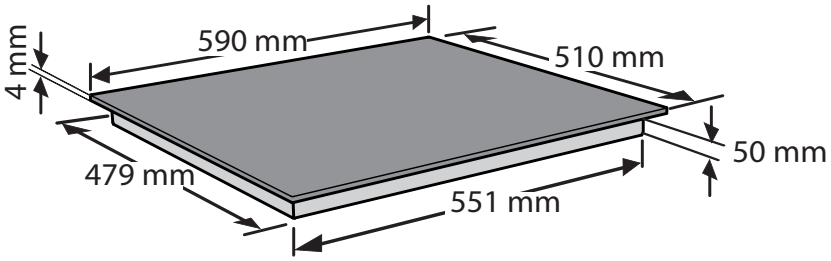
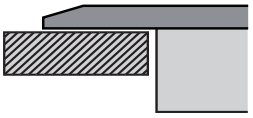
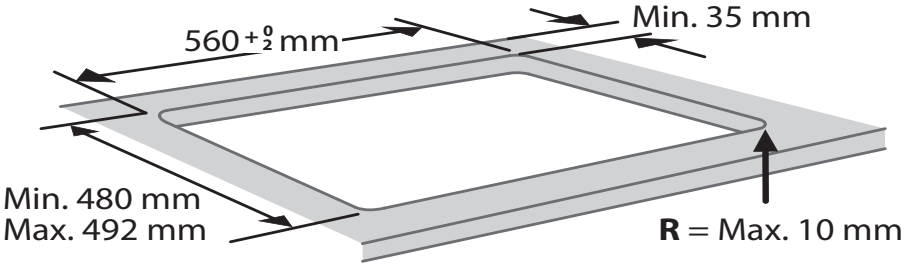
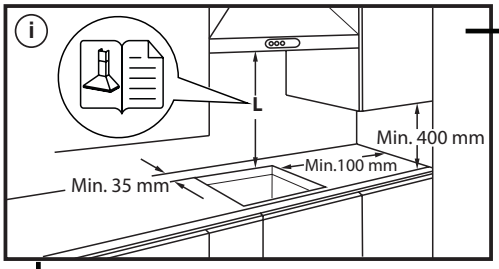
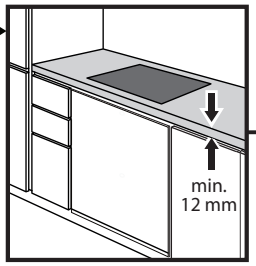
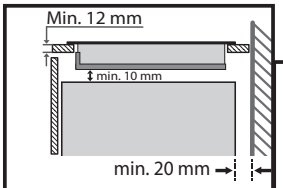

4 mm
590 mm
510 mm
50 mm
479 mm
551 mm

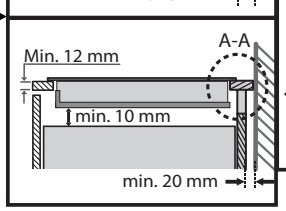


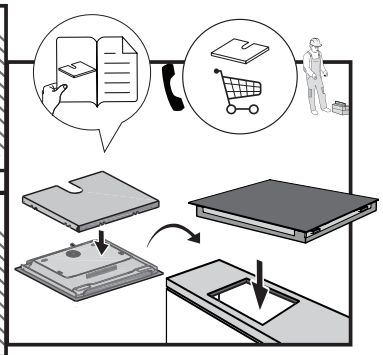

560 +2 0 mm
Min. 35 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
R = Max. 10 mm

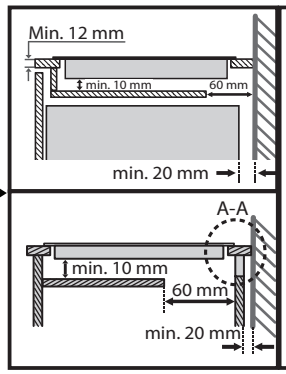

i
L
Min. 400 mm
Min.100 mm
Min. 35 mm

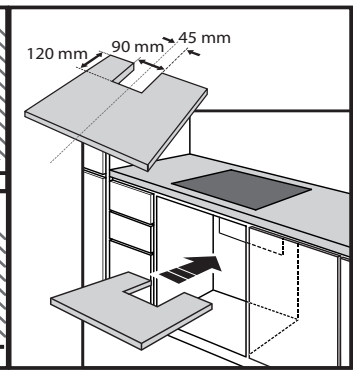

min.
12 mm

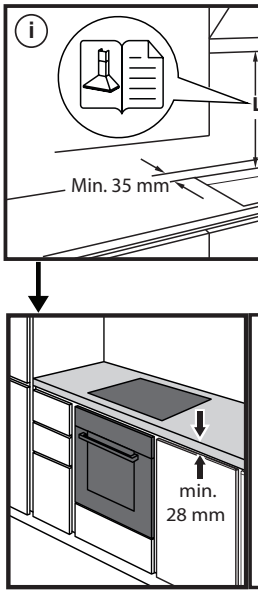

Min. 12 mm
min. 10 mm
min. 20 mm

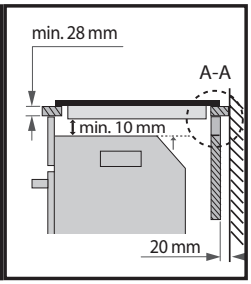

Min. 12 mm
A-A
min. 10 mm
min. 20 mm

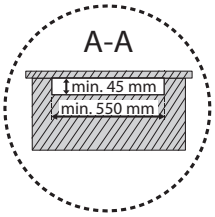


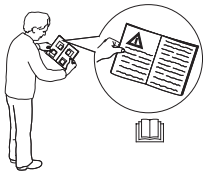

Min. 12 mm
min. 10 mm
60 mm
min. 20 mm
A-A
min. 10 mm
60 mm
min. 20 mm

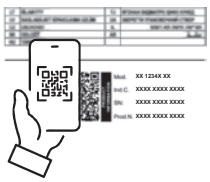

120 mm
90 mm
45 mm

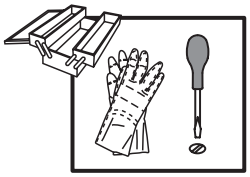

min.
28 mm

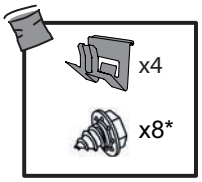

min. 28 mm
A-A
min. 10 mm
20 mm

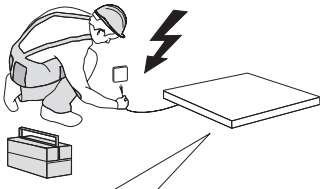

A-A
min. 45 mm
min. 550 mm

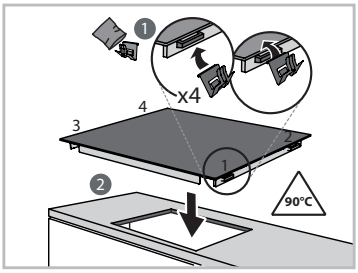


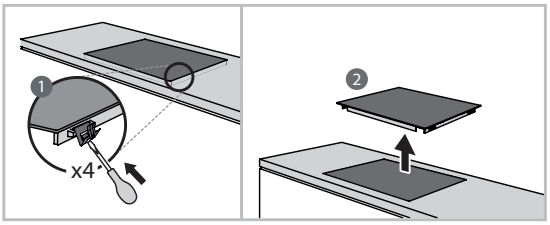


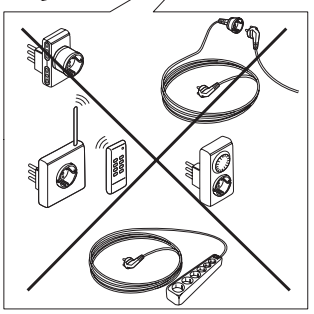



x4
x8*




1
x4
4
3
2
1
2
90°C


1
x4
2



SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

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).
⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.
⚠ WARNING: Induction hob may generate the acoustic sound when something is left on the control panel. Switch off the cooktop through the ON/OFF button.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.
⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.
⚠ Carry out all cabinet cutting operations before fitting the appliance and remove all wood chips and sawdust.
⚠ If the appliance is not installed above an oven, a separator panel (not included) must be installed in the compartment under the appliance.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.
⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
⚠ Installation using a power cable plug is not allowed unless the product is already equipped with the one provided by the Manufacturer.
⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

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

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

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

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

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

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

ENERGY SAVING TIPS

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

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

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

Use only flat-bottomed pots and pans.

DECLARATION OF CONFORMITY

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

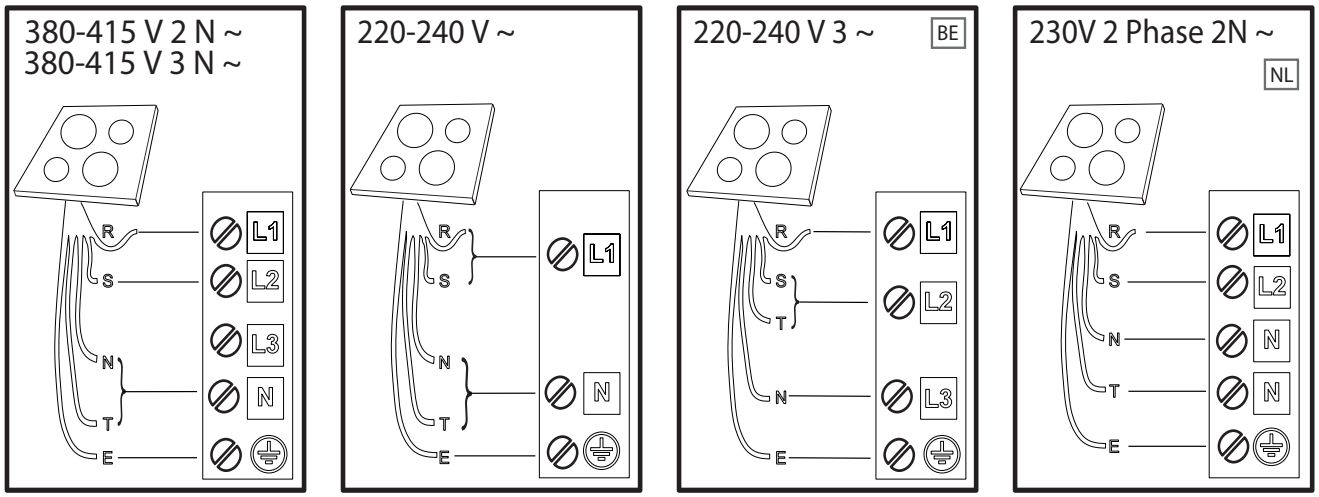
The information related to low power mode of the appliance in accordance with Regulation (EU) 2023/826 can be found in the following link: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

NOTE

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

ELECTRICAL CONNECTION

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



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

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

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

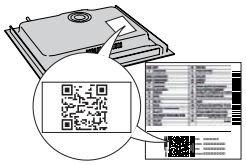
⏚ **= E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

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

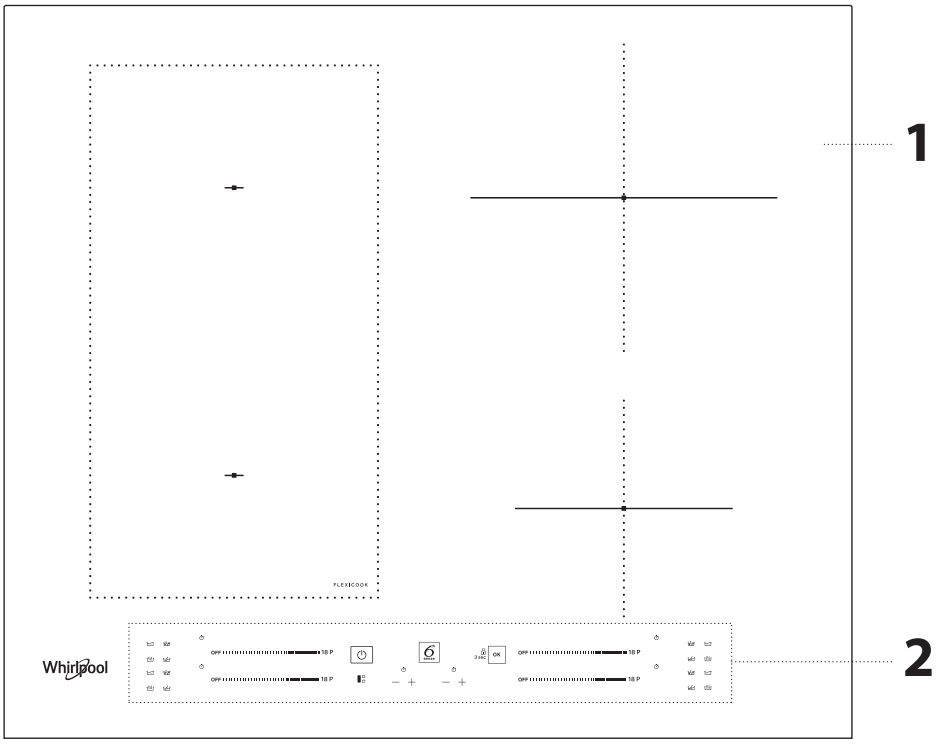
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.register10.eu.**

Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

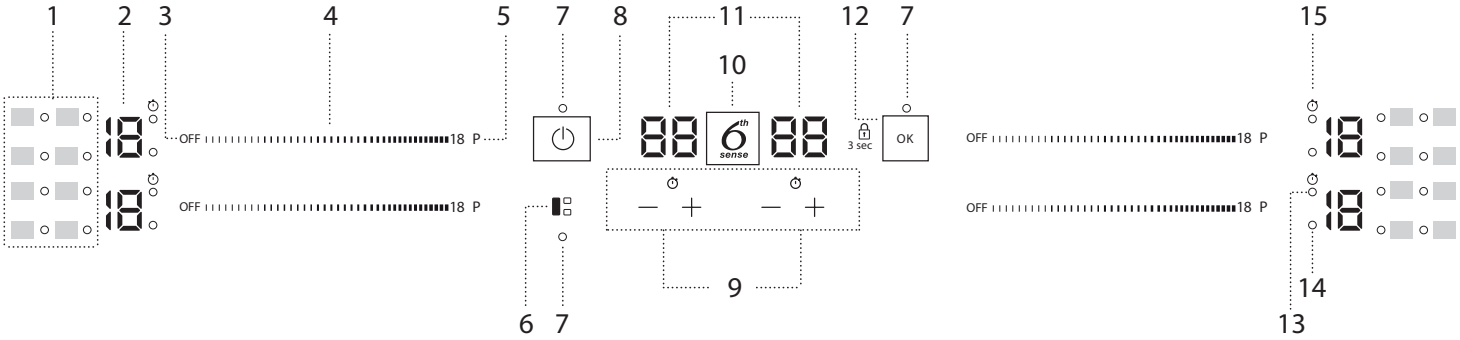


PRODUCT DESCRIPTION



1. Cooktop
2. Control panel

CONTROL PANEL



1. Symbols/activation of special functions
2. Cooking level selected
3. Cooking zone off button
4. Scroll keypad
5. Fast heating button (Booster)
6. FLEXICOOK button
7. Indicator light – function active
8. On/Off button
9. Timer
10. 6th Sense button
11. Cooking time indicator
12. OK/Key lock button – 3 seconds
13. Timer active indicator
14. Zone selection indicator
15. Timer indicator symbol

ACCESSORIES

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

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

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

ADAPTERS FOR POTS/PANS UNSUITABLE FOR INDUCTION

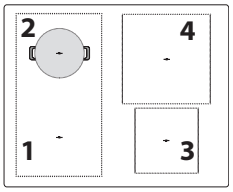
The use of adapter plates affects efficiency and therefore increases the time required to heat water or food. Make sure the ferromagnetic diameter of the cookware base aligns with both the diameter of the adapter plate and the diameter of the cooking zone. If these measurements don't match, efficiency and performance may be significantly reduced. If these guidelines are not followed, there may be a heat build-up that is not effectively transferred to the pot or pan, potentially causing blackening of the plate and hob.

EMPTY POTS AND PANS

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

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

To ensure that the hob works properly, use pots of a suitable base diameter for each zone (refer to the table below). Please note that cookware manufacturers often provide the size of the upper diameter of the cookware, rather than the base diameter.
To ensure that the hob works as expected, always use a cooking zone with a size matching the ferromagnetic size of the cookware base.
Centre the pan/pot correctly on the cooking zone in use. It is recommended not to use pots larger than the size of the cooking zone.



COOKWARE USAGE BY ZONE

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

FIRST TIME USE

POWER MANAGEMENT

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

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

To set the power of the hob:

Once you have connected the device to the mains power supply, you can set the power level within 60 seconds.
Press the far right timer "+" button for at least 5 seconds. The display shows "PL".
Press the 3 SEC OK button to confirm.
Use the "+" and "–" buttons to select the desired power level.
The power levels available are: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.2 kW.
Confirm by pressing 3 SEC OK.

The power level selected will stay in the memory even if the power supply is interrupted.
To change the power level, disconnect the appliance from the mains for at least 60 seconds, plug it back in, and repeat the above steps.

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

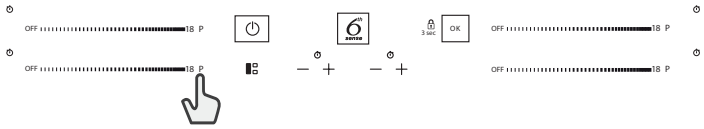
ACOUSTIC SIGNAL ON/OFF

To switch the acoustic signal on/off:
- Connect the hob to the power supply;
- Wait for the switch-on sequence;
- Press the "P" button of the first scroll keypad at the top left for 5 seconds.

Any alarms set will remain active.

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

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



DAILY USE

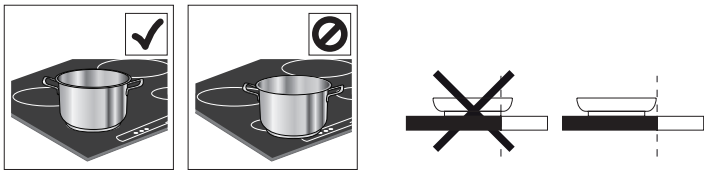
SWITCHING THE HOB ON/OFF

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

POSITIONING

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

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



ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER LEVELS

OFF 18 P

To activate the cooking zones:

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

To deactivate the cooking zones:

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

CONTROL PANEL LOCK

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

TIMER

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

***To activate the timer*:**

Press the "+" or "–" button to set the desired time on the cooking zone in use. An indicator light will be activated in line with the specific symbol . Once the set time has elapsed, a beep will sound, and the cooking zone will switch off automatically.
The time can be changed at any point, and several timers can be activated simultaneously.
In case 2 timers on the same side of the hob are activated simultaneously, "Zone selection indicator" flashes and the relative cooking time selected is displayed on the central display.

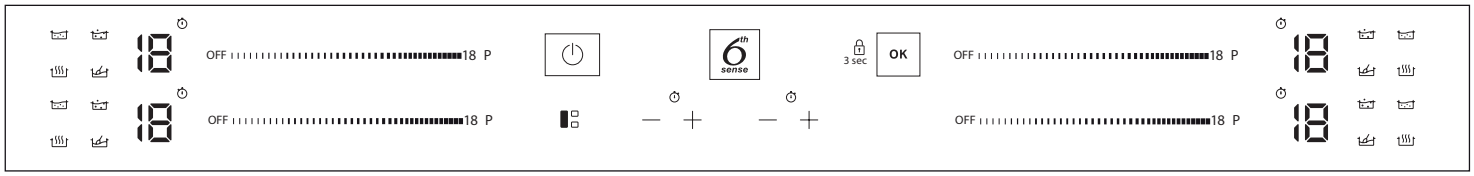
To deactivate the timer:

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

TIMER INDICATOR

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

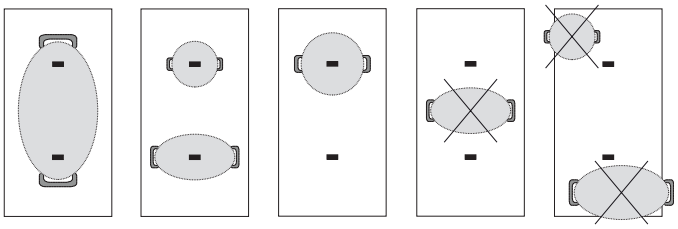
FUNCTIONS



FLEXICOOK

By selecting the "FLEXICOOK" button, you can combine two cooking zones and use them at the same power by covering the entire surface with a large pot or partially with a round/oval pot.
The function always remains on and, when using only one pot, can be moved over the entire area. In this case, both left-hand scroll keypads can be used indifferently.
Ideal for cooking with oval or rectangular pots or with pan supports.
To deactivate the function, press the "FLEXICOOK" button.
N.B. Special functions cannot be selected when using this feature.

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



6TH SENSE

The "6th Sense" button activates the special functions.
Place the pot in position and select the cooking zone.
Press the "6th Sense" button. The display of the selected area will show "A".
The indicator for the first special feature available for the cooking zone will light up.
Select the desired special function by pressing the "6th Sense" button one or more times.
The function is activated once the OK button has been pressed to confirm.
To select another special function, press "OFF" and then the "6th Sense" button to choose the required function.
To deactivate the special functions and return to manual mode, press "OFF".
The power level when using special functions is pre-set by the hob and cannot be modified.

MELTING

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

KEEP WARM

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

SIMMERING

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

BOILING

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

INDICATORS

H RESIDUAL HEAT

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

POT INCORRECTLY POSITIONED OR MISSING

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

COOKING TABLE

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Important:

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

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

To clean iXelium™ hobs, follow these recommendations:

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

TROUBLESHOOTING

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

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

DISPLAY CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
F0E1	Cookware is detected but it is not compatible with requested operation.	The cookware is not well positioned on the cooking zone, or it is not compatible with one or more cooking zones.	Press On/Off button twice to remove the F0E1 code and restore the functionality of the cooking zone. Then, try to use the cookware with a different cooking zone, or use different cookware.
F0E7	Wrong power cord connection.	The power supply connection is not exactly as indicated in "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.	Adjust the power supply connection according to "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.
F0EA	The control panel switches off because of excessively high temperatures.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait for the hob to cool down before using it again.
F0E9	The cooking zone turns off when the temperatures are too high.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait until the cooking area has cooled off before using it again.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.		
d E *[when the hob is off]*	The hob does not switch heat up. The functions do not come on.	DEMO MODE on.	Follow the instructions in the "DEMO MODE" paragraph.
e.g. 0 → –	The hob does not allow a special function to be activated.	The power regulator limits the power levels in accordance with the maximum value set for the hob.	See paragraph "Power management".
e.g. P → 5 *[Power level lower than level requested]*	The hob automatically sets a minimum power level to ensure that the cooking zone can be used.	The power regulator limits the power levels in accordance with the maximum value set for the hob.	See paragraph "Power management".

SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

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

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

AFTER-SALES SERVICE

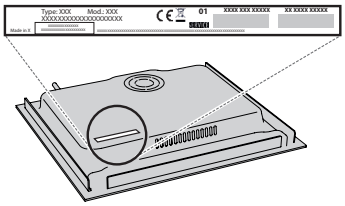
BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

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

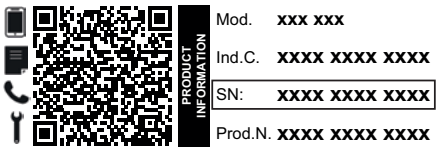
IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

When contacting our Client After sales service, always specify:

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



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



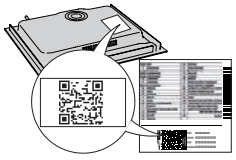
- your full address;
- your telephone number.

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

In case of installation not over a built-in oven, you can call the After Sales Service to buy the divider kit C00628720 (cooktop 60 and 65 cm) or C00628721 (cooktop 77 cm).
If you prefer not to buy the divider kit please ensure that a separator is installed according to the installation instructions.

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

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



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

Whirlpool

400020027066

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

AVISOS IMPORTANTES QUE DEVERÁ LER E CUMPRIR

Antes de utilizar o aparelho, leia estas instruções de segurança com atenção. Guarde-as por perto para consulta futura.
Estas instruções e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança que deve ler e respeitar sempre. O fabricante declina qualquer responsabilidade pela inobservância das presentes instruções de segurança, pela utilização inadequada do aparelho ou pela incorreta configuração dos controlos.
⚠ ADVERTÊNCIA: Se a superfície da placa estiver rachada, não utilize o aparelho - risco de choque elétrico.
⚠ ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio: Não armazene quaisquer produtos nas superfícies de cozedura.
⚠ CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser vigiado. Os processos de cozedura de curta duração devem ser continuamente vigiados.
⚠ ADVERTÊNCIA: A cozedura de alimentos com gorduras ou óleos numa placa sem vigilância pode ser perigosa - risco de incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água: desligue o aparelho e depois cubra a chama, por exemplo com uma tampa ou manta antifogo.
⚠ Não utilize a placa como superfície ou suporte de trabalho. Mantenha quaisquer peças de vestuário ou outros materiais inflamáveis afastados do aparelho até que todos os componentes deste tenham arrefecido completamente, pois existe risco de incêndio.
⚠ Os objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem ficar quentes.
⚠ As crianças até aos 3 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho. As crianças entre os 3 e os 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho, exceto se estiverem sob supervisão permanente. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções quanto à utilização segura deste aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
⚠ Após a utilização, desligue a placa através do respetivo controlo e não confie no detetor de panelas e tachos.
⚠ ADVERTÊNCIA: Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante o uso. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam vigiadas em permanência.
⚠ Os alimentos não devem ser deixados dentro ou sobre o produto durante mais de uma hora, antes ou depois da cozedura.

UTILIZAÇÃO PERMITIDA

⚠ CUIDADO: o aparelho não deve ser ligado a partir de um temporizador externo, como, por exemplo, um temporizador, nem a partir de um sistema de controlo remoto em separado.
⚠ Este aparelho destina-se a ser usado em ambiente doméstico e em aplicações semelhantes tais como: copas para utilização dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; quintas de exploração agrícola; clientes em hotéis, motéis, *bed & breakfast* e outros tipos de ambientes residenciais.
⚠ Estão proibidos outros tipos de utilização (por exemplo, aquecimento de divisões da casa).
⚠ Este aparelho não está concebido para o uso profissional. Não utilize o aparelho no exterior.
⚠ AVISO: A placa de indução pode gerar som acústico, quando algo é deixado no painel de controlo. Desligue a placa do fogão com o botão LIGAR/DESLIGAR.

INSTALAÇÃO

⚠ O aparelho deve ser transportado e instalado por duas ou mais pessoas, para evitar o risco de lesões. Use luvas de proteção para desembalar e instalar o aparelho, de forma a evitar o risco de cortes.
⚠ A instalação, incluindo a alimentação de água (caso seja necessário) e as ligações elétricas, bem como quaisquer reparações devem ser realizadas por um técnico devidamente qualificado. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que tal seja especificamente indicado no manual de utilização. Mantenha as crianças afastadas do local da instalação. Desembale o aparelho e certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte. Se tiverem ocorrido problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Uma vez instalado o aparelho, os elementos da embalagem (plástico, peças de esferovite, etc.) devem ser armazenados longe do alcance das crianças, pois existe o risco de asfixia. Deve desligar o aparelho da corrente elétrica antes de efetuar qualquer operação de instalação, para evitar o risco de choques elétricos. Durante a instalação, certifique-se de que o aparelho não danifica o cabo de alimentação, pois existe o risco de incêndio ou de choques elétricos. Ligue o aparelho apenas após concluir a instalação do mesmo.
⚠ Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o forno e remova todas as lascas de madeira e serradura.
⚠ Caso o aparelho não seja instalado sobre um forno, deverá instalar um painel de separação (não incluído) no compartimento localizado sob o aparelho.

AVISOS RELATIVOS À ELETRICIDADE

⚠ Deve ser possível desligar o aparelho da fonte de alimentação, desligando-o na ficha, caso esta esteja acessível, ou através de um interruptor multipolar

instalado na tomada de acordo com a regulamentação aplicável a ligações elétricas; além disso, o aparelho deve dispor de ligação à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica nacionais.

⚠ Não utilize extensões, tomadas múltiplas ou adaptadores. Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador. Não utilize o aparelho com os pés descalços ou molhados. Não ligue este aparelho se o cabo ou a ficha elétrica apresentar danos, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver caído.

⚠ A instalação utilizando uma tomada do cabo de alimentação não é permitida exceto se o roduto já estiver equipado com uma tomada fornecida pelo Fabricante.

⚠ Se o cabo de alimentação estiver danificado deverá ser substituído por um idêntico do mesmo fabricante ou por um técnico de assistência ou pessoas similarmente qualificadas de modo a evitar a ocorrência de situações perigosas, pois existe o risco de choques elétricos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

⚠ ADVERTÊNCIA: Assegure-se de que o aparelho está desligado da fonte de alimentação antes de realizar quaisquer operações de manutenção; nunca use uma máquina de limpeza a vapor para limpar o aparelho - risco de choques elétricos.

