMU	VÝZNAM	MOŽNÉ PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
F9E0	Špatné připojení napájecího kabelu.	Připojení napájení není přesně takové, jak je uvedeno v části „Elektrické připojení“.	Připojení napájení provedte podle kapitoly „Elektrické připojení“.
F0EA	Ovládací panel se vypnul z důvodu příliš vysoké teploty.	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Počkejte s dalším vařením, než se varná deska ochladí.
F0E9 Úroveň výkonu se automaticky sníží. Varná zóna se automaticky vypne. Varná deska se automaticky vypne.	Varná zóna se vypne, když jsou teploty příliš vysoké. Při příliš vysokých teplotách se sníží úroveň výkonu, vypne se varná zóna nebo se vypne varná deska.	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká. Větrání varné desky nemusí být dostatečné pro zajištění správné funkce varné desky.	Počkejte s dalším vařením, než se oblast vaření ochladí. Aby spotřebič správně fungoval, musí být varná deska dostatečně větrána dostatečným přívodem čerstvého vzduchu. Zkontrolujte, zda byla varná deska nainstalována v souladu s pokyny popsány v části „Instalace“. Ujistěte se, že zadní a spodní zadní části varné desky nepřekáží žádný předmět.

ZOBRAZENÍ KÓDU/ ZJIŠTĚNÉHO PROBLÉMU	VÝZNAM	MOŽNÉ PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte několik sekund (více než 10) a poté opět připojte varnou desku do elektrické sítě. Pokud problém přetrvává, volejte servisní centrum a uveďte chybový kód, který se zobrazí na displeji.		
dE [když je varná deska vypnutá]	Varná deska se nezahřívá. Funkce se neobjeví.	REŽIM DEMO JE zapnutý.	Postupujte podle pokynů v části „První použití“.
Speciální funkce se nezapne a varná deska vydává zvukový signál.	Varná deska neumožňuje aktivaci speciální funkce.	Regulátor výkonu omezuje aktivaci speciální funkce v souladu s nastavením řízení výkonu zvoleným pro varnou desku (např. 2,5 kW).	Viz část „Power management (Řízení výkonu)“.
Když zvolíte úroveň výkonu nebo použijete funkci Booster, úroveň výkonu se automaticky sníží.	Varná deska automaticky nastaví maximální dostupný výkon (i nižší než nastavený), aby bylo možné varnou zónu používat.	Regulátor výkonu omezuje aktivaci speciální funkce v souladu s nastavením řízení výkonu zvoleným pro varnou desku (např. 2,5 kW). Funkce Booster může mít různou dobu trvání v závislosti na použité zóně. Po uplynutí doby funkce Booster se výkon automaticky sníží na úroveň 18. Větrání varné desky nemusí být dostatečné pro zajištění správné funkce varné desky.	Viz část „Power management (Řízení výkonu)“ nebo „Funkce Booster“. Aby spotřebič správně fungoval, musí být varná deska dostatečně větrána dostatečným příívodem čerstvého vzduchu. Zkontrolujte, zda byla varná deska nainstalována v souladu s pokyny popsány v části „Instalace“. Ujistěte se, že zadní a spodní zadní části varné desky nepřekáží žádný předmět.
	Nádobí není detekováno. Varná zóna se po 30 sekundách vypne.	Tento symbol se zobrazí, pokud hmec není vhodný pro indukční vaření, není správně umístěn nebo nemá správnou velikost pro zvolenou varnou zónu. Pokud do 30 sekund od provedení volby není detekován žádný hmec, varná zóna se vypne.	Pokud je vaše nádobí vhodné pro indukční vaření (viz část „Příslušenství“) a je správně umístěno na požadované varné zóně, zkuste jej použít na menší varné zóně. V opačném případě použijte vhodné nádobí (viz část „Příslušenství“).
Varná deska vydá dva krátké akustické zvuky a poté se sama vypne. Následně se až na 60 sekund zobrazí hlášení „OFF“, po tuto dobu nelze varnou desku znovu zapnout a každých 5 sekund se opakují dva krátké zvukové signály.	Rozlitá voda, přetečení jídla a/nebo předmět umístěný na tlačítkách ovládacího panelu může napodobit váš prst a omylem aktivovat nebo deaktivovat některé z tlačítek varné desky: • tlačítko ON/OFF, což způsobí neúmyslné vypnutí varné desky; • tlačítko zámku kláves, které způsobí nežádoucí aktivaci funkce zámku kláves, pokud je stisknuto nepřetržitě po dobu delší než 3 sekundy. Funkce zůstává aktivní i po vypnutí varné desky, ikona zámku klíče a kontrolka LED svítí; • posuvná klávesnice, což způsobí nežádoucí změnu úrovně výkonu. Varná deska se sama vypne (zobrazí se hlášení „OFF“), pokud není vyčištěna do 8 sekund.		Osušte a/nebo vyčistěte a/nebo odstraňte předmět, abyste mohli varnou desku znovu zapnout 60 sekund po zobrazení hlášení OFF. Pokud byla funkce zámku kláves omylem aktivována, stisknutím tlačítka zámku kláves na 3 sekundy ji deaktivujete. Chcete-li desku zapnout, stiskněte tlačítko ON/ OFF.
Voda se nevaří, když je použita funkce Heat Control ().	Při nastavení teploty pomocí funkce Heat Control voda nevaří.	K vaření vody používáte funkci Heat Control.	Použijte funkci Asistovaného vaření (Boil&Cook) nebo funkci Booster.
Při umísťování nádobí se ozývá cvakání a/nebo tikání.	Tyto nepřetržité zvuky cvakání a/nebo tikání se objevují, když pánve není schopna přijmout plný výkon dodávaný pro nastavenou úroveň výkonu. Průměr pánve může být menší než minimální průměr uvedený v návodu k použití pro konkrétní varné zóny. I když použijete pánve se správnými rozměry, některé modely pánví mají dno částečně zakryté kovovými vložkami (nebo bez rovnoměrného rozložení feromagnetického pole) a ne vždy fungují podle očekávání.		Použijte pánve s větším průměrem, než je minimální průměr uvedený v návodu pro konkrétní varné zóny, nebo použijte výkonnější pánve (viz část Příslušenství).
Varná deska je vypnutá.	Varná deska se automaticky vypne v následujících situacích: • V případě rozlití vody, přetečení potravin nebo umístění předmětů na tlačítka ovládacího panelu, které by mohly náhodně aktivovat tlačítko ON/OFF. Pokud tyto předměty neodstraníte do 8 sekund, varná deska se automaticky vypne a vydá zvukový signál. • Pokud nedojde k interakci s ovládacím panelem po dobu delší než 30 sekund a žádná varná zóna není aktivní. • Pokud nebylo po dobu delší než 30 sekund detekováno žádné nádobí a po stejnou dobu nedošlo k žádné interakci s ovládacím panelem. • Uplynula maximální pracovní doba pro určitý stupeň výkonu nebo funkci a po dobu delší než 30 sekund nedošlo k žádné interakci s varnou deskou. • Ostatní případy zde nejsou specifikovány.		Další informace naleznete v části „Každodenní používání“. Varnou desku zapněte ručně.
Při použití funkce Asistovaného vaření (Boil&Cook) voda nedosáhne bodu varu. nebo Funkce neindikuje dosažení bodu varu přibližně do 90 sekund od okamžiku, kdy se voda začne vařit.	V závislosti na použitém nádobí nebo množství vody nemusí být dosaženo bodu varu. Bez ohledu na to, zda se voda vaří nebo ne, může úroveň výkonu automaticky klesnout na 15 přibližně po 15 minutách od aktivace funkce.		Pokud se voda nevaří, můžete ji přivést k varu zvýšením stupně výkonu používané varné zóny. Můžete také zkusit použít jinou pánve vhodnou pro indukční vaření. Pokud funkce neindikuje vaření přibližně do 90 sekund od začátku varu vody, doporučujeme funkci Boil&Cook vypnout a pokračovat ve vaření pomocí stupňů výkonu.

ZVUKY BĚHEM PROVOZU

Indukční varné desky mohou během normálního provozu hvízdát nebo šustit. Tyto zvuky ve skutečnosti přicházejí z nádobí na vaření a souvisí s charakteristikami den nádob (například když dna tvoří různé vrstvy materiálů nebo jsou nerovná).

Mohou se lišit v závislosti na typu použitého nádobí a množství obsažených potravin a nejsou příznakem něčeho špatného.

Indukční varné desky mohou při umístění hrnce/pánve vydávat nepřetržitě cvakání a/nebo tikání. Tyto zvuky se mohou objevit, když pánev není schopna přijmout plný výkon dodávaný pro nastavenou úroveň výkonu. Použijte pánev s větším průměrem, než je minimální průměr uvedený v návodu pro konkrétní varné zóny, nebo použijte výkonnější pánev (viz část "Příslušenství").

Rozlitá voda, přetečení jídla a/nebo předmět umístěný na tlačítkách ovládacího panelu může napodobit váš prst a omylem aktivovat nebo deaktivovat některé z tlačítek varné desky a také vydávat akustické signály v důsledku kontaktu předmětů s tlačítky. Pokud tyto předměty neodstraníte do 8 sekund, varná deska se automaticky vypne a zároveň vydá zvukový signál, který se bude opakovat každých 5 sekund, dokud předmět nebo vodu z ovládacího panelu neodstraníte, a to i po vypnutí. Abyste zabránili vypnutí, odstraňte z uživatelského rozhraní rozlité tekutiny a důkladně jej osušte do 8 sekund nebo použijte funkci Wipe, která vám na čištění a osušení poskytne 30 sekund. Nezapomeňte, že tlačítko ON/OFF bude vždy aktivní.

POPRODEJNÍ SERVIS

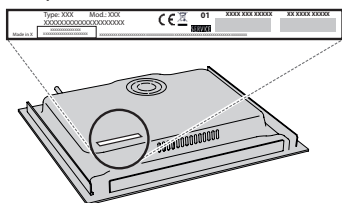
NEŽ ZAVOLÁTE POPRODEJNÍ SERVIS:

1. Ověřte si, zda nemůžete problém vyřešit sami pomocí doporučení popsanych v oddílu **JAK ODSTRANIT PORUCHU**.
2. Vypněte spotřebič a opět ho zapněte, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

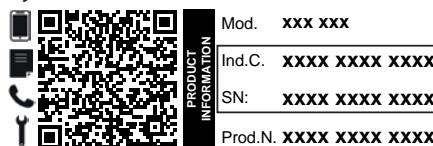
JESTLIŽE PROBLÉM PŘETRVÁVÁ I PO PROVEDENÍ VÝŠE UVEDENÝCH KONTROL, KONTAKTUJTE NEJBLIŽŠÍ SERVISNÍ STŘEDISKO.

Při kontaktování našeho poprodejního servisu vždy uvádějte:

- stručný popis poruchy;
- přesný typ a model spotřebiče;



- Ind. C.
- sériové číslo (číslo za písmeny SN na typovém štítku pod spotřebičem). Sériové číslo je rovněž uvedeno v dokumentaci;

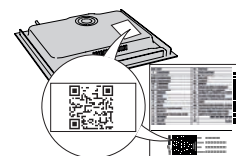


- svou úplnou adresu,
- své telefonní číslo.

Jestliže je nutná oprava, obraťte se na servisní středisko (abyste měli jistotu, že budou použity originální náhradní díly a že bude oprava provedena správně).

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

- Načtením QR kódu ve vašem spotřebiči;
- Při navštívení naší webové stránky docs.whirlpool.eu/docs;
- Případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Vyrobeno v licenci.

Whirlpool

400020006782

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**DÔLEŽITÉ: PREČÍTAJTE SI A DODRŽIAVAJTE**

Pred použitím spotrebiča si starostlivo prečítajte tieto bezpečnostné pokyny. Odložte si ich, aby boli k dispozícii pre budúce použitie.

V týchto pokynoch a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, ktoré treba vždy dodržiavať. Výrobca odmieta zodpovednosť v prípade nedodržania týchto bezpečnostných pokynov, nenáležitého používania spotrebiča alebo nesprávneho nastavenia ovládania.

⚠ **POZOR!** Ak je varný panel puknutý, spotrebič nepoužívajte – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

⚠ **POZOR!** Nebezpečenstvo požiaru: neskladujte predmety na varných povrchoch.

⚠ **UPOZORNENIE:** Pri varení musí byť spotrebič pod dohľadom. Pri krátkodobom varení musí byť spotrebič pod nepretržitým dohľadom.

⚠ **POZOR!** Varenie na tuku alebo oleji bez dozoru môže predstavovať nebezpečenstvo a môže mať za následok vznik požiaru. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou! Namiesto toho spotrebič vypnite a potom plameň zakryte, napríklad pokrievkou alebo požiarnym rúškom.

⚠ Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú alebo odkladaciu plochu. Oblečenie a iné horľavé materiály uchovávajte mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú – hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.

⚠ Nekladte kovové predmety ako nože, vidličky, lyžičky a pokrievky na povrch varnej dosky, pretože by sa mohli zahriať na vysokú teplotu.

⚠ Veľmi malé deti (0 – 3 roky) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča. Malé deti (3 – 8 roky) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča, pokiaľ nie sú pod stálym dohľadom. Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať tento spotrebič len v prípade, ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu hroziace nebezpečenstvá. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

⚠ Po použití vypnite varný panel ovládačom a nespoliehajte sa na detektor prítomnosti riadu.

⚠ **POZOR!** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov. Nedovoľte, aby sa deti mladšie ako 8 rokov priblížili k rúre, pokiaľ nie sú nepretržite pod dozorom.

⚠ Pred alebo po varení sa potraviny nesmú ponechať vo výrobku alebo na ňom dlhšie ako jednu hodinu.

POVOLENÉ POUŽÍVANIE

⚠ **UPOZORNENIE:** spotrebič nie je určený na ovládanie externým vypínačom, ako je časovač alebo samostatný systém diaľkového ovládania.

⚠ Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti alebo na podobné účely ako napr.: v oblastiach kuchyniek pre personál v dielňach, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; na farmách; pre hostí v hoteloch, motelloch alebo iných ubytovacích zariadeniach.

⚠ Nie je povolené používať ho na iné účely (napr. vykurovanie miestností).

⚠ Tento spotrebič nie je určený na profesionálne používanie. Spotrebič nepoužívajte vonku.

⚠ **UPOZORNENIE:** Indukčná varná doska môže vydávať zvukový signál, keď nejaký predmet zostane na ovládacom paneli. Varnú dosku vypnite pomocou tlačidla ON/OFF (ZAP./VYP.).

INŠTALÁCIA

⚠ So spotrebičom musia manipulovať a inštalovať ho minimálne dve osoby – riziko zranenia. Pri vybalovaní a inštalovaní používajte ochranné rukavice – riziko porezania.

⚠ Inštaláciu, vrátane prívodu vody (ak je) a elektrického zapojenia a taktiež opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je výslovne uvedené v návode na používanie. Nepúšťajte deti k miestu inštalácie. Po vybalení spotrebiča sa uistite, že sa počas prepravy nepoškodil. V prípade problémov sa obráťte na predajcu alebo popredajný servis. Po inštalácii uložte odpad z balenia (plastové a polystyrénové časti a pod.) mimo dosahu detí – nebezpečenstvo udusenía. Pred vykonávaním inštalačných prác musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Počas inštalácie dávajte pozor, aby ste spotrebičom nepoškodili napájací kábel – nebezpečenstvo požiaru alebo zásahu elektrickým prúdom. Spotrebič zapnite až po úplnom dokončení inštalácie.

⚠ Pred vsadením spotrebiča do skrinky urobte všetky potrebné výrezy a z otvoru odstráňte odrezky a piliny.

VAROVANIA PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÉHO SPOTREBIČA

⚠ Spotrebič sa musí dať odpojiť od napájania buď vytiahnutím zástrčky, pokiaľ je ľahko dostupná, alebo prostredníctvom prístupného viacpólového prepínača nainštalovaného pred zásuvkou a spotrebič musí byť uzemnený v súlade s národnými bezpečnostnými normami pre elektrotechniku.

⚠ Nepoužívajte predlžovacie káble, rozdvójky ani adaptéry. Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom. Nepoužívajte spotrebič, ak ste mokří alebo bosí. Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací kábel alebo zástrčku, ak nefunguje správne, či ak bol poškodený alebo spadol.

⚠ Inštalácia použitím zástrčky napájacieho kábla nie je povolená, pokiaľ výrobok nemá už takúto výbavu dodanú výrobcom.


⚠ Ak je poškodený napájací elektrický kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizovaný servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

⚠ POZOR! Pred vykonávaním údržby dbajte, aby bol spotrebič vypnutý alebo odpojený od elektrického napájania; nikdy nepoužívajte zariadenie na čistenie parou – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

⚠ Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne prostriedky, čističe s obsahom chlóru alebo drôtenky na panvice.


LIKVIDÁCIA OBALOVÉHO MATERIÁLU

Obalové materiály sa môžu na 100 % recyklovať a sú označené symbolom recyklácie .

Rôzne časti obalu likvidujte zodpovedne, v úplnom súlade s platnými predpismi miestnych orgánov, ktorými sa riadi likvidácia odpadov.

LIKVIDÁCIA DOMÁCICH SPOTREBIČOV

Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, obnove a recyklácii domácich spotrebičov dostanete na príslušnom miestnom úrade, v zberných strediskách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili. Tento spotrebič je označený v súlade so smernicou Európskeho parlamentu a Rady 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) a s predpismi o odpade z elektrických a elektronických zariadení z r. 2013 (v platnom znení). Zabezpečením správnej likvidácie výrobku pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Symbol  na spotrebiči alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domácim odpadom, ale je potrebné odovzdať ho v zbernom dvore pre elektrické a elektronické zariadenia.

RADY NA ÚSPORU ELEKTRICKEJ ENERGIE

Horúcu platňu vypnite zopár minút pred dokončením varenia, čím maximálne využijete zvyškové teplo.

Dno hrnca alebo panvice by malo horúcu platňu celkom zakrývať; pri používaní nádoby menšej, než je horúca platňa, sa plytvá energiou.

Hrnce a panvice prikryvajte priliehajúcimi pokrievkami a používajte čo najmenej vody. Varenie bez pokrievky značne zvýši spotrebu energie.

Používajte iba panvice a hrnce s rovným dnom.

VYHLÁSENIE O ZHODE

Tento spotrebič spĺňa požiadavky nariadenia Komisie (EÚ) 66/2014 na ekodizajn a predpisy z roku 2019 o ekodizajne energeticky významných výrobkov a energetických informáciách (dodatok) (výstup z EÚ) v súlade s európskou normou EN 60350-2.