⚠ Não utilize produtos abrasivos ou corrosivos, produtos de limpeza à base de cloro, ou esfregões da louça.

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem ♻.

As várias partes da embalagem devem ser eliminadas de forma responsável e em total conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS

Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho. Este aparelho está classificado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE) e com os regulamentos referentes à gestão de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos de 2013 (conforme alteração).

Ao assegurar a eliminação correta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos negativos.

O símbolo 🗑 no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico.

SUGESTÕES PARA POUPAR ENERGIA

Tire o máximo partido do calor residual libertado pela sua placa durante o funcionamento da mesma, desligando-a durante alguns minutos antes de terminar a cozedura.

A base das suas panelas ou dos seus tachos deve cobrir a placa na totalidade; a utilização de recipientes mais pequenos do que a placa levará a um desperdício de energia.

Tape as suas panelas e tachos com tampas adequadas às dimensões dos mesmos durante a cozedura e utilize o mínimo de água possível. A cozedura em recipientes sem tampa aumenta fortemente o consumo de energia.

Utilize apenas panelas e tachos com um fundo plano.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este aparelho cumpre os requisitos de conceção ecológica do regulamento europeu n.º 66/2014, os requisitos de concepção ecológica dos produtos relacionados com o consumo de energia e o regulamento sobre as informações energéticas (alteração) (saída UE) de 2019 em conformidade com a norma europeia EN 60350-2.

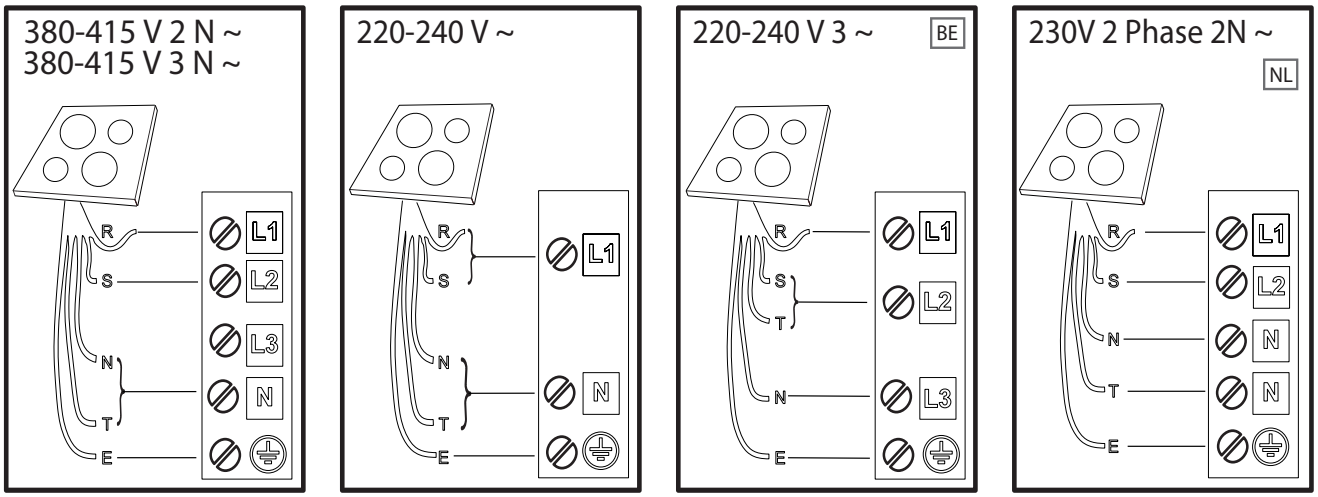
As informações relacionadas com o modo de baixo consumo do aparelho, em conformidade com o Regulamento (UE) 2023/826, podem ser encontradas na seguinte hiperligação: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

NOTA

As pessoas com um pacemaker ou um dispositivo médico semelhante devem ter cuidado quando estiverem perto da placa de indução durante o seu funcionamento. O campo eletromagnético pode afetar o pacemaker ou dispositivo médico semelhante. Consulte o seu médico, ou o fabricante do pacemaker ou dispositivo médico semelhante, para obter informações adicionais sobre os efeitos do campo eletromagnético da placa de indução no seu dispositivo.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

A ligação elétrica deve ser efetuada antes de ligar o aparelho à corrente doméstica.
O aparelho deverá ser instalado por um técnico qualificado, com conhecimento das normas vigentes em matéria de instalação e segurança. Mais especificamente, a instalação deverá ser realizada em conformidade com os regulamentos do fornecedor de eletricidade local.
Certifique-se de que a tensão elétrica indicada na chapa de características situada no fundo do aparelho, corresponde à da habitação na qual vai ser instalado.
A ligação à terra do aparelho é obrigatória: utilize apenas condutores (incluindo o condutor de terra) com as dimensões apropriadas.



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

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

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

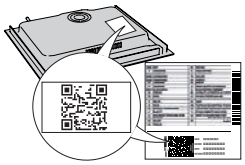
⏚ = **E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

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

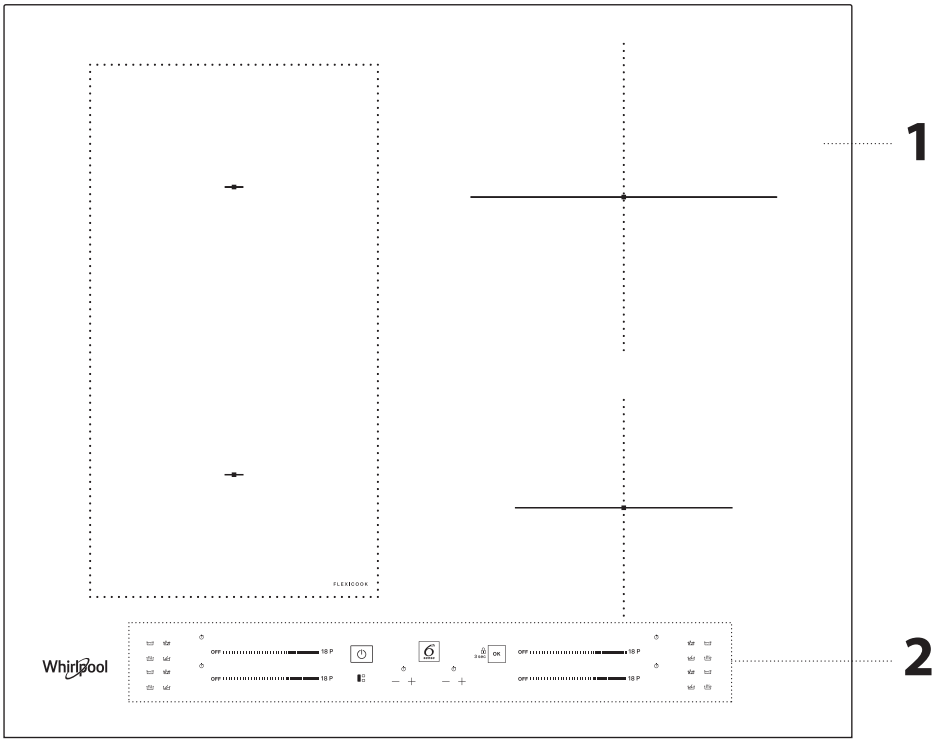
OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO HOTPOINT
Para beneficiar de uma assistência mais completa, registe o seu produto em **www.register10.eu.**

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

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

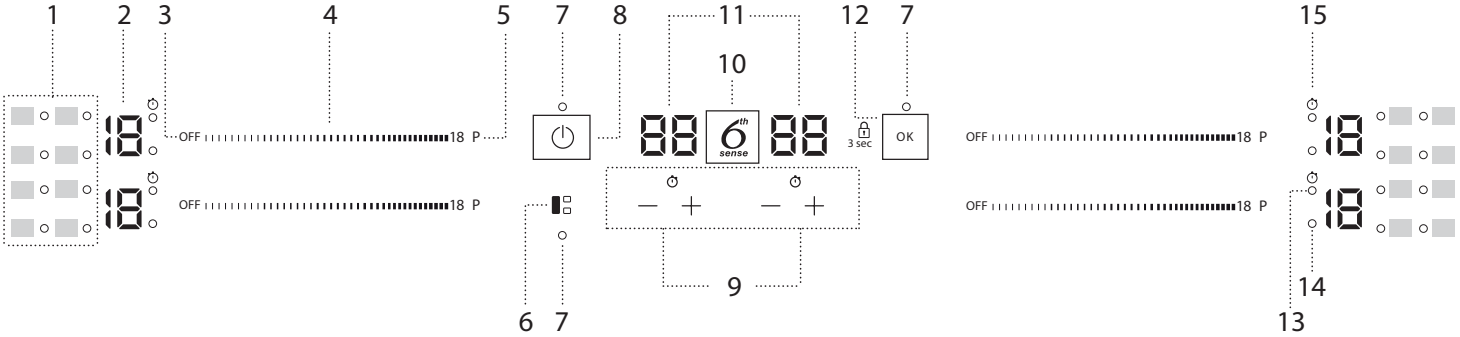


DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Placa de cozedura
2. Painel de comandos

PAINEL DE COMANDOS



1. Símbolos/ativação de funções especiais
2. Nível de cozedura selecionado
3. Botão de desligar a zona de cozedura
4. Barra deslizante tátil
5. Botão de aquecimento rápido (Booster)
6. Botão FLEXICOOK
7. Indicador luminoso – função ativa
8. Botão Ligar/Desligar
9. Temporizador
10. Botão 6th Sense
11. Indicador de tempo de cozedura
12. Botão OK/Bloqueio de botões – 3 segundos
13. Indicador de ativação do temporizador
14. Indicador de seleção de zona
15. Símbolo do indicador do temporizador

ACESSÓRIOS

Utilize apenas tachos e panelas feitos de material ferromagnético adequado para placas de indução. Verifique o símbolo (geralmente estampado no fundo) para determinar se uma panela é adequada. Também se pode utilizar um íman para verificar se a base do utensílio de cozinha é magnética.

UTENSÍLIOS DE COZINHA	PROPRIEDADES	DOS MATERIAIS
Utensílios de cozinha recomendados	A base é feita de aço inoxidável com design tipo sanduíche, aço esmaltado, ferro fundido.	Garante uma eficiência ideal, aquece rapidamente e distribui o calor uniformemente.
Utensílios de cozinha adequados	A base não é totalmente ferromagnética (o íman só adere a uma parte da base do recipiente).	Só a zona ferromagnética é que aquece. Consequentemente, pode aquecer mais lentamente e o calor pode ser distribuído de forma menos uniforme.
Utensílios de cozinha adequados	A base ferromagnética contém áreas com alumínio ou tem uma área rebaixada no centro.	A área ferromagnética é mais pequena do que a área real da base do utensílio de cozinha. Consequentemente, a potência pode ser menor e os utensílios de cozinha podem não aquecer o suficiente. Os utensílios de cozinha podem não ser detetados.
Não adequado	Aço fino normal, vidro, argila, cobre, alumínio e outros materiais não ferromagnéticos, utensílios de cozinha com pés de borracha.	Os utensílios de cozinha não são detetados e não aquecem.

NOTA: Todos os utensílios de cozinha devem ter uma base plana. Verifique periodicamente se a base apresenta sinais de deformação, uma vez que alguns utensílios de cozinha podem sofrer deformações devido ao calor elevado.
A utilização de utensílios de cozinha que não correspondam às dimensões e propriedades recomendadas pode afetar significativamente o desempenho da cozedura e provocar resultados insatisfatórios.

ADAPTADORES PARA TACHOS/PANELAS QUE NÃO SÃO ADEQUADOS PARA A COZEDURA DE INDUÇÃO

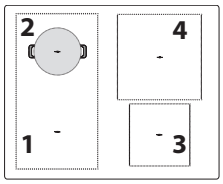
A utilização de placas adaptadoras afeta a eficiência e, por conseguinte, aumenta o tempo necessário para aquecer água ou alimentos. Certifique-se de que o diâmetro ferromagnético da base do recipiente de cozinha está alinhado com o diâmetro da placa de adaptação e com o diâmetro da zona de cozedura. Se estas medidas não corresponderem, a eficiência e o desempenho podem ser significativamente reduzidos. Se estas indicações não forem respeitadas, pode ocorrer uma acumulação de calor que não é transferida eficazmente para a panela ou frigideira, podendo provocar o escurecimento da placa e da placa.

TACHOS E PANELAS VAZIOS

A placa está equipada com um sistema de segurança interno que ativa a função "Desligar automático" quando é detetada uma temperatura demasiado elevada. Não se recomenda a utilização de tachos e panelas vazios com fundo fino, mas, se forem utilizados, a temperatura pode subir mais rapidamente do que o tempo necessário para que o "Desligar automático" seja acionado de imediato, com o risco de danificar a panela ou a superfície da placa. Se isso acontecer, não tocar na frigideira ou na superfície da placa. Aguardar que todos os componentes arrefeçam. Se for apresentada uma mensagem de erro, contacte o centro de assistência.

DIMENSÕES DE BASE DE TACHO/PANELA ADEQUADAS ÀS DIFERENTES ZONAS DE COZEDURA

Para garantir o bom funcionamento da placa, utilize recipientes com um diâmetro de base adequado para cada zona (ver tabela abaixo). Tenha em atenção que os fabricantes de utensílios de cozinha fornecem frequentemente a dimensão do diâmetro superior do utensílio, em vez do diâmetro da base.
Para que a placa de cozedura funcione como previsto, utilize sempre uma zona de cozedura com uma dimensão correspondente à dimensão ferromagnética da base do recipiente para cozinhar.
Centrar corretamente o tacho/panela na zona de cozedura utilizada. Recomenda-se que não se utilizem recipientes maiores do que a dimensão da zona de cozedura.



UTILIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA POR ZONA

Zona	Formato adequado dos utensílios de cozinha	Ferromagnético adequado base (cm)
1 ou 2	Redondo ou quadrado	12
3	Redondo	10
4	Redondo	15
1+2 (FLEXICOOK)	Oval ou retangular	Lado curto 16 - 21 Lado comprido 24 - 38

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

DEFINIÇÃO DE POTÊNCIA

Na altura de aquisição, a placa está definida para a potência máxima. Regule a definição de acordo com os limites do sistema elétrico da sua casa, conforme descrito no seguinte parágrafo.

NOTA: Dependendo da potência selecionada para a placa, alguns níveis de potência e funções de cozedura (e.x., fervura ou aquecimento rápido) poderão ser limitados automaticamente, de forma a evitar que os limites selecionados sejam ultrapassados.

Para definir a potência da placa:

Depois de ligar o dispositivo à rede elétrica, pode definir o nível de potência num período de 60 segundos.
Pressione o botão "+" do temporizador mais à direita durante, pelo menos, 5 segundos. No ecrã, é apresentado o símbolo "PL".
Prima o botão 3 sec OK para confirmar.
Utilize os botões "+" e "–" para selecionar o nível de potência pretendido.
Os níveis de potência disponíveis são: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Confirme premindo 3 sec OK.

O nível de potência selecionado mantém-se na memória mesmo que a alimentação elétrica seja interrompida.
Para alterar o nível de potência, desligue o aparelho da rede elétrica durante pelo menos 60 segundos e, em seguida, volte a ligá-lo e repita os passos anteriores.

Se ocorrer um erro durante a sequência de definição, aparece o símbolo "EE" e irá ouvir um sinal sonoro. Se isso acontecer, repita a operação.
Se o erro persistir, contacte o Serviço Pós-Venda.

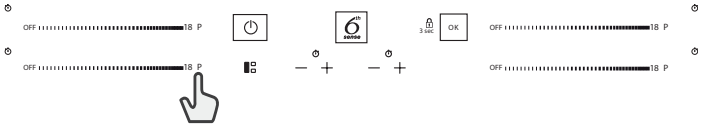
LIGAR/DESLIGAR O SINAL SONORO

Para ligar/desligar o sinal sonoro:
- Ligue a placa à alimentação elétrica;
- Aguarde pela sequência de ativação;
- Prima o botão "P" no canto superior esquerdo da primeira barra deslizante tátil durante 5 segundos.

Quaisquer alarmes que estejam definidos irão manter-se ativos.

MODO DE DEMONSTRAÇÃO (aquecimento desativado, consulte os procedimentos a efetuar na secção "Resolução de problemas")

Para ligar e desligar o modo de demonstração:
- Ligue a placa à alimentação elétrica;
- Aguarde pela sequência de ativação;
- No primeiro minuto, prima o botão de aquecimento rápido "P" do teclado do canto inferior esquerdo durante 5 segundos (como ilustrado abaixo),
- "DE" surgirá no visor.



UTILIZAÇÃO DIÁRIA

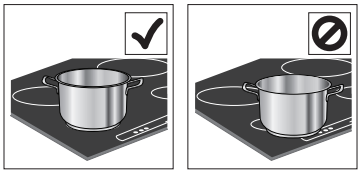
LIGAR/DESLIGAR A PLACA

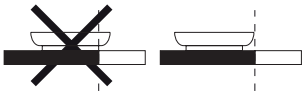
Para ligar a placa, prima o botão de ligação durante cerca de 1 segundo. Para desligar a placa, volte a premir o mesmo botão, e todas as zonas de cozedura serão desativadas.

COLOCAÇÃO

Não tape os símbolos do painel de controlo com o tacho.

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





ATIVAR/DESATIVAR ZONAS DE COZEDURA E AJUSTAR OS NÍVEIS DE POTÊNCIA

OFF 18 P

Para ativar as zonas de cozedura:

Deslize o seu dedo na horizontal sobre o teclado (CURSOR) da zona de cozedura requerida para ativá-la e regular a potência. O nível será apresentado em linha com a zona, juntamente com o indicador luminoso que identifica a zona de cozedura ativa. O botão "P" pode ser utilizado para selecionar a função de aquecimento rápido (Booster).

Para desativar as zonas de cozedura:

Selecione o botão "OFF" na parte superior no início da barra deslizante tátil.

BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLO

Para bloquear as definições e evitar que a placa seja ligada inadvertidamente, prima e mantenha premido o botão OK/Bloqueio de botões durante 3 segundos. Um sinal sonoro e um indicador luminoso de aviso indicam que esta função foi ativada. O painel de controlo fica bloqueado, à exceção da função de desligar ( ). Para desbloquear os comandos, repita o procedimento de ativação.

TEMPORIZADOR

Existem dois temporizadores – um controla as zonas de cozedura do lado esquerdo e outro controla as zonas de cozedura do lado direito.

Para ativar o temporizador:

Prima o botão "+" ou "–" para definir o tempo pretendido na zona de cozedura que está a ser utilizada. Um indicador luminoso será ativado juntamente com o símbolo específico . Depois de decorrido o tempo definido, ouve-se um sinal sonoro e a zona de cozedura desliga-se automaticamente.
O tempo pode ser alterado a qualquer altura, sendo possível ativar vários temporizadores em simultâneo.
Caso sejam ativados dois temporizadores no mesmo lado da placa em simultâneo, o "indicador de seleção de zona" começará a piscar e o tempo de cozedura selecionado é apresentado no visor central.

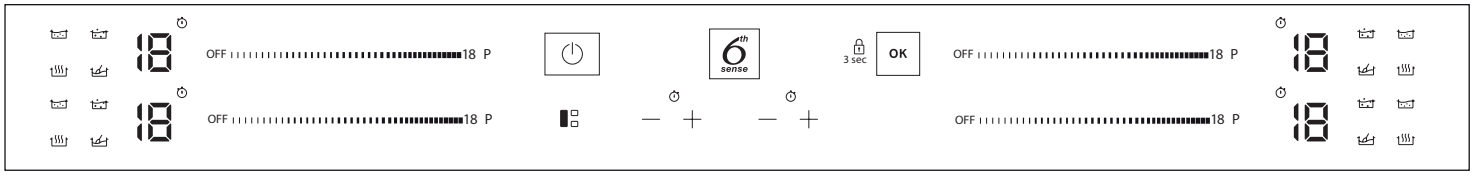
Para desativar o temporizador:

Prima os botões "+" e "–" m conjunto até que o temporizador seja desativado.

INDICADOR DO TEMPORIZADOR

Este LED (quando ativado) indica que o temporizador foi definido para a zona de cozedura.

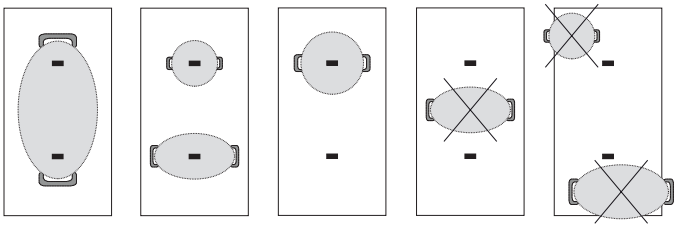
FUNÇÕES



FLEXICOOK

Ao selecionar o botão "FLEXICOOK", é possível combinar duas zonas de cozedura e utilizá-las em simultâneo, cobrindo toda a superfície com um tacho grande ou apenas parcialmente com um tacho redondo/oval.
A função permanece sempre ligada e, caso seja utilizado apenas um tacho, pode ser alargada para toda a superfície. Neste caso, podem ser utilizados indistintamente ambos os teclados deslizantes do lado esquerdo.
Ideal para cozinhar com tachos ovais ou retangulares ou com suportes para tachos.
Para desativar a função , prima a tecla "FLEXICOOK.
NOTA: Não é possível selecionar as funções especiais ao utilizar esta funcionalidade.

IMPORTANTE: Coloque os recipientes de cozedura no centro da zona de cozedura, de forma a que os mesmos cubram, pelo menos, um dos pontos de referência (conforme apresentado abaixo).



6TH SENSE

O botão "6th Sense" ativa as funções especiais.
Posicione o tacho na devida posição e selecione a zona de cozedura.
Prima o botão "6th Sense". No visor, a área selecionada irá apresentar "A".
O indicador da primeira função especial disponível para a zona de cozedura acende-se.
Selecione a função especial pretendida premindo o botão "6th Sense" uma ou várias vezes.
A função é ativada quando premir o botão 3 sec OK para confirmar.
Para selecionar outra função especial, prima "OFF" (Desligado) e, em seguida, o botão "6th Sense" para selecionar a função requerida.
Para desativar as funções especiais e regressar ao modo manual, prima "OFF" (Desligado).
O nível de potência para utilizar as funções especiais é predefinido pela placa e não pode ser modificado.

DERRETER

Esta função permite que os alimentos fiquem a uma temperatura ideal para derreter e manter o estado dos alimentos sem o risco de queimarem.
Este método é ideal, pois não estraga os alimentos sensíveis, tal como o chocolate, evitando que colem ao tacho.

MANTER QUENTE

Esta função permite manter a comida a uma temperatura ideal, normalmente depois de a cozedura estar concluída, ou quando pretender reduzir líquidos muito lentamente.
Ideal para servir alimentos à temperatura perfeita.

FERVER EM LUME BRANDO

Esta função é ideal para manter uma temperatura de cozedura lenta, permitindo cozinhar alimentos durante períodos de tempo longos sem que haja risco de quei'marem.
Ideal para receitas que impliquem uma cozedura longa (arroz, molhos, assados) com molhos líquidos.

FERVER

Esta função permite ferver água e mantê-la a ferver com um menor consumo de energia.
Deverá encher a panela com cerca de 2 litros de água (preferencialmente à temperatura ambiente).
Em todos os casos, recomenda-se que os utilizadores fiquem atentos à água a ferver e verifiquem regularmente a quantidade de água restante.
Se as panelas forem grandes e a quantidade de água for superior a 2 litros, recomendamos a utilização de uma tampa para otimizar o tempo de ebulição.

INDICADORES

H CALOR RESIDUAL

Se a letra "H" for apresentada no visor, tal significa que a zona de cozedura está quente. O indicador acende-se mesmo que a zona de cozedura não tenha sido ativada mas tenha sido aquecida devido à utilização das zonas adjacentes, ou à colocação de um recipiente de cozedura quente sobre a respetiva zona.
Quando a zona de cozedura tiver arrefecido, a letra "H" desaparece do visor.

TACHO POSICIONADO INCORRETAMENTE OU EM FALTA

Este símbolo aparece se o tacho não for adequado para cozedura por indução, não estiver posicionado corretamente ou for de um tamanho inadequado para a zona de cozedura selecionada. Se não for detetado qualquer tacho num período de 30 segundos após a seleção, a zona de cozedura desliga-se.

TABELA DE COZEDURA

A tabela de cozedura fornece um exemplo do tipo de cozedura para cada nível de potência. A potência real proporcionada por cada nível de potência depende da dimensão da zona de cozedura.

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Importante:

- **Antes de limpar, certifique-se de que as zonas de cozedura estão desligadas e que o indicador de calor residual (”H”) não está aceso.**
- Não utilize esponjas abrasivas nem esfregões de palha de aço, pois podem danificar o vidro.
- Após cada utilização, limpe a placa (após arrefecer) para remover quaisquer depósitos e manchas originadas por resíduos de alimentos.
- Uma superfície que não esteja adequadamente limpa poderá reduzir a sensibilidade dos botões do painel de controlo.
- Apenas utilize um raspador se existirem resíduos colados na superfície da placa. Siga as instruções do fabricante do raspador para evitar riscar o vidro.
- Açúcar ou alimentos com elevado conteúdo de açúcar podem danificar a placa e devem ser removidos de imediato.
- Sal, açúcar e areia riscam a superfície de vidro.
- Use um pano macio, papel de cozinha absorvente ou um produto de limpeza específico para placas (siga as instruções do fabricante).
- Os derrames de líquidos nas zonas de cozedura podem fazer com que os tachos se desloquem ou vibrem.
- Depois de limpar a placa, seque-a bem.

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

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

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

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- Verifique se o abastecimento de eletricidade não foi desligado.
- Se não conseguir desligar a placa depois de a utilizar, desligue-a da rede elétrica.
- Se, quando a placa for ligada, aparecerem códigos alfanuméricos no visor, consulte as instruções na tabela abaixo.

Lembre-se: A presença de água, líquido derramado de panelas ou quaisquer objetos sobre os botões da placa pode ativar ou desativar inadvertidamente a função de bloqueio do painel de controlo.

CÓDIGO VISOR	DESCRIÇÃO	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO
F0E1	Foi detetada a presença de recipientes para cozedura mas os mesmos não são compatíveis com a operação requerida.	O recipiente para cozedura em questão não está bem posicionado na zona de cozedura ou não é compatível com uma ou mais zonas de cozedura.	Prima o botão ”On/Off” (Ligar/Desligar) duas vezes para remover o código F0E1 e repor a funcionalidade da zona de cozedura. Em seguida, tente utilizar um recipiente para cozedura numa zona de cozedura diferente ou utilizar um outro recipiente para cozedura.
F0E7	Cabo de alimentação ligado incorretamente.	A ligação à fonte de alimentação não foi realizada exatamente conforme o estabelecido na secção ”LIGAÇÃO ELÉTRICA”.	Ajuste a ligação à fonte de alimentação em conformidade com as instruções contidas na secção ”LIGAÇÃO ELÉTRICA”.
F0EA	A zona de comandos desliga-se devido a temperatura demasiado elevada.	A temperatura interna das peças eletrónicas é demasiado elevada.	Espere que a placa arrefeça antes de a usar de novo.
F0E9	A zona de cozedura desliga-se quando as temperaturas são demasiado elevadas.	A temperatura interna das peças eletrónicas é demasiado elevada.	Aguarde até que a zona de cozedura arrefeça antes de voltar a utilizá-la.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Desligue a placa da corrente elétrica. Aguarde alguns segundos e, em seguida, ligue novamente a placa à fonte de alimentação elétrica. Caso o problema persista, contacte o centro de serviços e indique o código de erro apresentado no visor do aparelho		
d E *[quando a placa está desligada]*	A placa não aquece. Não é possível ativar as funções.	MODO DE DEMONSTRAÇÃO ligado.	Siga as instruções contidas no parágrafo ”MODO DE DEMONSTRAÇÃO” .
Ex.: 0 → –	A placa não permite a ativação de uma função especial.	O regulador de potência limita os níveis de potência de acordo com o valor máximo definido para a placa.	Consulte a secção ”Definição de potência”.
Ex.: P → 5 *[Nível de potência inferior ao nível requerido]*	A placa define automaticamente um nível de potência mínimo para garantir que a zona de cozedura possa ser utilizada.	O regulador de potência limita os níveis de potência de acordo com o valor máximo definido para a placa.	Consulte a secção ”Definição de potência”.

SONS EMITIDOS DURANTE O FUNCIONAMENTO

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

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

SERVIÇO PÓS-VENDA

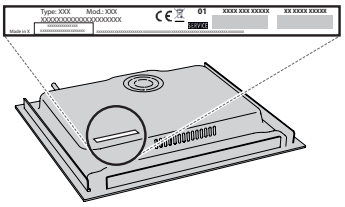
ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO PÓS-VENDA:

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

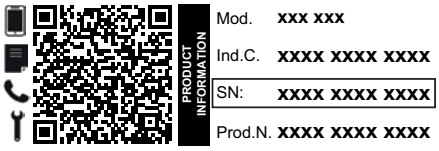
SE O PROBLEMA PERSISTIR APÓS ESSAS VERIFICAÇÕES, CONTACTE O SERVIÇO PÓS-VENDA MAIS PRÓXIMO.

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

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



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



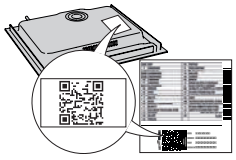
- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

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

No caso da instalação da placa não ser efetuada sobre um forno encastrado, pode contactar o Serviço de Pós-Venda para adquirir o kit do separador C00628720 (placas de 60 e 65 cm) ou C00628721 (placa de 77 cm).
Se preferir não adquirir o kit do separador, certifique-se de que instala um separador de acordo com as instruções de instalação.

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

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



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

Whirlpool

400020027066

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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 jakiekolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania niniejszych instrukcji bezpieczeństwa, nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub niewłaściwego ustawienia elementów sterujących.
⚠ OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, nie wolno używać urządzenia – ryzyko porażenia prądem.
⚠ OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Na powierzchniach grzejnych nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.
⚠ OSTROŻNIE: Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces krótkiego gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.
⚠ OSTRZEŻENIE: Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju i tłuszczu może spowodować zagrożenie i prowadzić do powstania pożaru. NIGDY nie należy próbować gasić ognia wodą: zamiast tego należy wyłączyć urządzenie i zakryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
⚠ Nie używać płyty kuchennej jako powierzchni roboczej. Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru.
⚠ Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać.
⚠ Małe dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Dzieci (3-8 lat)) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru. Dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu odpowiednich instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą urządzenia. Nie pozwalać, by dzieci bawiły urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.
⚠ Po zakończeniu używania płyty należy wyłączyć pole grzewcze za pomocą przycisku, zamiast polegać na układzie wykrywania obecności naczynia.
⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego łatwo dostępne części mogą nagrzewać się podczas pracy. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.
⚠ Żywność nie może być pozostawiona w urządzeniu lub na nim dłużej niż godzinę przed lub po gotowaniu.

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

⚠ OSTROŻNIE: urządzenie nie zostało przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia, np. timera, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.
⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i do podobnych zastosowań, takich jak: kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach roboczych; gospodarstwa rolne; wykorzystanie przez klientów w hotelach, motelach oraz innych obiektach mieszkalnych.
⚠ Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.
⚠ Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego. Urządzenia nie należy używać na zewnątrz.
⚠ OSTRZEŻENIE: Płyta indukcyjna może generować dźwięk akustyczny, gdy coś zostanie pozostawione na panelu sterowania. Wyłączyć płytę grzewczą za pomocą przycisku WŁ./WYŁ.

INSTALACJA

⚠ Urządzenie muszą przytrzymywać i montować co najmniej dwie osoby – ryzyko obrażeń. W celu odpakowania i instalacji używać rękawic ochronnych – ryzyko skaleczenia.
⚠ Instalacja, podłączenia do źródła wody i zasilania oraz wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi. Nie należy pozwalać dzieciom zbliżać się do miejsca instalacji. Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym. Po instalacji zbędne opakowanie (elementy z plastiku, styropianu, itd.) należy umieścić w miejscu niedostępnym dla dzieci – ryzyko uduszenia. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności montażowych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego – ryzyko porażenia prądem. Podczas instalacji upewnić się, że urządzenie nie może uszkodzić przewodu zasilającego – ryzyko porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.
⚠ Przed włożeniem piekarnika mebel należy przyciąć i dokładnie usunąć trociny i wióry.
⚠ Jeśli urządzenie nie zostało zainstalowane nad piekarnikiem, w szafce pod urządzeniem należy zamontować panel oddzielający (brak w zestawie).

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

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

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy i złączy pośrednich. Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia. Nie korzystać z urządzenia na 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.

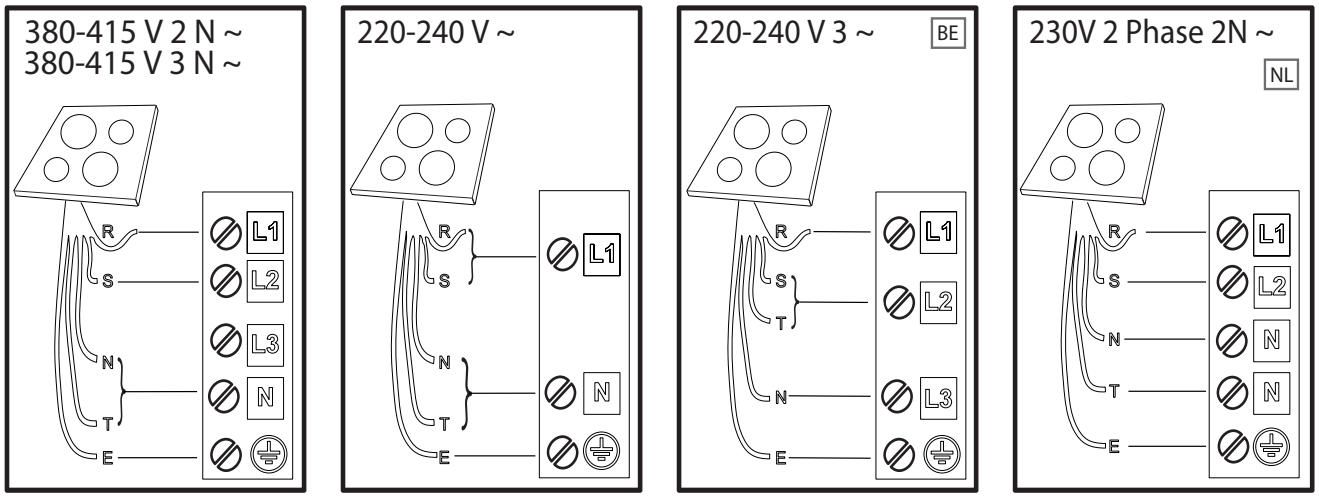
Informacje dotyczące trybu niskiego poboru mocy urządzenia zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2023/826 można znaleźć pod poniższym linkiem: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

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

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

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

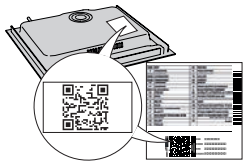
⏚ **= E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

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

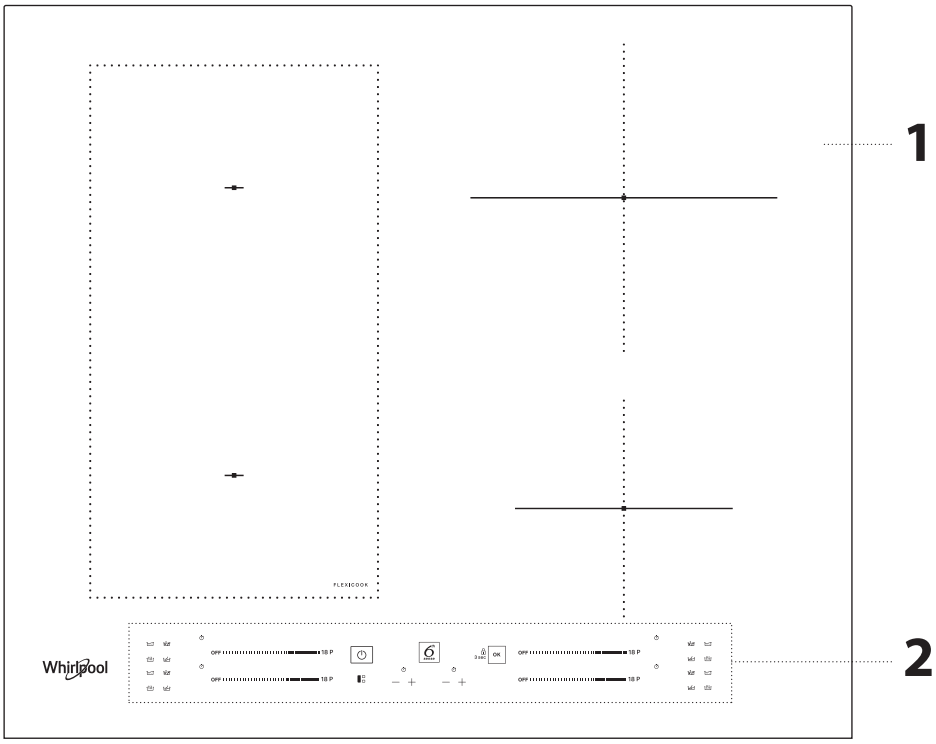
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie **www.register10.eu.**

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

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

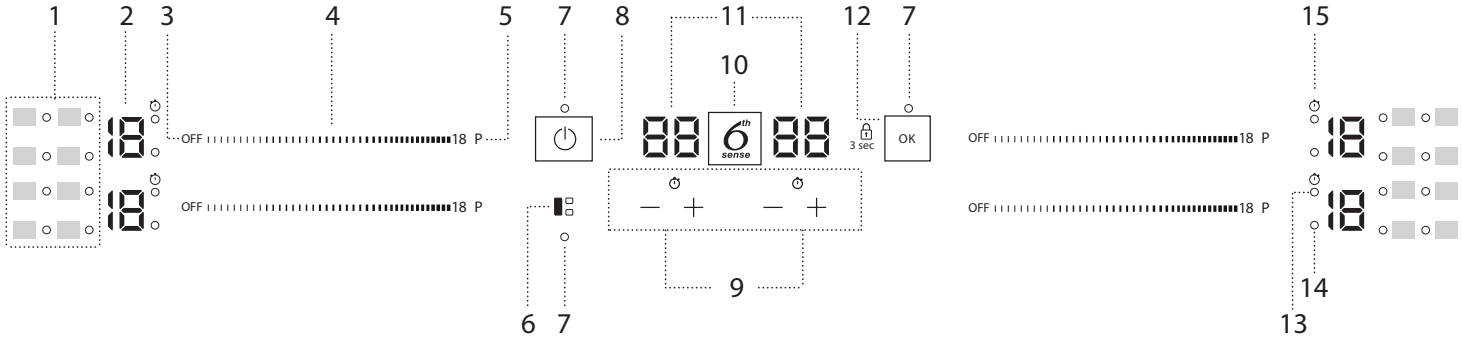


OPIS PRODUKTU



1. Płyta
2. Panel sterowania

PANEL STEROWANIA



1. Symbole/włączanie funkcji specjalnych
2. Wybrany poziom mocy
3. Przycisk wyłączania pola grzewczego
4. Suwak dotykowy
5. Przycisk szybkiego rozgrzewania (Booster)
6. Przycisk FLEXICOOK
7. Kontrolka – funkcja aktywna
8. Przycisk Włącz/Wyłącz
9. Minutnik
10. Przycisk 6th Sense
11. Wskaźnik czasu gotowania
12. Przycisk OK/Blokada przycisków – 3 sekundy
13. Wskaźnik włączonego minutnika
14. Wskaźnik wyboru strefy
15. Symbol wskaźnika minutnika

AKCESORIA

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

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

UWAGA: Wszystkie naczynia kuchenne muszą mieć płaską podstawę. Należy okresowo sprawdzać podstawę pod kątem jakichkolwiek oznak odkształcenia, ponieważ niektóre naczynia mogą ulec deformacji pod wpływem wysokiej temperatury.
Korzystanie z naczyń, które nie odpowiadają zalecanym rozmiarom i właściwościom, może znacząco wpłynąć na wydajność gotowania i spowodować niezadowalające wyniki.

ADAPTERY DLA GARNKÓW/PATELNI NIEPRZYSTOSOWANYCH DO INDUKCJI

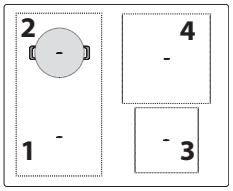
Zastosowanie płyt adaptacyjnych wpływa na wydajność, a tym samym wydłuża czas potrzebny do podgrzania wody lub żywności. Należy upewnić się, że ferromagnetyczna średnica podstawy naczynia pokrywa się zarówno ze średnicą płyty adaptacyjnej, jak i średnicą pola grzewczego. Jeśli wymiary te nie są zgodne, 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 PATELNIE

Płyta jest wyposażona w wewnętrzny system bezpieczeństwa, który aktywuje funkcję „Automatycznego wyłączania" 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 wyłączanie", 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	Okrągła lub prostokątna	12
3	Okrągła	10
4	Okrągła	15
1+2 (FLEXICOOK)	Owalna lub prostokątna	Krótki bok 16 - 21 Długi bok 24 - 38

PIERWSZE UŻYCIE

POWER MANAGEMENT (USTAWIENIA MOCY)

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

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

Aby ustawić poziom mocy płyty:

Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej pozostaje 60 sekund na ustawienie poziomu mocy.
Przytrzymać przycisk "+" timera po prawej stronie przez co najmniej 5 sekund.
Na ekranie wyświetli się symbol "PL".
Potwierdzić naciskając przycisk 3 sec OK.
Za pomocą przycisków "+" i "–" wybrać żądany poziom mocy.
Dostępne są następujące poziomy mocy: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Potwierdzić naciskając przycisk 3 sec OK.

Wybrany poziom mocy pozostanie w pamięci urządzenia, nawet jeśli zostanie ono odłączone od prądu.
Aby zmienić poziom mocy, należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego na co najmniej 60 sekund, następnie ponownie podłączyć i powtórzyć powyższe kroki.

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

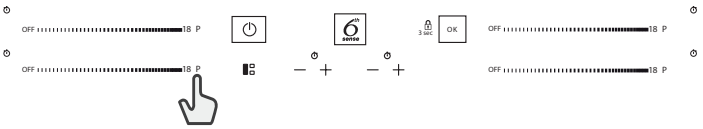
WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

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

Wszystkie ustawione alarmy pozostaną aktywne.

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

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



CODZIENNA EKSPLOATACJA

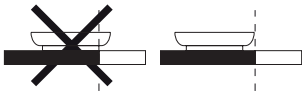
WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY

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

POŁOŻENIE

Nie należy zakrywać symboli kontrolnych naczyniami do gotowania.

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



WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PÓL GRZEWCZYCH I DOSTOSOWYWANIE POZIOMU MOCY

OFF ..... 18 **P**

Aby włączyć pole grzewcze:

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

Aby wyłączyć pole grzewcze:

Nacisnąć przycisk "OFF" na początku suwaka dotykowego.

BLOKADA PANELU STEROWANIA

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

MINUTNIK

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

Aby włączyć minutnik:

Nacisnąć przycisk "+" lub "–" aby ustawić żądany czas dla wybranego pola grzewczego. Włączy się lampka kontrolna zgodnie z odpowiednim symbolem. Po upływie ustalonego czasu wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a pole grzewcze automatycznie się wyłączy.
Czas może zostać zmieniony w każdym momencie oraz jednocześnie może być włączonych kilka minutników.
W przypadku jednoczesnego aktywowania 2 minutników po tej samej stronie płyty, miga "Wskaźnik wyboru strefy" i wybrany czas gotowania pojawia się na środkowym wyświetlaczu.

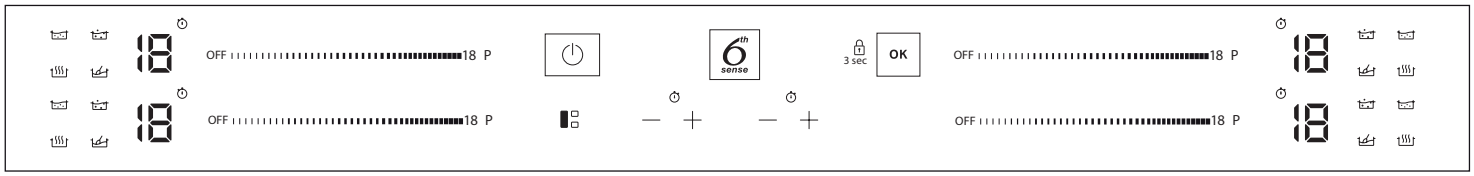
Aby wyłączyć minutnik:

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

WSKAŹNIK MINUTNIKA

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

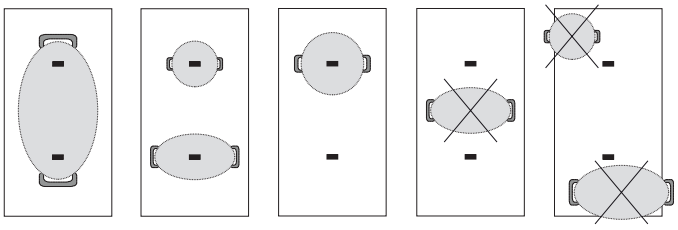
FUNKCJE



FLEXICOOK

Za pomocą przycisku "FLEXICOOK" można połączyć dwa pola grzewcze i używać ich z tą samą mocą, pokrywając całą powierzchnię dużym garnkiem lub częściowo garnkiem okrągłym/owalnym.
Funkcja pozostaje zawsze włączona i podczas używania tylko jednego garnka można go przesuwać po całym obszarze. W tym przypadku oba suwaki dotykowe po lewej stronie mogą być używane zamiennie.
Funkcja ta jest idealna do gotowania przy użyciu owalnych lub prostokątnych naczyń lub podstawek.
Aby wyłączyć funkcję, nacisnąć przycisk "FLEXICOOK".
UWAGA: Nie można wybrać funkcji specjalnych podczas korzystania z tej funkcji.

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



6TH SENSE

Przycisk "6th Sense" aktywuje funkcje specjalne.
Umieścić naczynie na płycie i wybrać pole grzewcze.
Nacisnąć przycisk "6th Sense". Na wyświetlaczu wybranego pola grzewczego pojawi się "A".
Zaświeci się kontrolka dla pierwszej funkcji specjalnej dostępnej dla danego pola grzewczego.
Wybrać żądaną funkcję specjalną, naciskając przycisk "6th Sense" jedno- lub kilkakrotnie.
Funkcja zostaje aktywowana po potwierdzeniu przyciskiem 3 sec OK.
Aby wybrać inną funkcję specjalną, nacisnąć przycisk "OFF" (WYŁ.), a następnie "6th Sense" i wybrać żądaną funkcję.
Aby wyłączyć funkcję specjalną i wrócić do trybu ręcznego, nacisnąć przycisk "OFF" (WYŁ.).
Poziom mocy dla funkcji specjalnej jest ustawiany przez płytę grzejną i nie można go modyfikować.

ROZTAPIANIE

Funkcja ta pozwala na osiągnięcie idealnej temperatury roztapiania i utrzymać odpowiedni stan potrawy bez ryzyka przypalenia.
Funkcja ta idealnie nadaje się do roztapiania delikatnych produktów, takich jak czekolada, gdyż dzięki niej nie ulegają one zniszczeniu i nie przywierają do naczynia.

UTRZYMYWANIE TEMPERATURY

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

GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU

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

DOPROWADZANIE DO WRZENIA

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

WSKAŹNIKI

H CIEPŁO RESZTKOWE

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

U NIEPRAWIDŁOWO USTAWIONE NACZYNIE LUB JEGO BRAK

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

TABELA GOTOWANIA

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

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Ważne:

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

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

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

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

USUWANIE USTEREK

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

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

KOD WYŚWIETLACZA	OPIS	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
F0E1	Naczynie jest wykryte, ale nie jest kompatybilne z żądaną operacją.	Naczynie nie jest właściwie ustawione na strefie gotowania lub nie jest kompatybilne z jedną lub większą liczbą stref gotowania.	Wcisnąć dwukrotnie przycisk Włącz/Wyłącz, aby usunąć kod F0E1 i przywrócić działanie strefy gotowania. Następnie, spróbować użyć naczynia na innej strefie gotowania lub użyć innego naczynia.
F0E7	Nieprawidłowe podłączenie przewodu zasilania.	Podłączenie zasilania nie jest wykonane dokładnie z rozdziałem “PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE“.	Dostosować podłączenie zasilania zgodnie z rozdziałem “PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE“.
F0EA	Panel sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokich temperatur.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekać, aż płyta ostygnie przed ponownym użyciem.
F0E9	Strefa grzewcza wyłącza się, gdy temperatury są zbyt wysokie.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.	Przed ponownym użyciem należy poczekać, aż powierzchnia grzejna ostygnie.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Odłączyć płytę od zasilania elektrycznego. Zaczekać kilka sekund, a następnie podłączyć płytę do zasilania elektrycznego. Jeśli problem występuje nadal, skontaktować się z lokalnym autoryzowanym serwisem i podać kod błędu pojawiający się na wyświetlaczu.		
d E *[gdy płyta jest wyłączona]*	Płyta indukcyjna nie włącza grzania. Funkcje się nie włączają.	TRYB DEMO włączony.	Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w dziale “TRYB DEMO“.
Np.: 0 → –	Płyta grzewcza nie pozwala na aktywację funkcji specjalnej.	Regulator mocy ogranicza poziom mocy zgodnie z wartością maksymalną ustawioną dla płyty grzewczej.	Patrz punkt “Zarządzanie zasilaniem“.
Np.: P → 5 *[Poziom mocy niższy niż wymagany]*	Płyta grzewcza automatycznie ustawia minimalny poziom mocy, aby zapewnić możliwość wykorzystania strefy grzewczej.	Regulator mocy ogranicza poziom mocy zgodnie z wartością maksymalną ustawioną dla płyty grzewczej.	Patrz punkt “Zarządzanie zasilaniem“.

ODGŁOSY PRACY URZĄDZENIA

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

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

SERWIS TECHNICZNY

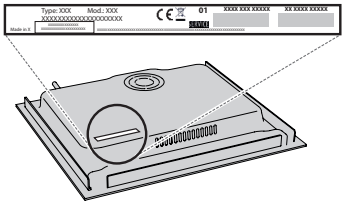
PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z SERWISEM NALEŻY:

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

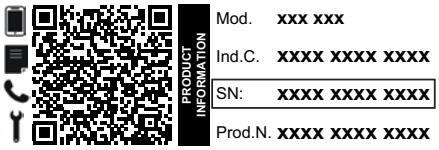
JEŚLI PO PRZEPROWADZENIU POWYŻSZYCH CZYNNOŚCI URZĄDZENIE NADAL NIE DZIAŁA PRAWIDŁOWO, NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z NAJBLIŻSZYM AUTORYZOWANYM SERWISEM TECHNICZNYM.

Kontaktując się z naszym serwisem posprzedażnym, należy zawsze podać:

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



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



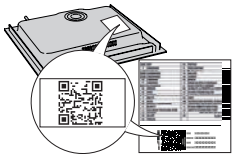
- dokładny adres;
- numer telefonu

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

W przypadku montażu nie nad piekarnikiem do zabudowy, można zadzwonić do obsługi posprzedażnej, aby zakupić zestaw rozdzielacza C00628720 (płyta grzewcza 60 i 65 cm) lub C00628721 (płyta grzewcza 77 cm).
Jeśli użytkownik woli nie kupować zestawu rozdzielacza należy upewnić się, że separator jest zainstalowany zgodnie z instrukcjami montażu.

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu;
- Odwiedzając naszą stronę internetową **docs.whirlpool.eu/docs;**
- Ewentualnie można, **skontaktować się naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



®/TM/ © 2025 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.

Whirlpool

400020027066

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

JE DŮLEŽITÉ SI POKYNY DŮKLADNĚ PŘEČÍST A ŘÍDIT SE JIMI

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, lžíce 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 nespoléhejte 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 ubytovací 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 přemisťování a instalaci spotřebiče jsou nutné minimálně dvě osoby – nebezpečí zranění. Při rozbalování a instalaci používejte ochranné rukavice – nebezpečí pořezání.
⚠ Instalaci, včetně připojení přívodu vody (pokud nějaký existuje) a elektřiny, a opravy musí provádět kvalifikovaný technik. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití. Nedovolte dětem, aby se přibližovaly k místu instalace. Po vybalení spotřebiče se přesvědčte, že nebyl při dopravě poškozen. V případě problémů se obraťte se na svého prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Po instalaci musí být obalový materiál (plasty, polystyrenová pěna atd.) uložen mimo dosah dětí – nebezpečí udušení. Před zahájením instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě – nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Během instalace se ujistěte, že zařízení nepoškozuje napájecí kabel – nebezpečí požáru a úrazu elektrickým proudem. Zařízení nezapínejte, dokud nebyla řádně ukončena instalace.
⚠ Je-li nutné skříňku přiříznout, proveďte tyto práce ještě před zasunutím spotřebiče na místo a pečlivě odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.
⚠ Pokud není spotřebič nainstalován nad troubou, do umístění pod spotřebičem je třeba nainstalovat i oddělovací panel (není součástí).

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ

⚠ V souladu s národními bezpečnostními normami týkajícími se elektrických zařízení musí být možné odpojit spotřebič od elektrické sítě vytažením zástrčky, pokud je zástrčka přístupná, nebo, v souladu s pravidly pro zapojování, prostřednictvím vícepólového vypínače umístěného před zásuvkou a spotřebič musí být uzemněn.
⚠ Nepoužívejte prodlužovací kabely, sdružené zásuvky nebo adaptéry. Po provedení montáže nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné. Nepoužívejte spotřebič, pokud jste mokří nebo bosí. Tento spotřebič nezapínejte, pokud je poškozený napájecí síťový kabel či zástrčka, pokud nefunguje správně nebo byl poškozen či došlo k jeho pádu.

⚠ Instalace pomocí zástrčky napájecího kabelu není povolena, pokud produkt již není vybaven tou, kterou poskytuje výrobce.
⚠ Jestliže je poškozený přívodní kabel, za identický ho smí vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu – riziko elektrického šoku!

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ: Než zahájíte jakoukoli údržbovou operaci, ujistěte se, že je spotřebič vypnutý a odpojený od zdroje napájení; nikdy nepoužívejte parní čistič – riziko elektrického šoku!
⚠ Nepoužívejte abrazivní ani agresivní produkty, čisticí prostředky s obsahem chloru ani drátěnky.

LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU

Obal je ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním znakem ♻.
Jednotlivé části obalového materiálu proto zlikvidujte odpovědně podle platných místních předpisů.

LIKVIDACE DOMÁCÍCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ

Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte jej podle místních předpisů pro likvidaci odpadu. Další informace o likvidaci, renovaci a recyklaci elektrických spotřebičů získáte na místním úřadě, v podniku pro sběr domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) a nařízeními o odpadních elektrických a elektronických zařízeních 2013 (včetně dodatků).
Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví.

Symbol na výrobku nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nesmí být likvidován společně s domácím odpadem, nýbrž je nutné jej odevzdat do příslušného sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

RADY K ÚSPOŘE 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 těsnicí 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

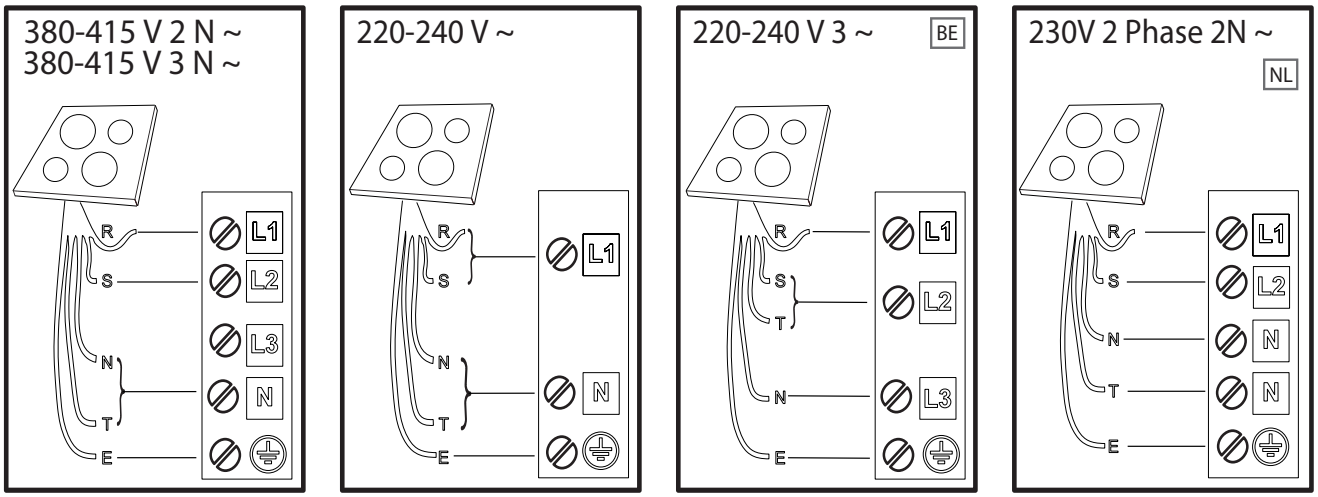
Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign evropského nařízení 66/2014 a nařízení o ekodesignu výrobků spojených se spotřebou energie a informacích o energii (dodatek) (EU Exit) 2019 v souladu s evropskou normou EN 60350-2.
Informace týkající se režimu nízké spotřeby spotřebiče v souladu s nařízením (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. Obraťte se na svého lékaře nebo výrobce kardiostimulátoru či jiného takového lékařského přístroje pro další informace o působení elektromagnetického pole indukční varné desky na tyto přístroje.