Informácie týkajúce sa režimu nízkej spotreby spotrebiča v súlade s nariadením (EÚ) 2023/826 nájdete na nasledujúcom odkaze: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

POZNÁMKA

Ľudia s kardiostimulátorom alebo podobnou zdravotnou pomôckou by mali byť opatrní, keď stoja blízko tejto indukčnej varnej dosky, keď je zapnutá. Elektromagnetické pole môže ovplyvniť kardiostimulátor alebo podobnú pomôcku. Poradte sa s lekárom alebo výrobcom kardiostimulátora alebo podobnej zdravotnej pomôcky, ktorí vám poskytnú ďalšie informácie o tom, ako ho ovplyvňuje elektromagnetické pole indukčnej varnej dosky.



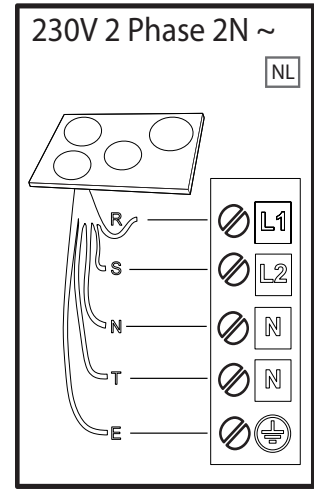
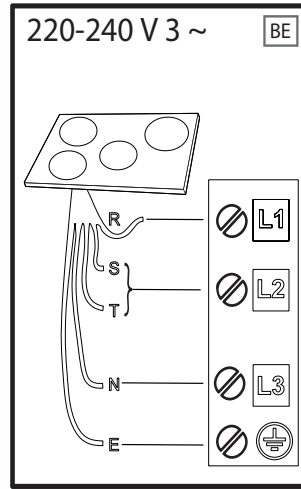
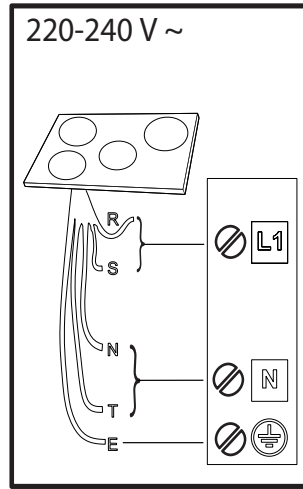
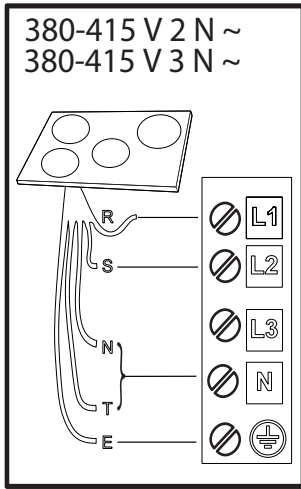
ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

Elektrické pripojenie sa musí vyhotoviť už pred pripojením spotrebiča k zdroju napájania.

Inštaláciu musí vykonať kvalifikovaný personál, ktorý pozná aktuálne bezpečnostné a inštalčné predpisy. Inštaláciu treba vykonať v súlade s predpismi miestneho dodávateľa elektriny.

Uistite sa, že napätie uvedené na typovom štítku umiestnenom na spodnej strane spotrebiča je rovnaké ako napätie v domácnosti.

Podľa platných predpisov je uzemnenie spotrebiča povinné. Použite iba vodiče príslušnej veľkosti (vrátane uzemňovacieho vodiča).



R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-
črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur-σhου

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафья-
браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-
kahverengi-donn-brúnn-πικ

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-
niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьo (сивo)-плава (сива)-
modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-
kék (szürke)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blät (grät)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)-לופא (רופא)

 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-
geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyто/зелена-
rumeno/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-בוהצ/קורי

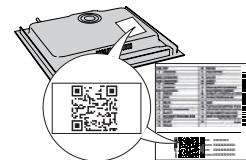
N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьo-плава-modro-
plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blät-mavi-gorm- blár-לופא



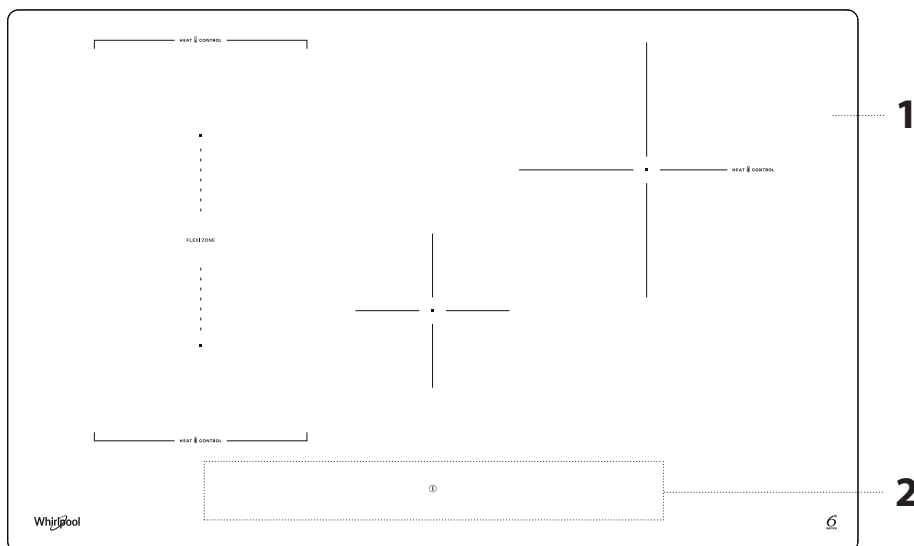
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL.
Ak chcete získať úplnejšiu pomoc, zaregistrujte svoj výrobok na adrese www.register10.eu.

PRE ZÍSKANIE ĎALŠÍCH INFORMÁCIÍ NASKENUJTE QR KÓD NA VAŠOM SPOTREBIČI



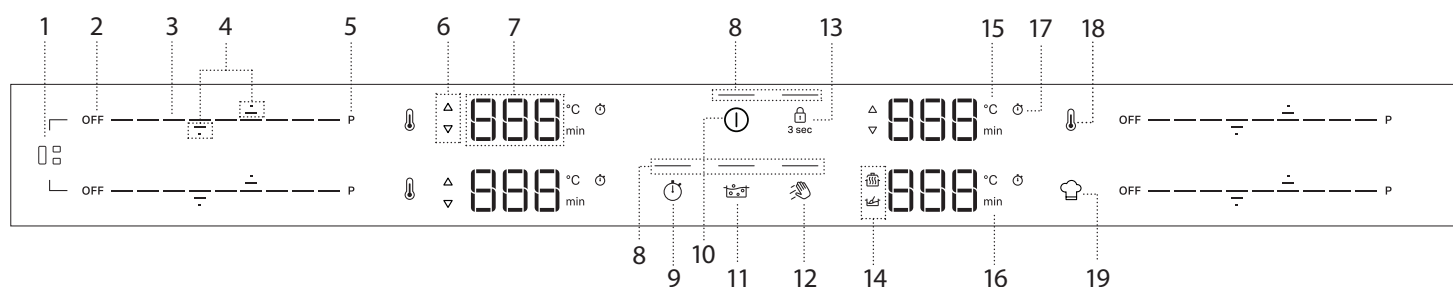
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Varná doska
2. Ovládací panel

OVLÁDACÍ PANEL







- | | | |
|--|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Tlačidlo Flexi Zone 2. Tlačidlo vypnutia varnej zóny 3. Klávesnica na posúvanie 4. Šípky na nastavenie teploty/časovača 5. Tlačidlo rýchleho ohrevu (Booster) 6. Indikátor predhriatia/ochladenia 7. Zobrazenie varnej zóny | <ol style="list-style-type: none"> 8. Kontrolka – funkcia aktívna 9. Tlačidlo časovača 10. Tlačidlo Zapnuté/vypnuté 11. Tlačidlo Asistované varenie (Boil&Cook) 12. Tlačidlo funkcie utierania 13. Tlačidlo zablokovania ovládania - 3 sekundy 14. Symboly/aktívacia špeciálnych funkcií | <ol style="list-style-type: none"> 15. Ukazovateľ teploty (stupne Celzia) 16. Indikátor minút 17. Symbol ukazovateľa časovača 18. Tlačidlo Heat Control 19. Tlačidlo špeciálnej funkcie |
|--|---|--|

POZNÁMKA: Stlačte tlačidlo ON/OFF (10); všetky dostupné funkcie sa na niekoľko okamihov zviditeľnia, potom zostanú aktívne len hlavné funkcie. Ostatné sa môžu použiť a aktivujú sa pri ďalšom používaní zariadenia.

DÔLEŽITÉ: Všetky dostupné funkcie budú osvetlené tlmeným svetlom, ktoré sa zintenzívni až po ich aktivácii.

PRÍSLUŠENSTVO

Používajte len hrnce a panvice z feromagnetického materiálu vhodné pre indukčné varné dosky. Ak chcete zistiť, či je hrniec vhodný, hľadajte na ňom symbol  (zvyčajne vytlačený na spodku). Na kontrolu, či je dno riadu magnetické, možno použiť aj magnet.

POUŽITÝ KUCHYNSKÝ RIAD	MATERIÁL	VLASTNOSTI
Odporúčaný kuchynský riad 	Dno vyrobené z nehrdzavejúcej ocele so sendvičovým dizajnom, smaltovanej ocele, liatiny.	Zabezpečuje optimálnu účinnosť, rýchlo sa zahrieva a rovnomerne rozvádza teplo.
Vhodný kuchynský riad 	Dno nie je úplne feromagnetické (magnet drží len na časti dna varnej nádoby).	Zahrieva sa len feromagnetická oblasť. V dôsledku toho sa môže ohrievať menej rýchlo a teplo môže byť rozložené menej rovnomerne.
Vhodný kuchynský riad 	Feromagnetické dno obsahuje plochy s hlinikom alebo má v strede vyhlbenú plochu.	Feromagnetická plocha je menšia ako skutočná plocha dna riadu. V dôsledku toho môže byť dodaný nižší výkon a kuchynský riad sa nemusí dostatočne zohriať. Kuchynský riad sa nemusí rozpoznať.
Nevhodné	Bežná tenká oceľ, sklo, hlina, meď, hliník a iné neferomagnetické materiály alebo kuchynský riad s gumovými nožičkami.	Kuchynský riad sa nerozpozná a nezahrieva sa.

POZNÁMKA: Všetok kuchynský riad musí mať rovné dno. Pravidelne kontrolujte, či sa dno nedeformuje, pretože niektoré riady sa môžu vplyvom vysokého tepla deformovať.

Používanie riadu, ktorý nezodpovedá odporúčaným rozmerom a vlastnostiam, môže výrazne ovplyvniť priebeh prípravy jedál a spôsobiť neuspokojivé výsledky.

ADAPTÉRY NA HRNCE/PANVICE NEVHODNÉ NA INDUKCIU

Použitie adaptérových dosiek ovplyvňuje účinnosť, a preto predlžuje čas potrebný na ohrev vody alebo potravín. Uistite sa, že feromagnetický priemer

PRVÉ POUŽITIE

RIADENIE VÝKONU

Pri nákupe je varná doska nastavená na maximálny výkon. Nastavenie upravte na základe limitov vašej domácej elektrickej siete, ako je vysvetlené v nasledujúcom odseku.

POZNÁMKY: V závislosti od výkonu zvoleného pre varnú dosku niektoré úrovne výkonu a funkcie varných zón (napr. uvedenie do varu alebo rýchle ohrievanie) môžu byť automaticky obmedzené, aby sa zabránilo prekročeniu zvoleného limitu.

V nasledujúcej tabuľke je uvedený výkon využívaný jednotlivými zónami pre každú funkciu, aby ste pochopili možné obmedzenia používania na základe zvoleného nastavenia výkonu.

ZÓNA	1 alebo 2	1 + 2	3	4
ÚROVEŇ VÝKONU 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	2,2
HEAT CONTROL (KW)	1,4	NA	1,4	NA
ASISTOVANÉ VARENIE (BOIL&COOK) (KW)	3,0	NA	3,0	NA
TOPENIE (KW)	NA	NA	NA	0,045
UDRŽIAVANIE V TEPLE (KW)	NA	NA	NA	0,145

Príklady s odkazom na hodnoty vo vyššie uvedenej tabuľke:

Ak nastavíte „Power management setting“ (Nastavenie riadenia výkonu) na 4 kW a aktivujete viacero varných zón súčasne, varná doska automaticky upraví úroveň výkonu tak, aby neprekročili celkový limit výkonu (napr. 4 kW).

Ak napríklad pri nastavení „Power management setting“ (Nastavenie riadenia výkonu) na 4 kW nastavíte zónu 3 na „Booster“ (Posilňovač) (=3,7 kW) a potom sa pokúsíte aktivovať zónu 1 na úrovni 18 (2,2 kW), celkový dodávaný výkon by prekročil limit 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Z tohto dôvodu varná doska automaticky nastaví úroveň výkonu nasledovne: varná zóna nastavená na „Booster“ (Posilňovač) bude nastavená na úroveň 18 (=2,2 kW), zatiaľ čo druhá varná zóna na úroveň 15 (=1,6 kW, maximálna úroveň výkonu nesmie prekročiť obmedzenie 4 kW).

dna riadu je v súlade s priemerom adaptérovej dosky a priemerom varnej zóny. Ak sa tieto miery nezhodujú, môže to výrazne znížiť účinnosť a výkon. Nedodržanie týchto pokynov by mohlo viesť k nahromadeniu tepla, ktoré by nebolo účinne prenášané do hrnce alebo panvice, čo by mohlo spôsobiť sčernenie dosky a varnej dosky.

PRÁZDNE PANVICE A HRNCE

Varná doska je vybavená vnútorným bezpečnostným systémom, ktorý pri zistení príliš vysokej teploty aktivuje funkciu Automatické vypnutie. Používanie prázdnych hrncov a panvic s tenkým dnom sa neodporúča, ale ak sa použijú, teplota môže stúpnuť rýchlejšie, ako je čas potrebný na rýchle spustenie funkcie "Automatické vypnutie", pričom hrozí riziko poškodenia panvice alebo povrchu varnej dosky. Ak sa tak stane, nedotýkajte sa panvice ani povrchu varnej dosky. Počakajte, kým všetky komponenty vychladnú. Ak sa zobrazí akékoľvek chybové hlásenie, zavolajte servisné stredisko.

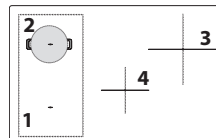
VHODNÁ VEĽKOSŤ DNA PANVICE/HRNCA PRE RÔZNE VARNÉ ZÓNY

Na zabezpečenie správnej funkcie varnej dosky používajte hrnce s vhodným minimálnym priemerom pre každú zónu (pozri tabuľku nižšie). Upozorňujeme, že výrobcovia riadu často uvádzajú veľkosť horného priemeru riadu, a nie priemer dna. Aby varná doska fungovala s očakávaným výkonom, vždy používajte varnú zónu s veľkosťou zodpovedajúcou feromagnetickému dnu varného riadu.

Panvicu/hrniec správne vycentrujte na používanej varnej zóne. Odporúča sa nepoužívať hrnce väčšie, ako je veľkosť varnej zóny.

POUŽÍVANIE KUCHYNSKÉHO RIADU PODĽA ZÓN

Zóna	Vhodný tvar kuchynského riadu	Vhodné feromagnetické dno (cm)
1 alebo 2	Okrúhly alebo štvorcový	16 - 21
3	Okrúhly	16 - 21
4	Okrúhly	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Oválny alebo obdĺžnikový	Krátka strana 16 - 21 Dlhá strana 24 - 38



Menu nastavenia: Zmena základných nastavení

Po pripojení zariadenia k hlavnému zdroju napájania môžete do 60 sekúnd zmeniť predvolené nastavenia vstupom do ponuky Nastavenie:

1. Po pripojení varnej dosky k hlavnému zdroju napájania počkajte, kým sa všetky LED diódy postupne nerozsvietia a nezhasnú.
2. Stlačte a podržte tlačidlo zapnutia/vypnutia (ⓘ), čím varnú dosku zapnete.
3. Stlačením tlačidla Blokovanie tlačidiel (⏏) na minimálne 6 sekúnd vstúpite do ponuky Setting (Nastavenie). Ignorujte zvuk aktivácie uzamknutia tlačidiel, ktorý budete počuť po 3 sekundách ztláča.
4. Typ nastavenia (napr. „PL“) sa zobrazí na displeji ľavej hornej varnej zóny a jeho predvolená (alebo aktuálna) hodnota (napr. „2_5“) sa zobrazí na displeji ľavej dolnej varnej zóny.
5. Typ nastavenia môžete vybrať pomocou šípok nahor (⬆) a nadol (⬇) ľavej hornej varnej zóny. Jeho hodnotu môžete zmeniť pomocou šípok nahor (⬆) a nadol (⬇) ľavej dolnej varnej zóny. Typy nastavení, predvolené hodnoty a možné hodnoty nájdete v nasledujúcej tabuľke.
6. Stlačte tlačidlo zap./vyp. na potvrdenie.
7. Bez potvrdenia varná doska zatvorí menu Nastavenie a do 30 sekúnd sa vráti na predchádzajúce hodnoty.

PORADIE	TYP NASTAVENIA	VĽAVO HORE	VĽAVO DOLE (PREDVOLENÉ NASTAVENIE)	MOŽNÉ HODNOTY
1	Obmedzenie výkonu	PL	7_4	2,5 kW; 4 kW; 6 kW; 7,4 kW
2	Zvukový tón	Aud	Zap.	Zap./Vyp.
3	Režim demo	DE	Vypnuté	On/off (Zapnuté/Vypnuté)

POZNÁMKY: po aktivácii funkcie demo režimu zostane zapnutá aj v prípade prerušenia hlavného napájania.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

① ZAPNUTIE/VYPNUTIE VARNEJ DOSKY

Ak chcete zapnúť varnú dosku, stlačte a podržte tlačidlo napájania. LED dióda nad tlačidlom sa rozsvieti a budete počuť zvukový signál. Po niekoľkých sekundách môžete s varnou doskou komunikovať. Ak chcete varnú dosku vypnúť, znova stlačte to isté tlačidlo; všetky varné zóny sa vypnú.

UMIESTNENIE

Nepríkrývajte symboly ovládacieho panela hrncami.

Poznámka: Vo varných zónach v blízkosti ovládacieho panelu sa odporúča umiestňovať hrnce a panvice do vnútra vyznačených plôch (berte pritom do úvahy dno aj horný okraj, lebo tie bývajú širšie).

Tým sa zabráni nadmernému prehrievaniu klávesnice. Pri grilovaní alebo vyprášaní používajte podľa možnosti zadné varné zóny.