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Připojení k elektrické síti musí být provedeno ještě před připojením spotřebiče ke zdroji elektřiny.
Instalaci musí provést kvalifikovaný pracovník obeznámený s platnými bezpečnostními předpisy a předpisy o elektrické instalaci. Instalace se musí provádět výslovně podle předpisů lokálního dodavatele elektrické energie.
Zkontrolujte, zda údaj o napětí uvedený na typovém štítku na spodní straně spotřebiče odpovídá napětí v domácí síti.
Předpisy vyžadují, aby byl spotřebič uzemněn: použijte pouze vodiče (včetně zemnícího), které mají odpovídající délku.



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

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

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

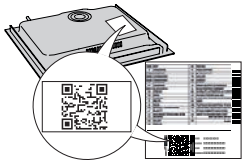
⏚ = **E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

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

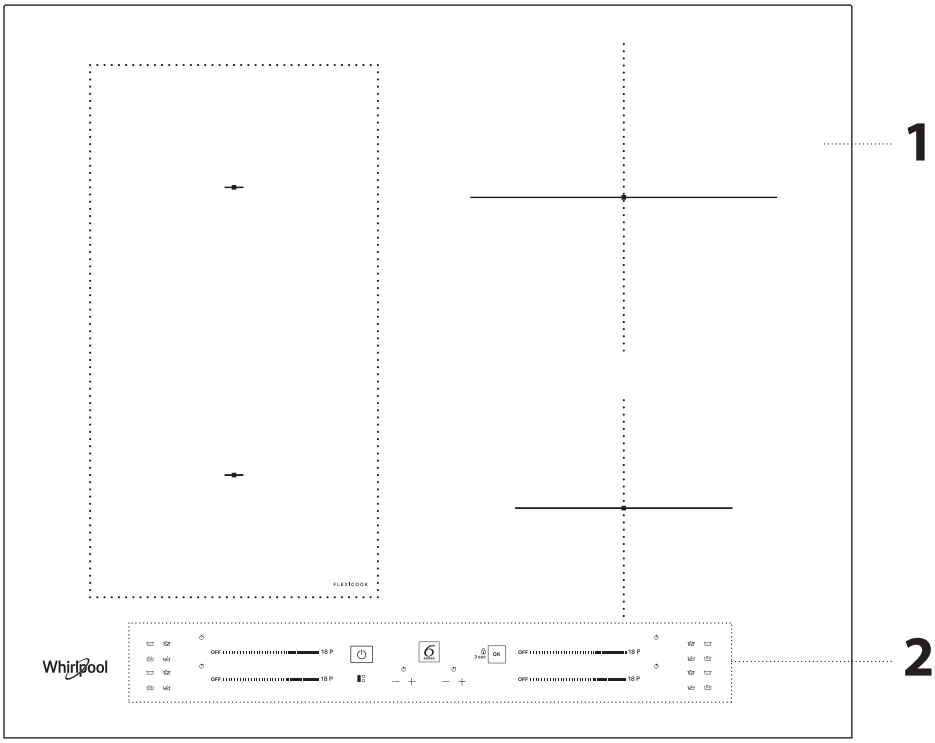
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na **www.register10.eu.**

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

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

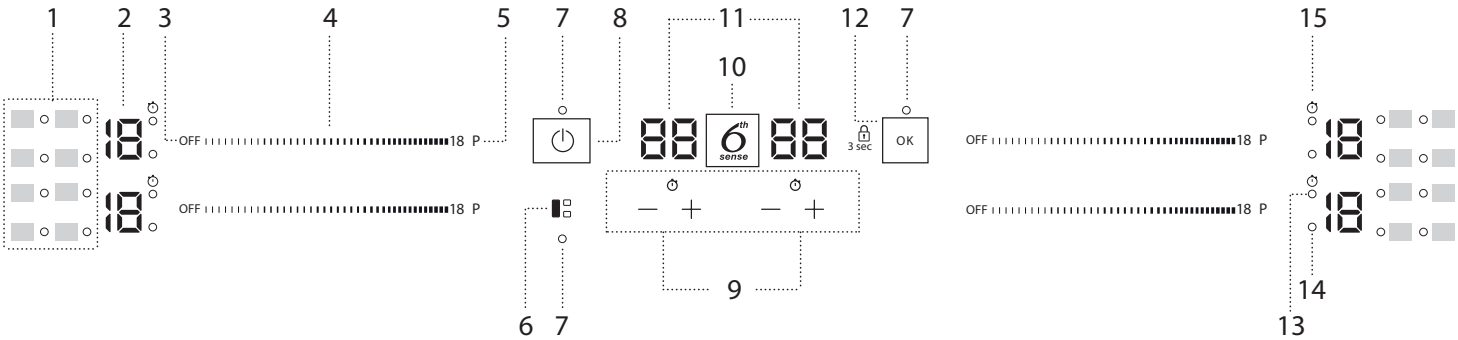


POPIS PRODUKTU



1. Varná deska
2. Ovládací panel

OVLÁDACÍ PANEL



1. Symboly/zapínání speciálních funkcí
2. Zvolená úroveň tepelné úpravy
3. Tlačítko vypnutí varné zóny
4. Klávesnice s funkcí rolování
5. Tlačítko rychlého ohřevu (Booster)
6. Tlačítko FLEXICOOK
7. Kontrolka – aktivní funkce
8. Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
9. Časovač
10. Tlačítko 6th Sense
11. Indikátor doby tepelné úpravy
12. Tlačítko OK/Zámek kláves – 3 sekundy
13. Indikace aktivního časovače
14. Indikátor výběru zóny
15. Symbol indikátoru časovače

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Používejte pouze hrnce a pánve z feromagnetického materiálu vhodné pro indukční varné desky. Abyste určili, zda je hrnec vhodný, hledejte symbol (obvykle 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 zahřívat méně rychle a teplo může být rozloženo méně rovnoměrně.
Vhodné nádobí	Feromagnetická základna obsahuje plochy s hliníkem nebo má uprostřed prohloubenou plochu.	Feromagnetická plocha je menší než vlastní plocha dna nádobí. Výsledkem může být nižší výkon a nádobí se nemusí dostatečně zahřát. Kuchyňské nádobí nemusí být rozpoznáno.
Nevhodné	Normální tenká ocel, sklo, hlína, měď, hliník a jiné neferomagnetické materiály nebo nádobí s gumovými nožičkami.	Nádobí není detekováno a neohřívá se.

POZNÁMKA: Veškeré nádobí musí mít rovné dno. Pravidelně kontrolujte, zda se dno nedeformuje, protože některé nádobí se může vlivem vysokého tepla deformovat. Použití nádobí, které neodpovídá doporučeným rozměrům a vlastnostem, může výrazně ovlivnit výkon vaření a způsobit neuspokojivé výsledky.

ADAPTÉR NA HRNCE A PÁNVE, KTERÉ NEJSOU VHODNÉ PRO VAŘENÍ NA INDUKCI

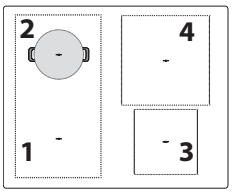
Použití adaptérových desek ovlivňuje účinnost, a prodlužuje tak dobu potřebnou k ohřevu vody nebo potravin. Ujistěte se, že feromagnetický průměr základny nádobí odpovídá průměru adaptérové desky i průměru varné zóny. Pokud se tato měření neshodují, může dojít k výraznému snížení účinnosti a výkonu. Nedodržení těchto pokynů může vést k nahromadění tepla, které by nebylo účinně přeneseno do hrnce nebo pánve, což by mohlo způsobit zčernání desky a varné desky.

HRNCE A PÁNVE

Varná deska je vybavena vnitřním bezpečnostním systémem, který při zjištění příliš vysoké teploty aktivuje funkci „Automatické vypnutí“. Používání prázdných hrnců a pánví s tenkým dnem se nedoporučuje, ale v případě jejich použití by se teplota mohla zvýšit rychleji, než je doba potřebná k rychlému spuštění funkce „Automatické vypnutí“, což by mohlo vést k poškození pánve nebo povrchu varné desky. Pokud se tak stane, nedotýkejte se pánve ani povrchu varné desky. Počkejte, až všechny součásti vychladnou. Pokud se zobrazí jakékoli chybové hlášení, zavolejte servisní středisko.

VHODNÁ VELIKOST DNA PÁNVE/HRNCE PRO RŮZNÉ VARNÉ ZÓNY

Abyste zajistili správnou funkci varné desky, používejte hrnce s vhodným průměrem pro každou zónu (viz tabulka níže). Vezměte prosím na vědomí, že výrobci nádobí často uvádějí velikost horního průměru nádobí, nikoli průměr dna.
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	12
3	Kulaté	10
4	Kulaté	15
1+2 (FLEXICOOK)	Oválné nebo obdélníkové	Krátká strana 16 - 21 Dlouhá strana 24 - 38

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

POWER MANAGEMENT (NASTAVENÍ VÝKONU)

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

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

Nastavení výkonu varné desky:

Po připojení zařízení do elektrické sítě můžete nastavit úroveň výkonu během 60 sekund.
Stiskněte tlačítko “+“ časovače dále vpravo a podržte je po dobu 5 sekund.
Na obrazovce se zobrazí symbol “PL“.
K potvrzení stiskněte tlačítko 3 SEC OK.
Použijte tlačítka “+“ a “–“ ke zvolení požadované úrovně výkonu.
K dispozici jsou následující úrovně výkonu: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Potvrďte stisknutím 3 SEC OK.

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

Pokud během sekvence nastavení dojde k chybě, objeví se symbol “EE“ a uslyšíte pípnutí. Pokud k tomu dojde, opakujte operaci.
Jestliže chyba přetrvává, volejte středisko poprodejních služeb.

ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ AKUSTICKÉHO SIGNÁLU

Pokud chcete akustický signál zapnout/vypnout:
- Připojte varnou desku k přívodu elektrického proudu;
- Vyčkejte na spouštěcí sekvenci;
- Stiskněte tlačítko “P“ na prvním tlačítkovém ovládacím panelu s funkcí rolování, který se nachází nahoře vlevo , a to na dobu 5 sekund.

Všechny nastavené alarmy zůstanou aktivní.

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

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

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

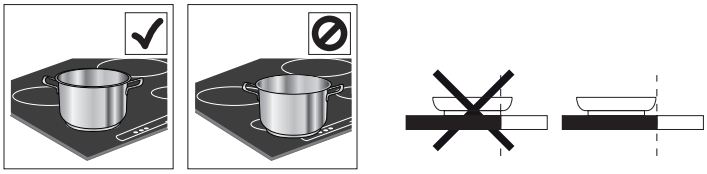
ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ VARNÉ DESKY

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

UMÍSTĚNÍ

Nezakrývejte symboly ovládacího panelu hrncem.

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



AKTIVACE/DEAKTIVACE VARNÝCH ZÓN A NASTAVENÍ ÚROVNÍ VÝKONU

OFF 18 P

Aktivace varných zón:

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

Deaktivace varných zón:

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

UZAMKNUTÍ OVLÁDACÍHO PANELU

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

ČASOVAČ

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

Aktivace časovače:

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

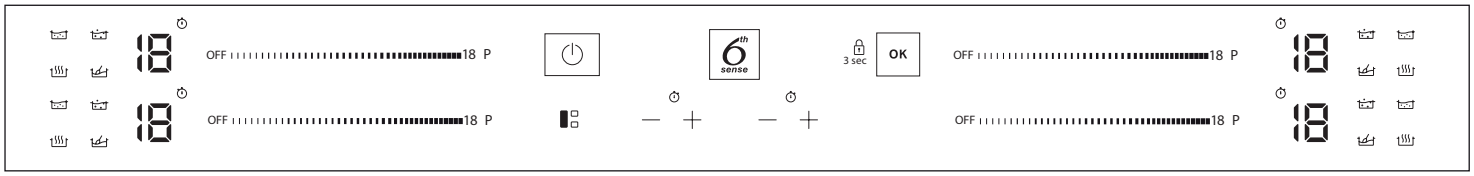
Deaktivace časovače:

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

INDIKÁTOR ČASOVAČE

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

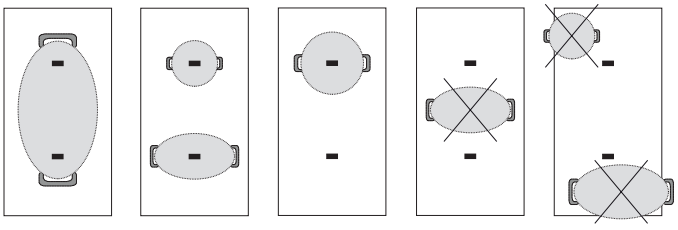
FUNKCE



FLEXICOOK

Stisknutím tlačítka "FLEXICOOK" můžete kombinovat dvě varné zóny a nastavit je na stejný výkon tak, že celý povrch zakryjete velkým hrncem, popřípadě jej zakryjete částečně hrncem s kruhovým/oválným dnem.
Tato funkce zůstane stále zapnutá, a pokud používáte pouze jeden hrnec, můžete jej posouvat po celé zóně. V takovém případě lze libovolně používat oba levé ovládací tlačítkové panely.
Ideální pro tepelnou úpravu v oválných nebo pravoúhlých hrncích nebo s podložkami pánví.
Chcete-li tuto funkci deaktivovat, stiskněte tlačítko "FLEXICOOK".
POZNÁMKA: Při použití této funkce není možné navolit speciální funkce.

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



6TH SENSE

Tlačítko "6th Sense" aktivuje speciální funkce.
Položte hrnec na místo a zvolte varnou zónu.
Stiskněte tlačítko "6th Sense". Na displeji zvolené oblasti se zobrazí "A".

Kontrolka první speciální funkce dostupné pro varnou zónu se rozsvítí.
Zvolte požadovanou speciální funkci stisknutím tlačítka "6th Sense" jednou nebo vícekrát.
Funkce se aktivuje po stisknutí tlačítka 3 sec OK za účelem potvrzení.
Chcete-li vybrat jinou speciální funkci, stiskněte "OFF", poté tlačítko "6th Sense" a vyberte požadovanou funkci.
Chcete-li deaktivovat speciální funkci a vrátit se do manuálního režimu, stiskněte "OFF".
Při používání speciálních funkcí je stupeň výkonu přednastavený a nelze jej upravit.

ROZPOUŠTĚNÍ

Tato funkce vám umožňuje zahřívání potravin na ideální teplotu pro rozpouštění a dosažení stavu potravin bez nebezpečí spálení.
Tato metoda je ideální, protože nepoškozuje choulostivé potraviny, jako je čokoláda, a zabraňuje připálení k hrnci.

UDRŽOVÁNÍ JÍDLA V TEPLE

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

DUŠENÍ

Tato funkce je ideální pro udržování teploty pro mírné vaření a umožňuje vám připravovat pokrmy po dlouhou dobu bez nebezpečí spálení.
Ideální pro recepty vyžadující dlouhé vaření (rýže, omáčky, pečená masa) s tekutými omáčkami.

UVEDENÍ DO VARU

Funkce vám umožňuje přivést vodu k varu a var udržovat s nižší spotřebou energie.
Do nádoby je třeba nalít asi 2 litry vody (přednostně s pokojovou teplotou).
V každém případě doporučujeme uživatelům bedlivě sledovat vařící se vodu a pravidelně kontrolovat, kolik vody zbývá.
Jsou-li nádoby velké a množství vody přesahuje 2 litry, doporučujeme pro zkrácení doby varu použít poklici.

INDIKÁTORY

H ZBYTKOVÉ TEPLO

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

NESPRÁVNĚ UMÍSTĚNÝ NEBO CHYBĚJÍCÍ HRNEC

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

TABULKA PEČENÍ

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

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Upozornění:

- **Před čištěním vždy zkontrolujte, zda jsou všechny varné zóny vypnuté a zda nesvítí ukazatel zbytkového tepla ("H").**
- K čištění nepoužívejte hrubé houbičky ani drátěnky, protože ty mohou poškodit sklo.
- Po každém použití varnou desku vyčistěte (po zchladnutí), aby se odstranily usazeniny a skvrny od zbytků pokrmů.
- Pokud není povrch udržován v čistotě, může dojít ke snížení citlivosti tlačítek na ovládacím panelu.
- 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 čistění desky používejte jemný hadřík, absorpční kuchyňské utěrky nebo speciální čisticí pomůcky na varnou desku (respektujte pokyny výrobce).
- Rozlitá tekutina ve varných zónách může být příčinou pohybu nebo vibrací hrnců.
- Po vyčištění varnou desku důkladně vysušte.

Pokud se na skle objeví logo iXelium™, varná deska je ošetřena technologií iXelium™, což je exkluzivní povrch Whirlpool, který zaručuje dokonalé výsledky čištění, stejně jako zachovává lesklý povrch varné desky po delší dobu.

Při čištění varných desek iXelium™ dodržujte tato doporučení:

- Používejte měkký hadr (nejlépe z mikrovlákna) navlhčený vodou nebo běžným prostředkem na čištění skla.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když necháte mokrý hadr na skleněném povrchu varné desky po dobu několika minut.

ZVUKY BĚHEM PROVOZU

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

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

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

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

KÓD DISPLEJE	VÝZNAM	MOŽNÉ PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
F0E1	Nádoba je detekována, není však kompatibilní s požadovanou funkcí.	Nádoba nestojí dobře na varné zóně, popřípadě není kompatibilní s jednou či více varnými zónami.	Dvakrát stiskněte tlačítko “On/Off“ (Zapnutí/ Vypnutí), aby se vymazal kód “F0E1“ a obnovila funkce varné zóny. Následně zkuste nádobu použít na jiné varné zóně nebo vyzkoušejte jinou nádobu.
F0E7	Chybné zapojení napájecího kabelu.	Připojení k napájení není provedeno přesně podle pokynů v odstavci “PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI“.	Nastavte připojení k napájení podle odstavce “PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI“.
F0EA	Ovládací panel se vypnul z důvodu příliš vysoké teploty.	Vnitřní teplota elektronických částí je příliš vysoká.	Počkejte s dalším vařením, než se varná deska ochladí.
F0E9	Varná zóna se vypne, když jsou teploty příliš vysoké.	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Než budete varnou oblast znovu využívat, vyčkejte, dokud nezchladne.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte několik sekund a poté opět připojte varnou desku do elektrické sítě. Pokud problém přetrvává, volejte servisní centrum a uveďte chybový kód, který se zobrazí na displeji.		
d E *[pokud je varná deska vypnutá]*	Varná deska se nezačne zahřívat. Funkce se neobjevují.	REŽIM DEMO je zapnutý.	Řiďte se pokyny v odstavci “REŽIM DEMO“.
Např. 0 → –	Varná deska neumožňuje aktivaci speciální funkce.	Regulátor výkonu omezuje stupeň výkonu dle maximální nastavené hodnoty pro varnou desku.	Viz kapitola “Nastavení výkonu“.
Např. P → 5 *[Stupeň výkonu je nižší než je požadováno]*	Varná deska automaticky nastavuje minimální stupeň výkonu, aby bylo možné varnou zónu používat.	Regulátor výkonu omezuje stupeň výkonu dle maximální nastavené hodnoty pro varnou desku.	Viz kapitola “Nastavení výkonu“.

SERVISNÍ STŘEDISKO

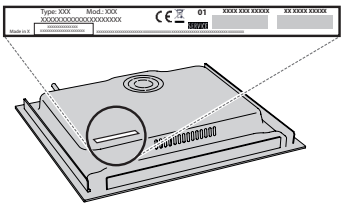
NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISNÍHO STŘEDISKA POPRODEJNÍCH SLUŽEB:

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

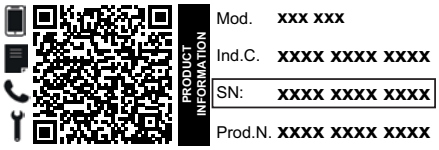
JESTLIŽE PORUCHA PŘETRVÁVÁ I PO PROVEDENÍ VÝŠE UVEDENÝCH KROKŮ, ZAVOLEJTE DO NEJBLIŽŠÍHO SERVISNÍHO STŘEDISKA.

Pokud se obracíte na náš zákaznický poprodejní servis, vždy upřesněte:

- stručný popis poruchy;
- přesný typ a model spotřebiče;



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



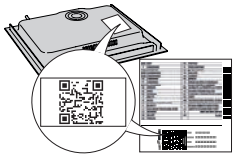
- svou úplnou adresu;
- své telefonní číslo.

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

V případě instalace jiné než instalace nad vestavnou troubu se můžete obrátit na oddělení poprodejních služeb a zakoupit soupravu oddělovacího prvku, číslo C00628720 (varná deska 60 nebo 65 cm) nebo číslo C00628721 (varná deska 77 cm).
Jestliže soupravu oddělovacího prvku raději zakoupit nechcete, zajistěte, aby byla instalována vložka podle pokynů k instalaci.

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

- Načtením QR kódu ve vašem spotřebiči;
- Při navštívení naší webové stránky **docs.whirlpool.eu/docs;**
- Případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



®/TM/ © 2025 Whirlpool. Vyrobeno v licenci.

Whirlpool

400020027066

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.
⚠ Neklaďte 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 varením 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, moteloch 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 vybaľovaní 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 udusenia. 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.
⚠ Inštalácia použitím zástrčky napájacieho kábla nie je povolená, pokiaľ výrobok nemá už takúto výbavu dodanú výrobcom.
⚠ Pred vsadením spotrebiča do skrinky urobte všetky potrebné výrezy a z otvoru odstráňte odrezky a piliny.
⚠ Ak spotrebič nie je inštalovaný nad rúrou, je potrebné do priehradky pod spotrebičom nainštalovať oddeľovací panel (nie je priložený).

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, rozdvojky ani adaptéry. Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom. Nepoužívajte spotrebič, ak ste mokrí alebo bosí. Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací kábel alebo zástrčku, ak nefunguje správne, či ak bol poškodený alebo spadol.

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

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

LIKVIDÁCIA OBALOVÉHO MATERIÁLU

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

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

LIKVIDÁCIA DOMÁCICH SPOTREBIČOV

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

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

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

RADY NA ÚSPORU ELEKTRICKEJ ENERGIE

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

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

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

Používajte iba panvice a hrnce s rovným dnom.

VYHLÁSENIE O ZHODE

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

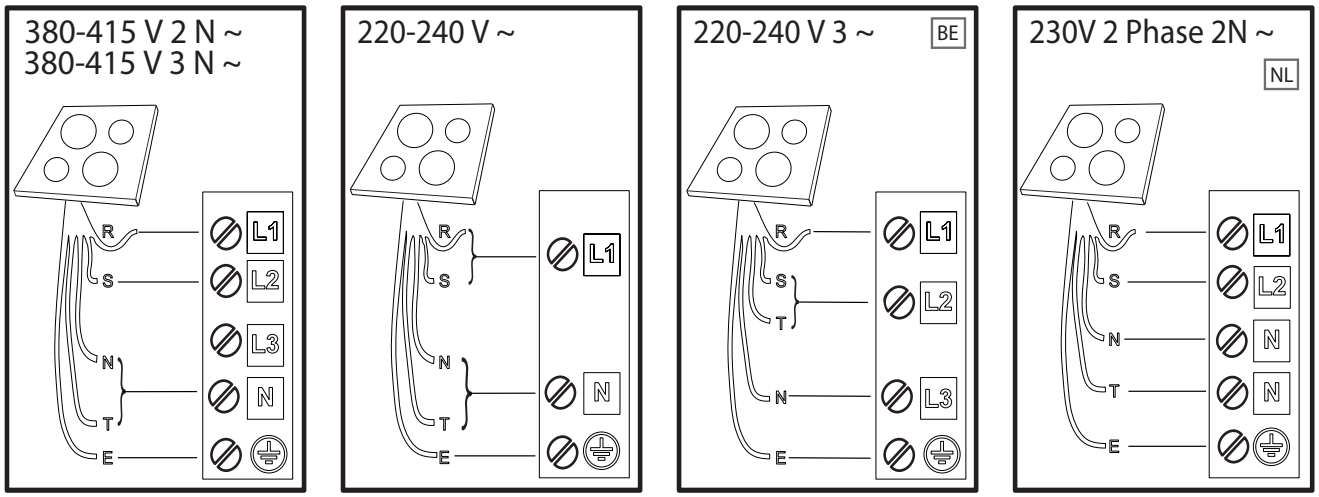
Informácie týkajúce sa režimu nízkej spotreby spotrebiča v súlade s nariadením (EÚ) 2023/826 nájdete na nasledujúcom odkaze: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

POZNÁMKA

Ľudia s kardiostimulátorom alebo podobnou zdravotnou pomôckou by mali byť opatrní, keď stoja blízko tejto indukčnej varnej dosky, keď je zapnutá. Elektromagnetické pole môže ovplyvniť kardiostimulátor alebo podobnú pomôcku. Poraďte 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 inštalačné predpisy. Inštaláciu treba vykonať v súlade s predpismi miestneho dodávateľa elektriny.
Uistite sa, že je napätie špecifikované na údajovom štítku na spodnej strane zariadenia rovnaké ako napätie vo vašom dome.
Podľa platných predpisov je uzemnenie spotrebiča povinné. Použite iba vodiče príslušnej veľkosti (vrátane uzemňovacieho vodiča).



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

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

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

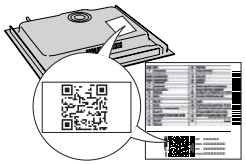
⏚ **= E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

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

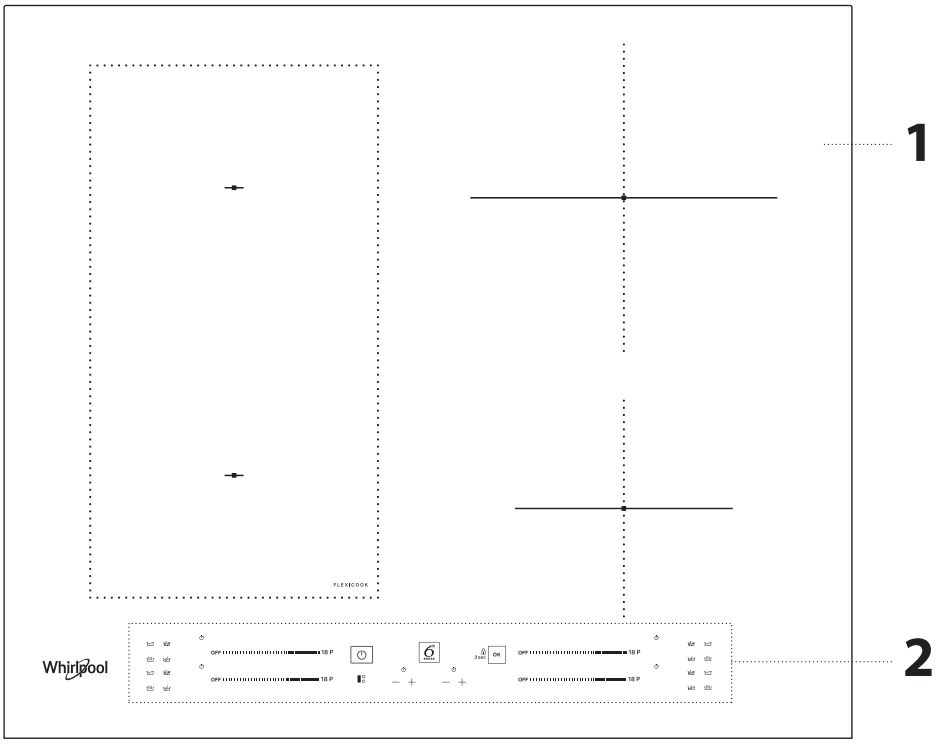
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte svoj spotrebič na **www.register10.eu.**

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

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM SPOTREBIČI

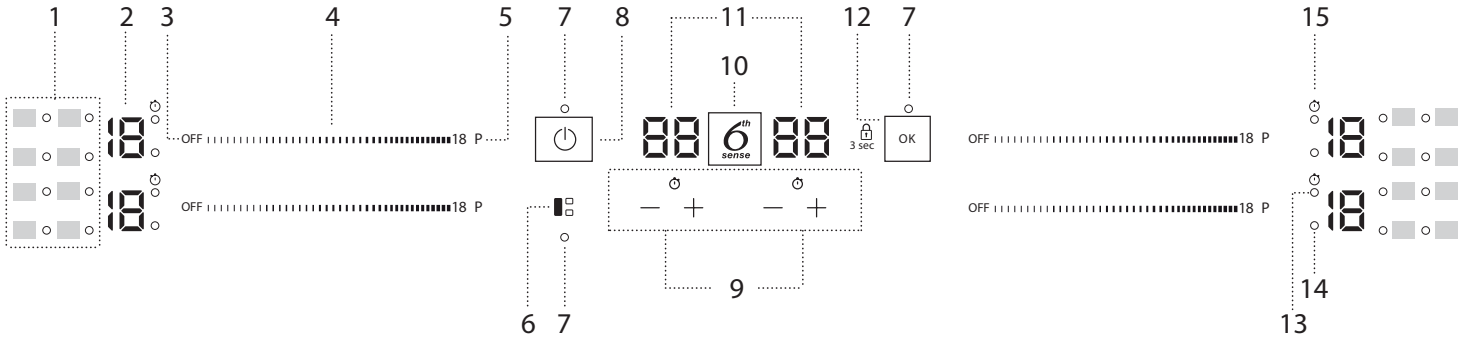


OPIS SPOTREBIČA



1. Varná doska
2. Ovládací panel

OVLÁDACÍ PANEL



1. Symboly/aktivácia špeciálnych funkcií
2. Zvolená úroveň varenia
3. Tlačidlo vypnutia varnej zóny
4. Posuvná klávesnica
5. Tlačidlo rýchleho ohrevu (Booster)
6. Tlačidlo FLEXICOOK
7. Kontrolka – funkcia aktívna
8. Tlačidlo Zapnuté/Vypnuté
9. Časovač
10. Tlačidlo 6th Sense
11. Ukazovateľ času varenia
12. Tlačidlo OK/Uzamknutie tlačidiel – 3 sekundy
13. Ukazovateľ aktívneho časovača
14. Ukazovateľ vybranej zóny
15. Symbol ukazovateľa časovača

PRÍSLUŠENSTVO

Používajte len hrnce a panvice z feromagnetického materiálu vhodné pre indukčné varné dosky. Ak chcete zistiť, či je hrniec vhodný, hľadajte na ňom symbol (zvyčajne vytlačený na spodku). Na kontrolu, či je dno riadu magnetické, možno použiť aj magnet.

POUŽITÝ KUCHYNSKÝ RIAD	MATERIÁL	VLASTNOSTI
Odporúčaný kuchynský riad	Dno vyrobené z nehrdzavejúcej ocele so sendvičovým dizajnom, smaltovanej ocele, liatiny.	Zabezpečuje optimálnu účinnosť, rýchlo sa zahrieva a rovnomerne rozvádza teplo.
Vhodný kuchynský riad	Dno nie je úplne feromagnetické (magnet drží len na časti dna varnej nádoby).	Zahrieva sa len feromagnetická oblasť. V dôsledku toho sa môže ohrievať menej rýchlo a teplo môže byť rozložené menej rovnomerne.
Vhodný kuchynský riad	Feromagnetické dno obsahuje plochy s hliníkom alebo má v strede vyhĺbenú 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

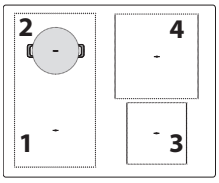
Použitie adaptérových dosiek ovplyvňuje účinnosť, a preto predlžuje čas potrebný na ohrev vody alebo potravín. Uistite sa, že feromagnetický priemer dna riadu je v súlade s priemerom adaptérovej dosky a priemerom varnej zóny. Ak sa tieto miery nezhodujú, môže to výrazne znížiť účinnosť a výkon. Nedodržanie týchto pokynov by mohlo viesť k nahromadeniu tepla, ktoré by nebolo účinne prenášané do hrnca 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 panvíc s tenkým dnom sa neodporúča, ale ak sa použijú, teplota môže stúpnuť rýchlejšie, ako je čas potrebný na rýchle spustenie funkcie "Automatické vypnutie", pričom hrozí riziko poškodenia panvice alebo povrchu varnej dosky. Ak sa tak stane, nedotýkajte sa panvice ani povrchu varnej dosky. Počkajte, kým všetky komponenty vychladnú. Ak sa zobrazí akékoľvek chybové hlásenie, zavolajte servisné stredisko.

VHODNÁ VEĽKOSŤ DNA PANVICE/HRNCA PRE RÔZNE VARNÉ ZÓNY

Na zabezpečenie správnej funkcie varnej dosky používajte hrnce s vhodným minimálnym priemerom pre každú zónu (pozri tabuľku nižšie). Upozorňujeme, že výrobcovia riadu často uvádzajú veľkosť horného priemeru riadu, a nie priemer dna. Aby varná doska fungovala s očakávaným výkonom, vždy používajte varnú zónu s veľkosťou zodpovedajúcou feromagnetickej veľkosti dna varného riadu.
Panvicu/hrniec správne vycentrujte na používanej varnej zóne. Odporúča sa nepoužívať hrnce väčšie, ako je veľkosť varnej zóny.



POUŽÍVANIE KUCHYNSKÉHO RIADU PODĽA ZÓN

Zóna	Vhodný tvar kuchynského riadu	Vhodné feromagnetické dno (cm)
1 alebo 2	Okrúhly alebo štvorcový	12
3	Okrúhle	10
4	Okrúhle	15
1+2 (FLEXICOOK)	Oválny alebo obdĺžnikový	Krátka strana 16 - 21 Dlhá strana 24 - 38

PRVÉ POUŽITIE

POWER MANAGEMENT (NASTAVENIE VÝKONU)

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

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

Nastavenie výkonu varnej dosky:

Po pripojení spotrebiča k elektrickej sieti môžete do 60 sekúnd nastaviť úroveň výkonu.
Stlačte tlačidlo časovača "+" celkom vpravo aspoň na 5 sekúnd. Na displeji sa zobrazí symbol "PL".
Stlačením 3 sec OK potvrďte.
Pomocou tlačidiel "+" a "–" zvoľte želanú úroveň výkonu.
Dostupné úrovne výkonu: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Potvrďte stlačením 3 sec OK.

Zvolená úroveň výkonu zostane v pamäti aj po prerušení napájania.
Ak chcete úroveň výkonu zmeniť, odpojte spotrebič od siete aspoň na 60 sekúnd, potom ho znova pripojte k sieti a zopakujte vyššie uvedené kroky.

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

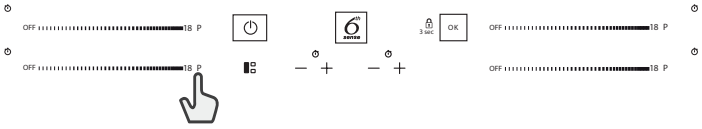
ZAPNUTIE/VYPNUTIE ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

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

Akékoľvek nastavenie alarmov zostane aktívne.

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

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



KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

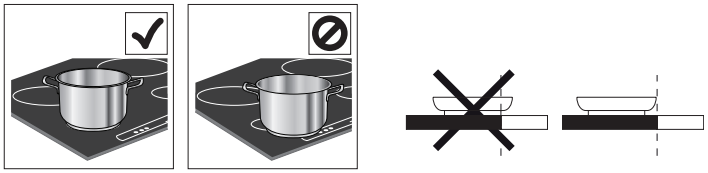
ZAPNUTIE/VYPNUTIE VARNEJ DOSKY

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

UMIESTNENIE

Neprikrývajte symboly ovládacieho panela hrncami.

Upozornenie: Vo varných zónach v blízkosti ovládacieho panelu sa odporúča umiestňovať hrnce a panvice do vnútra vyznačených plôch (berte pritom do úvahy dno aj horný okraj, lebo tie bývajú širšie).
Zabraňuje to nadmernému prehriatiu dotykového ovládania. Vždy keď je to možné, pri grilovaní alebo vysmážaní používajte zadné varné zóny.



AKTIVÁCIA/DEAKTIVÁCIA VARNÝCH ZÓN A NASTAVENIE ÚROVNE VÝKONU

OFF ..... 18 P

Zapnutie varnej zóny:

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

Vypnutie varných zón:

Zvoľte tlačidlo "Vypnúť" na začiatku posuvnej klávesnice.

ZABLOKOVANIE OVLÁDACIEHO PANELA

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

ČASOVAČ

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

Aktivovanie časovača:

Stlačte tlačidlo "+" alebo "–" a nastavte želaný čas na používanej varnej zóne. Rozsvieti sa kontrolka zarovno so špecifickým symbolom . Po uplynutí nastaveného času sa ozve pípnutie a varná zóna sa automaticky vypne.
Čas možno kedykoľvek zmeniť a zároveň môže byť aktivovaných niekoľko časovačov.
V prípade, že sú na tej istej strane varnej dosky aktivované 2 časovače zároveň, bliká ukazovateľ vybranej zóny a príslušný zvolený čas varenia je zobrazený na centrálnom displeji.

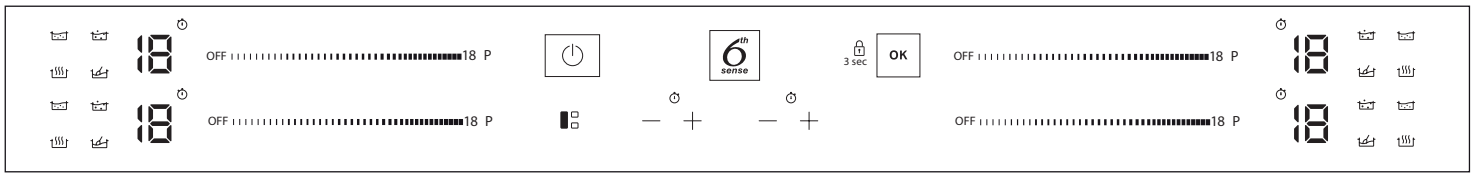
Deaktivovanie časovača:

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

UKAZOVATEĽ ČASOVAČA

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

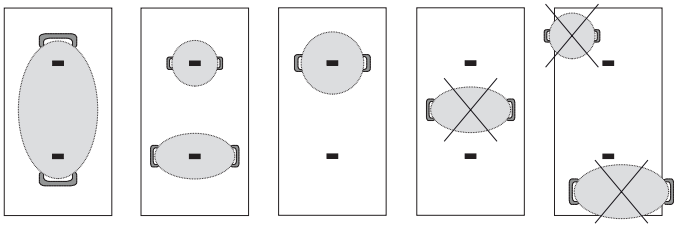
FUNKCIE



FLEXICOOK

Zvolením tlačidla "FLEXICOOK" môžete spojiť dve varné zóny a použiť ich s rovnakým výkonom, keď prikryjete celý povrch veľkým hrncom alebo čiastočne s okrúhlym alebo oválnym hrncom.
Funkcia vždy zostane zapnutá, a keď používate iba jeden hrniec, môžno ho posúvať po celej ploche. V tomto prípade možno použiť obe ľavé posuvné klávesnice bez rozdielu.
Ideálna na varenie v oválnych alebo obdĺžnikových nádobách alebo na podstavcoch.
Na deaktiváciu funkcie stlačte tlačidlo "FLEXICOOK".
POZNÁMKA: Pri použití tejto funkcie nie je možné zvoliť špeciálne funkcie.

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



6TH SENSE

Tlačidlo "6th Sense" aktivuje špeciálne funkcie.
Postavte hrniec na miesto a zvoľte varnú zónu.
Stlačte tlačidlo "6th Sense". Na displeji zvolenej oblasti sa zobrazí "A".
Rozsvieti sa kontrolka pre prvú dostupnú špeciálnu funkciu.
Stlačením tlačidla "6th Sense" jeden alebo viac ráz zvoľte želanú špeciálnu funkciu.
Funkcia sa aktivuje po potvrdení stlačením tlačidla 3 sec OK.
Ak chcete zvoliť inú špeciálnu funkciu, stlačte tlačidlo "OFF" a potom "6th Sense" pre výber požadovanej funkcie.
Špeciálnu funkciu vypnete a vrátite sa do manuálneho režimu stlačením "OFF".
Pri používaní špeciálnych funkcií si varná doska nastaví úroveň výkonu a nemožno ju meniť.

ROZPÚŠŤANIE

Táto funkcia vám umožňuje zahriať potravinu na teplotu ideálnu na roztápanie a jej udržiavanie v roztopenom stave bez rizika spálenia.
Táto metóda je ideálna, lebo nepoškodí jemné potraviny, ako je čokoláda, a zabraňuje ich prilepeniu k hrncu.

UDRŽIAVANIE V TEPLE

Táto funkcia vám umožňuje udržiavať ideálnu teplotu jedla, zvyčajne po skončení varenia alebo pri pomalom odparovaní tekutín.
Ideálna na podávanie jedla v perfektnej teplote.

POMALÉ VARENIE

Táto funkcia je ideálne na udržiavanie teploty na mierne varenie, umožňuje variť jedlo dlhší čas bez rizika pripálenia.
Ideálna pre recepty s dlhým varením (ryža, omáčky, pečené mäso) s tekutými omáčkami.

VARENIE

Táto funkcia vám umožňuje priviesť vodu do varu a udržiavať ju vriacu s nižšou spotrebou energie.
Do nádoby treba naliať asi 2 litre vody (najlepšie izbovej teploty).
V každom prípade sa odporúča dávať na vriacu vodu pozor a pravidelne kontrolovať zostávajúce množstvo vody.
Ak sú hrnce veľké a množstvo vody je viac ako 2 litre, odporúčame použiť pokrievku, aby bol čas privedenia do varu optimálny.

UKAZOVATELE

H ZVYŠKOVÉ TEPLO

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

HRNIEC JE NESPRÁVNE POLOŽENÝ ALEBO CHÝBA

Tento symbol sa 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 NA VARENIE

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

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Dôležité:

- **Pred čistením skontrolujte, či sú varné zóny vypnuté a či sa vypol indikátor zvyškového tepla ("H").**
- Nepoužívajte abrazívne čistiace špongie ani drôtenky, lebo by mohli poškodiť sklo.
- Po každom použití vyčistite varný panel (keď je vychladnutý), aby ste odstránili všetky usadeniny a škvrny 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.
- Soľ, cukor a piesok by mohli poškriabať sklenený povrch.
- Používajte mäkkú utierku, absorpčné papierové kuchynské utierky alebo špeciálne výrobky určené na čistenie varného panela (dodržiavajte pokyny výrobcu).
- Vyliate tekutiny môžu na varných zónach spôsobiť pohyby alebo vibrovanie hrncov.
- Po čistení povrch varného panela dôkladne osušte.

Ak je na skle logo iXelium™, varný panel bol upravený technológiou iXelium™, exkluzívnou povrchovou úpravou Whirlpool, ktorá zabezpečuje dokonalé výsledky čistenia a udržuje povrch varného panela dlhšie lesklý.

Pri čistení varných panelov s úpravou iXelium™ dodržujte tieto odporúčania:

- Použite mäkkú utierku (najlepšie z mikrovlákien) navlhčenú vo vode alebo v bežnom čistiacom prostriedku určenom na sklo.
- Najlepší výsledok dosiahnete, ak niekoľko minút necháte na povrchu varnej dosky navlhčenú handričku.

ZVUKY VZNIKAJÚCE POČAS PREVÁDZKY

Indukčné varné dosky môžu počas normálnej prevádzky pískať alebo vŕzgať. Tieto zvuky v skutočnosti vychádzajú z varnej nádoby a súvisia s úpravou dna nádoby (napr. ak je dno vyrobené z rôznych vrstiev materiálov alebo je nepravidelné).

Tieto zvuky môžu byť rôzne podľa typu varnej nádoby a množstva jedla, ktoré obsahuje, a nie sú príznakom, že niečo nie je v poriadku.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

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

KÓD NA DISPLEJI	OPIS	MOŽNÉ PRÍČINY	RIEŠENIE
F0E1	Je zistená varná nádoba, ale nie je kompatibilná s požadovanou operáciou.	Varná nádoba nie je dobre postavená na varnej zóne alebo nie je kompatibilná s jednou alebo viacerými varnými zónami.	Dva razy stlačte tlačidlo On/Off (Zapnuté/ Vypnuté), čím odstránite kód F0E1 a obnovíte funkčnosť varnej zóny. Potom skúste použiť varnú nádobu na inej varnej zóne alebo použite inú nádobu.
F0E7	Nesprávne pripojený napájací kábel.	Pripojenie zdroja napätia nie je presne také, ako je uvedené v odseku "ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE".	Upravte pripojenie k zdroju podľa odseku "ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE"
F0EA	Oblasť s ovládacími prvkami sa vypne následkom príliš vysokej teploty.	Vnútorná teplota elektronických častí je príliš vysoká.	Počkajte, kým varná doska vychladne, až potom ju znovu použite.
F0E9	Keď sú teploty príliš vysoké, daná varná zóna sa vypne.	Vnútorná teplota elektronických častí je príliš vysoká.	Pred ďalším používaním počkajte, kým varná zóna nevychladne.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Odpojte varnú dosku od elektrického napájania. Niekoľko sekúnd počkajte a potom dosku znova pripojte na elektrické napájanie. Ak problém pretrváva, zavolajte servisné stredisko a uveďte chybový kód zobrazený na displeji.		
d E *[keď je varná doska vypnutá]*	Varná doska nezapína zohrievanie. Funkcie sa nezapnú.	REŽIM DEMO je zapnutý.	Postupujte podľa pokynov v odseku "REŽIM DEMO".
napr. 0 → –	Varná doska nedovoľuje aktivovať špeciálnu funkciu.	Regulátor výkonu obmedzuje úrovne výkonu podľa maximálnej hodnoty nastavenej pre varnú dosku.	Pozri odsek "Nastavenie výkonu".
napr. P → 5 *[Úroveň výkonu je nižšia ako požadovaná]*	Varná doska automaticky nastaví minimálnu úroveň výkonu, aby sa varná zóna mohla používať.	Regulátor výkonu obmedzuje úrovne výkonu podľa maximálnej hodnoty nastavenej pre varnú dosku.	Pozri odsek "Nastavenie výkonu".

POPREDAJNÝ SERVIS

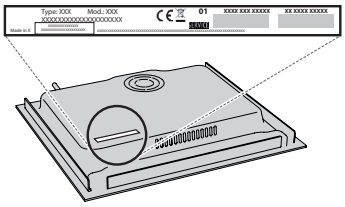
PREDTÝM, NEŽ ZAVOLÁTE POPREDAJNÝ SERVIS:

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

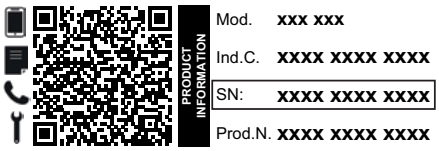
AK PO KONTROLÁCH UVEDENÝCH VYŠŠIE PORUCHA NAĎALEJ PRETRVÁVA, SPOJTE SA S NAJBLIŽŠÍM AUTORIZOVANÝM SERVISNÝM STREDISKOM.

Pri kontaktovaní nášho zákazníckeho popredajného servisu vždy uveďte:

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



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



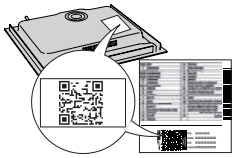
- vašu úplnú adresu;
- vaše telefónne číslo.

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

V prípade inštalácie bez presahu zabudovanej rúry máte možnosť kontaktovať predajcu alebo servisné stredisko a zakúpiť rozdeľovaciu súpravu C00628720 (varná doska 60 a 65 cm) alebo C00628721 (varná doska 77 cm).
Ak nemáte záujem o kúpu rozdeľovacej súpravy, uistite sa, že je nainštalovaný oddeľovač podľa návodu na inštaláciu.

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Pomocou QR kódu vo vašom spotrebiči;
- Na našej webovej stránke **docs.whirlpool.eu/docs;**
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (Telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho servisu uveďte, prosím, kódy, ktoré nájdete na identifikačnom štítku vášho výrobku.



®/TM/ © 2025 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie.

Whirlpool

400020027066

VARNOSTNA NAVODILA

POMEMBNE INFORMACIJE, KI JIH MORATE PREBRATI IN UPOŠTEVATI

Pred uporabo aparata preberite ta varnostna navodila. Navodila hranite na dosegu roke za prihodnjo uporabo. V navodilih za uporabo in na aparatu so pomembna varnostna navodila, ki jih mora uporabnik prebrati in vedno upoštevati. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti v primeru neupoštevanja varnostnih navodil, nepravilne uporabe aparata ali napačne nastavitve upravljalnih elementov.

⚠ OPOZORILO: Če na površini kuhalne plošče opazite razpoko, aparata ne uporabljajte, saj obstaja nevarnost električnega udara.

⚠ OPOZORILO: Nevarnost požara: ne hranite predmetov na kuhalni površini.

⚠ POZOR: Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Postopek kratkotrajnega kuhanja je treba nenehno nadzorovati.

⚠ OPOZORILO: Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z mastjo ali oljem je lahko nevarno, saj obstaja možnost požara. NIKOLI ne skušajte pogasiti ognja z vodo: aparat izključite in nato pokrijte plamen npr. s pokrovom ali požarno odejo.

⚠ Kuhalne plošče ne uporabljajte kot delovni pult ali podlago. Pazite, da aparat ne pride v stik s krpami ali drugimi vnetljivimi predmeti, dokler se vse komponente povsem ne ohladijo, saj lahko pride do požara.

⚠ Kovinskih predmetov, na primer nožev, vilic, žlic in pokrovov, ne odlagajte na površino kuhalnika, saj se lahko segrejejo.

⚠ Zelo majhni otroci (0–3 let) naj se ne približujejo aparatu. Majhni otroci (3–8 let) ne smejo biti v bližini aparata brez stalnega nadzora. Otroci, stari 8 let ali več, in osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi oz. osebe, ki nimajo izkušenj in znanja, lahko aparat uporabljajo le, če so pod nadzorom oz. če so bili poučeni o varni uporabi aparata in se zavedajo morebitnih nevarnosti. Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci brez nadzora ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata.

⚠ Kuhališče na kuhalni plošči po uporabi izklopite z upravljalnim elementom in se ne zanašajte na detektor posod.

⚠ OPOZORILO: Aparat in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo zadrževati v bližini aparata, če niso pod stalnim nadzorom.

⚠ Živila ne smejo ostati v ali na izdelku več kot eno uro pred ali po kuhanju.

DOVOLJENA UPORABA

⚠ POZOR: aparat ni namenjen temu, da bi ga upravljali z zunanjimi upravljalnimi napravami, kot sta časovnik ali ločen daljinski upravljalnik.

⚠ Aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu in temu podobnim načinom uporabe, na primer: v kuhinjah za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih, na kmetijah, za goste v hotelih, motelih in prebivalce drugih stanovanjskih okolij.

⚠ Druga uporaba ni dovoljena (npr. za segrevanje prostorov).

⚠ Aparat ni namenjen profesionalni uporabi. Aparata ne uporabljajte na prostem.

⚠ OPOZORILO: Indukcijska kuhalna plošča lahko proizvaja zvočni signal, ko nekaj pustite na upravljalni plošči. Kuhalno ploščo izklopite z gumbom za VKLOP/IZKLOP.

NAMESTITEV

⚠ Za premikanje in namestitev aparata sta potrebni najmanj dve osebi, saj obstaja nevarnost poškodb. Za odstranjevanje embalaže in namestitev aparata uporabite zaščitne rokavice, saj obstaja nevarnost ureznin.

⚠ Namestitev, vključno s priklopom vode (če je prisotna) in elektrike, mora izvesti usposobljen tehnik. Ne popravljajte ali zamenjujte delov aparata, razen če to ni izrecno navedeno v navodilih za uporabo. Otroci se mestu namestitve ne smejo približevati. Ko aparat odstranite iz embalaže, se prepričajte, da se med prevozom ni poškodoval. V primeru težav se obrnite na prodajalca ali na najbližjo servisno službo. Ko je aparat nameščen, embalažo (plastika, deli iz stiropora itd.) shranite izven dosega otrok, saj obstaja nevarnost zadušitve. Preden aparat namestite, ga zaradi nevarnosti električnega udara odklopite z električnega omrežja. Med namestitvijo pazite, da aparat ne poškoduje napajalnega kabla, saj to lahko privede do požara ali povzroči električni udar. Aparat vključite šele, ko je namestitev končana.

⚠ Vse potrebne izreze v element izvedite pred vgradnjo aparata in odstranite vse lesene trske in žagovino.

⚠ Če aparat ni vgrajen nad pečico, je treba v predelek pod aparatom vgraditi ločevalno ploščo (ni priložena).

OPOZORILA GLEDE ELEKTRIČNEGA TOKA

⚠ Prekinitev napajanja aparata mora biti mogoča z izklopom vtiča, če je ta na dosegu roke, ali z dosegljivim večpolnim stikalom, ki je v skladu s predpisi za ožičenje nameščen v bližini vtičnice. Aparat mora biti prav tako ozemljen v skladu z nacionalnimi standardi glede električne varnosti.

⚠ Prepovedana je uporaba podaljškov, razdelilnih vtičnic in adapterjev. Električne komponente po namestitvi aparata uporabnikom ne smejo biti dostopne. Aparata ne uporabljajte, ko ste mokri ali bosi. Aparata ne uporabljajte, če ima poškodovan napajalni kabel ali vtič, če ne deluje pravilno oziroma če je bil poškodovan ali je padel.

⚠ Namestitev z vtičem napajalnega kabla ni dovoljena, razen če je izdelek že opremljen z vtičem proizvajalca.

⚠ Da se izognemo nevarnosti, lahko poškodovan napajalni kabel z enakim kablom nadomesti le

proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, saj obstaja možnost električnega udara.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

⚠ OPOZORILO: Aparat morate pred vzdrževalnimi deli izklopiti in izključiti z električnega napajanja; ne uporabljajte parnih čistilcev, saj obstaja nevarnost električnega udara.

⚠ Ne uporabljajte abrazivnih ali korozivnih izdelkov, čistil na osnovi klora ali žičnatih gobic.

ODSTRANJEVANJE EMBALAŽNEGA MATERIALA

Embalažo je mogoče povsem reciklirati in je označena s simbolom za recikliranje ♻.

Dele embalaže zato zavrzite odgovorno in v skladu s predpisi pristojnih služb, ki urejajo odlaganje odpadkov.

ODSTRANJEVANJE GOSPODINJSKIH APARATOV

Aparat je izdelan iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati ali ponovno uporabiti. Aparat zavrzite v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi. Dodatne informacije o odstranjevanju in recikliranju električnih gospodinjskih aparatov lahko dobite na pristojnem občinskem uradu, pri komunalni službi ali v trgovini, kjer ste aparat kupili. Aparat je označen v skladu z evropsko Direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO) in uredbami o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE) iz leta 2013 (v veljavni različici).

Aparat odložite na predvidenih zbirnih mestih, saj lahko s tem preprečite škodljive posledice za okolje in zdravje ljudi.

Simbol na aparatu ali priloženi dokumentaciji pomeni, da je aparat prepovedano odlagati med komunalne odpadke. Oddati ga je treba na zbirnem centru za recikliranje električne in elektronske opreme.

NASVETI ZA VARČEVANJE Z ENERGIJO

Čim bolj izkoristite preostanek toplote na kuhališču, tako da aparat izključite nekaj minut, preden je jed kuhana.

Dno posode naj povsem prekriva kuhališče: če je dno posode manjše od površine kuhališča, bo prišlo do izgube energije.

Posodo med kuhanjem prekrijte s tesno prilegajočimi se pokrovi in porabite kar najmanj vode. Če posode med kuhanjem ne prekrijete s pokrovi, bo poraba energije občutno večja.

Uporabljajte samo posodo z ravnim dnom.

IZJAVA O SKLADNOSTI

Ta naprava je skladna z zahtevami za okoljsko primerno zasnovo uredbe Komisije (EU) št. 66/2014 in uredbami iz leta 2019 za okoljsko primerno zasnovo izdelkov, povezanih z energijo, in energetske informacije (sprememba) (izstop iz EU) v skladu z evropskim standardom EN 60350-2.

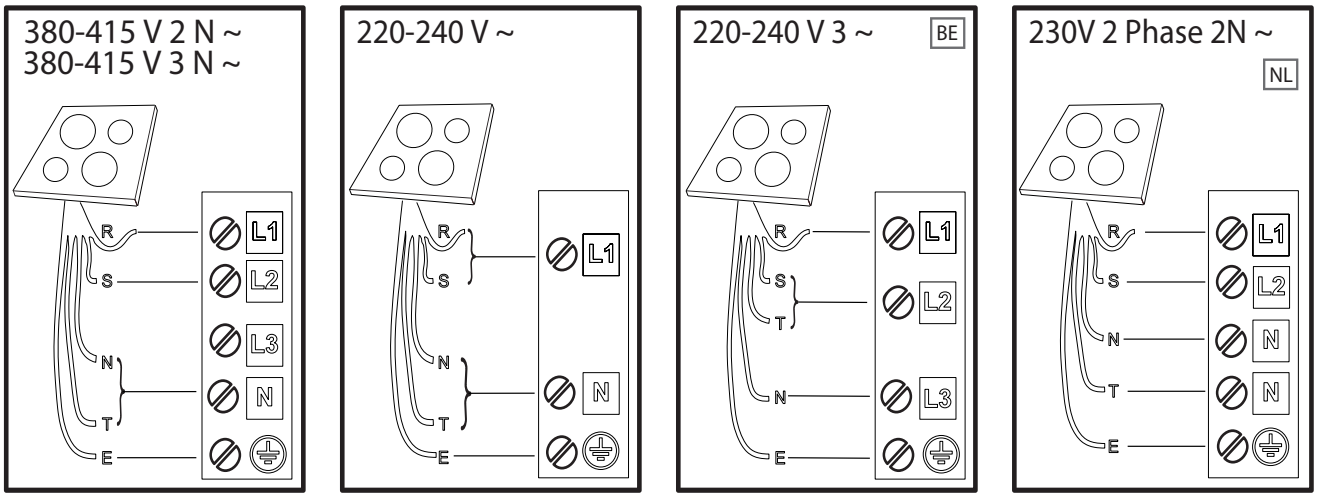
Informacije v zvezi z načinom nizke porabe aparata v skladu z Uredbo (EU) 2023/826 so na voljo na naslednji povezavi: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

OPOMBA

Osebe s srčnim spodbujevalnikom ali podobnimi medicinskimi pripomočki, morajo biti pazljive, ko so v bližini vklopljene indukcijske kuhalne plošče. Elektromagnetno polje lahko vpliva na spodbujevalnik in podobne pripomočke. Za dodatne informacije o učinkih elektromagnetnih polj indukcijske kuhalne plošče se posvetujte z zdravnikom ali proizvajalcem spodbujevalnika oziroma podobnega medicinskega pripomočka.