AKTIVOVANIE/DEAKTIVOVANIE VARNÝCH ZÓN A NASTAVOVANIE ÚROVNÍ VÝKONU



Aktivovanie varných zón:

Keď je varná doska zapnutá, rolovacia klávesnica (POSUVNÍK) všetkých dostupných varných zón sa slabozsvieti. Položte prst na rolovacie tlačidlo (Posuvník) zóny, ktorú chcete aktivovať, a jemne ho posuňte doprava, ak chcete zvýšiť úroveň výkonu, alebo doľava, ak ju chcete znížiť. Všimnite si, že segmenty ovládacej klávesnice sa na základe zvolenej úrovne výkonu posunú na vysokú svietivosť a číslice na displeji zobrazia číslo zodpovedajúce zvolenej úrovni výkonu (od 1 do 18). Tlačidlo „P“ môžete použiť na výber funkcie rýchleho ohrevu (Booster) na rýchle uvarenie vody.

Deaktivovanie varných zón:

Vyberte tlačidlo „OFF“ na začiatku rolovacej klávesnice.

POZNÁMKA: Rozliata voda, pretečené jedlo a/alebo predmet umiestnený na tlačidlách ovládacieho panelu môže imitovať váš prst a náhodne aktivovať alebo deaktivovať niektoré z tlačidiel varnej dosky. Ak sa takéto prvky neodstránia do 8 sekúnd, varná doska vydá dva krátke zvukové signály a sama sa vypne, pričom sa zobrazí správa „OFF“.

🔒 ZABLOKOVANIE OVLÁDACIEHO PANELA

Funkcia uzamknutia ovládacieho panelu je určená na uzamknutie nastavení varnej dosky, aby sa zabránilo náhodným zmenám nastavení alebo neúmyselnej aktivácii/deaktivácii funkcií. Túto funkciu môžete potrebovať napríklad: V prípade možného rozliatia tekutiny alebo jedla alebo z bezpečnostných dôvodov (náhodná interakcia detí s varnou doskou), aby sa zabránilo riziku náhodného zapnutia varnej dosky. Ak chcete aktivovať funkciu zamknutia ovládacieho panelu, 3 sekundy podržte stlačené tlačidlo . Tlačidlo sa zapne s vysokou svietivosťou a pípnutie a varovné svetielko nad symbolom ukazuje, že táto funkcia bola aktivovaná. Aby ste ovládacie prvky odblokovali, zopakujte postup ako pri aktivácii.

MAXIMÁLNY PRACOVNÝ ČAS VARNÝCH ZÓN A FUNKCIÍ

Úroveň výkonu alebo funkcia	VYPNÚŤ	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster*	Booster**	Roztápanie	Udržiavanie v teple
Maximálny pracovný čas	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 min	5 min	8 h	8 h
Úroveň výkonu po časovom limite	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* Varná zóna 1, 2, 3

** Varná zóna 4

Príklady týkajúce sa hodnôt vo vyššie uvedenej tabuľke:

Ak zapnete varnú zónu a nastavíte jej výkon na úroveň 14, varná zóna bude pracovať maximálne 2 hodiny. Po 2 hodinách sa úroveň výkonu zníži na úroveň 0 a varná zóna sa automaticky vypne. Ak nie sú aktívne žiadne iné varné zóny a do 30 sekúnd nedôjde k interakcii s tlačidlami ovládacieho panelu, varná doska sa automaticky vypne.

Ak aktivujete funkciu Booster (posilňovač) na varnej zóne 4, po 5 minútach sa automaticky zníži výkon na úroveň 18. Na druhej strane, ak aktivujete funkciu Booster na varnej zóne 1, 2 alebo 3, po 10 minútach sa automaticky zníži výkon na úroveň 18. Po 1,5 hodinách sa úroveň výkonu zníži na 0 a varná zóna sa automaticky vypne. Ak nie sú aktívne žiadne iné varné zóny a do 30 sekúnd nedôjde k interakcii s tlačidlami ovládacieho panelu, varná doska sa automaticky vypne.

POZNÁMKA: Ovládacie panel je zablokovaný, s výnimkou funkcie vypnutia. Ak vypnete varnú dosku s aktívnym zámkom ovládacieho panelu, stlačte tlačidlo ON/OFF a potom stlačte tlačidlo zámku na 3 sekundy, aby sa varná doska odomkla.



FUNKCIA UTIERANIA

Funkcia utierania dočasne zablokuje tlačidlá používateľského rozhrania, aby sa zabránilo náhodným zmenám nastavení počas čistenia. Funkcia neprerušuje proces varenia.

Funkcia utierania pomáha predchádzať akýmkoľvek zvukom, ak sa na používateľské rozhranie vyleje voda počas procesu varenia alebo pri bežnom čistení.

Z bezpečnostných dôvodov sa tlačidlo ON/OFF môže počas čistenia aktivovať aj nedobrovoľne.

Na aktivovanie funkcie utierania:

1. Stlačte tlačidlo funkcie utierania (). Keď je funkcia aktívna, budete počuť zvuk.
2. LED dióda nad tlačidlom sa rozsvieti a zostane svietiť, zatiaľ čo samotné tlačidlo bliká počas celého trvania činnosti funkcie.
3. Ovládacie panel zostane zablokovaný 30 sekúnd.

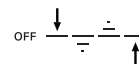


ČASOVAČ

Časovač ovláda všetky aktívne varné zóny.

Aktivovanie časomeru:

1. Zvoľte varnú zónu a nastavte požadovanú úroveň výkonu.
2. Tlačidlo časovača sa zapne približne 5 sekúnd po rozpoznaní kuchynského riadu. Stláčajte ho, kým sa nerozsvieti kontrolka v súlade so špecifickým symbolom na zvolenej varnej zóne.
3. Pomocou šípok nahor () a nadol () nastavte čas (nestláčajte ich dlhšie ako 8 sekúnd, inak sa na varnej doske zobrazí OFF. Ďalšie informácie vyhladajte v časti "Riešenie problémov"). Čas sa bude meniť od 000 sekúnd do 30 minút, pričom sa vždy zvýši o 1 minútu; od 30 do 150 minút, čas sa bude predlžovať v krokoch po 5 minútach. Ak potrebujete zmeniť čas o 10 minút, použite postranné pomlčky. Pomlčka vľavo odčíta 10 minút, pomlčka vpravo pridá 10 minút (pozri nasledujúci obrázok).



4. Nastavený čas potvrdíte stlačením tlačidla hodin (). V opačnom prípade sa čas automaticky potvrdí po 5 sekundách bez akýchkoľvek akcií.
5. Čas môžete kedykoľvek zmeniť a aktivovať viacero časovačov súčasne.
6. Počas odpočítavania ťuknite prstom na posuvník, aby ste videli úroveň výkonu. Ťuknutím na šípku nahor () alebo nadol () zobrazíte nastavenú teplotu. Po 3 sekundách sa odpočítavanie objaví znova.
7. Po uplynutí nastaveného času sa ozve pípnutie a varná zóna sa automaticky vypne.

Deaktivovanie časomeru:

Stláčajte šípku nadol (), kým sa nezobrazí 000, a po 5 sekundách sa deaktivuje.



UKAZOVATEĽ ČASU

Táto LED kontrolka (keď je zapnutá) ukazuje, že pre varnú zónu bol nastavený časovač.

FUNKCIE

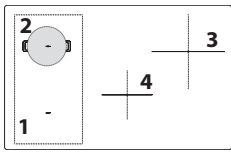
P FUNKCIA BOOSTER

Booster je špeciálny režim s úrovňou výkonu vyššou ako 18, ktorý umožňuje najrýchlejšie zahrievanie. Tento režim môže mať rôzne trvanie v závislosti od použitej zóny (pozri tabuľku nižšie). Po uplynutí času Booster sa výkon automaticky zníži na úroveň 18.

DÔLEŽITÉ: Nepoužívajte s prázdnu panvicou alebo olejom/maslom. Táto funkcia je ideálna na varenie vody.

POZNÁMKA: V závislosti od nastavenia riadenia výkonu nemusí byť funkcia Booster pre niektoré varné zóny k dispozícii. Okrem toho, ak nastavíte jednu varnú zónu na Booster a potom aktivujete ďalšiu zónu, prvá sa zníži na maximálnu dostupnú úroveň (dokonca oveľa nižšiu ako úroveň 18), aby sa mohla použiť druhá zóna. Druhá varná zóna sa nastaví alebo obmedzí na základe zostávajúceho výkonu dostupného na tejto strane varnej dosky. Majte tiež na pamäti, že výkon sa môže líšiť v závislosti od veľkosti a materiálu používaného riadu.

OPIS ZÓN



Zóna	Menovitý výkon (Úroveň 18, kW)	Booster výkon (kW)	Trvanie Booster (min.)
1 alebo 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	1,5	2,2	5
1+2 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

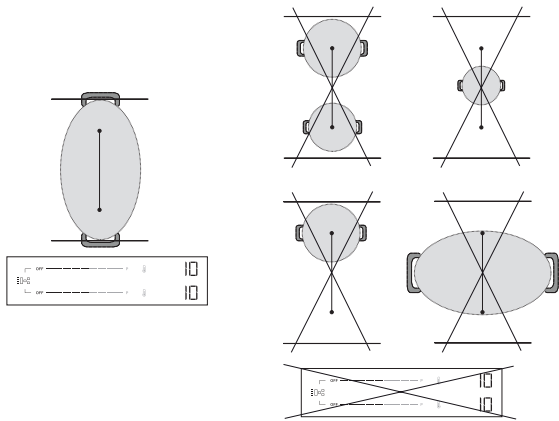
POZNÁMKY: hodnoty v tabuľke sa vzťahujú na skúšobné podmienky opísané v normatívnej norme na hodnotenie výkonu varných spotrebičov. Uvedený výkon sa môže líšiť v závislosti od veľkosti alebo materiálu použitého riadu.

☐ FLEXIBILNÁ VARNÁ ZÓNA (FLEXI ZONE)

Pomocou tejto funkcie môžete spojiť dve varné zóny do jednej dlhšej, aby ste mohli použiť obdĺžnikový, oválny alebo podlhovastý riad, a použiť jedno nastavenie pre celú kombinovanú zónu.

Na zabezpečenie správnych výsledkov používajte len hrnce a panvice s feromagnetickým dnom, ktoré sú dostatočne dlhé na pokrytie oboch zón súčasne. Varný riad umiestnite do stredu flexibilnej obdĺžnikovej plochy na varenie. Príklady správneho a nesprávneho použitia nájdete na obrázku nižšie.

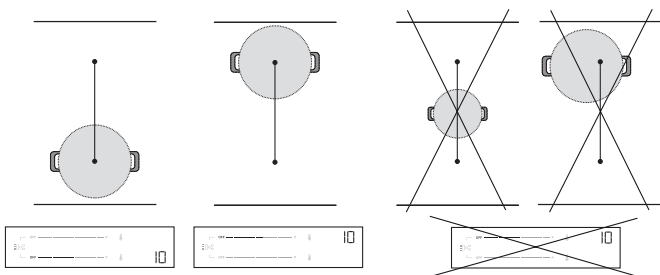
POZNÁMKA: Veľký okrúhly hrniec použitý uprostred sa môže zohriať menej rýchlo a teplo sa môže rozložiť menej rovnomerne.



DÔLEŽITÉ: Pri hrncoch a panviach s feromagnetickým dnom 21 cm alebo menším sa odporúča používať jednotlivé varné zóny **bez aktivácie flexibilného režimu varenia (Flexi Zone)**. Umiestnite riad na prednú alebo zadnú zónu a aktivujte danú zónu.

Ak je funkcia Flexi Zone (Flexi zóna) aktívna, funkcia Heat Control (Regulácia tepla) nebude k dispozícii, takže ju na ovládacom paneli nevidíte.

Príklady správneho a nesprávneho použitia nájdete na obrázku nižšie.

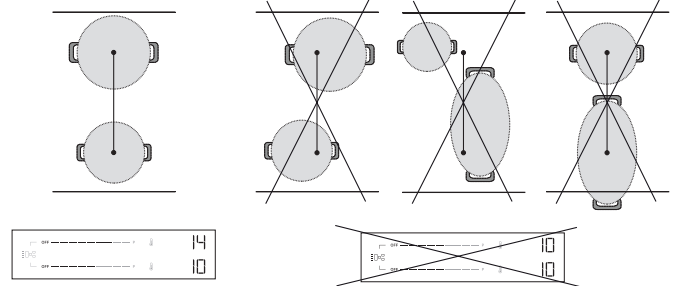


Flexi Zone použitá ako dve samostatné zóny

Pri súčasnom používaní dvoch hrncov alebo panvic sa odporúča umiestniť prvý hrniec na zadnú zónu a druhý na prednú zónu (pozri obrázok nižšie). V tomto prípade by sa zóny mali aktivovať **bez pomociu flexibilného režimu varenia (Flexi Zone)**.

Na dosiahnutie optimálneho výkonu sa uistite, že sú obe panvice vycentrované v príslušných zónach. Neposúvajte jeden hrniec/panvicu mimo stredu, aby ste uvoľnili miesto pre druhý. Pri umiestňovaní riadu nevychádzajte mimo oblasť varnej zóny ani na hornú časť ovládacieho panela.

Príklady správneho a nesprávneho použitia nájdete na obrázku nižšie.



AUTOMATICKÉ FUNKCIE

Táto varná doska vám ponúka niekoľko automatických funkcií, ktoré vám pomáhajú pri varení. Upozorňujeme, že v závislosti od nastavenia riadenia výkonu nemusí byť k dispozícii (pozri časť "Riadenie výkonu"). Ak je napríklad riadenie výkonu nastavené na 2,5 kW a niektoré zóny sa už používajú, zostávajúci výkon nemusí stačiť na aktiváciu automatickej funkcie. Varná doska vás na to upozorní zvukovým signálom.

☞ ROZTÁPANIE

Táto funkcia automaticky nastaví ideálnu úroveň výkonu pre roztápanie. Umožňuje rozpúšťať jemné potraviny, ako je čokoláda alebo maslo, a udržiavať ich rozpustené bez rizika, že sa pripália alebo prilepia na hrniec/panvicu.

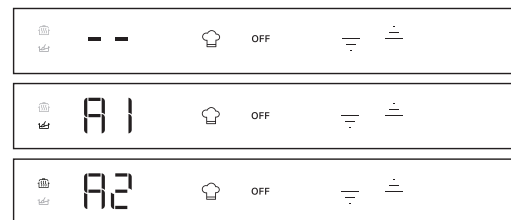
☞ UDRŽIAVANIE V TEPLE

Táto funkcia automaticky nastaví ideálny výkon na udržiavanie teploty jedla po varení a pred podávaním. Všimnite si, že tekutiny sa pri udržiavaní potravín v teple časom redukujú.

Tieto automatické funkcie sú k dispozícii len na štandardných varných zónach (zóny s ikonou ☞).

Ako aktivovať automatické funkcie:

Ak chcete aktivovať automatické funkcie, stlačte ikonu ☞. Na displeji sa zobrazia dve slabšie osvetlené ikony: ☞ (udržiavať teplo) navrchu a ☞ (topenie) naspodku. Pomocou šípok nahor (☞) a nadol (☞) vyberte požadovanú funkciu. Na displeji sa zobrazia „A1“ pre topenie alebo „A2“ pre udržiavanie tepla a príslušná ikona sa rozjasní.



☞ HEAT CONTROL - ASISTOVANÉ VARENIE S TEPLOTOU

Táto funkcia umožňuje zvoliť a variť pri požadovanej teplote (ako v rúre), a nie používať štandardné stupne výkonu.

Vďaka tejto funkcii varná doska automaticky upraví teplotu a udržiava stabilnú teplotu riadu, čím sa eliminuje potreba neustáleho nastavovania.













Táto funkcia je k dispozícii len na varných zónach s ikonou ☞.

POZNÁMKA: Zobrazená teplota sa vzťahuje na stred prázdneho riadu. V závislosti od konkrétneho používaného riadu sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty riadu. Na dosiahnutie optimálneho výkonu sa odporúča umiestniť riad do

stredú varnej zóny a aktivovať funkciu, keď nie je aktívny ukazovateľ zvyškového tepla (HoL).

DÔLEŽITÉ: Táto funkcia nie je určená na varenie vody alebo fritovanie. Z tohto dôvodu voda nevykypí, aj keď je zvolená teplota vyššia ako 100 °C. Pozrite si časť „Asistované varenie“ alebo použite funkciu Booster na rýchle varenie.

Ako aktivovať funkciu Heat Control:

1. Umiestnite kuchynský riad na zónu s ikonou .
2. Stlačte ikonu .
3. Šípkou nahor () vyberte požadovanú teplotu. Predvolené nastavenie je 45 °C. Teplotu môžete zvýšiť až na 200 °C podľa vašich potrieb (típy na varenie nájdete v tabuľke nižšie). Pomocou šípky nadol () znížte teplotu.
4. Počas fázy zahrievania bude vedľa zvolenej teploty blikať šípka nahor ().
5. Keď varný riad dosiahne nastavenú teplotu, varná doska vás na to upozorní zvukovým signálom a šípka nahor () prestane blikať. Teraz môžete pridať jedlo.
6. Po dosiahnutí nastavenej hodnoty môžete pomocou šípok nahor () a nadol () nastaviť teplotu v krokoch po 5 °C.
7. Ak je nová zvolená teplota nižšia ako aktuálna, vedľa zvolenej teploty bude blikať šípka nadol (), kým sa nedosiahne nová nastavená hodnota. Ak je nová zvolená teplota vyššia ako aktuálna, vedľa zvolenej teploty bude blikať šípka nahor (), kým sa nedosiahne nová nastavená hodnota.
8. Ak nastavíte časovač na zóne, kde je aktívna funkcia Heat Control časovač sa spustí až po dosiahnutí nastavenej hodnoty. Na displeji sa namiesto teploty zobrazí odpočítavanie časovača. Ťuknutím na šípku nahor () alebo nadol () počas odpočítavania zobrazíte nastavenú teplotu. Po 3 sekundách sa odpočítavanie objaví znova.

HEAT CONTROL - TIPY NA VARENIE

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené niektoré návrhy techník varenia pre jednotlivé teploty.

NÍZKA TEPLOTA		STREDNÁ TEPLOTA		VYSOKÁ TEPLOTA	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Topenie (čokoláda, maslo)	Udržiavanie v teple	Jemné vyprážanie (zmes zeleninových základov)	Miešanie a smaženie (vajička)	Prudké osmaženie Restovanie	Gril (hovädzie mäso, zelenina)
Rozmrazovanie (mäso, ryby)	Zahusťovanie, pridávanie smotany (rizoto)	Konfitovanie (zelenina) Deglazovanie	Karamelizovanie (cukor, zelenina)	Opraženie dohnedá (palacinky, toasty)	Zhnednutie (steak, pečené mäso)
		Mierny var (120°C)			

Pozrite si časť „Asistované varenie“ alebo použite funkciu Booster na rýchle varenie.

POZNÁMKY:

- Systém dokáže monitorovať teplotu varenia, ale vždy sa odporúča, aby ste sa počas používania varnej dosky zdržiavali v jej blízkosti.
- V závislosti od postupnosti aktivácie varnej zóny nemusí byť funkcia Heat Control k dispozícii. Varná doska vás na to upozorní zvukovým signálom.



Naskenujte QR kód a objavte tajomstvo varenia s funkciou Heat Control. Navštívte našu webovú stránku, kde nájdete návody na rôzne techniky prípravy jedál, každodenné jedlá a vzrušujúce nové jedlá prostredníctvom receptov krok za krokom.

UKAZOVATELE

HoL ZVÝŠKOVÉ TEPLLO

Ak sa na displeji zobrazuje „H“, znamená to, že varná zóna je ešte horúca. Kontrolka sa rozsvieti, aj keď zóna nebola aktivovaná, ale zohriala sa od okolitých zón alebo preto, lebo ste na ňu položili horúci hrniec. Po vychladnutí varnej zóny správa „Hot“ zmizne.



ASISTOVANÉ VARENIE (BOIL&COOK)

Táto funkcia privedie vodu do varu a automaticky upraví výkon tak, aby slabo vrela, kým nebudete pripravení pridať jedlo. V porovnaní s režimom Booster táto funkcia tiež pomáha predchádzať prevareniu a plytvaniu energiou. Ak chcete ušetriť energiu a urýchliť proces varenia, odporúčame prikryť panvicu pokrievkou.

Funkcia Asistovaného varenia je k dispozícii len na varných zónach s ikonou .





POZNÁMKA: Pri použití tejto funkcie musí mať hrniec priemer dna 160 - 210 mm a musí byť naplnený vodou do 1/2 až 3/4 objemu. Berte do úvahy, že maximálny objem, ktorý možno použiť s touto funkciou, je približne 4l. Do vody nepridávajte soľ pred dosiahnutím varu, pretože by to zabránilo fungovaniu systému podľa očakávania.

Na dosiahnutie optimálneho výkonu sa odporúča umiestniť riad do stredú varnej zóny, použiť vodu izbovej teploty a aktivovať funkciu, keď nesvieti ukazovateľ zvyškového tepla.

DÔLEŽITÉ: Táto funkcia sa má používať len na varenie vody, nie na mlieko alebo iné druhy tekutín.

Podľa kuchynského riadu dostupného na trhu sa môže stať, že funkcia nebude fungovať podľa očakávania.

Ako aktivovať Asistované varenie:

1. Naplňte hrniec vodou (pozri poznámky vyššie).
2. Umiestnite kuchynský riad na varnú zónu s ikonou .
3. Vyberte tlačidlo Asistované varenie (.
4. Stlačte tlačidlo Asistovaného varenia () jedenkrát, ak je funkcia Heat Control k dispozícii len na jednej varnej zóne. Ak je funkcia Heat Control k dispozícii na viac ako jednej varnej zóne, stlačte niekoľkokrát tlačidlo , kým nedosiahnete varnú zónu, na ktorej chcete použiť funkciu Asistovaného varenia. Na displeji sa zobrazí indikácia „-b-“, ktorá vás prevedie zónami.
5. Po výbere zóny sa na displeji zóny na niekoľko sekúnd zobrazí blikanie -b- a potom sa funkcia automaticky spustí.
6. Keď sa spustí funkcia Asistovaného varenia, počas fázy ohrevu sa na displeji zobrazí animácia.
7. Do 90 sekúnd odkedy voda začne vriieť, vás na to funkcia upozorní zvukovým signálom. Animácia zmizne a varná doska automaticky nastaví úroveň výkonu 15, aby sa udržiaval mierny var.
8. V závislosti od použitého riadu môže úroveň výkonu automaticky klesnúť na úroveň 15 bez dosiahnutia bodu varu vody. Aby ste dosiahli bod varu, môžete zvýšiť úroveň výkonu používanej varnej zóny. Prípadne môžete skúsiť použiť inú nádobu, ktorá je kompatibilná s indukčným varením. Ak vyššie uvedené podmienky nenastanú, odporúčame vypnúť funkciu Boil&Cook a nastaviť úroveň výkonu manuálne, aby ste mohli pokračovať vo varení.
9. Pridajte potraviny a v prípade potreby zmeňte úroveň výkonu, aby ste upravili intenzitu varu podľa potreby. Výber výkonu bude obmedzený na úroveň vhodnú na udržiavanie varu (t. j. úrovne 10 - 18).

POZNÁMKA:

- Bez ohľadu na to, či sa voda varí alebo nie, po približne 15 minútach od aktivácie funkcie varná doska automaticky nastaví úroveň výkonu na 15 a animácia zmizne.
- V závislosti od nastavenia riadenia výkonu alebo sekvencie aktivácie varnej zóny nemusí byť funkcia Asistovaného varenia k dispozícii. Varná doska vás na to upozorní zvukovým signálom.
- Pri použití tejto funkcie nie je možné nastaviť časovač počas fázy ohrevu vody. Časovač je možné aktivovať až po prijatí akustického hlásenia, že voda dosiahla bod varu.
- Systém dokáže monitorovať proces varenia, ale vždy sa odporúča, aby ste sa počas používania varnej dosky zdržiavali v jej blízkosti.
- Ak je na varnej doske možnosť používať funkciu Boil&Cook na viacerých zónach, na každej strane môže byť aktivovaná len jedna funkcia Boil&Cook. Počas procesu výberu sa však animácia (had) zobrazí na tej istej strane na niekoľko sekúnd, aj keď funkciu nemožno aktivovať.



HRNIEC JE NESPRÁVNE POLOŽENÝ ALEBO CHÝBA

Tento symbol sa zjaví, keď hrniec nie je vhodný na indukčné varenie, nie je položený správne alebo nemá správnu veľkosť pre zvolenú varnú zónu. Ak varná zóna do 30 sekúnd po navolení neidentifikuje žiadny hrniec, varná zóna sa vypne.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

Tabuľka varenia ponúka tipy na varenie pre každý stupeň výkonu. Skutočný dodávaný výkon každej úrovne závisí od rozmerov varnej zóny a použitého riadu.

ÚROVEŇ VÝKONU	NIEKOĽKO RÁD PRI VARENÍ
Maximálny výkon (P)	Booster* - Privedte vodu do varu čo najrýchlejšie. Nepoužívajte s prázdnu panvicou alebo olejom/maslom.
17 – 18	Privedenie vody do varu, fritovanie** mrazených výrobkov.
15 – 16	Udržiavanie varu, rýchle opekanie, smaženie, zhnednutie.
10 – 14	Udržiavanie mierneho varu, predhrievanie, grilovanie (dlhší čas), smaženie, soté, karamelizovanie, zhnednutie, palacinky.
5 – 9	Slabé vrenie, dusenie, zahusťovanie, pomalé varenie.
3 – 4	Udržiavanie v teple, rozmrazovanie.
1 – 2	Roztápanie, pridávanie smotany (rizoto).
Nulový výkon (VYP.)	Varná doska je v pohotovostnom režime alebo vypnutá (na prípadné zvyškové teplo po skončení varenia upozorňuje „Hot“).

*Booster je špeciálny režim, ktorý používa vyšší výkon ako power level 18, aby sa voda ohriala rýchlejšie. Tento režim možno udržiavať maximálne 10 minút v závislosti od použitej zóny. Po tomto čase sa úroveň výkonu automaticky zníži na 18.

** Na fritovanie mrazených výrobkov, ako sú napríklad hranolčeky, sa odporúča používať iné ako Flexi Zone varné zóny. Ak chcete fritovať pomocou varných zón Flexi Zone, odporúčame použiť prednú zónu.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Dôležité:

- Pred čistením skontrolujte, či sú varné zóny vypnuté a či sa nezobrazuje indikátor zvyškového tepla („Hot“).**
- Nepoužívajte abrazívne čistiace špongie ani drôtenky, lebo by mohli poškodiť sklo.
- Po každom použití vyčistite varný panel (keď je vychladnutý), aby ste odstránili všetky usadeniny a škrvy spôsobené zvyškami jedla.
- Ak povrch nie je dostatočne čistý, môže to znížiť citlivosť tlačidiel ovládacieho panela.
- Škrabku použite, iba ak sa zvyšky prilepia k varnej doske. Dodržujte pokyny výrobcu škrabky, aby nedošlo k poškriabaniu skla.
- Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru môžu varný panel poškodiť, a preto ich treba ihneď odstrániť.
- Sof, cukor a piesok by mohli poškriabať sklenený povrch.
- Používajte mäkkú utierku, absorpčné papierové kuchynské utierky alebo špeciálne výrobky určené na čistenie varného panela (dodržiavajte pokyny výrobcu).

- Vyliate tekutiny môžu na varných zónach spôsobiť pohyby alebo vibrovanie hrncov.
- Po čistení povrch varného panela dôkladne osušte.

Ak je na skle logo CleanProtect, varná doska bola upravená technológiou CleanProtect. Táto mimoriadna povrchová úprava zabezpečuje vynikajúce výsledky pri čistení a dlhšie udrží povrch varnej dosky lesklý. Odporúča sa čistiť denne, po každom použití.

Pri čistení varných dosiek CleanProtect dodržujte tieto odporúčania:



- Zóny, ktoré je potrebné vyčistiť, dôkladne navlhčite vodou a uistite sa, že je pokrytá celá znečistená oblasť. Dávajte pozor, aby ste nevyliali vodu na ovládací panel.
- Postup zvlhčovania:
 - Za normálnych podmienok počkajte aspoň 2 minúty.
 - V prípade silného znečistenia počkajte aspoň 5 minút.
 - Ak voda na varnej doske zaschne, znovu ju navlhčite.
- Na odstránenie usadenín použite jemnú špongiu a po vyčistení dosku utrite dosucha.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

- Skontrolujte, či nedošlo k prerušeniu dodávky elektriny.
- Ak po použití nemôžete varnú dosku vypnúť, odpojte ju od napájania.
- Ak sa po zapnutí varnej dosky na displeji zobrazia alfanumerické kódy, postupujte podľa pokynov v tabuľke.

Upozornenie: Prítomnosť vody, vyvretá kvapalina z hrncov alebo akýkoľvek predmet, ktorý sa dostane na tlačidlo varnej dosky, náhodne aktivovať alebo vypnúť funkciu zamknutia panelu varnej dosky.

KÓD NA DISPLEJI/ ZISTENÝ PROBLÉM	OPIS	MOŽNÉ PRÍČINY	RIEŠENIE
F9E0	Nesprávne pripojenie napájacieho kábla.	Pripojenie napájania nie je presne také, ako je uvedené v časti "Zapojenie do elektrickej siete".	Pripojenie napájania vykonajte podľa časti "Zapojenie do elektrickej siete".
F0EA	Oblasť s ovládacími prvkami sa vypne následkom príliš vysokej teploty.	Vnútna teplota elektronických častí je príliš vysoká.	Počkajte, kým varná doska vychladne, až potom ju znovu použite.
F0E9 Úroveň výkonu sa automaticky zníži. Varná zóna sa automaticky vypne. Varná doska sa automaticky vypne.	Keď sú teploty príliš vysoké, daná varná zóna sa vypne. Úroveň výkonu sa zníži, varná zóna sa vypne alebo sa varná doska vypne, keď sú teploty príliš vysoké.	Vnútna teplota elektronických častí je príliš vysoká. Ventilácia varnej dosky nemusí byť dostatočná na zabezpečenie správneho fungovania varnej dosky.	Počkajte, kým varná zóna vychladne, až potom ju znovu použite. Aby spotrebič správne fungoval, varná doska musí byť dostatočne vetraná dostatočným prívodom čerstvého vzduchu. Skontrolujte, či bola varná doska nainštalovaná v súlade s pokynmi uvedenými v časti "Inštalácia". Uistite sa, že zadnej a spodnej zadnej časti varnej dosky nebráni žiadny predmet.

KÓD NA DISPLEJI/ ZISTENÝ PROBLÉM	OPIS	MOŽNÉ PRÍČINY	RIEŠENIE
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Odpojte varnú dosku od elektrického napájania. Niekoľko sekúnd počkajte (viac ako 10) a potom dosku znova pripojte k elektrickej sieti. Ak problém pretrváva, zavolajte servisné stredisko a uveďte chybový kód zobrazený na displeji.		
dE [keď je varná doska vypnutá]	Varná doska sa nezohrieva. Funkcie sa nezapnú.	REŽIM DEMO JE zapnutý.	Postupujte podľa pokynov v časti "Prvé použitie".
Špeciálna funkcia sa nezapne a varná doska vydáva akustický signál.	Varná doska nedovoľuje aktivovať špeciálnu funkciu.	Regulátor výkonu obmedzuje aktiváciu špeciálnej funkcie v súlade s nastavením riadenia výkonu zvoleným pre varnú dosku (napr. 2,5 kW).	Pozrite si časť "Riadenie výkonu".
Keď zvolíte úroveň výkonu alebo použijete funkciu Booster, úroveň výkonu sa automaticky zníži.	Varná doska automaticky nastaví maximálny dostupný výkon (aj nižší ako nastavený), aby sa zabezpečilo, že varná zóna sa bude dať používať.	Regulátor výkonu obmedzuje aktiváciu špeciálnej funkcie v súlade s nastavením riadenia výkonu zvoleným pre varnú dosku (napr. 2,5 kW). Funkcia Booster môže mať rôzne trvanie v závislosti od použitej zóny. Po uplynutí času Booster sa výkon automaticky zníži na úroveň 18. Ventilácia varnej dosky nemusí byť dostatočná na zabezpečenie správneho fungovania varnej dosky.	Pozrite si časť "Riadenie výkonu" alebo "Funkcia Booster". Aby spotrebič správne fungoval, varná doska musí byť dostatočne vetraná dostatočným prívodom čerstvého vzduchu. Skontrolujte, či bola varná doska nainštalovaná v súlade s pokynmi uvedenými v časti "Inštalácia". Uistite sa, že zadnej a spodnej zadnej časti varnej dosky nebráni žiadny predmet.
	Kuchynský riad nie je rozpoznávaný. Varná zóna sa po 30 sekundách vypne.	Tento symbol sa zjaví, keď hrniec nie je vhodný na indukčné varenie, nie je položený správne alebo nemá správnu veľkosť pre zvolenú varnú zónu. Ak varná zóna do 30 sekúnd po navolení neidentifikuje žiadny hrniec, varná zóna sa vypne.	Ak je váš riad vhodný na indukčné varenie (pozri časť "Príslušenstvo") a je správne umiestnený na požadovanej varnej zóne, skúste ho použiť na menšej varnej zóne. V opačnom prípade použite vhodný riad (pozri časť "Príslušenstvo").
Varná doska vydá dva krátke akustické zvuky a potom sa sama vypne. Následne sa zobrazí správa „OFF“ až na 60 sekúnd, počas ktorých sa varná doska nedá znovu zapnúť a každých 5 sekúnd sa opakujú dva krátke zvukové signály.	Rozliata voda, pretečené jedlo a/alebo predmet umiestnený na tlačidlách ovládacieho panela môže imitovať váš prst a náhodne aktivovať alebo deaktivovať niektoré z tlačidiel varnej dosky: • tlačidlo ON/OFF, čo spôsobí neúmyselné vypnutie varnej dosky; • tlačidlo blokovania klávesov, ktoré spôsobuje nežiaducu aktiváciu funkcie blokovania klávesov, ak je stlačené nepretržite dlhšie ako 3 sekundy. Funkcia zostáva aktívna aj po vypnutí varnej dosky, pričom svieti ikona zámku kľúča a LED dióda; • rolovacej klávesnici, čo spôsobuje nežiaducu zmenu úrovni výkonu. Varná doska sa sama vypne (zobrazí sa správa „OFF“), ak sa do 8 sekúnd nevyčistí.		Vysušte a/alebo vyčistite a/alebo odstráňte predmet, aby ste mohli varnú dosku znovu zapnúť 60 sekúnd po zobrazení hlásenia OFF. Ak bola funkcia uzamknutia klávesov náhodne aktivovaná, stlačením tlačidla uzamknutia klávesov na 3 sekundy ju vypnete. Varnú dosku znovu zapnete stlačením tlačidla ZAP./VYP.
Voda nevríe, keď sa používa Heat Control ().	Voda nevríe, keď je teplota nastavená pomocou funkcie Heat Control.	Na varenie vody používate funkciu Heat Control.	Použite funkciu Asistované varenie (Boil&Cook) alebo funkciu Booster.
Pri umiestňovaní kuchynského riadu sa ozýva cvakanie a/alebo tikanie.	Tieto nepretržité zvuky cvakania a/alebo tikania sa objavujú vtedy, keď panvica nie je schopná prijať plný výkon dodaný pre nastavenú úroveň výkonu. Priemer panvice môže byť nižší ako minimálny priemer uvedený v návode na použitie pre konkrétne varné zóny. Aj keď používate panvicu so správnymi rozmermi, niektoré modely panvic majú dno čiastočne pokryté kovovými vložkami (alebo bez rovnomerného feromagnetického rozloženia) a nie vždy fungujú podľa očakávania.		Použite panvicu s väčším priemerom, ako je minimum uvedené v návode na obsluhu pre konkrétne varné zóny, alebo použite výkonnejšiu panvicu (pozri časť "Príslušenstvo").
Varná doska je vypnutá.	Varná doska sa automaticky vypne v nasledujúcich situáciách: • V prípade rozliatia vody, pretečenia potravín alebo predmetov umiestnených na tlačidlách ovládacieho panela, ktoré by mohli náhodne aktivovať tlačidlo ON/OFF. Ak tieto predmety neodstránite do 8 sekúnd, varná doska sa automaticky vypne a vydá zvukový signál. • Ak nedôjde k interakcii s ovládacím panelom dlhšie ako 30 sekúnd a nie je aktívna žiadna varná zóna. • Ak sa dlhšie ako 30 sekúnd nezistil žiadny kuchynský riad a počas rovnakého času nedošlo k žiadnej interakcii s ovládacím panelom. • Uplynul maximálny pracovný čas pre úroveň výkonu alebo funkciu a nedošlo k žiadnej interakcii s varnou doskou po dobu dlhšiu ako 30 sekúnd. • Ostatné prípady, ktoré tu nie sú špecifikované.		Ďalšie informácie nájdete v časti „Každodenné používanie“. Varnú dosku zapnite ručne.
Pri použití funkcie Asistované varenie (Boil&Cook) voda nedosiahne bod varu. alebo Funkcia neinformuje o dosiahnutí bodu varu do približne 90 sekúnd od začiatku varu vody.	V závislosti od použitého riadu alebo množstva vody sa nemusí dosiahnuť bod varu. Bez ohľadu na to, či voda vríe alebo nie, úroveň výkonu môže automaticky klesnúť na 15 približne po 15 minútach od aktivácie funkcie.		Ak voda nevríe, môžete ju priviesť do varu zvýšením úrovne výkonu používanej varnej zóny. Prípadne môžete skúsiť použiť inú nádobu vhodnú na indukčné varenie. Ak funkcia neoznámí vrenie do približne 90 sekúnd od začiatku vrenia vody, odporúčame funkciu Boil&Cook vypnúť a pokračovať vo varení pomocou úrovni výkonu.