ELEKTRIČNA PRIKLJUČITEV

Električni priklop mora biti izveden pred priklopom naprave na napajalno omrežje.
Namestitev mora izvesti kvalificirano osebje, ki pozna trenutne predpise glede varnosti in namestitve. Električna inštalacija mora biti izvedena v skladu s predpisi, ki jih narekuje krajevni dobavitelj električne energije.
Pazite, da je napetost, podana na tipski ploščici na dnu naprave, ista kot v vašem domu.
S predpisi je določena obvezna ozemljitev naprave: uporabljajte le vodnike (vključno z ozemljitvenim vodnikom) primerne velikosti.



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

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

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

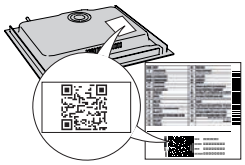
⏚ = **E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

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

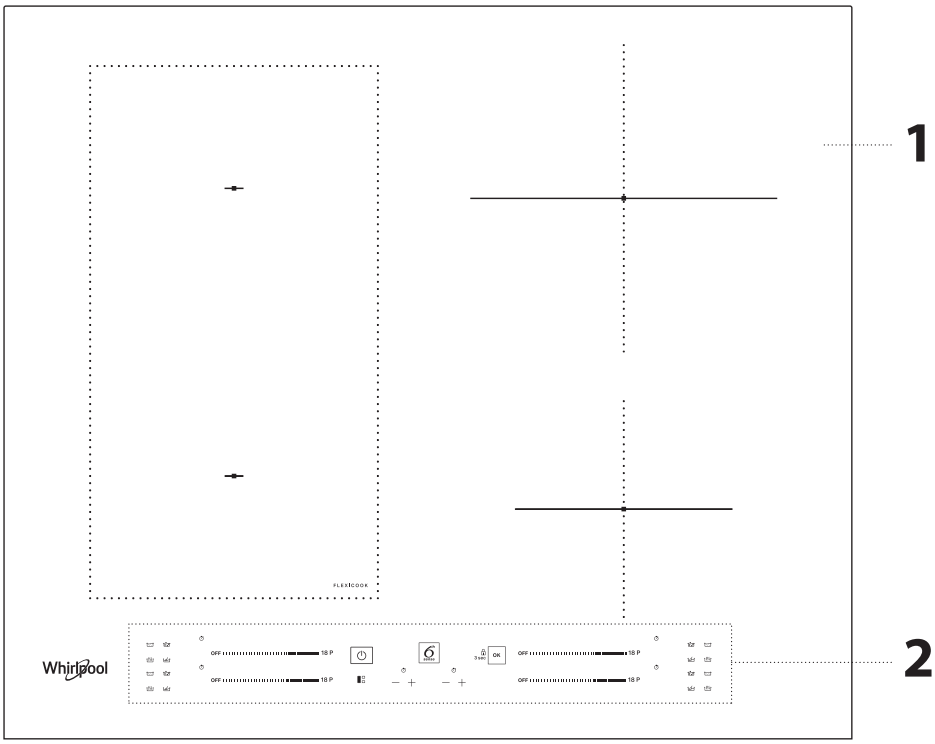
HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK WHIRLPOOL
Če želite celovitejšo pomoč, izdelek registrirajte na spletni strani **www.register10.eu.**

Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE POSKENIRAJTE KODO QR NA NAPRAVI

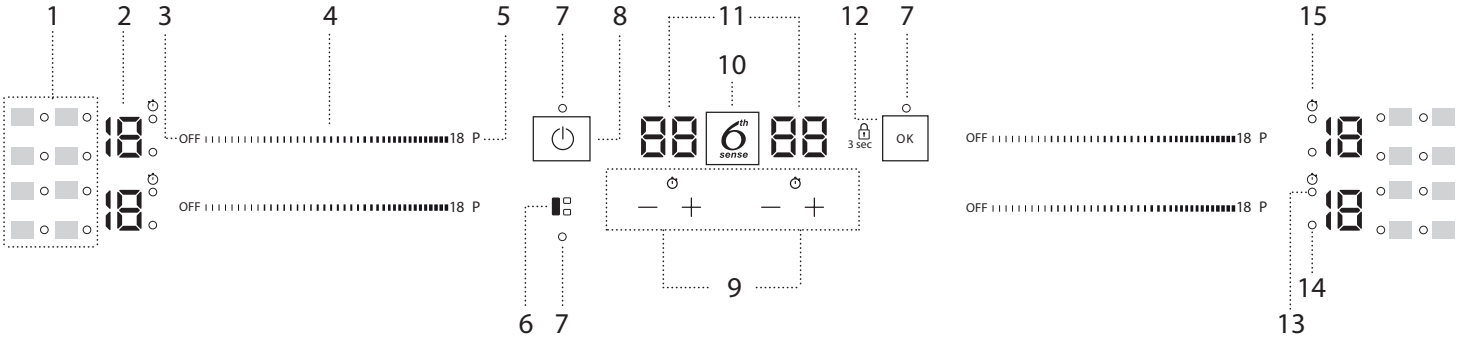


OPIS IZDELKA



1. Kuhalna površina
2. Nadzorna plošča

UPRAVLJALNA PLOŠČA



1. Simboli/vklop posebnih funkcij
2. Stopnja kuhanja je izbrana
3. Tipka za izklop kuhalnega polja
4. Drsnik na dotik
5. Tipka za hitro pogrevanje (Booster)
6. Tipka FLEXICOOK
7. Signalna lučka – funkcija je aktivna
8. Tipka za Vklop/Izklop
9. Časovnik
10. Tipka 6th Sense
11. Prikaz časa priprave
12. Tipka OK/Zaklepanje tipk – 3 sekunde
13. Indikator vklopljenega časovnika
14. Indikator izbranega območja
15. Simbol indikatorja časovnika

PRIBOR

Uporabljajte le lonce in ponve iz feromagnetnih materialov, ki so primerni za indukcijske kuhalne plošče. Za ugotavljanje primernosti posode bodite pozorni na simbol (običajno je odtisnjen na dnu). Magnetnost dna posode lahko preverite tudi z magnetom.

KUHINJSKA POSODA	MATERIAL	LASTNOSTI
Priporočena kuhinjska posoda	Dno je izdelano iz stisnjenega nerjavnega jekla, emajliranega jekla in litega železa.	Zagotavlja optimalno učinkovitost, hitro segrevanje in enakomerno porazdelitev toplote.
Primerna kuhinjska posoda	Dno ni v celoti izdelano iz feromagnetnega materiala (magnet se prime le na del dna posode).	Segreva se le predel iz feromagnetnih materialov. Zaradi tega se lahko počasneje segreva, toplota pa ni porazdeljena enakomerno.
Primerna kuhinjska posoda	Feromagnetno dno je izdelano iz aluminijastih delov ali pa ima v sredini vdolbino.	Feromagnetna površina je manjša od dejanske površine dna posode. Posledično je lahko moč manjša in posoda se ne segreje dovolj. Kuhinjska posoda morda ne bo zaznana.
Neprimerno	Običajno tanko jeklo, steklo, glina, baker, aluminij in drugi neferomagnetni materiali, posoda z gumijastimi podstavki.	Kuhinjska posoda ni zaznana in se ne segreje.

OPOMBA: Posoda mora imeti ravno dno. Občasno preverite, ali je dno posode zvito, saj se nekatera posoda zaradi visoke temperature lahko deformira.
Uporaba posode, ki ne ustreza priporočenim meram in lastnostim, lahko bistveno vpliva na učinkovitost kuhanja in povzroči nezadovoljive rezultate.

PRETVORNIKI ZA LONCE IN PONVE, KI NISO PRIMERNI ZA INDUKCIJO

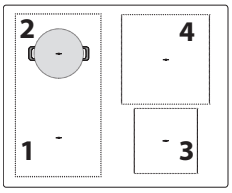
Uporaba pretvornikov vpliva na učinkovitost in zato podaljšuje čas, potreben za segrevanje vode ali hrane. Prepričajte se, da je premer feromagnetnega dna posode enako velik kot premer pretvornika in premer kuhalnega polja. Če se te meritve ne ujemajo, se lahko učinkovitost in zmogljivost znatno zmanjšata. Če teh navodil ne upoštevate, se lahko zgodi, da se toplota ne bo učinkovito prenesla na posodo ali ponev, kar lahko povzroči počrnitev pretvornika in kuhalne plošče.

PRAZNE POSODE IN PONVE

Kuhalna plošča je opremljena z notranjim varnostnim sistemom, ki ob zaznavi previsoke temperature sproži funkcijo samodejnega izklopa. Uporaba praznih loncev in ponev s tankim dnom ni priporočljiva, če pa jih uporabljate, se lahko temperatura dvigne hitreje, kot je potrebno, da se sproži samodejni izklop, pri čemer obstaja nevarnost, da se posoda ali površina kuhalne plošče poškoduje. Če se to zgodi, se ne dotikajte posode ali površine kuhalne plošče. Počakajte, da se vse komponente ohladijo. Če se pojavi sporočilo o napaki, pokličite servisno službo.

PRIMERNA VELIKOST PONVE/LONCA ZA RAZLIČNA KUHALNA POLJA

Za pravilno delovanje kuhalne plošče uporabljajte lonce z ustreznim premerom dna za posamezno kuhalno polje (glejte spodnjo preglednico). Upoštevajte, da proizvajalci posode pogosto navajajo velikost zgornjega premera posode in ne premera dna.
Da bi zagotovili pričakovano delovanje kuhalne plošče, vedno uporabljajte kuhalno polje, ki ustreza feromagnetni velikosti dna posode.
Ponev/lonec pravilno postavite na kuhalno polje, ki je v uporabi. Priporočljivo je, da ne uporabljate loncev, ki so večji od velikosti kuhalnega polja.



UPORABA KUHINJSKE POSODE GLEDE NA KUHALIŠČE

Kuhališče	Primerna oblika posode	Primerno feromagnetno dno (cm)
1 od 2	Okrogla ali kvadratna	12
3	Okrogla	10
4	Okrogla	15
1+2 (FLEXICOOK)	Ovalna ali pravokotna	Kratka stranica 16–21 Dolga stranica 24–38

PRVA UPORABA

POWER MANAGEMENT (NASTAVITEV MOČI)

Kuhalna plošča je ob nakupu nastavljena na najvišjo moč. Opravite nastavitve v skladu z omejitvami električnega sistema v vašem gospodinjstvu, kot je opisano v naslednjem odstavku.

OPOMBA: Glede na moč, ki jo izberete za kuhalno ploščo, so lahko nekatere ravni moči in funkcije kuhalnega polja omejene (npr. vrelišče ali hitro pogrevanje), s čimer se prepreči preseganje izbrane omejitve.

Za nastavitev moči kuhalne plošče:

Po priključitvi naprave na električno omrežje lahko v 60 sekundah nastavite stopnjo moči.
Pritisnite skrajno desno tipko časovnika "+" za vsaj 5 sekunde. Na zaslonu se prikaže simbol "PL".
Pritisnite tipko 3 SEC OK za potrditev.
Želeno stopnjo moči izberite z uporabo tipk "+" in "–".
Na voljo so naslednje stopnje moči: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Potrdite s pritiskom na 3 SEC OK.

Izbrana stopnja moči bo ostala v spominu, tudi če se električno napajanje prekine.
Za spremembo stopnje moči izključite aparat iz električnega omrežja za vsaj 60 sekund, nato ga znova vključite in ponovite zgornje korake.

Če se med nastavljanjem pojavi napaka, se pojavi simbol "EE" in oglasi se pisk. V tem primeru ponovite postopek.
Če se napaka ponavlja, se obrnite na servisno službo.

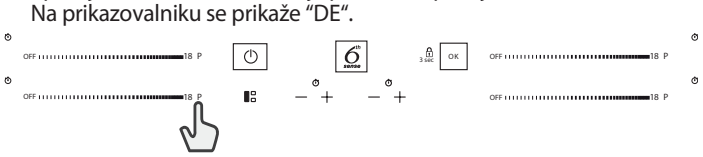
VKLOP/IZKLOP ZVOČNEGA SIGNALA

Za vklop/izklop zvočnega signala:
- Kuhalno ploščo priključite na električno omrežje;
- Počakajte na zaporedje vklopa;
- Pritisnite tipko "P" na prvem drsnem upravljalniku zgoraj levo za 5 sekunde.

Morebitni sproženi alarmi ostanejo aktivni.

PREDSTAVITVENI NAČIN (pogrevanje je izklopljeno, glejte razdelek "Odpravljanje težav")

Za vklop in izklop predstavitvenega načina:
- Kuhalno ploščo priključite na električno omrežje;
- Počakajte na zaporedje vklopa;
- V prvi minuti pritisnite tipko za hitro pogrevanje "P" na spodnjem levem upravljalniku za 5 sekund (kot je prikazano spodaj);
- Na prikazovalniku se prikaže "DE".



VSAKODNEVNA UPORABA

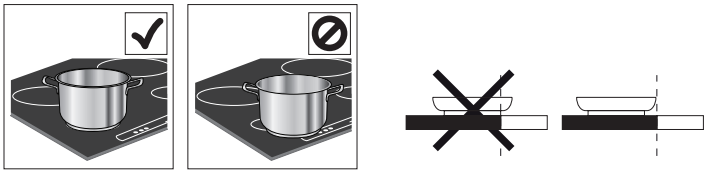
VKLOP/IZKLOP KUHALNE PLOŠČE

Za vklop kuhalne plošče pritisnite tipko za vklop in jo držite približno 1 sekundo. Za izklop kuhalne plošče spet pritisnite isto tipko in vsa kuhalna polja se bodo izklopila.

POLOŽAJI

Simbolov na nadzorni plošči ne pokrijte s posodo.

Opomba: Pri uporabi kuhališč v neposredni bližini upravljalnega polja priporočamo, da rob posode ne sega čez robno oznako kuhališča, in sicer tako z dnom posodo kot tudi zgornjim robom, ki je pogosto širši.
Tako boste preprečili pregrevanje površine za upravljanje na dotik. Za cvrtje ali praženje po možnosti uporabite zadnja kuhališča.



VKLOP/IZKLOP KUHALNIH POLJ IN PRILAGAJANJE STOPENJ MOČI

OFF 18 P

Za vklop kuhalnih polj:

Premaknite prst vodoravno čez drsni upravljalnik (DRSNIK) želenega kuhališča, da ga vklopite in prilagodite moč. Stopnja bo prikazana vzdolž drsnika skupaj z indikatorsko lučko, ki označuje vklopljeno kuhališče. S tipko "P" lahko izberete funkcijo za hitro pogrevanje (Booster).

Za izklop kuhalnih polj:

Pritisnite gumb "OFF" (IZKLOP) na začetku drsnega upravljalnika.

ZAKLEPANJE UPRAVLJALNE PLOŠČE

Za zaklepanje nastavitev in preprečitev nenamernega vklopa pritisnite in zadržite za 3 sekunde tipko OK/Zaklepanje tipk. Pisk in opozorilna lučka nad simbolom sta znak, da je funkcija vključena. Upravljalna plošča je blokirana, z izjemo funkcije "izklop" ( ). Za odklepanje tipk ponovite postopek za vklop.

ČASOVNIK

Obstajata dva časovnika – eden za leva kuhalna polja in drugi za desna kuhalna polja.

Za vklop časovnika:

Pritiskajte tipko "+" ali "–" ,da nastavite želeni čas za kuhalno polje, ki je v uporabi. Vklopila se bo indikatorska lučka s posebnim simbolom . Ko nastavljeni čas poteče, se oglasi pisk, kuhalno polje pa se samodejno izklopi. Čas lahko kadarkoli spremenite in vklopite lahko več časovnikov istočasno.
V primeru sočasnega vklopa 2 časovnikov na isti strani kuhalne plošče "Indikator izbranega območja" utripa in na osrednjem zaslonu se prikaže izbrani čas kuhanja.

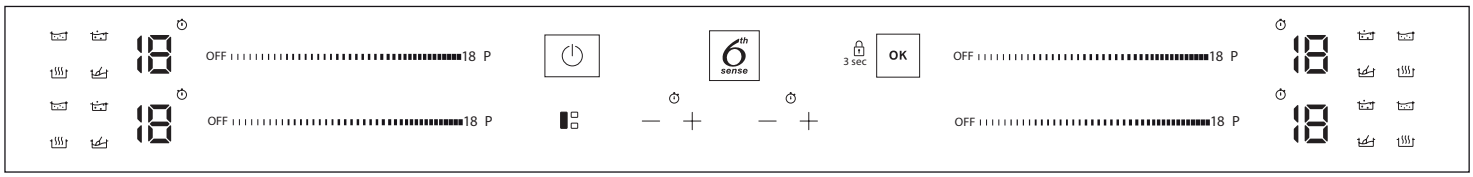
Za izklop časovnika:

Hkrati držite tipki "+" in "–", dokler se časovnik ne izklopi.

INDIKATOR ČASOVNIKA

Ta LED lučka (ko je vklopljena) označuje, da je za kuhališče nastavljen časovnik.

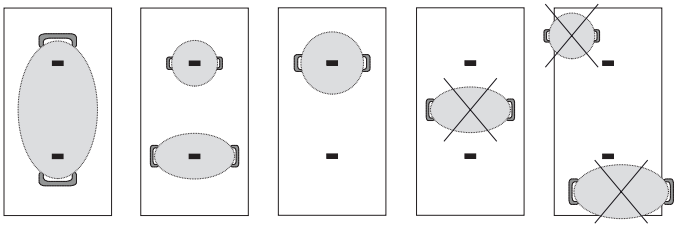
FUNKCIJE



FLEXICOOK

S tipko "FLEXICOOK" lahko združite dve kuhališči in ju uporabite z enako stopnjo moči, tako da površino v celoti pokrijete z veliko posodo ali samo delno z okroglo/ovalno posodo.
Funkcija ostane ves čas vklopljena in pri uporabi ene same posode, lahko to premikate po celotnem območju. V tem primeru lahko poljubno uporabljate oba leva drsna upravljalnika.
Idealno za kuhanje z ovalnimi ali pravokotnimi posodami ali z nosilci ponev.
Za izklop funkcije pritisnite tipko "FLEXICOOK".
OPOMBA: Posebnih funkcij med uporabo tega načina ni mogoče izbrati.

POMEMBNO: Lonec postavite na središče kuhalnega polja tako, da pokriva vsaj eno od referenčnih točk (kot je prikazano spodaj).



6TH SENSE

S tipko "6th Sense" lahko vklopite posebne funkcije.
Postavite posodo in izberite kuhalno polje.
Pritisnite tipko "6th Sense". Na prikazu izbranega območja se prikaže "A".
Signalna lučka za prvo posebno funkcijo, ki je na voljo za kuhalno polje, zasveti.
Enkrat ali večkrat pritisnite tipko "6th Sense", da izberete želeno posebno funkcijo.

Ko pritisnete tipko za potrditev, se funkcija vklopi.

Če želite izbrati drugo posebno funkcijo, pritisnite "OFF" in nato tipko " 6th Sense" , da izberete želeno funkcijo.
Če želite izbrati drugo posebno funkcijo, pritisnite "OFF" in nato tipko "6th Sense" , da izberete želeno funkcijo.
Raven moči pri uporabi posebnih funkcij je za kuhalno ploščo vnaprej nastavljena in je ni mogoče spreminjati.

TAJANJE

Ta funkcija omogoča doseganje primerne temperature za topljenje jedi in za ohranjanje primernih pogojev, ne da bi se jed prismodila.
Ta način je idealen, saj ne poškoduje občutljivih jedi, kot je čokolada, in preprečuje lepljenje jedi na posodo.

OHRANJANJE TOPLOTE

Ta funkcija omogoča ohranjanje popolne temperature jedi, običajno po končanem kuhanju ali pri počasnem redčenju tekočin.
Kot nalašč za postrežbo hrane pri popolni temperaturi.

VRETJE

Ta funkcija je popolna za vzdrževanje temperature za počasno vrenje, tako da lahko jed kuhate dalj časa brez nevarnosti, da bi se prismodila.
Kot nalašč za recepte z dolgotrajnim kuhanjem (riž, omake, pečenke) s tekočimi omakami.

VRETJE

Ta funkcija omogoča, da pogrejete vodo na temperaturo vretja in nadaljevanje vretja z nižjo porabo energije.
V posodo vlijte približno 2 litra vode (po možnosti s sobno temperaturo).
V vsakem primeru svetujemo uporabnikom, da natančno opazujejo vrelo vodo in redno preverjajo količino preostale vode.
Če so posode velike in količina vode presega 2 litra, priporočamo uporabo pokrovke za optimizacijo časa vretja.

INDIKATORJI

H PREOSTALA TOPLOTA

Če je na prikazovalniku prikazana črka "H", je kuhalno polje še vedno vroče. Indikatorska lučka zasveti, tudi če polje ni bilo vklopljeno, vendar se je segrelo zaradi uporabe sosednjih polj ali ker je nanj bil postavljen vroč lonec. Ko se kuhalno polje ohladi, črka "H" izgine.

POSODA JE POSTAVLJENA NAROBE ALI NI POSTAVLJENA

Ta simbol se pojavi, če posoda ni primerna za kuhanje z indukcijo, ni pravilno postavljena ali ni primerne velikosti za izbrano kuhalno polje. Če v 30 sekundah po izbiri posoda ni zaznana, se kuhalno polje izklopi.

RAZPREDELNICA PRIPRAVE JEDI

Preglednica za pripravo jedi služi kot primer za vrsto kuhanja pri posamezni stopnji moči. Dejanska oddana moč posamezne stopnje moči je odvisna od dimenzij kuhalnega polja.

STOPNJA MOČI		VRSTA KUHANJA	STOPNJA UPORABE (glede na izkušnje in navade pri kuhanju)
Največja moč	**P**	Hitro gretje/Booster	Kot nalašč za hitro segrevanje jedi do vrenja (za vodo) ali hitro segrevanje tekočin za kuhanje.
	14 – 18	Cvrtje – vrenje	Kot nalašč za površinsko pečenje, začetek kuhanja, cvrtje zamrznjenih izdelkov, hitro segrevanje jedi do vrenja.
		Površinsko pečenje – praženje – vretje – peka na žaru	Kot nalašč za praženje, živahno vretje, kuhanje in peko na žaru.
	10 – 14	Površinsko pečenje – kuhanje – dušenje – praženje – peka na žaru	Kot nalašč za praženje, nežno vretje, kuhanje in peko na žaru ter predhodno segrevanje posode.
		Kuhanje – dušenje – praženje – peka na žaru – kuhanje do kremaste konsistence	Kot nalašč za dušenje, rahlo vretje, kuhanje in pečenje na žaru (za dlje časa).
	5 – 9	Kuhanje – počasno vrenje, zgoščevanje – kombiniranje z omako	Kot nalašč za recepte, ki zahtevajo dolgotrajno kuhanje (riž, omake, pečenke, ribe) s tekočinami (npr. vodo, vinom, juho, mlekom), in za kombiniranje testenin z omako.
			Kot nalašč za recepte, ki zahtevajo počasno kuhanje (količine pod 1 litrom: riž, omake, pečenke, ribe) s tekočino (npr. vodo, vinom, juho, mlekom).
	1 – 4	Topljenje – odtajanje	Kot nalašč za mehčanje masla, nežno topljenje čokolade, odtajanje manjših kosov.
		Ohranjanje jedi toplih – kombiniranje rižote z omako	Kot nalašč za ohranjanje manjših porcij ravnokar skuhanih jedi ali servirnih posod toplih in za kombiniranje rižote z omako.
Brez moči	**OFF**	–	Kuhalna plošča v stanju pripravljenosti ali izklopljenem načinu (morda bo prisotna preostala toplota, ki jo označuje "H").

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pomembno:

- **Pred čiščenjem pazite, da so kuhalna območja izklopljena in da kazalnik preostale toplote ("H") ni prikazan.**
- Ne uporabljajte abrazivnih ali žičnatih gobic, ker lahko poškodujejo steklo.
- Po vsaki uporabi očistite kuhalno ploščo (ko je ohlajena), da odstranite ostanke hrane in madeže.
- Če površina ni ustrezno čista, se lahko občutljivost tipk nadzorne plošče zmanjša.
- Strgalo uporabite samo, če so na kuhalni plošči sprijeti ostanki hrane. Sledite navodilom proizvajalca strgala, da se izognete praskam na steklu.
- Sladkor ali hrana z visoko vsebnostjo sladkorja lahko poškodujeta kuhalno ploščo, zato ju morate takoj odstraniti.
- Sol, sladkor in pesek lahko spraskajo stekleno površino.
- Čistite z mehko krpo, papirnatimi brisačami ali čistilnikom za kuhalne plošče (glejte navodila proizvajalca).
- Razlite tekočine na kuhalnih poljih lahko povzročijo premikanje ali tresenje posod.
- Kuhalno ploščo po čiščenju temeljito posušite.

Če je na steklu logotip iXelium™, je kuhalna plošča obdelana s tehnologijo iXelium™, ekskluzivno končno obdelavo podjetja Whirlpool, ki zagotavlja popolne rezultate pri čiščenju in tudi pri dolgotrajnejšem ohranjanju leska kuhalne plošče.

Pri čiščenju kuhalnih plošč iXelium™ upoštevajte naslednja priporočila:

- Uporabite mehko krpo (najboljša so mikrovlakna), ovlaženo z vodo ali z običajnim detergentom za steklo.
- Za najboljše rezultate na stekleno površino kuhalne plošče za nekaj minut položite mokro krpo.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

- Preverite, da dovod elektrike ni bil izklopljen.
- Če kuhalne plošče po uporabi ne morete izklopiti, izklopite njeno napajanje.
- Če se ob vklopu kuhalnika na zaslonu pojavijo alfanumerične kode, glejte naslednjo preglednico za navodila.

Opomba: Voda, tekočina iz posod ali predmeti na upravljalnih tipkah kuhalne plošče lahko nenamerno vklopijo ali izklopijo funkcijo zapore nadzorne plošče.

PRIKAZANA KODA	OPIS	MOŽNI VZROKI	REŠITEV
F0E1	Kuhinjska posoda je zaznana, vendar ni združljiva z zahtevanim dejanjem.	Kuhinjska posoda ni ustrezno postavljena na kuhališče ali ni združljiva z enim ali več kuhališč.	Dvakrat pritisnite tipko za Vklop/Izklop tako, da koda F0E1 izgine in obnovite delovanje kuhališča. Nato poskusite uporabiti posodo na drugem kuhališču ali uporabite drugačno posodo.
F0E7	Napačna priključitev napajalnega kabla.	Priključitev električnega napajanja ne ustreza povsem priključitvi, opisani v poglavju "ELEKTRIČNA PRIKLJUČITEV".	Priključitev električnega napajanja izvedite v skladu s poglavjem "ELEKTRIČNA PRIKLJUČITEV".
F0EA	Upravljalna plošča se je izklopila zaradi previsoke temperature.	Notranja temperatura elektronskih delov je previsoka.	Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, preden jo znova uporabite.
F0E9	Kuhalno polje se izklopi, če so temperature previsoke.	Notranja temperatura elektronskih delov je previsoka.	Pred vnovično uporabo počakajte, da se kuhalno polje ohladi.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Kuhalno ploščo odklopite z električnega napajanja. Počakajte nekaj sekund in znova priklopite kuhalno ploščo na električno omrežje. Če napake ne morete odpraviti, pokličite servisno službo in sporočite kodo napake, ki se pojavi na zaslonu.		
d E *[ko je kuhalna plošča izklopljena*	Kuhalna plošča se ne segreje. Funkcije se ne vklopijo.	Vklopljen je PREDSTAVITVENI NAČIN.	Sledite navodilom v poglavju "PREDSTAVITVENI NAČIN".
npr. : 0 → –	Kuhalna plošča ne omogoča vklopa posebne funkcije.	Regulator moči omeji nivo moči v skladu z največjo vrednostjo, nastavljeno za kuhalno ploščo.	Glejte poglavje "Nastavitev moči" .
npr. P → 5 *[Raven moči nižja od zahtevane ravni]*	Kuhalna plošča samodejno nastavi minimalno raven moči, s čimer zagotovi, da se kuhalno polje lahko uporablja.	Regulator moči omeji nivo moči v skladu z največjo vrednostjo, nastavljeno za kuhalno ploščo.	Glejte poglavje "Nastavitev moči" .