ZVUKY VZNIKAJÚCE POČAS PREVÁDZKY

Indukčné varné dosky môžu počas normálnej prevádzky písať alebo vrzgať.

Tieto zvuky v skutočnosti vychádzajú z varnej nádoby a súvisia s úpravou dna nádoby (napr. ak je dno vyrobené z rôznych vrstiev materiálov alebo je nepravidelné).

Tieto zvuky môžu byť rôzne podľa typu varnej nádoby a množstva jedla, ktoré obsahuje, a nie sú príznakom, že niečo nie je v poriadku.

Indukčné varné dosky môžu pri umiestnenom hrnci/panvici vydávať nepretržité cvakanie a/alebo tikanie. Tieto zvuky sa môžu objaviť, keď panvica nie je schopná prijať plný výkon dodávaný pre nastavenú úroveň výkonu. Použite panvicu s väčším priemerom, ako je minimum uvedené v návode na obsluhu pre konkrétne varné zóny, alebo použite výkonnejšiu panvicu (pozri časť "Príslušenstvo").

Rozliata voda, pretečené jedlo a/alebo predmet umiestnený na tlačidlách ovládacieho panela môže imitovať váš prst a náhodne aktivovať alebo deaktivovať niektoré z tlačidiel varnej dosky, ako aj vydávať zvukové signály v dôsledku kontaktu medzi predmetmi a tlačidlami. Ak sa tieto predmety neodstránia do 8 sekúnd, varná doska sa automaticky vypne a zároveň vydá zvuk, ktorý sa potom opakuje každých 5 sekúnd, kým sa predmet alebo voda z ovládacieho panela neodstráni, a to aj po vypnutí. Ak chcete zabrániť vypnutiu, odstráňte z používateľského rozhrania všetky rozliate tekutiny a dôkladne ho vysušte do 8 sekúnd alebo použite funkciu utierania, ktorá vám poskytne 30 sekúnd na čistenie a sušenie.

Nezabudnite, že tlačidlo ON/OFF bude vždy aktívne.

POPREDAJNÝ SERVIS

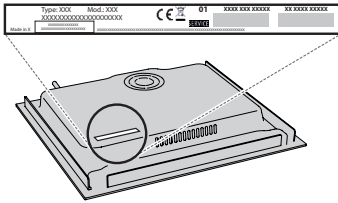
PRED ZAVOLANÍM POPREDAJNÉHO SERVISU:

1. Presvedčte sa, či problém nedokázate vyriešiť sami s pomocou návrhov v kapitole **RIEŠENIE PROBLÉMOV**.
2. Spotrebič vypnite a opäť zapnite, aby ste skontrolovali, či chyba pretrváva.

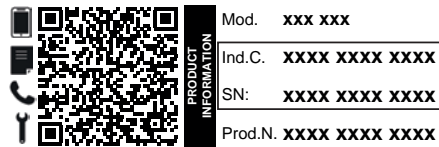
AK PO HOREUVEDENÝCH KONTROLÁCH PORUCHA PRETRVÁVA, ZAVOLAJTE NAJBLIŽŠIE SERVISNÉ STREDISKO.

Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu vždy uveďte:

- stručný opis poruchy;
- presný typ a model spotrebiča,



- Ind.C.
- výrobné číslo (číslo uvedené po slove SN na výkonnostnom štítku pod spotrebičom). Výrobné číslo je uvedené aj v dokumentácii;

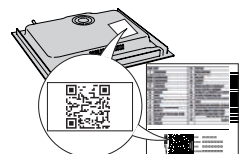


- vašu úplnú adresu,
- vaše telefónne číslo.

V prípade nevyhnutných opráv sa obráťte na autorizovaný popredajný servis (zaručí sa tým použitie originálnych náhradných dielov a správny postup pri oprave).

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Pomocou QR kódu vo vašom spotrebiči
- Na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu/docs;
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (Telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho servisu uveďte, prosím, kódy, ktoré nájdete na identifikačnom štítku vášho výrobku.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie.

400020006782

Whirlpool

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

FONTOS: OLVASSA EL ÉS TARTSA BE!

A készülék használata előtt olvassa el az alábbi biztonsági útmutatót. Őrizze meg a későbbi felhasználás érdekében.

A kézikönyvben és a készüléken található fontos biztonsági figyelmeztetéseket mindig olvassa el és tartsa be. A gyártó nem vállal felelősséget a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyásából, a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a készülék kezelőszerveinek helytelen beállításából eredő károkért.

⚠ **FIGYELEM:** Ha a főzőlap felülete megrepedt, ne használja a készüléket - fennáll az áramütés veszélye.

⚠ **FIGYELEM:** Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőfelületeken.

⚠ **VIGYÁZAT!** A főzési folyamat során ne hagyja a készüléket hosszabb időre felügyelet nélkül! Rövid főzési folyamat során a készülék folyamatos felügyelete szükséges.

⚠ **FIGYELEM:** Ha felügyelet nélkül zsírral vagy olajjal főz a főzőlapon, az veszélyes lehet, és tüzet okozhat. SOHA ne próbálja a tüzet vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat egy fedővel vagy tűzálló pokróccal.

⚠ Ne használja a főzőlapot munkafelületként vagy tartófelületként. Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl.

⚠ A fémből készült tárgyakat, pl. késeket, villákat, kanalakat és fedőket ne tegye rá a főzőlapra, mert felforrósodhatnak.

⚠ Kisgyermeket (0–3 év között) ne engedjen a készülék közelébe. Gyermekek (3–8 év között) kizárólag felnőtt felügyelete mellett tartózkodhatnak a készülék közelében. A 8 éves vagy idősebb gyermekek, továbbá csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel élő, illetve kellő tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, továbbá ha előzőleg ellátták őket útmutatásokkal a készülék használatára vonatkozóan, és ismerik a használatból eredő esetleges kockázatokat. Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel. Gyermekek nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását felügyelet nélkül.

⚠ Használat után kapcsolja ki a főzőlapot a kezelőgombbal, és ne hagyatkozzon az edényérezékelőre.

⚠ **FIGYELEM:** A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.

⚠ Sütés előtt vagy után az ételt nem szabad a sütőben vagy annak tetején hagyni több mint egy órán át.

RENDELTESSZERŰ HASZNÁLAT

⚠ **VIGYÁZAT!** Kialakításából adódóan a készülék működtetése nem lehetséges külső időzítő szerkezettel vagy külön távirányítóval.

⚠ Ezt a készüléket háztartási, illetve ahhoz hasonló célokra tervezték, mint például: üzletekben, irodákban lévő és egyéb munkahelyi konyhákban; tanyán; szállodák, motelek, reggelit és szobát kínáló és egyéb szálláshelyek vendégei számára.

⚠ Minden más felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése).

⚠ A készülék nem nagyüzemi használatra való. Ne használja a készüléket a szabadban.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Az indukciós főzőlap hangjelzést adhat, ha valamit a kezelőpanelen hagynak. Kapcsolja ki a főzőlapot a BE/KI gombbal.

ÜZEMBE HELYEZÉS

⚠ A készülék mozgatását és üzembe helyezését a sérülésveszély csökkentése érdekében két vagy több személy végezze. Viseljen védőkesztyűt a készülék kicsomagolása és üzembe helyezése során, nehogy megvágja magát.

⚠ A készülék üzembe helyezését és javítását, a vízbekötést (ha van) és az elektromos csatlakoztatást is beleértve, kizárólag képzett szakember végezheti. Ne javítsa meg, illetve ne cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, ha az adott művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben. Ne engedje a gyermekeket abba a helyiségbe, ahol az üzembe helyezést végzi. A kicsomagolás után ellenőrizze, hogy a készülék sérült-e a szállítás során. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal. Üzembe helyezés után a csomagolóanyagokat (műanyag, habszivacs stb.) az esetleges fulladásveszély miatt olyan helyen tárolja, vagy úgy dobja ki, hogy a gyermekek ne férhessenek hozzá. Az áramütés elkerülése érdekében az üzembe helyezési műveletek előtt húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját. Az áramütés és a tűzveszély elkerülése érdekében az üzembe helyezés során győződjön meg arról, hogy a készülék miatt nem sérül-e a hálózati tápkábel. A készüléket csak a megfelelő üzembe helyezést követően kapcsolja be.

⚠ A készülék beszerelése előtt végezzen el minden asztalosmunkát a bútoron, és távolítsa el minden faforgácsot és fűrészport.

ELEKTROMOS ÁRAMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK

⚠ Fontos, hogy a készüléket le lehessen választani az elektromos hálózatról a villásdugó kihúzásával vagy az aljzat és a készülék közé szerelt, többpólusú megszakítóval, illetve kötelező a készüléket a biztonsági előírásoknak megfelelően földelni.

⚠ Ne használjon hosszabbítót, elosztót vagy adaptert. Beszerelés után az elektromos alkatrészeknek

hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára. Ne használja a készüléket mezítláb, és ne nyúljon hozzá nedves kézzel. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült, illetve ha a készülék nem működik megfelelően, megsérült vagy leejtették.

⚠ A beszereléshez csak akkor használható tápkábel-csatlakozó, ha a készülék rendelkezik a gyártó által felszerelt csatlakozóval.


⚠ Ha a hálózati kábel megsérül, az áramütés kockázatának elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizképviselőjével vagy egy hasonlóan képzett szakemberrel kell egy ugyanolyan kábelre kicseréltetni.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

⚠ FIGYELEM: Bármilyen karbantartási művelet előtt győződjön meg arról, hogy a készüléket kikapcsolta és kihúzta a konnektorból. Az áramütés elkerülése érdekében soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.

⚠ Ne használjon súroló- vagy korrozív szereket, klóros tisztítószerkeket vagy dörzsszivacsot.

A CSOMAGOLÓANYAGOK ÁRTALMATLANÍTÁSA


A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével .

A csomagolás különféle részeinek hulladékkezelését felelősségteljesen és a hulladékok elhelyezését szabályozó helyi rendelkezésekkel teljes összhangban végezze.

A HÁZTARTÁSI GÉPEK HULLADÉKKÉNT TÖRTÉNŐ ELHELYEZÉSE

Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezésekor a helyi hulladékkezelési szabályokkal összhangban járjon el. Az elektromos háztartási készülékek kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további információkért forduljon az illetékes helyi hatósághoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalatához vagy az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta. Ez a berendezés az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU irányelvnek, illetve az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2013. évi (módosított) előírásoknak megfelelően került megjelölésre.

A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következményeket.

A terméken vagy a kísérő dokumentumokon található  jel azt jelzi, hogy a készüléket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem az elektromos és elektronikai készülékeknek megfelelő gyűjtőhelyen kell leadni.

ENERGIATAKARÉKOSSÁGI TANÁCSOK

A forró főzőlap maradék hőjének maximális kihasználása érdekében néhány perccel a főzés befejezése előtt kapcsolja ki a készüléket.

Az edény vagy serpenyő alja teljesen takarja a főzőlapot, a főzőlapnál kisebb edénnyel energiát pazarol.

A főzés során fedje le az edényeket és serpenyőket szorosan illeszkedő fedővel, és minél kevesebb vizet használjon. A fedő nélküli főzés nagymértékben növeli az energiafogyasztást.

Csak lapos fenekű edényeket és serpenyőket használjon.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

A környezettudatos tervezésre vonatkozó 66/2014/EU rendelet irányelveinek, valamint a környezettudatos tervezésre és energiacímkézésre vonatkozó (módosított) (EU Exit) 2019-es rendelet irányelveinek, az EN 60350-2 európai szabvánnyal összhangban.

A készülék (EU) 2023/826 rendelet szerinti alacsony energiafogyasztású üzemmódjára vonatkozó információk az alábbi linken találhatóak: <https://docs.emeappliance-docs.eu>.

MEGJEGYZÉS

A szívritmus-szabályozóval vagy hasonló jellegű egészségügyi készülékkel élők legyenek óvatosak a bekapcsolt indukciós főzőlap közelében. Az elektromágneses mező befolyásolhatja a szívritmus-szabályozó vagy hasonló jellegű egészségügyi készülék működését. Kérje ki orvosa vagy a főzőlap gyártója vagy a szívritmus-szabályozó, illetve más egészségügyi készülék gyártója tanácsát az indukciós főzőlap elektromágneses mezejének esetleges hatásairól.



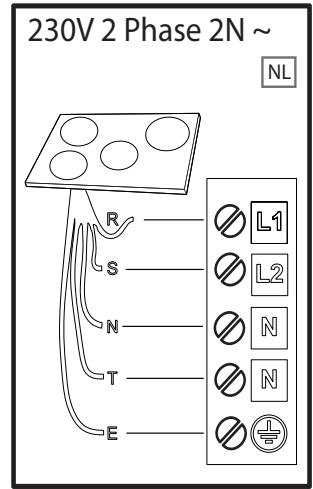
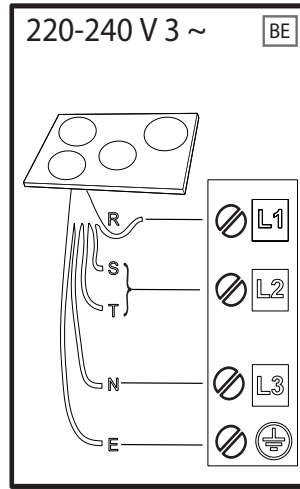
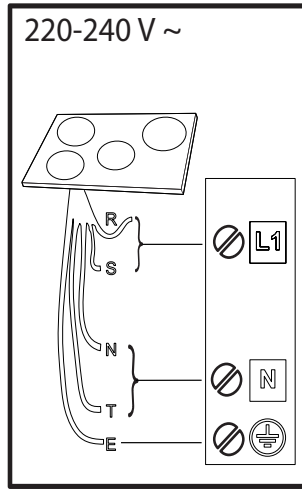
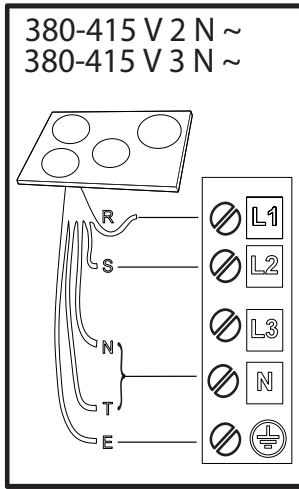
ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

Az elektromos csatlakoztatást azelőtt kell elvégezni, hogy a készüléket a hálózatra csatlakoztatná.

A készüléket olyan szakembernek kell beszerelnie, aki ismeri az érvényben lévő biztonsági és üzembe helyezési előírásokat. A beszerelést a helyi villamosenergia-ellátó előírásai szerint kell elvégezni.

Győződjön meg arról, hogy a készülék alján található adattáblán megadott feszültség megegyezik az otthoni feszültséggel.

Az előírások szerint a készüléket földelni kell; kizárólag megfelelő méretű vezetékeket használjon (a földkábelt is beleértve).



R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur-שחור

S

brown-marrone-marrón-marrom-каφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn-ἄσπ

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьo (сивo)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (liath)-blár (grár)-לופא (רופא)

= **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-жyто/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-sarı/yeşil-buî/glas- gulur/grænn-בוהצ/קורי

N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьo-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár-לופא

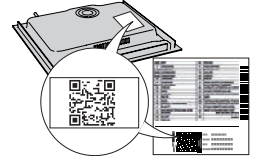

**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTotta**

Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon: www.register10.eu.

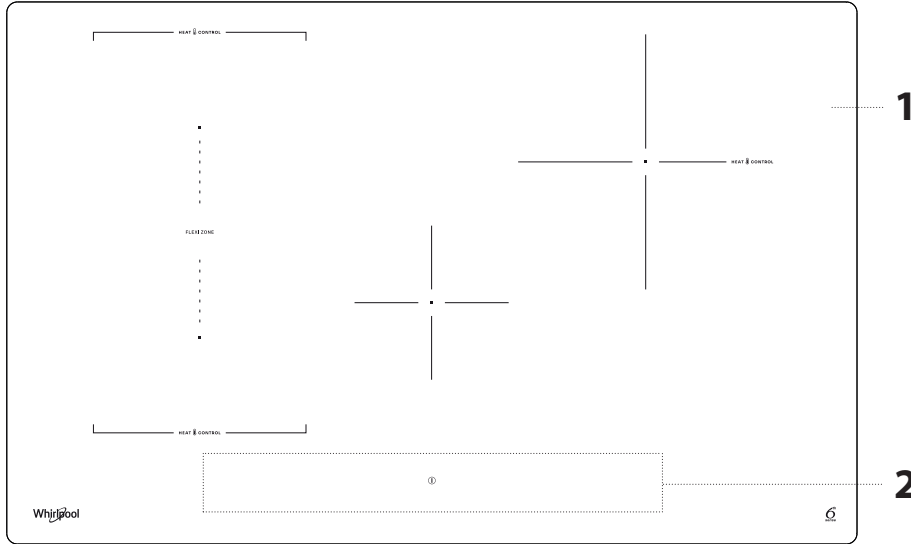


A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

**A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A
KÉSZÜLÉKEN TALÁLHATÓ QR-
KÓDOT**

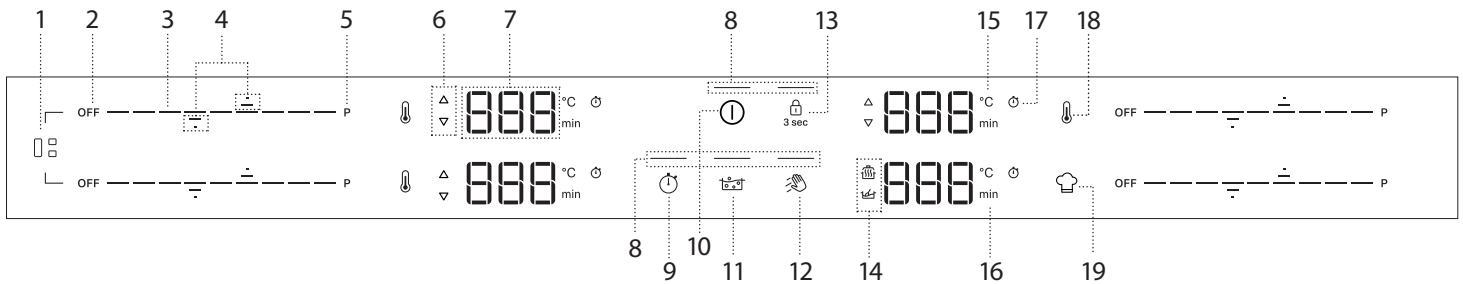


TERMÉKLEÍRÁS



1. Főzőlap
2. Kezelőpanel

KEZELŐPANEL







- | | | |
|--|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Flexi Zone gomb 2. Főzőzóna kikapcsológombja 3. Görgetős billentyűzet 4. Nyílak a hőmérséklet/időzítő beállításához 5. Gyors melegítés gomb (Booster) 6. Előmelegítés/lehűlés jelző 7. Főzőzóna kijelző | <ol style="list-style-type: none"> 8. Jelzőfény - a funkció aktív 9. Időzítő gomb 10. Be/Ki gomb 11. Asszisztált forralás (Boil&Cook) gomb 12. Törlés funkció gomb 13. Gombzár gomb – 3 másodperc 14. Ikonok/speciális funkciók aktiválása | <ol style="list-style-type: none"> 15. Hőmérsékletjelző (Celsius) 16. Perc jelző 17. Időzítő jelzés ikonja 18. Heat Control gomb 19. Speciális funkciógomb |
|--|---|---|

MEGJEGYZÉS: Nyomja meg a BE/KI gombot (10); az összes elérhető funkció láthatóvá válik néhány pillanatra, majd csak a legfontosabbak maradnak aktívak. A többi használható, és a készülék későbbi használata során aktiválódik.

FONTOS: Az összes rendelkezésre álló funkciót halvány fényerősséggel világítja meg, amely csak akkor válik intenzívebbé, ha aktiválja őket.

TARTOZÉKOK

Kizárólag indukciós főzőlapokhoz való, ferromágneses anyagból készült főzőedényeket használjon. Általában a főzőedények aljára nyomtatott  jelzés segítségével ellenőrizheti, hogy az adott edény megfelel-e erre a célra. Ennek hiányában egy mágnessel is ellenőrizheti, hogy az edény alja mágneses-e.

EDÉNY	ANYAG	TULAJDONSÁGOK
Ajánlott edények 	Az edény alja rozsdamentes acélból készült réteges kialakítással, zománczott acélból, öntöttvasból.	Optimális hatékonyságot biztosít, gyorsan felmelegszik és egyenletesen elosztja a hőt.
Megfelelő edények 	Az edény alja nem teljesen ferromágneses (a mágnes csak az edény aljának egy részén tapad meg).	Csak a ferromágneses terület melegszik fel. Ennek eredményeképpen kevésbé gyorsan melegedhet fel, és előfordulhat, hogy a hő kevésbé egyenletesen oszlik el.
Megfelelő edények 	A ferromágneses alj alumíniummal borított területeket tartalmaz, vagy középen van egy bemélyedés.	A ferromágneses terület kisebb, mint az edény aljának tényleges területe. Ennek eredményeként kevesebb energiát adhat le, és előfordulhat, hogy az edények nem melegednek fel kellőképpen. A készülék nem észlel edényt.
Nem alkalmas	Normál vékony acél, üveg, agyag, réz, alumínium és más nem ferromágneses anyagok, vagy gumi lábakkal rendelkező edények.	A készülék nem észleli az edényt és nem melegszik fel.

MEGJEGYZÉS: Minden edénynek lapos aljjal kell rendelkeznie. Rendszeresen ellenőrizze az edény alját, hogy nincs-e rajta vetemedés jele, mivel egyes edények a nagy hő hatására deformálódhatnak. Olyan edények használata, melyek nem felelnek meg az ajánlott méreteknél és tulajdonságoknak, jelentősen befolyásolhatja a főzési teljesítményt, és nem kielégítő eredményt hozhat.

ADAPTER INDUKCIÓS FŐZÉSRE ALKALMATLAN EDÉNYEKHEZ

Az adapterlemezek használata befolyásolja a hatékonyságot, és ezért növeli a víz vagy az étel felmelegítéséhez szükséges időt. Győződjön meg arról, hogy az edény

ELSŐ HASZNÁLAT

ENERGIAGAZDÁLKODÁS

A vásárláskor a főzőlap a maximális teljesítményre van beállítva. Módosítsa a beállítást az Ön háztartási elektromos rendszerének határértékei alapján, a következők bekezdésben leírtak szerint.

MEGJEGYZÉSEK: A főzőlapon beállított teljesítménytől függően, egyes főzőzónák teljesítményszintje és funkciói (pl. forralás vagy gyors melegítés) automatikusan korlátozottak lehetnek, annak érdekében, hogy megelőzzék a kiválasztott határértékek túllépését.

Az alábbi táblázat az egyes zónák által az egyes funkciókhoz felhasznált teljesítményt mutatja, hogy segítsen megérteni a választott teljesítménybeállításon alapuló lehetséges felhasználási korlátozásokat.

ZÓNA	1 vagy 2	1 + 2	3	4
TELJESÍTMÉNYSZINT 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	1,5
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	2,2
HEAT CONTROL (KW)	1,4	–	1,4	–
ASSZISZTÁLT FORRALÁS (BOIL&COOK) (KW)	3,0	–	3,0	–
OLVASZTÁS (KW)	–	–	–	0,045
MELEGENTARTÁS (KW)	–	–	–	0,145

Példák a fenti táblázatban szereplő értékekre való hivatkozással:

Ha a „Teljesítménykezelés” értékét 4 kW-ra állítja, és egyszerre több főzőzónát aktivál, a főzőlap automatikusan beállítja a teljesítményszinteket, hogy ne lépje túl a teljes teljesítményhatárt (pl. 4 kW).

Például, ha a „Teljesítménykezelés” 4 kW-ra van beállítva, és a 3. zónát „Booster” (=3,7 kW) értékre állítja, majd megpróbálja az 1. zónát a 18. szinten (2,2 kW) aktiválni, a teljes leadott teljesítmény meghaladja a 4 kW-os határértéket (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Ezért a főzőlap automatikusan beállítja a teljesítményszinteket az alábbiak szerint: a „Booster”-re beállított főzőzóna a 18. szintre (=2,2 kW), míg a második főzőzóna a 15. szintre (=1,6

alján lévő ferromágnes átmérője megfelel mind az adapterlemez átmérőjének, mind a főzőzóna átmérőjének. Ha ezek a méretek nem egyeznek, jelentősen csökkenhet a hatékonyság és a teljesítmény. Ha nem tartja be ezeket az útmutatásokat, akkor a hő felgyülemlik, és nem jut el hatékonyan az edénybe, ami a lemez és a főzőlap megfeketedéséhez vezethet.

ÜRES FŐZŐEDÉNYEK

A főzőlap belső biztonsági rendszerrel van felszerelve, amely túl magas hőmérséklet észlelésekor aktiválja az „Automatikus kikapcsolás” funkciót. A vékony aljú, üres edények és serpenyők használata nem ajánlott, ha mégis ilyen edényeket használ, előfordulhat, hogy a hőmérséklet gyorsabban emelkedik, mint amennyi idő az „Automatikus kikapcsolás” azonnali működésbe lépéséhez szükséges, ami a főzőedény vagy a főzőlap felületének sérüléséhez vezethet. Ha ez megtörténik, ne érintse meg a serpenyőt vagy a főzőlapot. Várja meg, amíg az összes alkatrész lehűl. Ha bármilyen hibaüzenet jelenik meg a kijelzőn, hívja a szervizközpontot.

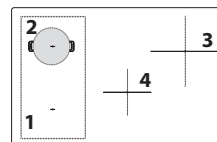
A FŐZŐEDÉNYEK ALJÁNAK MEGFELELŐ MÉRETE A KÜLÖNBÖZŐ FŐZŐZÓNÁKHOZ

A főzőlap megfelelő működésének biztosításához használjon olyan főzőedényeket, amelyek aljának átmérője megfelelő az egyes zónákhoz (lásd az alábbi táblázatot). Vegye figyelembe, hogy az edénygyártók gyakran az edény felső átmérőjének méretét adják meg, nem pedig az edény aljának átmérőjét.

Annak érdekében, hogy a főzőlap az elvárt módon működjön, mindig olyan főzőzónát használjon, amelynek mérete megegyezik az edény alján lévő ferromágnes méretével.

Helyezze a serpenyőt/edényt megfelelően a használt főzőzónára. Nem ajánlott a főzőzóna méreténél nagyobb főzőedényeket használni.

EDÉNYHASZNÁLAT ZÓNÁNKÉNT



Zóna	Megfelelő edényalak	Megfelelő ferromágneses alj (cm)
1 vagy 2	Kerek vagy négyzet alakú	16 - 21
3	Kerek	16 - 21
4	Kerek	10 - 15
1+2 (Flexi Zone)	Ovális vagy téglalap alakú	Rövid oldal 16 - 21 Hosszú oldal 24 - 38

kW, a maximális teljesítményszint nem haladhatja meg a 4 kW-os korlátozást).

Beállítások menü: alapértelmezett beállítások módosítása

Miután csatlakoztatta a készüléket a fő tápegységhez, a Beállítások menübe lépve 60 másodpercen belül módosíthatja az alapértelmezett beállításokat:

- Miután csatlakoztatta a főzőlapot a fő áramforráshoz, várja meg, amíg az összes LED egymás után ki-és bekapcsol.
- Nyomja meg és tartsa lenyomva a Be/Ki gombot (Ⓛ) a főzőlap bekapcsolásához.
- Nyomja meg és tartsa nyomva a Gombzár gombot (Ⓜ) legalább 6 másodpercig a Beállítás menübe való belépéshez. Hagyja figyelmen kívül a billentyűzár aktiválási hangját, amelyet a megnyomás után 3 másodperccel hallani fog.
- A beállítás típusa (pl. „PL”) a bal felső főzőzóna kijelzőn jelenik meg, az alapértelmezett (vagy aktuális) érték (pl. „2_5”) pedig a bal alsó főzőzóna kijelzőn.
- A beállítás típusát a bal felső főzőzóna felfelé (⏶) és lefelé (⏷) mutató nyilakkal választhatja ki. Az értékét a bal alsó főzőzóna felfelé (⏶) és lefelé (⏷) mutató nyilakkal módosíthatja. A beállítások típusait, alapértelmezett értékeit és a lehetséges értékeket lásd az alábbi táblázatban.
- Nyomja meg a Be/Ki gombot a megerősítéshez.
- A megerősítés nélkül a főzőlap kilép a Beállítás menüből, és 30 másodpercen belül visszatér a korábbi értékekhez.

SORREND	BEÁLLÍTÁS TÍPUSA	BALRA FENT	BALRA LENT (ALAPÉRTELMEZETT)	LEHETSÉGES ÉRTÉKEK
1	Teljesítménykorlátozás	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW
2	Hangjelzés	Aud	On	Be/ki
3	Demó üzemmód	dE	Off	Ki/Be

MEGJEGYZÉSEK: ha a demó üzemmód funkciót egyszer már aktiválták, az akkor is bekapcsolva marad, ha a fő tápellátás megszakad.

1 A FŐZŐLAP BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

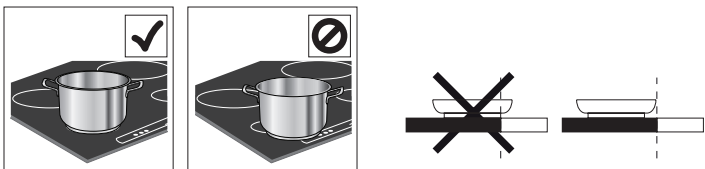
A főzőlap bekapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva a Be/Ki gombot. A gomb feletti LED világítani kezd, és hangjelzés hallható. Néhány másodperc múlva irányíthatja a főzőlapot. A főzőlap kikapcsolásához nyomja meg újra ugyanazt a gombot; az összes főzőzóna kikapcsol.

ELHELYEZÉS

A főzőedényekkel ne takarja le a kezelőpanel ikonjait.

Megjegyzés: A kezelőpanel melletti főzőzónák esetében ajánlatos a főzőedényeket a jelölésen belül tartani (vegye figyelembe az edény alját és felső peremét is, mivel ez utóbbi általában nagyobb).

Így elkerülhető a kezelőpanel túlmelegedése. Grillezéshez és sütéshez lehetőség szerint a hátsó főzőzónákat használja.



A FŐZŐZÓNÁK AKTIVÁLÁSA/DEAKTIVÁLÁSA ÉS A TELJESÍTMÉNYFOKOZATOK BEÁLLÍTÁSA



A főzőzónák aktiválásához:

A főzőlap bekapcsolásakor az összes rendelkezésre álló főzőzóna görgetős billentyűzete (CSÚSZKA) alacsony fényerővel bekapcsol. Helyezze az ujját az aktiválni kívánt zóna görgetős billentyűzetére (CSÚSZKA), és óvatosan csúsztassa jobbra, ha növelni szeretné a teljesítményszintet, vagy balra, ha csökkenteni szeretné. Észre fogja venni, hogy a vezérlő billentyűzet szegmensei a kiválasztott teljesítményszint alapján nagy fényerőre váltanak, és a kijelző számjegyei a kiválasztott teljesítményszintnek megfelelő számot mutatják (1-től 18-ig). A „P” gombbal választhatja ki a gyors melegítés funkciót (Booster) a víz gyors felforralásához.

A főzőzónák kikapcsolásához:

Válassza az „OFF” (KI) gombot a görgetős billentyűzet elején.

MEGJEGYZÉS: A kiomló víz, az ételek túlfolyása és/vagy a kezelőpanel gombjaira helyezett tárgy az ujjá helyett véletlenül aktiválhatja vagy deaktiválhatja a főzőlap bármelyik gombját. Ha az ilyen elemeket 8 másodpercen belül nem távolítják el, a főzőlap két rövid hangjelzést ad, és magától kikapcsol, miközben megjelenik az „OFF” üzenet.

KEZELŐPANEL ZÁROLÁSA

A kezelőpanel-zárolási funkció a főzőlap beállításainak zárolására szolgál, hogy megakadályozza a beállítások véletlen módosítását vagy a funkciók véletlen aktiválását/deaktiválását. Szükség lehet ennek a funkciónak a használatára például az esetlegesen kifolyt folyadék vagy étel esetén, illetve biztonsági okokból (gyermekek véletlen érintkezése a főzőlappal), hogy megelőzze a főzőlap véletlen bekapcsolásának kockázatát. A kezelőpanel-zárolási funkció használatához nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot 3 másodpercig. A gomb magas fényerőre kapcsol, ugyanakkor hangjelzés hallható, és az ikon fölött egy figyelmeztető fényjelzés jelenik meg, amely azt mutatja, hogy a funkció aktív. A kezelőpanel lezárásának feloldásához ismétlje meg az aktiválási lépéseket.

MEGJEGYZÉS: Ekkor a kikapcsolás funkció kivételével minden funkció le van zárva a kezelőpanelen. Ha a főzőlapot a kezelőpanel zárolásával kapcsolja ki, nyomja

meg a BE/KI gombot, majd tartsa lenyomva a zárolás gombot 3 másodpercig a feloldáshoz.

TÖRLÉS FUNKCIÓ

A törlés funkció ideiglenesen zárolja a felhasználói felület gombjait, hogy megakadályozza a beállítások véletlen módosítását a tisztítási folyamat során. A funkció nem szakítja meg a főzési folyamatot.

A törlés funkció letiltja a hangokat, ha a főzési folyamat vagy a szokásos tisztítás során víz kerül a felhasználói felületre.

Biztonsági okokból a BE/KI gombot a tisztítás során akár önkéntelenül is be lehet kapcsolni.

A törlés funkció aktiválásához:

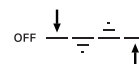
1. Nyomja meg a Törlés funkció gombot (☞). A funkció aktiválásakor hangjelzés hallható.
2. A gomb feletti LED világítani kezd és égve marad, miközben maga a gomb a funkció aktivitásának teljes időtartama alatt villog.
3. A kezelőpanel 30 másodpercig zárolva marad.

IDŐZÍTŐ

Az időzítő az összes aktív főzési zónát szabályozza.

Az időzítő aktiválásához:

1. Válassza ki a főzőzónát, és adja meg a kívánt teljesítményszintet.
2. Az időzítő gomb körülbelül 5 másodperccel a főzőedény felismerése után bekapcsol. Nyomja meg addig, amíg a kiválasztott főzőzóna speciális szimbólumának megfelelő jelzőfény világítani nem kezd.
3. A felfelé (↑) és lefelé (↓) nyilakkal állítsa be az időt. (Ne nyomja meg és ne tartsa 8 másodpercnél tovább lenyomva, különben a főzőlapon az OFF jelzés jelenik meg. További információért lásd a Hibaelhárítás részt.) Az idő 000 másodperc és 30 perc között minden egyes lenyomással 1 perccel nő; 30 és 150 perc között az idő 5 perces lépésekben növekszik. Ha az időt 10 perccel kell módosítani, használja az oldalsó vonalakat. A bal oldali vonal 10 percet von le, míg a jobb oldali vonal 10 percet ad hozzá (lásd a következő ábrát).



4. A beállított idő megerősítéséhez nyomja meg az óra gombot (⌚). Ellenkező esetben az idő 5 másodperc múlva automatikusan megerősítésre kerül, anélkül, hogy bármilyen műveletre kerülne sor.
5. Bármikor megváltoztathatja az időt, és egyszerre több időzítőt is aktiválhat.
6. A visszazárlás alatt érintse meg ujjával a csúszkát, hogy lássa a teljesítményszintet. Érintse meg a felfelé (↑) vagy lefelé (↓) nyilat a beállított hőmérséklet megtekintéséhez. 3 másodperc múlva a visszazárlás újra megjelenik.
7. Amikor az időzítő lejár, hangjelzés hallható, és az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol.

Az időzítő deaktiválásához:

Nyomja meg a lefelé mutató nyilat (↓), amíg a kijelzőn 000 nem jelenik meg, és 5 másodperc múlva deaktiválódik.

IDŐZÍTŐ KIJELZŐJE

Ez a LED (ha éppen ég) azt jelzi, hogy az adott főzőzónához időzítést aktiváltak.