ZVOKI MED DELOVANJEM

Indukcijske kuhalne plošče lahko med običajnim delovanjem žvižgajo ali škripajo. Ti zvoki izvirajo pri posodi in so povezani z lastnostmi dna posode (na primer, če je dno izdelano iz različnih plasti materiala ali ima nepravilno obliko).

Ti zvoki se lahko razlikujejo glede na uporabljeno posodo ter količino hrane v njej in ne kažejo na okvaro.

SERVISNA SLUŽBA

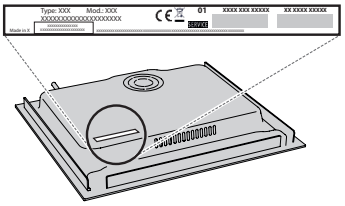
PREDEN POKLIČETE SERVISNO SLUŽBO:

1. Preverite, ali lahko težavo odpravite sami glede na predloge v poglavju **NAVODILA ZA ODPRAVLJANJE TEŽAV**.
2. Z izklopom in ponovnim vklopom aparata preverite, ali je napaka še vedno prisotna.

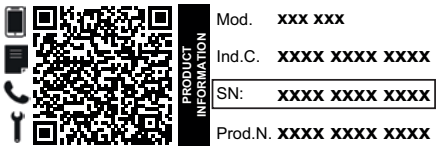
ČE VAM TUDI PO ZGORAJ NAVEDENIH UKREPIH NE USPE ODPRAVITI NAPAKE, POKLIČITE NAJBLIŽJO SERVISNO SLUŽBO.

Ko stopite v stik z našo servisno službo, vedno navedite:

- kratek opis napake;
- tip in točen model aparata;



- Serijska številka (številka po besedi SN na napisni ploščici na spodnji strani naprave). Serijska številka je navedena tudi v dokumentaciji.



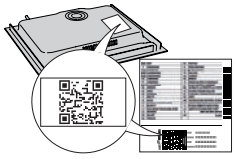
- točen naslov;
- svojo telefonsko številko.

Če je potrebno popravilo, se obrnite na pooblaščeno servisno službo (za zagotovljeno uporabo originalnih nadomestnih delov in pravilno izvedbo popravila).

Če naprava ni nameščena nad vgradno pečico, se lahko obrnete na servisno službo in kupite komplet delilnikov C00628720 (kuhalna plošča 60 in 65 cm) ali C00628721 (kuhalna plošča 77 cm).
Če ne želite kupiti kompleta delilnikov, preverite, ali je ločevalnik nameščen v skladu z navodili za namestitev.

Do pravil uporabe, standardne dokumentacije in dodatnih informacij o izdelkih lahko dostopate na naslednje načine:

- Skenirajte QR-kodo na svojem aparatu;
- Obiščite našo spletno stran **docs.whirlpool.eu/docs;**
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



®/TM/ © 2025 Whirlpool. Izdelano po licenci.

Whirlpool

400020027066

SIGURNOSNE UPUTE

OBAVEZNO PROČITAJTE I PRIDRŽAVAJTE SE

Prije upotrebe uređaja pročitajte ove sigurnosne upute. Sačuvajte ih za buduću referencu.
Ovaj priručnik i sam uređaj sadrže važna sigurnosna upozorenja kojih se morate stalno pridržavati. Proizvođač otklanja svaku odgovornost u slučaju nepoštivanja sigurnosnih uputa, za neprikladno korištenje ili za pogrešno podešavanje komandi.
⚠ UPOZORENJE: Ako je površina ploče za kuhanje napukla, ne upotrebljavajte uređaj - opasnost od strujnog udara.
⚠ UPOZORENJE: Opasnost od požara: nemojte stavljati stvari na površine za kuhanje.
⚠ PAŽNJA: Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratki postupak kuhanja mora se neprestano nadzirati.
⚠ UPOZORENJE: Pripremanje hrane na masnoći ili ulju bez nadziranja ugradne ploče može biti opasno – opasnost od požara. Vatru NIKADA ne pokušavajte ugasiti vodom: umjesto toga isključite uređaj i pokrijte plamen, na primjer, poklopcem ili dekom za gašenje požara.
⚠ Ne upotrebljavajte ploču za kuhanje kao radnu površinu ili oslonac. Odjeću ili druge zapaljive materijale ne približavajte uređaju dok se sastavni dijelovi potpuno ne ohlade – opasnost od požara.
⚠ Metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smijete stavljati na površinu ugradne ploče jer se mogu zagrijati.
⚠ Vrlo maloj djeci (0 – 3 godina) ne dopuštajte pristup uređaju. Maloj djeci (3 – 8 godina) ne dopuštajte pristup uređaju ako nisu pod nadzorom. Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih i mentalnih sposobnosti ili osobe bez dovoljnog iskustva i znanja mogu koristiti uređaj samo ako su pod nadzorom ili su dobili upute o sigurnom rukovanju uređajem te ako razumiju potencijalne opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.
⚠ Nakon upotrebe, isključite ploču za kuhanju pomoću njegove komande i ne oslanjajte se na senzor za otkrivanje lonca.
⚠ UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi se tijekom uporabe zagriju. Pazite da ne biste dodirnuli grijaće elemente. Djeca mlađa od 8 godina trebaju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod nadzorom.
⚠ Hrana ne smije biti u proizvodu ili na njemu dulje od jednog sata prije ili nakon kuhanja.

DOZVOLJENI RASPON UPOTREBE

⚠ PAŽNJA: uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog uređaja za uključivanje kao što je mjerač vremena ili odvojeni sustav daljinskog upravljanja.
⚠ Ovaj uređaj namijenjen je upotrebi u kućanstvima i na sličnim mjestima, kao što su: kuhinje za osoblje u trgovinama, uredi i druge objekti u kojima se radi; seoske kuće; za goste u hotelima, motelima ili sličnim smještajnim jedinicama.
⚠ Ne dopušta se nikakva druga uporaba (npr. grijanje prostorija).
⚠ Ovaj uređaj nije namijenjen za profesionalnu upotrebu. Nemojte koristiti ovaj uređaj na otvorenom prostoru.
⚠ UPOZORENJE: Indukcijska ploča za kuhanje može generirati zvuk kada se nešto ostavi na upravljačkoj ploči. Ploču za kuhanje isključite pomoću gumba za uključivanje/isključivanje.

INSTALIRANJE

⚠ Pri postavljanju, uređajem moraju rukovati dvije ili više osoba: opasnost od ozljeda. Za raspakiranje i postavljanje uređaja upotrijebite zaštitne rukavice: opasnost od porezotina.
⚠ Postavljanje, uključujući dovod vode (ako je uređaj opremljen) i električne priključke te popravke smije obavljati samo kvalificirani tehničar. Nemojte popravljati ni zamjenjivati bilo koji dio kućanskog uređaja osim ako se to izričito ne navodi u korisničkom priručniku. Djeci ne dozvoljavajte približavanje mjestu postavljanja. Nakon uklanjanja ambalaže s uređaja provjerite da nije došlo do oštećenja za vrijeme transporta. U slučaju problema, kontaktirajte distributera ili najbliži servis. Nakon postavljanja otpadni materijal pakiranja (plastiku, dijelove od stiropora itd.) odložite van dohvata djece: opasnost od gušenja. Uređaj se prije postavljanja mora isključiti iz napajanja: opasnost od električnog udara. Pazite da za vrijeme postavljanja uređaj ne oštetiti električni kabel: opasnost od požara ili električnog udara. Uređaj uključite tek kada završi postupak postavljanja.
⚠ Obavite sve radove izrezivanja i pažljivo uklonite sve strugotine i piljevinu prije postavljanja uređaja u element.
⚠ Ako se uređaj ne postavlja iznad pećnice ploča za razdvajanje (nije uključena u pakiranje) mora se postaviti u odjeljak ispod uređaja.

ELEKTRIČNA UPOZORENJA

⚠ Mora postojati mogućnost isključivanja uređaja iz struje uklanjanjem priključka ako je on dostupan ili to učiniti pomoću dostupne sklopke s više polova instalirane uz utičnicu u skladu s pravilima ožičenja i uređaj mora biti uzemljen u skladu s nacionalnim sigurnosnim standardima za električnu struju.
⚠ Nemojte koristiti produžne kabele, višestruke utičnice ili adaptere. Nakon postavljanja električni dijelovi ne smiju biti dostupni korisniku. Uređaj ne upotrebljavajte kada ste mokri ili bosi. Uređaj ne upotrebljavate ako su njegov dovodni kabel ili utikač oštećeni, ako ne radi ispravno ili ako je oštećen ili je pao na tlo.
⚠ Instalacija s utikačem kabela za napajanje nije dopuštena osim ako taj proizvod već nije opremljen s onim kojeg isporučuje proizvođač.

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

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

ODLAGANJE AMBALAŽNIH MATERIJALA

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

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

ODLAGANJE KUĆANSKIH UREĐAJA

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

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

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

SAVJETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

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

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

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

Upotrebljavajte samo lonce i tave s ravnim dnom.

IZJAVA O SUKLADNOSTI

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

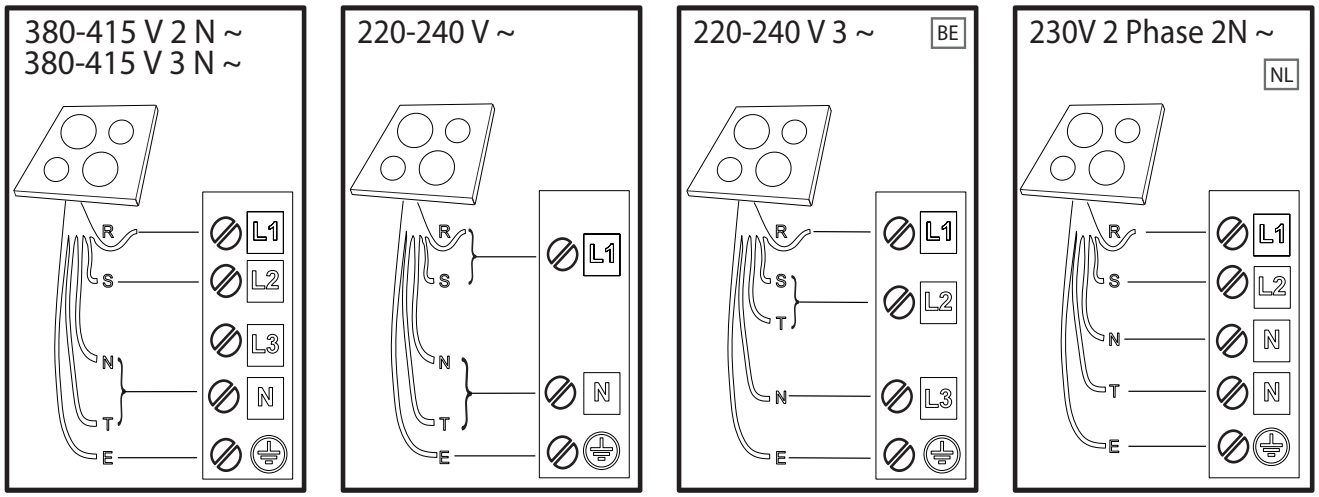
Informacije koje se odnose na način rada s niskom potrošnjom u skladu Uredbom (EU) 2023/826 nalazi se sljedećoj poveznici: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

NAPOMENA

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

PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU

Električni priključak mora se napraviti prije priključivanja uređaja na električno napajanje.
Instalaciju mora provesti kvalificirano osoblje koje poznaje važeće sigurnosne i instalacijske propise. Posebice, instalacija se mora obaviti u skladu s pravilima lokalne tvrtke za opskrbu električnom energijom.
Napon naveden na pločici s podacima na dnu aparata mora biti jednak naponu mreže u stambenom objektu.
Propisi zahtijevaju da uređaj bude uzemljen: upotrebljavajte samo vodiče odgovarajuće veličine (uključujući uzemljeni vodič).



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

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

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

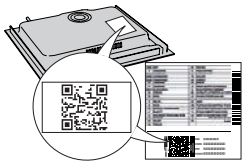
⏚ **= E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

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

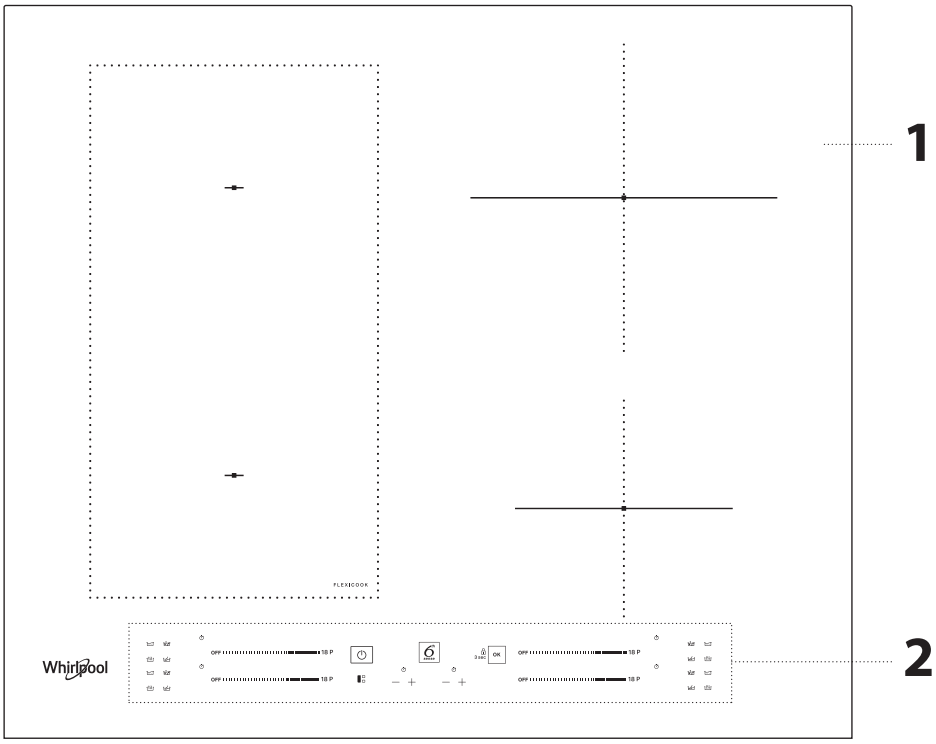
ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA WHIRLPOOL
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi **www.register10.eu.**

Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA

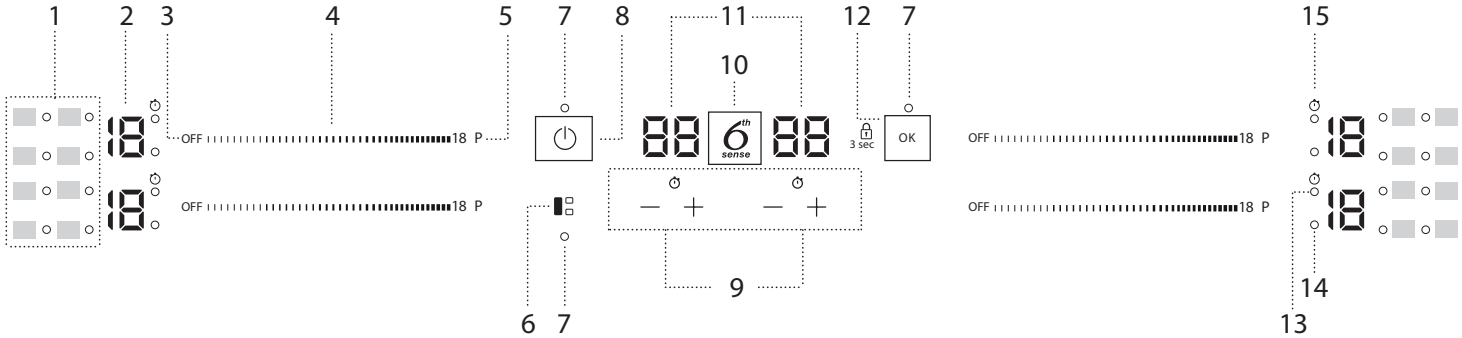


OPIS PROIZVODA



1. Ploča za kuhanje
2. Upravljačka ploča

UPRAVLJAČKA PLOČA



1. Simboli/uključivanje posebnih funkcija
2. Odabrana razina kuhanja
3. Gumb za gašenje zone za kuhanje
4. Klizna tipkovnica
5. Gumb za brzo zagrijavanje (Booster)
6. Gumb FLEXICOOK
7. Kontrolno svjetlo – funkcija aktivna
8. Tipka za uključivanje/isključivanje
9. Mjerač vremena
10. Gumbi 6th Sense
11. Pokazivač vremena kuhanja
12. OK/Gumb za zaključavanje tipki – 3 sekunde
13. Aktivni pokazivač mjerača vremena
14. Indikator odabira zone
15. Pokazivač mjerača vremena

DODATNI PRIBOR

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

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

NAPOMENA: Svo posuđe mora imati ravno dno. Povremeno provjeravajte ima li na dnu bilo kakvih znakova savijanja jer se neko posuđe može deformirati zbog visoke temperature.
Upotreba posuđa koje ne odgovara preporučenim veličinama i svojstvima može značajno utjecati na karakteristike kuhanja i prouzročiti nezadovoljavajuće rezultate.

ADAPTERI ZA LONCE/POSUDE NEPRIKLADNE ZA INDUKCIJU

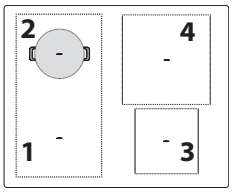
Upotreba adapterskih ploča utječe na učinkovitost i stoga povećava vrijeme potrebno za zagrijavanje vode ili hrane. Provjerite podudaraju li se feromagnetski promjer dna posuđa s promjerom adapterske ploče i promjerom područja kuhanja. Ako se mjerenja ne podudaraju, to može značajno smanjiti učinkovitost i radne karakteristike. Nepridržavanje ovih smjernica može dovesti do nakupljanja topline koja se učinkovito ne prenosi na lonac ili tavu, što može uzrokovati crnjenje ploče i ploče za kuhanje.

PRAZNI LONCI I TAVE

Ploča je opremljena unutarnjim sigurnosnim sustavom koji aktivira funkciju „Automatsko isključivanje“ kad otkrije previsoku temperaturu. Ne preporučuje se upotreba praznih lonaca i tava s tankim dnom jer, ako se upotrebljavaju, može se dogoditi da temperatura poraste brže od vremena potrebnog da se „automatsko isključivanje“ aktivira, što bi moglo uzrokovati oštećenje posude ili površine ploče za kuhanje. Ako se to dogodi, nemojte dodirivati površinu posude ili ploče za kuhanje. Pričekajte da se svi dijelovi ohlade. Ako se pojavi poruka o grešci, pozovite servis.

PRIMJEREN PROMJER DNA LONCA/TAVE ZA RAZLIČITE ZONE KUHANJA

Da biste osigurali ispravan rad ploče za kuhanje, upotrebljavajte lonce odgovarajućeg promjera (pogledajte tablicu u nastavku). Imajte na umu da proizvođači posuđa često navode veličinu promjera gornje strane dna posuđa, a ne donje.
Kako biste osigurali da ploča za kuhanje radi s očekivanim učinkom, uvijek upotrebljavajte područje kuhanja čija feromagnetska veličina odgovara veličini dna posuđa.
Lonac/tavu pravilno centrirajte na područje kuhanja u upotrebi. Preporučuje se da ne upotrebljavate posude veće od zone za kuhanje.



UPOTREBA POSUĐA PO ZONAMA

Zona	Prikladan oblik posuđa	Prikladno feromagnetsko dno (cm)
1 ili 2	Okruglo ili četvrtasto	12
3	Okruglo	10
4	Okruglo	15
1+2 (FLEXICOOK)	Ovalno ili pravokutno	Kraća strana 16-21 Duža strana 24 - 38

PRVA UPOTREBA

POWER MANAGEMENT (POSTAVLJANJE SNAGE)

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

Napomena: Ovisno o odabranoj snazi ploče za kuhanje, određene razine snage zone za kuhanje i funkcije (npr. vrenje ili brzo zagrijavanje) mogu se automatski ograničiti da bi se spriječilo prekoračenje odabranog ograničenja.

Postavljanje snage ploče za kuhanje:

Kada spojite uređaj na električnu mrežu, možete postaviti razinu snage u roku od 60 sekundi.
Pritisnite krajnji desni gumb mjerača vremena “+“ na najmanje 5 sekunde. Na zaslonu će se prikazati simbol “PL“.
Pritisnite gumb 3 sec OK za potvrdu.
Željenu razinu snage odaberite pomoću gumba “+“ i “–“.
Dostupne razine snage su: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Potvrdite pritiskom na 3 sec OK.

Odabrana razina snage ostaje u memoriji i u slučaju nestanka električne struje. Za promjenu razine snage, isključite uređaj iz električne mreže na najmanje 60 sekundi, a zatim ga ponovno spojite i ponovite gore navedene korake.

Ukoliko dođe do pogreške tijekom postavljanja, pojavit će se simbol “EE“ i oglasit će se zvučni signal. Ako se to dogodi, ponovite radnju.
Ako se pogreška i dalje javlja, obratite se postprodajnom servisu.

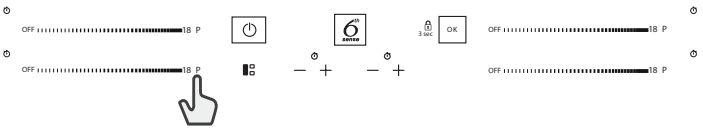
UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE ZVUČNOG SIGNALA

Za uključivanje/isključivanje zvučnog signala:
- Štednjak priključite na električno napajanje;
- Pričekajte slijed uključivanja;
- Na 5 sekundi pritisnite gumb “P“ prve klizne tipkovnice u gornjem lijevom dijelu.

Svi postavljeni alarmi ostaju aktivni.

POKAZNI NAČIN RADA (isključeno zagrijavanje,. pogledajte odjeljak u dijelu “Rješavanje problema“)

Uključivanje i isključivanje pokaznog načina rada:
- Štednjak priključite na električno napajanje;
- Pričekajte slijed uključivanja;
- Tijekom prve minute pritisnite gumb za brzo zagrijavanje “P“ donje lijeve tipkovnice na 5 sekundi (kako je prikazano u nastavku);
- Na zaslonu će se prikazati “DE“.



SVAKODNEVNA UPORABA

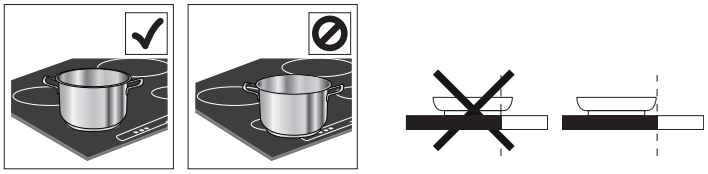
UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PLOČE

Za uključivanje ploče, pritisnite gumb za uključivanje i držite oko 1 sekundu. Za isključivanje ploče, ponovno pritisnite isti gumb, i sve će zone za kuhanje biti deaktivirane.

NAMJEŠTANJE

Nemojte posudom prekriti simbole na upravljačkoj ploči.

Napomena: Preporučuje se da se na područjima kuhanja u blizini upravljačke ploče lonci i tave drže unutar oznaka (uzimajući u obzir dno i gornji rub tave jer je potonji često veći).
Time se sprječava pregrijavanje dodirne pločice. Prilikom pečenja ili prženja treba upotrebljavati stražnja područja kuhanja kada god je to moguće.



AKTIVIRANJE/DEAKTIVIRANJE ZONA ZA KUHANJE TE NAMJEŠTANJE RAZINE SNAGE

OFF ..... 18 P

Aktiviranje zona za kuhanje:

Prst vodoravno pomaknite preko klizne tipkovnice (KLIZAČA) željene zone kuhanja da biste je uključili i namjestili snagu. Razina će se prikazati pored područja zajedno sa svjetlom pokazivača koji prikazuju uključenu zonu kuhanja. Gumb "P" može se upotrijebiti za odabir funkcije brzog zagrijavanja (Booster).

Deaktiviranje zona za kuhanje:

Odaberite gumb "OFF" (Isključi) na početku klizne tipkovnice.

ZAKLJUČAVANJE UPRAVLJAČKE PLOČE

Zaključajte postavke te tako spriječite da se ploča slučajno uključi tako da pritisnete OK/Gumb za zaključavanje tipki i držite 3 sekunde. Zvučni signal i svjetlo upozorenja iznad simbola označavaju da je ta funkcija aktivirana. Upravljačka ploča je zaključana, osim funkcije isključeno ( ). Za otključavanje upravljačkih tipki, ponovite postupak za aktiviranje.

MJERAČ VREMENA

Dva su mjerača vremena - jedan za lijeve zone za kuhanje, a drugi za desne zone za kuhanje.

Aktiviranje mjerača vremena:

Pritisnite gumb "+" ili "–" za postavljanje željenog vremena na zoni za kuhanje koja je u uporabi. Svjetlo pokazivača uključit će zajedno s pripadajućim simbolom . Kada postavljeno vrijeme prođe, oglasit će se zvučni signal, a zona za kuhanje će se automatski ugasiti.
Vrijeme se može promijeniti u bilo kojem trenutku i nekoliko mjerača vremena može se istovremeno uključiti.
Kada su 2 mjerača vremena na istoj strani štednjaka istovremeno uključena, "Indikator odabira zone" treperi i pripadajuće odabrano vrijeme kuhanja prikazano je na središnjem zaslonu.

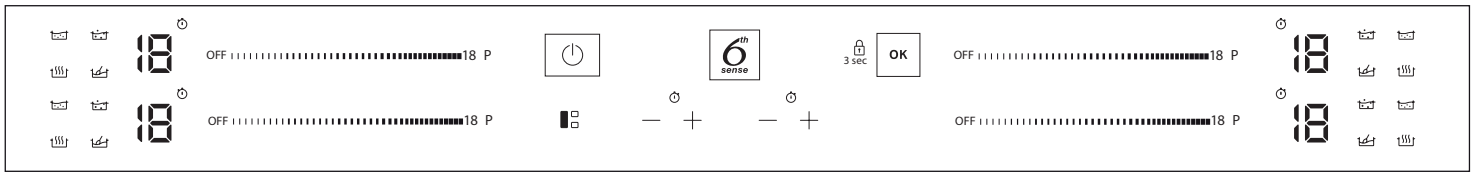
Deaktiviranje mjerača vremena:

Pritisnite gumbe "+" i "–" zajedno sve dok se mjerač vremena ne deaktivira.

POKAZIVAČ MJERAČA VREMENA

Ovo LED svjetlo (kada je uključeno) označava da je mjerač vremena postavljen za tu zonu kuhanja.

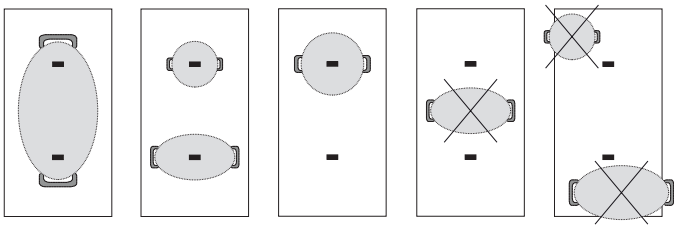
FUNKCIJE



FLEXICOOK

Kada odaberete gumb "FLEXICOOK", možete kombinirati dvije zone kuhanja i upotrebljavati ih pri istoj snazi koja pokriva cijelu površinu s velikim loncem ili djelomičnu s okruglim/ovalnim loncem.
Funkcija uvijek ostaje uključena i kada upotrebljavate samo jedan lonac, može se pomicati po cijelom području. U ovom se slučaju obje lijeve klizne tipkovnice mogu upotrebljavati neovisno jedna o drugoj.
Pogodno je za kuhanje u ovalnim ili pravokutnim posudama ili s držačima za posude.
Funkciju isključite tako da pritisnete tipku "FLEXICOOK".
NAPOMENA: Posebne se funkcije ne mogu odabrati kada se upotrebljava ova značajka.

VAŽNO: Postavite lonce u središte zone kuhanja tako da pokrivaju najmanje jednu referentnu točku (kako je prikazano u nastavku).



6TH SENSE

Gumb "6th Sense" aktivira posebne funkcije.
Stavite posudu na željeno mjesto i odaberite zonu za kuhanje.
Pritisnite gumb "6th Sense". Na zaslonu odabranog područja prikazat će se "A".
Pokazivač za prvu posebnu funkciju koja je na raspolaganju za tu zonu za kuhanje će svijetliti.
Odaberite željenu posebnu funkciju pritiskom na gumb "6th Sense" jedan ili više puta.
Funkcija se aktivira pritiskom na gumb 3 sec OK za potvrdu.
Da biste odabrali neku drugu posebnu funkciju, pritisnite "OFF" i zatim gumb "6th Sense" da biste odabrali traženu funkciju.
Posebnu funkciju možete isključiti i vratiti se u ručni način rada tako da pritisnete "OFF".
Ploča za kuhanje unaprijed postavlja razinu napajanja prilikom upotrebe posebnih funkcija i ona se ne može mijenjati.