A FŐZŐZÓNÁK ÉS FUNKCIÓK MAXIMÁLIS MŰKÖDÉSI IDEJE

Teljesítményszint vagy funkció	OFF	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster *	Booster **	Olvasztás	Melegen tartás
Maximális működési idő	-	8 óra	6 óra	4 óra	3 óra	2 óra	1,5 óra	10 perc	5 perc	8 óra	8 óra
Teljesítményszint az idő letelte után	-	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0

* 1-es, 2-es, 3-as főzőzóna

** 4-es főzőzóna

Példák a fenti táblázatban szereplő értékekre vonatkozóan:

Ha bekapcsol egy főzőzónát, és annak teljesítményét a 14. szintre állítja, a főzőzóna legfeljebb 2 órán keresztül működik tovább. 2 óra elteltével a teljesítményszint 0 szintre csökken, és a főzőzóna automatikusan kikapcsol. Ha nincs más aktív főzőzóna, és 30 másodpercen belül nem történik beavatkozás a kezelőpanel gombjaival, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

Ha a 4-es főzőzónán aktiválja a Booster funkciót, akkor 5 perc után automatikusan a 18. teljesítményszintre csökken. Ha pedig az 1-es, 2-es vagy 3-as főzőzónán aktiválja a Booster funkciót, akkor 10 perc után automatikusan a 18. teljesítményszintre csökken. 1,5 óra elteltével a teljesítményszint 0 szintre csökken, és a főzőzóna automatikusan kikapcsol. Ha nincs más aktív főzőzóna, és 30 másodpercen belül nem történik beavatkozás a kezelőpanel gombjaival, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

FUNKCIÓK

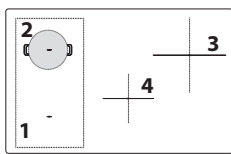
P BOOSTER FUNKCIÓ

A Booster egy speciális üzemmód a 18. szintnél magasabb teljesítményszinttel, a leggyorsabb fűtés érdekében. Ez az üzemmód a használt zónától függően eltérő időtartamot lehet (lásd az alábbi táblázatot). A Booster időtartam letelte után a teljesítmény automatikusan a 18. szintre csökken.

FONTOS: Ne használja üres edénnyel vagy olajjal/vajjal. Ez a funkció vízforraláshoz ideális.

MEGJEGYZÉS: A „Teljesítménykezelés” értékétől függően előfordulhat, hogy a Booster funkció bizonyos főzőzónák esetében nem áll rendelkezésre. Továbbá, ha egy főzőzónát Booster üzemmódra állít, majd aktivál egy másik zónát, az első a maximálisan elérhető szintre csökken (akár a 18. teljesítményszintnél jóval alacsonyabbra), hogy a második zóna használható legyen. A második főzőzóna a főzőlap adott oldalán rendelkezésre álló maradék teljesítmény alapján kerül beállításra vagy korlátozásra. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a teljesítmény leadása a használt edények méretétől és anyagától függően változhat.

A ZÓNÁK BEMUTATÁSA



Zóna	Névleges teljesítmény (18. szint, kW)	Power Booster (kW)	Booster időtartama (perc)
1 vagy 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4	1,5	2,2	5
1+2 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

MEGJEGYZÉSEK: a táblázatban szereplő értékek a főzőlap teljesítményének értékelésére vonatkozó normatív szabványban leírt vizsgálati körülményekre vonatkoznak.
A feltüntetett teljesítmény a használt edény méretétől vagy anyagától függően változhat.

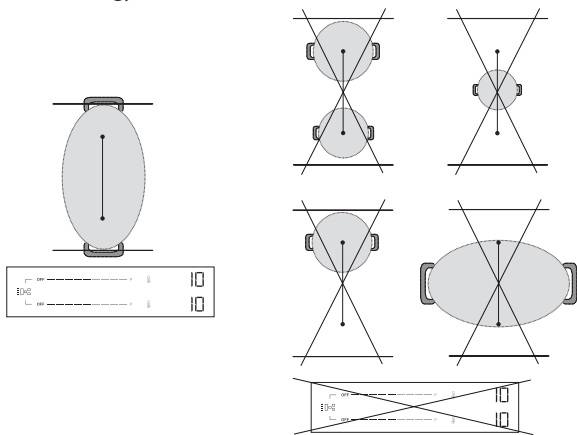
RUGALMAS FŐZŐZÓNA (FLEXI ZONE)

Ezzel a funkcióval két főzőzónát egyetlen, hosszabb főzőzónává kombinálhat, hogy négyzetes, ovális vagy hosszúkás edényeket helyezhessen el, és egyetlen beállítást használhat az egész kombinált zónára.

A megfelelő eredmények biztosítása érdekében csak olyan edényeket és serpenyőket használjon, amelyeknek ferromágneses alja elég hosszú ahhoz, hogy a két zónát egyidejűleg lefedje. Helyezze a főzőedényeket a négyzetes rugalmas főzőzóna közepére.

A helyes és helytelen használatra az alábbi ábrán talál példákat.

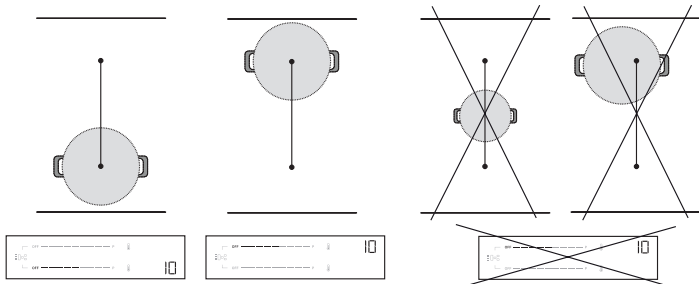
MEGJEGYZÉS: A közepén használt nagy kerek edény kevésbé gyorsan melegszik fel, és a hő kevésbé egyenletesen oszlik el.



FONTOS: A 21 cm-es vagy annál kisebb ferromágneses aljjal rendelkező edények esetén ajánlott az egyes főzőzónák használata **anélkül, hogy a rugalmas főzési módot (Flexi Zone) aktiválnánk**. Helyezze a főzőedényeket az első vagy a hátsó zónára, majd aktiválja az adott zónát.

Ha a Flexi zóna aktív, a Hőszabályozás funkció nem lesz elérhető, így nem fogja látni a kezelőpanelen.

A helyes és helytelen használatra az alábbi ábrán talál példákat.

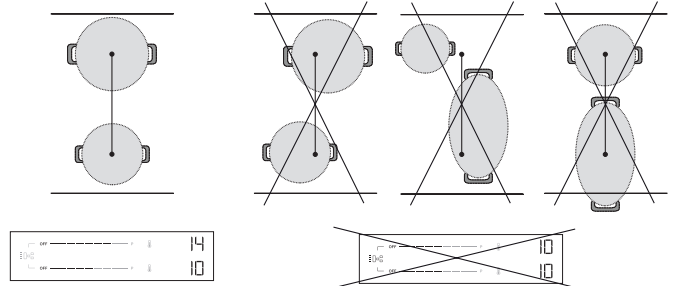


Két különálló zónaként használt Flexi Zone

Két edény egyidejű használata esetén célszerű az elsőt a hátsó zónára, a másodikat pedig az első zónára helyezni (lásd az alábbi ábrát). Ebben az esetben a zónákat aktiválni kell a **rugalmas főzési mód (Flexi Zone) használata nélkül**.

Az optimális teljesítmény érdekében győződjön meg arról, hogy mindkét serpenyő a saját zónájában van. Ne tolja el az egyik edényt/serpenyőt a középpontból, hogy helyet csináljon a másiknak. A főzőedényt a főzőzóna területére helyezze, illetve ne tegye a kezelőpanel tetejére.

A helyes és helytelen használatra az alábbi ábrán talál példákat.



AUTOMATIKUS FUNKCIÓK

Ez a főzőlap néhány automatikus funkcióval segíti Önt a főzési folyamatban. Felhívjuk figyelmét, hogy a teljesítménykezelés értékétől függően ezek nem feltétlenül állnak rendelkezésre (lásd a "Teljesítménykezelés" című részt). Ha például a teljesítménykezelés 2,5 kW-ra van beállítva, és néhány zónát már használnak, előfordulhat, hogy a fennmaradó teljesítmény nem elegendő egy automatikus funkció aktiválásához. A főzőlap hangjelzéssel értesíti Önt.

OLVASZTÁS

Ez a funkció automatikusan beállítja az ideális teljesítményszintet az olvasztáshoz. Lehetővé teszi, hogy kényes ételeket, például csokoládét vagy vajot olvasson meg, és olvasztva tartsa anélkül, hogy az megégne vagy az edényhez/serpenyőhöz tapadna.

MELEGEN TARTÁS

Ez a funkció automatikusan beállítja az ideális teljesítményt az ételek melegen tartásához a főzés után és tállás előtt. Figyelembe kell venni, hogy a folyadékok mennyisége csökken, amikor az ételt melegen tartják.

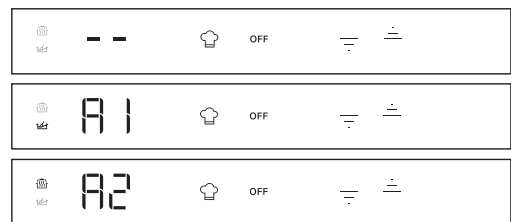
Ezek az automatikus funkciók csak a hagyományos főzőzónákon (az ikonokkal ellátott zónák) állnak rendelkezésre.

Az automatikus funkciók aktiválása:

Az automatikus funkciók aktiválásához nyomja meg az ikonokat. A kijelzőn két halványan világító ikon jelenik meg: felül a melegen tartás és alul az olvasztás.

A felfelé és lefelé mutató nyilakkal válassza ki a kívánt funkciót.

A kijelzőn „A1” jelenik meg az olvasztás vagy „A2” a melegen tartás esetén, és a megfelelő ikon világosabbá válik.



HEAT CONTROL - HŐMÉRSÉKLET-VEZÉRELT FŐZÉSI TÁMOGATÁS

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a kívánt hőmérsékletet válassza ki és azon főzzön (mint egy sütő esetében), ahelyett, hogy a szokásos teljesítményszinteket használná. Ezzel a funkcióval a főzőlap automatikusan beállítja a hőfokot és stabilan fenntartja az edények hőmérsékletét, így nincs szükség folyamatos beállításokra.

Ez a funkció kizárólag az ikonokkal ellátott főzőzónákon érhető el.

MEGJEGYZÉS: A kijelzett hőmérséklet az üres edény közepére vonatkozik. Az Ön által használt edénytől függően a feltüntetett hőmérséklet eltérhet az edény tényleges hőmérsékletétől. Az optimális teljesítmény érdekében célszerű a főzőedényt a főzőzóna közepére helyezni, és a funkciót akkor aktiválni, amikor nem aktív a „maradék” jelző (HOT).

FONTOS: Ez a funkció nem használható vízforralásra vagy bő olajban történő sütésre. Ezért a víz akkor sem fog felforrni, ha 100 °C-nál magasabb hőmérsékletet választ. Lásd az „Asszisztált forralás” című részt, vagy használja a gyorsfőzéshez a Booster funkciót.

A Heat Control aktiválása:

1. Helyezze a főzőedényt arra zónára, amelyiken az ikon látható.
2. Nyomja meg az ikont.
3. Használja a felfelé mutató nyilat () a kívánt hőmérséklet kiválasztásához. Az alapértelmezett beállítás 45 °C. A hőmérsékletet igényei szerint 200 °C-ig növelheti (az elkészítési tanácsokat lásd az alábbi táblázatban). A hőmérséklet csökkentéséhez használja a lefelé mutató nyilat ().
4. A felmelegítési fázis alatt a kiválasztott hőmérséklet mellett egy felfelé mutató nyíl () villog.
5. Amikor a főzőedény elérte a beállított hőmérsékletet, a főzőlap hangjelzéssel értesíti Önt, és a felfelé mutató nyíl () megszűnik villogni. Most már hozzáadhatja az ételt.
6. A beállított érték elérése után a felfelé () és lefelé () nyilakkal 5 °C-os lépésekben állíthatja a hőmérsékletet.
7. Ha az új kiválasztott hőmérséklet alacsonyabb, mint az aktuális, a kiválasztott hőmérséklet mellett egy lefelé mutató nyíl () villog, amíg az új érték elérése nem történik meg. Ha az új kiválasztott hőmérséklet magasabb, mint az aktuális, akkor a kiválasztott hőmérséklet mellett egy felfelé mutató nyíl () villog, amíg az új érték elérése nem történik meg.
8. Ha olyan zónában állít be időzítőt, ahol a Heat Control funkció aktív, az időzítő csak a beállított érték elérése után indul el. A kijelzőn a hőmérséklet helyett az időzítő visszaszámlálása jelenik meg. A visszaszámlálás alatt érintse meg a felfelé () vagy lefelé () nyilat a beállított hőmérséklet megtekintéséhez. 3 másodperc múlva a visszaszámlálás újra megjelenik.

HEAT CONTROL - ELKÉSZÍTÉSI TANÁCSOK

Az alábbi táblázat az egyes hőmérsékletekhez tartozó főzési technikákra vonatkozó javaslatokat tartalmaz.

ALACSONY HŐFOK		KÖZEPES HŐFOK		MAGAS HŐFOK	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Olvasztás (csokoládé, vaj)	Melegen tartás	Kíméletes sütés (zöldségkeverék)	Rántotta (tojás)	Lassú pirítás Rázva pirítás	Grillezés (marhahús, zöldségek)
Kiolvasztás (hús, hal)	Sűrítés, krémesítés (rizottó)	Konfitálás (zöldségek) Máztalanítás	Karamellizálás (cukor, zöldségek)	Barnítás (palacsinta, pirítós)	Pirítás (steak, sült)
		Gyöngyöztetés (120°C)			

Lásd az „Asszisztált forralás” című részt, vagy használja a gyorsfőzéshez a Booster funkciót.

MEGJEGYZÉSEK:

- A rendszer képes a főzési hőmérsékletet ellenőrizni, de mindig tanácsos a közelben tartózkodni, amikor a főzőlap használatban van.
- A főzőzóna aktiválási sorrendjétől függően előfordulhat, hogy a Heat Control funkció nem áll rendelkezésre. A főzőlap hangjelzéssel értesíti Önt.



Szkennelje be a QR-kódot, hogy megismerje a Heat Control funkció használatában rejlő lehetőségeket. Fedezze fel, milyen egyszerű és kifzetődő hőszabályozással főzni. Látogasson el weboldalunkra, ahol a lépésről lépésre bemutatott receptek megismertetik a különböző főzési technikákkal, mindennapi ételekkel és izgalmas új ételekkel.

JELZŐFÉNYEK

Hot MARADÉKHŐ

Ha a kijelzőn a „Hot” jelzés látható, a főzőzóna még forró. A jelzés akkor is kigyullad, ha a főzőzónát nem kapcsolták be, de a szomszédos zónák használata miatt felmelegedett, vagy forró edényt helyeztek rá.

Amint a zóna lehűl, a „Hot” jelzés kialszik.



ASSZISZTÁLT FORRALÁS (BOIL&COOK)

Ez a funkció felforraltja a vizet, majd automatikusan beállítja a teljesítményt, hogy a víz gyöngyözve forrjon, amíg készen nem áll az étel hozzáadására. Ez a funkció segít megakadályozni a túlforrást és az energiavesztéséget a Booster módhoz képest. Az energia megtakarítása és a forralási folyamat felgyorsítása érdekében javasoljuk, hogy fedővel fedje le az edényt.

Az Asszisztált forralás csak azokon a főzőzónákon érhető el, ahol az ikon látható.

MEGJEGYZÉS: Ha ezt a funkciót használja, az edény aljának átmérője 160–210 mm legyen, és az edényt 1/2–3/4 részig kell vízzel feltölteni. Vegye figyelembe, hogy a funkció maximum körülbelül 4 l űrtartalomig használható. Ne adjon sót a vízhez, mielőtt az elérné a forráspontot, mert ez megakadályozza, hogy a rendszer az elvárt módon működjön.

Az optimális teljesítmény érdekében ajánlatos a főzőedényt a főzőzóna közepére helyezni, szobahőmérsékletű vizet használni, és a funkciót akkor aktiválni, amikor nincs „maradék hő” jelzés.

FONTOS: Ezt a funkciót csak vízforraláshoz szabad használni, tejhez vagy más típusú folyadékhoz nem.

A piacon beszerezhető főzőedények alapján előfordulhat, hogy a funkció nem az elvártaknak megfelelően működik.

Hogyan kell aktiválni az Asszisztált forralás funkciót:

1. Töltse meg az edényt vízzel (lásd a fenti megjegyzéseket).
2. Helyezze a főzőedényt az ikonnal ellátott főzőzónára.
3. Válassza ki az Asszisztált forralás gombot ().
4. Nyomja meg egyszer az Asszisztált forralás gombot (), ha a Heat Control csak egy főzőzónában áll rendelkezésre. Ha a Heat Control több főzőzónán is elérhető, nyomja meg többször a gombot, amíg el nem éri azt a főzőzónát, ahol az Asszisztált forralás funkciót használni kívánja. A kijelzőn megjelenik egy „b-” jelzés, amely végigvezeti Önt a zónákon.
5. A zóna kiválasztásakor a zónakijelzőn néhány másodpercig villogni fog a „b-” jelzés, majd a funkció automatikusan elindul.
6. Amikor elindul az Asszisztált forralás funkció, a felmelegedési fázis alatt egy animáció jelenik meg a kijelzőn.
7. A funkció a víz felforrásától számított 90 másodpercen belül hangjelzéssel értesíti Önt. Az animáció eltűnik, és a főzőlap automatikusan beállítja a teljesítményszintet a 15. szintre, hogy fenntartsa a kíméletes forralást.
8. A használt főzőedénytől függően a teljesítményszint automatikusan a 15. szintre csökkenhet anélkül, hogy elérné a víz forráspontját. A forráspont eléréséhez növelheti a használt főzőzóna teljesítményszintjét. Alternatívaként megpróbálhat egy másik serpenyőt is használni, amely kompatibilis az indukciós főzőlappal. Ha a fent leírt feltételek nem állnak fenn, javasoljuk, hogy kapcsolja ki a Boil&Cook funkciót, és a főzés folytatásához manuálisan állítsa be a teljesítményszinteket.
9. Adja hozzá az ételt, és ha szükséges, változtassa meg a teljesítményfokozatot, hogy a forrás erősségét igény szerint beállítsa. A teljesítményválasztás a forrás fenntartására alkalmas szintekre korlátozódik (azaz a 10-18. szintekre).

MEGJEGYZÉS:

- Akár forr a víz, akár nem, a funkció aktiválásától számított körülbelül 15 perc elteltével a főzőlap automatikusan a 15. teljesítményszintet állítja be, és az animáció eltűnik.
- A teljesítménykezelés beállításától vagy a főzőzóna aktiválási sorrendjétől függően előfordulhat, hogy az Asszisztált forralás funkció nem áll rendelkezésre. A főzőlap hangjelzéssel értesíti Önt.
- Ha ezt a funkciót használja, a víz felmelegedési fázisában nem tud időzítőt beállítani. Az időzítő csak azután kapcsolható be, hogy a víz elérte a forráspontot, és erről hangjelzés érkezik.
- A rendszer képes figyelmeztetni a forrási folyamatot, de mindig tanácsos a közelben tartózkodni, amikor a főzőlap használatban van.
- Ha a főzőlapon több zónában is van lehetőség a Boil&Cook funkció használatára, akkor oldalanként csak egy Boil&Cook funkció aktiválható. A kiválasztási folyamat során azonban a „kigyó animáció” néhány másodpercig ugyanazon az oldalon jelenik meg, annak ellenére, hogy a funkció nem aktiválható.



HELYTELENÜL ELHELYEZETT VAGY HIÁNYZÓ EDÉNY

Ez az ikon akkor jelenik meg, ha a főzőedény nem használható indukciós főzőlapon, ha az edényt nem megfelelően helyezték el a kiválasztott főzőzónán, vagy ha az edény a kiválasztott főzőzónának nem megfelelő méretű. Ha a főzőzóna kiválasztását követő 30 másodpercen belül nem észlel edényt a főzőlap, a zóna kikapcsol.

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

A főzési táblázatban az egyes teljesítményszintekhez ételkészítési tanácsokat talál. Az egyes teljesítményszinteknél ténylegesen leadott teljesítmény a főzőzóna méretétől és a használt edényektől függ.

ENERGIASZINT	ÉTELKÉSZÍTÉSI TANÁCSOK
Maximális teljesítmény (P)	Booster* - A vízforralás szempontjából a leghatékonyabb. Ne használja üres edénnyel vagy olajjal/vajjal.
17 – 18	Vízforralás, és fagyasztott termékek sütése olajban**.
15 – 16	Lobogva forrás fenntartása, pirítás, ropogósra sütés, rázva pirítás, barnítás.
10 – 14	Kíméletes forrás fenntartása, előmelegítés, grillezés (hosszú ideig), rázva pirítás, lassú pirítás, karamellizálás, barnítás, palacsintasütés.
5 – 9	Gyöngyöztetés, dinsztelés, sűrítés, lassú főzés.
3 – 4	Melegentartás, kiolvasztás.
1 – 2	Olvasztás, krémesre főzés (rizottó).
Nulla teljesítmény (OFF)	A főzőlap készenléti állapotban van vagy ki van kapcsolva (a főzés után maradékhő előfordulhat, ezt a „Hot” jelzés mutatja).

*A Booster egy speciális üzemmód, amely a 18. szintnél magasabb teljesítményszintet használ a víz gyorsabb felmelegítéséhez. Ez az üzemmód a használt zónától függően legfeljebb 10 percig tartható fenn. Ezen idő letelte után a teljesítményszint automatikusan a 18. szintre csökken.

**Fagyasztott termékek, például sült krumpli sütéséhez ajánlott nem Flexi Zone választani. Ha a Flexi Zone használatával szeretne olajban sütni, akkor az elülső zónát ajánlott használni.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Fontos:

- A tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a főzőzónák kikapcsolt állapotban vannak, a maradékhő jelzőfénye („Hot”) pedig nem világít a kijelzőn.**
- Ne használjon dörzsszivacsot vagy súrolópárnát, mert ezek megkarcolhatják az üvegfelületet.
- Minden használat után (lehűlt állapotban) tisztítsa meg a főzőlapot, eltávolítva róla az ételmaradékok okozta lerakódásokat és foltokat.
- Egy nem kellőképpen tiszta felület csökkentheti a kezelőpanel gombjainak érzékenységet.
- Kizárólag akkor használjon kaparókést, ha a szennyeződés ráragadt a főzőlapra. Kövesse a kaparókés gyártójának utasításait, és ügyeljen rá, hogy ne karcolja meg az üvegfelületet.
- A cukor, valamint a magas cukortartalmú ételek károsíthatják a főzőlapot, így azokat haladéktalanul el kell távolítani.
- A só, a cukor és a homok megkarcolhatja az üvegfelületet.
- Használjon puha kendőt, nedvszívó papírtörölkőt vagy speciálisan a főzőlapok tisztítására szorgalmazó tisztítóeszközt (tartsa be a gyártó utasításait).

- Ha folyadék fröccsen a főzőzónákra, az edények elmozdulhatnak vagy rezeghetnek.
- A tisztítást követően alaposan szárítsa meg a felületet.

Az üvegen látható CleanProtect logó arra utal, hogy a főzőlapot CleanProtect technológiával kezelték. Ez az egyedülálló bevonat kiváló tisztítási eredményt biztosít és hosszabb ideig megőrzi a főzőlap felületének fényét.

Ajánlatos naponta, minden használat után tisztítani.

CleanProtect főzőlapok tisztításához vegye figyelembe az alábbi javaslatokat:

- Alaposan nedvesítse be vízzel a tisztítandó területeket, ügyelve arra, hogy a teljes foltot lefedje. Ügyeljen arra, hogy ne öntsön vizet a kezelőpanelre.
- Nedvesítési eljárás:
 - Alapesetben várjon legalább 2 percet.
 - Erős szennyeződés esetén várjon legalább 5 percet.
 - Ha a víz felszáradt, nedvesítse meg újra a főzőlapot.
- Egy nem dörzshatású szivaccsal távolítsa el a lerakódásokat, és a tisztítást követően szárítsa meg a főzőlap felületét.

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

- Ellenőrizze, hogy nincs-e áramkimaradás.
- Ha nem tudja kikapcsolni a főzőlapot a használat után, húzza ki az áramforrásból.
- Ha a főzőlap bekapcsolásakor a kijelzőn alfanumerikus kódok jelennek meg, kövesse az alábbi táblázat utasításait.

Ne feledje: A víz, az edényekből kifröccsenő folyadék vagy a gombra helyezett bármilyen tárgy akaratlanul is előidézheti a kezelőpanel-zárolási funkció be- vagy kikapcsolását.

KIJELZŐKÓD/ ÉSZLELT PROBLÉMA	LEÍRÁS	ELKÉPZELHETŐ OKOK	MEGOLDÁS
F9E0	A tápkábel csatlakoztatása nem megfelelő.	A tápkábel csatlakozása nem felel meg pontosan az „Elektromos csatlakozás” részben leírtaknak.	A tápellátás csatlakoztatását az „Elektromos csatlakozás” szakasz szerint végezze el.
F0EA	Magas hőmérséklet esetén kikapcsol a kezelőpanel.	Túl magas az elektromos alkatrészek belső hőmérséklete.	Ezért az ismételt használat előtt várjon, hogy a főzőlap lehűljön.
F0E9 A teljesítményszint automatikusan csökken. Egy főzőzóna automatikusan kikapcsol. A főzőlap automatikusan kikapcsol.	A főzőzóna kikapcsol, ha a hőmérséklet túl magas. A teljesítményszint csökken, vagy a főzőzóna kikapcsol, illetve a főzőlap kikapcsol, ha a hőmérséklet túl magas.	Túl magas az elektromos alkatrészek belső hőmérséklete. A főzőlap szellőzése nem feltétlenül megfelelő a főzőlap megfelelő működéséhez.	Ezért az ismételt használat előtt várjon, hogy a főzőfelület lehűljön. A készülék megfelelő működéséhez a főzőlapot megfelelő friss levegővel kell szellőztetni. Ellenőrizze, hogy a főzőlapot a „Üzembe helyezés” szakaszban leírtaknak megfelelően szerelték-e be. Győződjön meg arról, hogy semmilyen tárgy nem zárja le a főzőlap hátulját és alsó hátsó részét.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Vállassza le a főzőlapot az áramforrásról. Várjon pár másodpercet (10 másodpercnél többet), majd csatlakoztassa ismét a főzőlapot a hálózati áramforráshoz. Ha a probléma továbbra is fennáll, hívja a vevőszolgálatot, és adja meg a kijelzőn megjelenő hibakódot.		

KIJELZŐKÓD/ ÉSZLELT PROBLÉMA	LEÍRÁS	ELKÉPZELHETŐ OKOK	MEGOLDÁS
dE [ha a főzőlap ki van kapcsolva]	A főzőlap nem melegszik fel. A funkciók nem kapcsolnak be.	A DEMO ÜZEMMÓD be VAN KAPCSOLVA.	Kövesse az „Első használat” szakaszban található utasításokat.
Egy speciális funkció nem kapcsol be, és a főzőlap hangjelzést ad.	A főzőlap nem engedi a speciális funkció aktiválását.	A teljesítményszabályozó a főzőlaphoz kiválasztott teljesítménykezelési beállításnak megfelelően (pl. 2,5 kW) korlátozza a speciális funkció aktiválását.	Lásd a „Teljesítménykezelés” című szakaszt.
Amikor kiválaszt egy teljesítményszintet, vagy használja a Booster funkciót, a teljesítményszint automatikusan csökken.	A főzőlap automatikusan beállítja az elérhető maximális teljesítményszintet (akár a beállítottnál alacsonyabbat is), hogy a főzőzóna használható legyen.	A teljesítményszabályozó a főzőlaphoz kiválasztott teljesítménykezelési beállításnak megfelelően (pl. 2,5 kW) korlátozza a speciális funkció aktiválását. A Booster funkció a használt zónától függően eltérő időtartamú lehet. A Booster időtartam letelte után a teljesítmény automatikusan a 18. szintre csökken. A főzőlap szellőzése nem feltétlenül megfelelő a főzőlap megfelelő működéséhez.	Lásd a „Teljesítménykezelés” vagy a „Booster funkció” című részt. A készülék megfelelő működéséhez a főzőlapot megfelelő friss levegővel kell szellőztetni. Ellenőrizze, hogy a főzőlapot a „Üzembe helyezés” szakaszban leírtaknak megfelelően szerelték-e be. Győződjön meg arról, hogy semmilyen tárgy nem zárja le a főzőlap hátulját és alsó hátsó részét.
U U	A főzőedények észlelése nem történik meg. A főzőzóna 30 másodperc után kikapcsol.	Ez az ikon akkor jelenik meg, ha a főzőedény nem használható indukciós főzőlapon, ha az edényt nem megfelelően helyezték el a kiválasztott főzőzónán, vagy ha az edény a kiválasztott főzőzónának nem megfelelő méretű. Ha a főzőzóna kiválasztását követő 30 másodpercen belül nem észlel edényt a főzőlap, a zóna kikapcsol.	Ha a főzőedény alkalmas az indukciós főzésre (lásd a „Tartozékok” című szakaszt), és helyesen van elhelyezve a kívánt főzőzónán, próbálja meg egy kisebb főzőzónán használni. Ellenkező esetben kérjük, használjon megfelelő edényt (lásd a „Tartozékok” című szakaszt).
A főzőlap két rövid hangjelzést ad, majd magától kikapcsol. Ezt követően 60 másodpercig az „OFF” üzenet látható, amely alatt a főzőlap nem kapcsolható vissza, és 5 másodpercenként megismétli a két rövid hangjelzést.	A kiömlő víz, az ételek túlfolyása és/vagy a kezelőpanel gombjaira helyezett tárgy az ujj helyett véletlenül aktiválhatja vagy deaktiválhatja a főzőlap bármelyik gombját: • a BE/KI gombot, ami a főzőlap véletlen kikapcsolását okozza; • a gombzár gombot, ami a gombzár funkció nem kívánt bekapcsolását okozza, ha 3 másodpercnél hosszabb ideig folyamatosan nyomva tartják. A funkció a főzőlap kikapcsolása után is aktív marad, a gombzár ikon és a LED világít; • a gőrgétes billentyűzeten, ami a teljesítményszintek nem kívánt módosítását okozza. A főzőlap magától kikapcsol (az „OFF” üzenet megjelenítésével), ha 8 másodpercen belül nem történik tisztítás.		Szárítsa meg és/vagy tisztítsa meg és/vagy távolítsa el a tárgyat, hogy a főzőlapot 60 másodperccel az OFF üzenet megjelenése után újra be lehessen kapcsolni. Ha a gombzár funkciót véletlenül aktiválták, nyomja meg és tartsa nyomva a gombzár gombot 3 másodpercig a funkció kikapcsolásához. A főzőlap bekapcsolásához nyomja meg a BE/KI gombot.
A víz nem forr, ha a Heat Control (☺) funkciót használja.	A víz nem forr, ha a hőmérsékletet a Heat Control funkcióval állítja be.	A víz forralásához a Heat Controlt használja.	Használja az Asszisztált forralás (Boil&Cook) vagy a Booster funkciót.
A főzőedények elhelyezésekor kattogó és/vagy ketyegő hang hallatszik.	Ezek a folyamatos kattogó és/vagy ketyegő hangok akkor jelentkeznek, ha az edény nem képes a beállított teljesítményszinthez tartozó teljes teljesítményt felvenni. Lehetséges, hogy az edény átmérője kisebb, mint a használati útmutatóban az egyes főzőzónákhoz megadott minimális érték. Még ha megfelelő méretű edényt használ is, egyes edénymodellek alját részben fémbetétek borítják (vagy nem egyenes a ferromágneses elosztás), és nem mindig teljesítenek az elvárásoknak megfelelően.		Használjon olyan edényt, amelynek átmérője nagyobb, mint a használati útmutatóban az adott főzőzónákhoz megadott minimális átmérő, vagy használjon nagyobb teljesítményű edényt (lásd a „Tartozékok” című szakaszt).
A főzőlap ki van kapcsolva.	A főzőlap a következő helyzetekben automatikusan kikapcsol: • Kiömlő víz, ételek túlfolyása vagy a kezelőpanel gombjaira helyezett tárgyak esetén, amelyek véletlenül aktiválhatják a BE/KI gombot. Ha ezeket a tárgyakat 8 másodpercen belül nem távolítja el, a főzőlap automatikusan kikapcsol, miközben hangjelzés hallatszik. • Ha 30 másodpercnél hosszabb ideig nem történik beavatkozás a kezelőpanelen, és nincs aktív főzőzóna. • Ha több mint 30 másodpercig nem észleltek főzőedényt, és ugyanennyi ideig nem történt beavatkozás a kezelőpanelen. • A teljesítményszint vagy funkció maximális működési ideje lejárt, és a főzőlapon több mint 30 másodpercig nem volt beavatkozás. • Egyéb, itt nem részletezett esetek.		További információkért lásd a „Napi használat” című szakaszt. Kapcsolja be a főzőlapot kézzel.
A Asszisztált forralás (Boil&Cook) funkció használata közben a víz nem éri el a forráspontot, vagy A funkció nem jelzi a forráspont elérését a víz forrásának kezdetétől számított körülbelül 90 másodpercen belül.	A főzőedénytől vagy a felhasznált víz mennyiségétől függően előfordulhat, hogy nem éri el a forráspontot. Akár forr a víz, akár nem, a teljesítményszint a funkció aktiválásától számított körülbelül 15 perc elteltével automatikusan 15-re csökkenhet.		Ha a víz nem forr, akkor a használt főzőzóna teljesítményszintjének növelésével hozhatja forrásba. Alternatívaként megpróbálhat egy másik, indukciós főzésre alkalmas edényt is használni. Ha a funkció a víz forrásától számított körülbelül 90 másodpercen belül nem jelzi a forráspontot, javasoljuk, hogy kapcsolja ki a Boil&Cook funkciót, és a főzést folytatásához használja a teljesítményszinteket.

MŰKÖDÉSI ZAJOK

Az indukciós főzőlapok füttyülő vagy recsegő hangokat adnak ki a normál működés során.

Ezek a zajok valójában a főzőedényektől erednek, és azok aljának kiképzése okozza őket (ha például az edény alja többrétegű, vagy szabálytalan alakú).

Ezek a zajok változóak lehetnek, és az edények aljának kiképzése vagy a bennük levő étel mennyisége szerint változnak, tehát semmiféle hibára nem utalnak.

Az indukciós főzőlapok folyamatos kattogó és/vagy ketyegő hangot adhatnak egy elhelyezett edény/serpenyő esetén. Ezek a hangok akkor jelentkezhetnek, ha az edény nem képes a beállított teljesítményszintnek megfelelően leadott teljesítményt felvenni. Használjon olyan edényt, amelynek átmérője nagyobb, mint a használati útmutatóban az adott főzőzónákhoz megadott minimális átmérő, vagy használjon nagyobb teljesítményű edényt (lásd a „Tartozékok” című szakaszt).

A kiömlő víz, az ételtek túlfolyása és/vagy a kezelőpanel gombjaira helyezett tárgy az ujjá helyett véletlenül aktiválhatja vagy deaktiválhatja a főzőlap bármelyik gombját, valamint a tárgyak és a gombok közötti érintkezés miatt hangjelzéseket adhat. Ha ezeket a tárgyakat 8 másodpercen belül nem távolítja el, a főzőlap automatikusan kikapcsol, miközben hangjelzést ad, amely 5 másodpercenként ismétlődik, amíg a tárgyat vagy a vizet el nem távolítja a kezelőpanelről, akár a kikapcsolás után is. A kikapcsolás elkerülése érdekében távolítsa el a felhasználói felületről a kiömlött folyadékokat, és 8 másodpercen belül alaposan szárítsa meg, vagy használja a Törlés funkciót, amely 30 másodpercet biztosít a tisztításra és szárításra.

Vegye figyelembe, hogy a BE/KI gomb mindig aktív lesz.

VEVŐSZOLGÁLAT

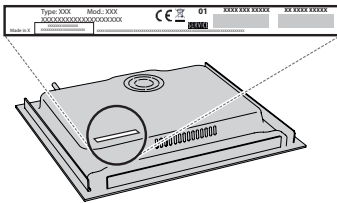
MIELŐTT FELHÍVNÁ A VEVŐSZOLGÁLATOT:

1. Próbálja meg megoldani a fennálló problémát a **HIBAELHÁRÍTÁSI** javaslatok segítségével.
2. Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a készüléket, hogy lássa, fennáll-e még a hiba.

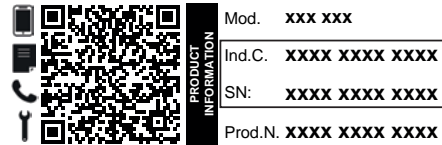
HA A HIBA A FENTI ELLENŐRZÉSEK UTÁN IS FENNÁLL, FORDULJON A LEGKÖZELEBBI VEVŐSZOLGÁLATHOZ.

Ha kapcsolatba lép a vevőszolgálattal, mindig adja meg:

- a hiba rövid leírását;
- a sütő pontos modelljét és típusát;



- Ind.C.
- a sorozatszámot (az SN betűk utáni szám a készülék alatt található adattáblán). A sorozatszámot a dokumentáció is megadja;



- a teljes címét;
- a telefonszámát.

Ha bármilyen javítás válik szükségessé, hívja fel az egyik hivatalos márkaszervizt (annak biztosítása érdekében, hogy eredeti alkatrészeket használjanak, és a javításokat megfelelően végezzék el).

A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:

- A készüléken lévő QR-kód használatával
- A docs.whirlpool.eu/docs weboldalon
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Ha kapcsolatba lép a vevőszolgálatunkkal, adja meg a termék azonosító tábláján feltüntetett kódokat.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Licenc alapján készült.