OTAPANJE

Ova funkcija omogućava postizanje idealne temperature za otapanje hrane te održavanje stanja hrane bez opasnosti da zagori.
Ovo je vrlo prikladna metoda jer ne uništava osjetljivu hranu kao što je čokolada te sprečava da se zalijepi na posudu.

ODRŽAVANJE TOPLINE

Ova funkcija omogućava držanje hrane na idealnoj temperaturi, obično nakon što je kuhanje dovršeno, ili pri vrlo sporom reduciranju tekućine.
Pogodna za serviranje hrane na savršenoj temperaturi.

VRENJE

Ova je funkcija pogodna za održavanje temperature vrenja što vam omogućava da hranu kuhate dulje vrijeme bez opasnosti da zagori.
Pogodno za dugo kuhanje (riža, umaci, pečenja) s tekućim umacima

KLJUČANJE

Ova funkcija omogućava da voda proključa i nastavi ključati uz nižu potrošnju energije.
U lonac je potrebno staviti oko 2 litre vode (po mogućnosti sobne temperature).
U svakom slučaju preporučamo korisnicima da nadziru vrelu vodu te da redovno provjeravaju količinu preostale vode.
Ako su lonci veliki i ako je količina vode veća od 2 litre, preporučujemo upotrebu poklopca da bi se postiglo kraće vrijeme ključanja.

POKAZIVAČI

H PREOSTALA TOPLINA

Ako se na zaslonu prikaže "H", to znači da je zona kuhanja vruća. Indikator se uključuje čak i ako zona nije aktivirana, ali se zagrijala upotrebom obližnjih zona ili zato što je na nju postavljen vrući lonac.
Kada se zona kuhanja ohladi, slovo "H" nestaje.

U POSUDA NIJE PRAVILNO STAVLJENA ILI JE NEMA

Ovaj se simbol prikazuje ako posuda nije prikladna za kuhanje na indukcijskoj ploči, nije dobro namještena ili nije odgovarajuće veličine za odabranu zonu za kuhanje. Ako se u roku od 30 sekundi ne utvrdi prisutnost posude, zona za kuhanje se isključuje.

TABLICA KUHANJA

Tablica kuhanja donosi primjer vrste kuhanja za svaku postavku razine. Stvarna snaga svake razine snage ovisi o dimenzijama zone kuhanja.

RAZINA SNAGE		VRSTA PRIPREME JELA	RAZINA UPOTREBE (označava iskustvo u kuhanju i navike)
Najveća snaga	**P**	Brzo zagrijavanje/Booster	Pogodno za brzo povećanje temperature hrane sve do brzog ključanja (za vodu) ili za brzo podgrijavanje tekućina za kuhanje.
	14 – 18	Prženje – vrenje	Pogodno za zapeći hranu, početak kuhanja, prženje zamrznutih proizvoda, brzo ključanje tekućina.
		Jače završno pečenje – pirjanje – kuhanje – pečenje na roštilju	Pogodno za dinstanje, održavanje jakog ključanja, kuhanje i roštiljanje.
	10 – 14	Jače završno pečenje – kuhanje – kuhanje gulaša i ragu – pirjanje – pečenje na roštilju	Pogodno za dinstanje, održavanje laganog ključanja, kuhanje i roštiljanje te za zagrijavanje dodatnog pribora.
		Kuhanje – pirjanje – dinstanje – roštiljanje – kuhanje dok ne postane kremasto	Pogodno za pirjanje, održavanje laganog ključanja, kuhanje i roštiljanje (dulje vrijeme).
	5 – 9	Kuhanje – vrenje, zgušnjavanje – kuhanje dok ne postane kremasto	Pogodno za recepte sa sporim kuhanjem (riža, umaci, pečenja, riba) s tekućinama (npr. voda, vino, juha, mlijeko) te za kuhanje tjestenine dok ne postane kremasta.
			Pogodno za recepte sa sporim kuhanjem (količine ispod 1 litre: riža, umaci, pečenja, riba) s tekućinama (npr. voda, vino, juha, mlijeko).
	1 – 4	Otapanje – odmrzavanje	Pogodno za omekšavanje maslaca, nježno otapanje čokolade, odmrzavanje manjih komada hrane.
		Održavanje topline hrane – kuhanje rižota dok ne postane kremast	Pogodno za održavanje malih porcija upravo skuhane hrane toplim te za dobivanje kremastog rižota.
Nulta snaga	**OFF**	–	Hob in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by an "H").

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Važno:

- **Prije čišćenja provjerite jesu li zone za kuhanje isključene i je li indikator preostale topline (H) isključen.**
- Ne upotrebljavajte abrazivne spužve ili spužve za ribanje jer one mogu oštetiti staklo.
- Nakon svake upotrebe očistite ploču (kada se ohladi) kako biste uklonili ostatke i mrlje od ostataka hrane.
- Neodgovarajuće očišćena površina može smanjiti osjetljivost gumba upravljačke ploče.
- Upotrijebite strugač samo ako ima ostataka zalijepljenih na štednjak. Pratite upute proizvođača strugača da biste izbjegli grebanje stakla.
- Šećer ili hrana koja sadrži puno šećera može oštetiti ploču i mora se odmah ukloniti.
- Sol, šećer i pijesak mogli bi prouzročiti ogrebotine na staklenoj površini.
- Koristite meku krpu, kuhinjske ručnike koji upijaju tekućinu ili posebna sredstva za čišćenje ploča (u skladu s uputama proizvođača).
- Posude bi se mogle micati ili vibrirati zbog prolivene tekućine u zonama za kuhanje.
- Dobro osušite ploču nakon čišćenja.

Ako se na staklu prikazuje iXelium™ logo, to znači da je ploča za kuhanje tretirana iXelium™ tehnologijom, što je ekskluzivna Whirlpool završna obrada koja osigurava savršene rezultate čišćenja kao i dulji sjaj ploče za kuhanje.

Za čišćenje iXelium™ ploča za kuhanje, slijedite ove preporuke:

- Upotrijebite meku krpu (najbolja je od mikrovlakana) navlaženu vodom ili uobičajenim sredstvom za pranje suđa.
- Za najbolje rezultate ostavite vlažnu krpicu na staklenoj površini ploče nekoliko minuta.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

- Uvjerite se da napajanje nije isključeno.
- Ako nakon uporabe ne možete isključiti ploču, iskopčajte je iz struje.
- Ako se na zaslonu nakon uključivanja ploče prikažu slovno-brojčani znakovi, upute potražite u sljedećoj tablici.

Napomena: Voda, tekućina prolivena iz posude ili bilo kakvi predmeti na gumbima ploče mogu slučajno aktivirati ili deaktivirati funkciju zaključavanja upravljačke ploče.

KOD PRIKAZA	OPIS	MOGUĆI UZROCI	RJEŠENJE
F0E1	Posuđe je otkriveno, ali nije kompatibilno sa zatraženim načinom rada.	Posuđe nije dobro postavljeno na zonu kuhanja ili nije kompatibilno s jednom ili više zona kuhanja.	Dva puta pritisnite gumb Uključivanje/ Isključivanje (On/Off) da biste uklonili kod F0E1 i obnovili rad zone kuhanja. Tada pokušajte upotrijebiti posuđe na drugoj zoni kuhanja ili upotrijebite drugo posuđe.
F0E7	Nepravilno priključivanje kabela za napajanje.	Priključak napajanje nije točno onakav kakav je naveden u dijelu "PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU".	Priključak napajanja namjestite prema dijelu "PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU".
F0EA	Upravljačka ploča se isključuje zbog pretjerano visokih temperatura.	Unutarnja temperatura elektroničkih dijelova je previsoka.	Pričekajte da se ploča ohladi prije ponovne upotrebe.
F0E9	Zona kuhanja isključuje se kada je temperatura previsoka.	Unutarnja temperatura elektroničkih dijelova je previsoka.	Pričekajte da se zona kuhanja ohladi prije ponovne upotrebe.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Isključite napajanje ploče za kuhanje. Pričekajte nekoliko sekundi, a zatim ponovno spojite ploču za kuhanje na električnu mrežu. Ako se problem i dalje pojavljuje, obratite se servisu i navedite kod pogreške koji se prikazuje na zaslonu.		
d E *[kada je štednjak isključen]*	Štednjak ne uključuje zagrijavanje. Funkcije se ne uključuju.	Uključen je POKAZNI NAČIN RADA.	Pratite upute u dijelu "POKAZNI NAČIN RADA".
npr. 0 → –	Ploča za kuhanje ne dopušta uključivanje posebne funkcije.	Regulator snage ograničava razine snage u skladu s maksimalnom vrijednosti koja je postavljena za ploču za kuhanje.	Pogledajte odjeljak "Postavljanje snage".
npr. P → 5 *[Razina snage niža je od zatražene]*	Ploča za kuhanje automatski postavlja minimalnu razinu snage da bi se osiguralo da se zona za kuhanje može upotrebljavati.	Regulator snage ograničava razine snage u skladu s maksimalnom vrijednosti koja je postavljena za ploču za kuhanje.	Pogledajte odjeljak "Postavljanje snage".

ZVUKOVI TIJEKOM RADA

Indukcijske ploče mogu zviždati ili pucketati tijekom rada. Te zvukove zapravo proizvode posude, a povezani su s karakteristikama dna posude (na primjer, ako je dno napravljeno od više različitih slojeva materijala ili ako je nepravilno). Ti zvukovi mogu ovisiti o vrsti posuda koje koristite i količini namirnica koje one sadrže te ne predstavljaju nikakav kvar.

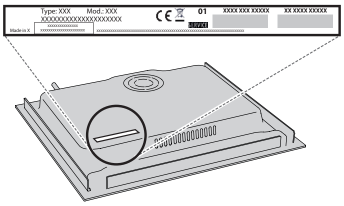
POSTPRODAJNI SERVIS

PRIJE NEGO ŠTO KONTAKTIRATE POSTPRODAJNI SERVIS:

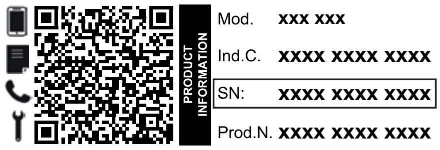
1. Pogledajte možete li sami riješiti problem uz pomoć prijedloga danih u **VODIČ ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA**.
2. Isključite i ponovno uključite uređaj kako biste provjerili je li kvar uklonjen.

AKO SE I NAKON NAVEDENIH PROVJERA KVAR I DALJE JAVLJA, OBRATITE SE NAJBLIŽEM POSTPRODAJNOM SERVISU.

Kada kontaktirate korisničku službu uvijek navedite:
- kratki opis kvara,
- vrstu i točan model uređaja;



- serijski broj (broj iza riječi SN na nazivnoj pločici na dnu uređaja). Serijski je broj naveden i u dokumentaciji;

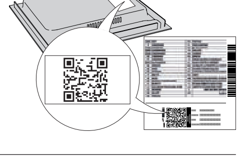


- svoju punu adresu;
- svoj telefonski broj.

Ako je popravak potreban obratite se ovlaštenom Postprodajnom servisu (kako bi se jamčila uporaba originalnih rezervnih dijelova i ispravan popravak).

U slučaju instalacije koja nije preko ugradbene pećnice, obratite se postprodajnoj službi da biste kupili komplet za odvajanje C00628720 (ploča za kuhanje od 60 i 65 cm) ili C00628721 (ploča za kuhanje od 77 cm). Ako ne želite kupiti komplet za odvajanje provjerite je li razdjelnik ugrađen prema uputama za instalaciju.

Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako da:
- Upotrijebite QR kod na uređaju;
- Posjetite naše web-mjesto **docs.whirlpool.eu/docs;**
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Kada se obraćate našem postprodajnom servisnu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.



®/TM/ © 2025 Whirlpool. Proizvedeno prema licenci.

Whirlpool

400020027066

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

VAŽNO JE DA SE PROČITAJU I POŠTUJU

Pažljivo pročitajte ova bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja. Sačuvajte ih za buduću upotrebu.
Ovaj priručnik i sam uređaj pružaju važna bezbednosna upozorenja koja morate pročitati i kojih se morate uvek pridržavati. Proizvođač se odriče svake odgovornosti u slučaju nepoštovanja ovih bezbednosnih uputstava, nepravilnog korišćenja uređaja ili nepravilno podešenih kontrola.
⚠ UPOZORENJE: Ukoliko je površina ploče za kuvanje naprsla, nemojte koristiti uređaj - postoji rizik od električnog udara.
⚠ UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne skladištite stvari na površinama za kuvanje.
⚠ OPREZ: Proces kuvanja mora da se nadgleda. Kraći proces kuvanja mora neprekidno da se nadgleda.
⚠ UPOZORENJE: Kuvanje na ploči bez nadzora, kada se koristi mast ili ulje, može da bude opasno - postoji rizik od požara. NIKADA nemojte pokušavati da ugasite požar vodom: umesto toga, isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen poklopcem, na primer, ili vatrostalnim prekrivačem.
⚠ Nemojte da koristite ploču za kuvanje kao potporu ili radnu površinu. Krpe i druge zapaljive materijale držite dalje od uređaja dok se svi delovi potpuno ne ohlade – postoji rizik od požara.
⚠ Metalni predmeti, kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne bi trebalo da se stavljaju na ploču za kuvanje pošto mogu da postanu veoma vrući.
⚠ Malu decu (do 3 godine) treba držati dalje od uređaja. Malu decu (3-8 godina) treba držati dalje od uređaja, osim ukoliko imaju konstantan nadzor. Deca starosti od 8 godina i više i osobe sa umanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, mogu da koriste ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ako su im data uputstva za bezbedno korišćenje uređaja i ukoliko razumeju moguće rizike. Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Čišćenje i održavanje ne smeju vršiti deca bez nadzora.
⚠ Posle upotrebe isključite ploču za kuvanje pomoću njene kontrole i nemojte se oslanjati na detektor tiganja.
⚠ UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni delovi jako se zagrevaju u toku upotrebe. Pobrinite se da ne dođe do kontakta sa grejnim elementima. Decu mlađu od 8 godina treba uvek držati po strani, ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.
⚠ Hrana ne sme da stoji u ili na proizvodu duže od jednog sata pre ili posle kuvanja.

DOZVOLJENA UPOTREBA

⚠ OPREZ: Uređaj nije predviđen da se njime upravlja spoljnim uređajem za uključivanje, kao što je tajmer, ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.
⚠ Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i takođe se može koristiti: u kuhinjama za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; u seoskim gazdinstvima; od strane gostiju hotela, motela, prenoćišta sa doručkom i drugih objekata za smeštaj gostiju.
⚠ Nijedna druga upotreba nije dozvoljena (npr. zagrevanje prostorija).
⚠ Ovaj uređaj nije namenjen za profesionalnu upotrebu. Ne koristite uređaj na otvorenom.
⚠ UPOZORENJE: Indukciona ploča za kuvanje može da generiše zvuk kada nešto ostane na kontrolnoj tabli. Isključite ploču za kuvanje pomoću dugmeta UKLJUČI/ ISKLJUČI.

UGRADNJA

⚠ Ovim uređajem moraju rukovati i montirati ga dve ili više osoba – postoji rizik od povrede. Prilikom raspakivanja i ugradnje, koristite zaštitne rukavice - rizik od posekotina.
⚠ Ugradnju, uključujući dovod vode (ako postoji), električno povezivanje i popravke mora da obavi kvalifikovani tehničar. Ne popravljajte delove uređaja i ne menjajte ih ukoliko to nije izričito navedeno u uputstvu za upotrebu. Držite decu podalje od mesta ugradnje. Nakon otpakivanja uređaja, uverite se da nije došlo do oštećenja prilikom transporta. U slučaju da ima nekih problema, obratite se svom prodavcu ili najbližoj Postprodajnoj službi. Nakon ugradnje, otpadna ambalaža (plastični delovi, delovi od stiropora itd.) se mora čuvati van domašaja dece - rizik od gušenja. Pre ugradnje, uređaj se mora isključiti sa strujnog napajanja – postoji rizik od strujnog udara. Pazite da uređaj ne ošteti kabl za napajanje tokom ugradnje – postoji rizik od požara ili strujnog udara. Aktivirajte uređaj tek nakon što je postupak ugradnje završen.
⚠ Sva sečenja na vitrini obavite pre postavljanja uređaja u kućište i uklonite sve opiljke i strugotinu.
⚠ Ukoliko uređaj nije postavljen iznad rerne, pregradna ploča (koja nije uključena) se mora postaviti u odeljak ispod uređaja.

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

⚠ Mora biti omogućeno isključivanje uređaja sa napajanja izvlačenjem utikača iz utičnice, ukoliko joj se može pristupiti, ili putem dostupnog višepolnog prekidača postavljenog iznad utičnice u skladu sa pravilima ožičenja, a uređaj mora biti uzemljen, u skladu sa nacionalnim bezbednosnim standardima.
⚠ Ne koristite produžne kablove, višestruke utičnice ili adaptere. Nakon ugradnje električni delovi ne smeju da budu dostupni korisniku. Ne koristite uređaj kada ste mokri ili bosi. Ne rukujte ovim uređajem ako mu je oštećen kabl za napajanje ili utikač, ako ne radi kako treba, ili ako je oštećen ili ste ga ispustili.
⚠ Instalacija pomoću utikača strujnog kabla nije dozvoljena, osim u slučaju da je proizvod već opremljen utikačem koji je obezbedio Proizvođač.
⚠ Ukoliko je kabl za napajanje oštećen, potrebno je da ga proizvođač, serviser ili druga kvalifikovana osoba zameni istim takvim kako bi se izbegla opasnost – postoji rizik od električnog udara.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

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

ODLAGANJE AMBALAŽE

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

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

ODLAGANJE KUĆNIH UREĐAJA

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

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

SAVETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

Iskoristite maksimalno zaostalu toplotu koju proizvodi ringla, tako što ćete isključiti uređaj par minuta pre završetka kuvanja.
Osnova tiganja ili šerpe treba u potpunosti da prekrije ringlu; posuda koja je manje površine nego ringla će bespotrebno trošiti energiju.
Tiganje i šerpe prekrijte poklopcima prilikom kuvanja i koristite što manje vode. Priprema hrane u posudi bez poklopca će dovesti do pojačane potrošnje energije.
Koristite samo šerpe i tiganje sa ravnim dnom.

IZJAVA O USAGLAŠENOSTI

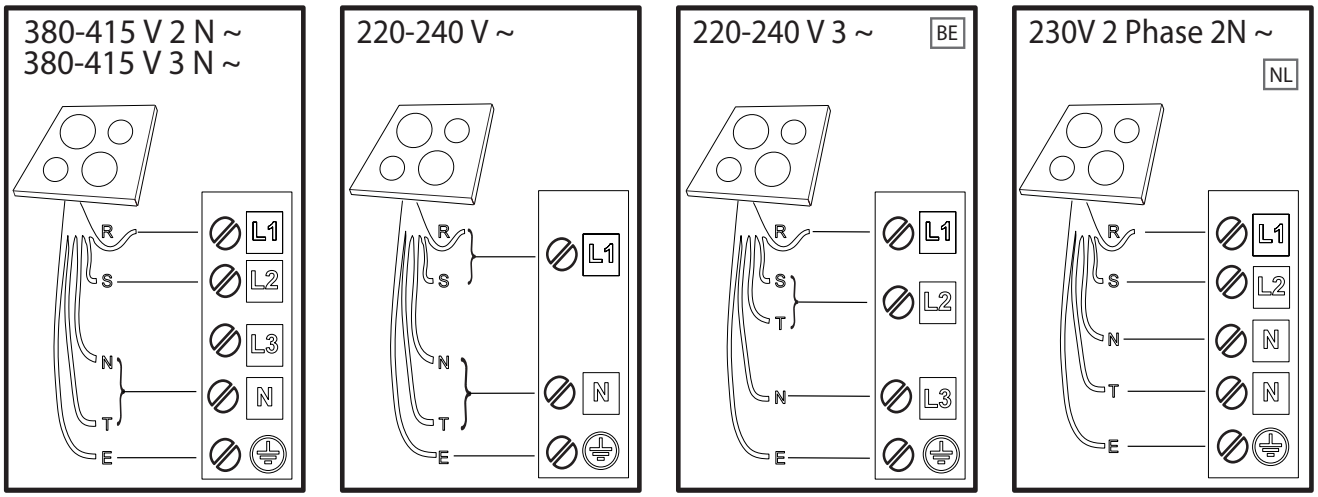
Ovaj uređaj ispunjava zahteve za Evropsku odredbu 66/2014 i propise za ekološki dizajn za proizvode u vezi sa energijom i energetske informacije (amandman) (izlazak iz EU) 2019, u skladu sa Evropskim standardom EN 60350-2.
Informacije u vezi sa režimom male snage uređaja u skladu sa odredbom (EU) 2023/826 možete pronaći preko sledeće veze: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

NAPOMENA

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

PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNO NAPAJANJE

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



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

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

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

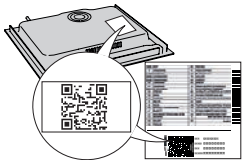
⏚ = **E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

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

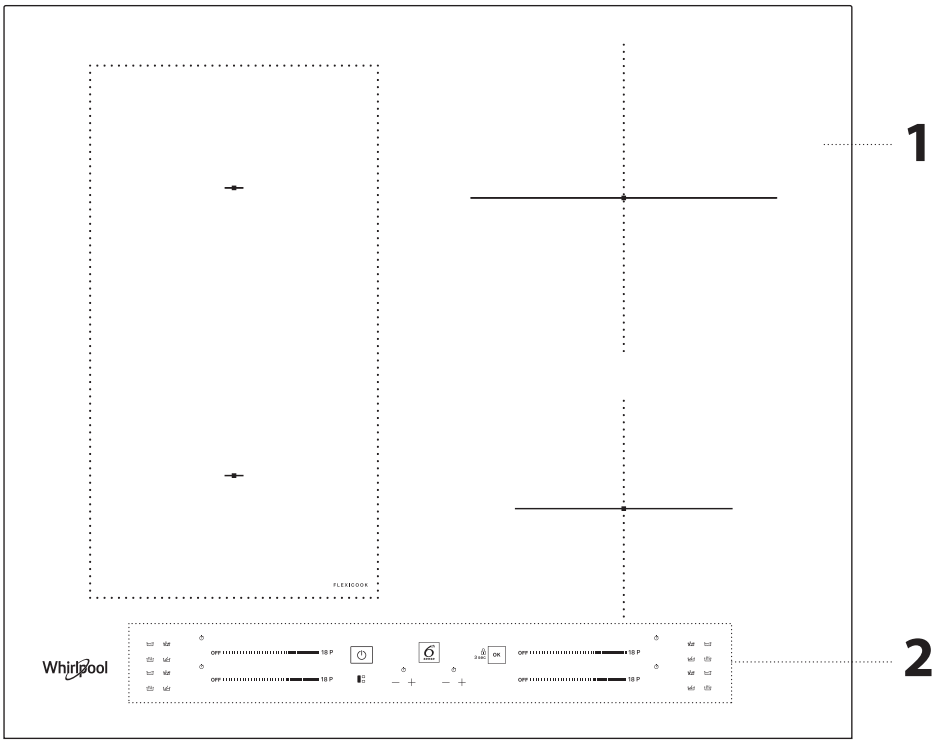
HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE WHIRLPOOL
Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj proizvod putem **www.register10.eu.**

Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA

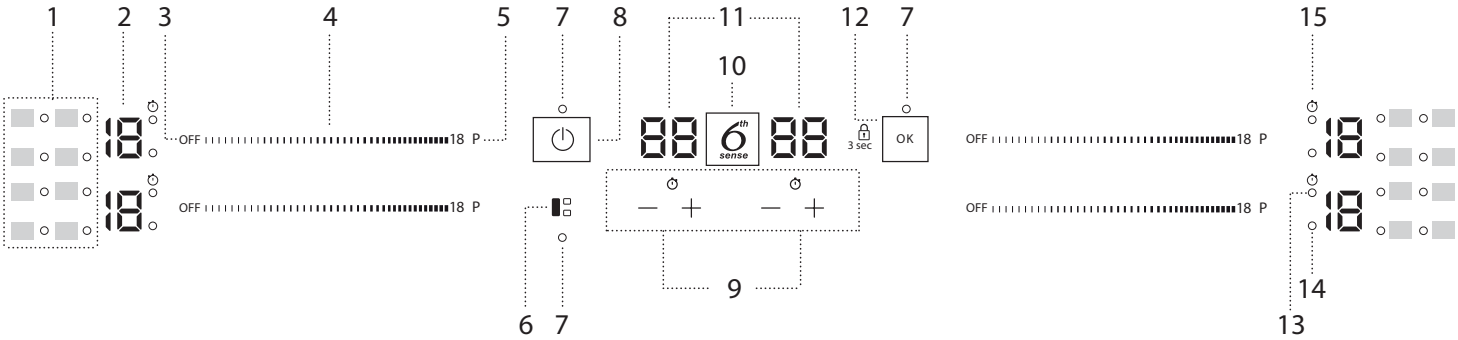


OPIS PROIZVODA



1. Površina za kuvanje
2. Kontrolna tabla

KONTROLNA TABLA



1. Simboli/aktivacija posebnih funkcija
2. Izabrani nivo kuvanja
3. Dugme za isključivanje zone za kuvanje
4. Klizna tastatura
5. Dugme za brzo podgrevanje (Booster)
6. Dugme FLEXICOOK
7. Svetlosni indikator – funkcija je aktivna
8. Dugme za Uključivanje/Isključivanje
9. Tajmer
10. Dugme 6th Sense
11. Indikator za vreme kuvanja
12. Dugme OK/Blokada tastera – 3 sekunde
13. Indikator za aktivan tajmer
14. Indikator izbora zone
15. Simbol indikatora tajmera

PRIBOR

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

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

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

ADAPTERI ZA ŠERPE/TIGANJE KOJI NISU POGODNI ZA INDUKCIJU

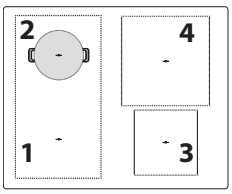
Korišćenje adapterskih ploča utiče na efikasnost i stoga povećava vreme potrebno za zagrevanje vode ili hrane. Uverite se da je feromagnetni prečnik osnove posuđa u skladu sa prečnikom adapterske ploče i prečnikom zone za kuvanje. Ako se ove dimenzije ne poklapaju, to može značajno smanjiti efikasnost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

PRAZNE ŠERPE I TIGANJI

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

POGODNA VELIČINA OSNOVE TIGANJA/ŠERPE ZA RAZLIČITE ZONE ZA KUVANJE

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



UPOTREBA POSUĐA PO ZONAMA

Zona	Pogodan oblik posuđa	Pogodna feromagnetna osnova (cm)
1 ili 2	Okrugli ili kvadratni	12
3	Okrugli	10
4	Okrugli	15
1+2 (FLEXICOOK)	Ovalni ili pravougaoni	Kratka strana 16 – 21 Duga strana 24 – 38

PRVA UPOTREBA

POWER MANAGEMENT (PODEŠAVANJE SNAGE)

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

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

Da biste podesili snagu ploče za kuvanje:

Kada ste uređaj povezali na električnu mrežu, možete da podesite nivo snage u roku od 60 sekundi.
Pritisnite krajnje desno dugme tajmera “+“ na najmanje 5 sekundi. Na ekranu će se prikazati simbol “PL“.
Pritisnite 3 sec OK dugme za potvrdu.
Koristite “+“ i “–“ dugmad da biste izabrali željeni nivo snage.
Nivoi snage koji su dostupni su: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Potvrdite pritiskom na 3 sec OK.

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

U slučaju greške tokom postupka podešavanja, displej će prikazati simbol “EE“ i oglasiće se zvučni signal. U tom slučaju, potrebno je da ponovite postupak.
Ukoliko se greška nastavi, obratite se servisu za podršku.

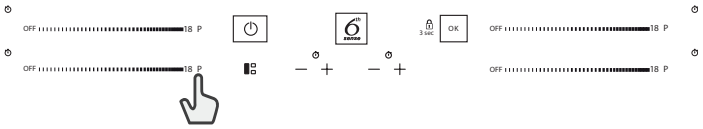
UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE ZVUČNOG SIGNALA

Za aktivaciju/deaktivaciju zvučnog signala:
- Priključite ploču za kuvanje na napajanje;
- Sačekajte sekvencu uključivanja;
- Pritisnite dugme “P“ na prvoj kliznoj tastaturi na gornjem levom delu na 5 sekundi.

Svi podešeni alarmi će ostati aktivni.

REŽIM ZA DEMONSTRACIJU (zagrevanje deaktivirano, vidite odeljak “Otklanjanje problema“)

Da biste uključili i isključili režim za demonstraciju:
- Priključite ploču za kuvanje na napajanje;
- Sačekajte sekvencu uključivanja;
- Tokom prvog minuta, pritisnite dugme za brzo zagrevanje “P“ na tastaturi sa donje leve strane na 5 sekundi (kao što je prikazano u nastavku);
- “DE“ se prikazuje na displeju.



SVAKODNEVNA UPOTREBA

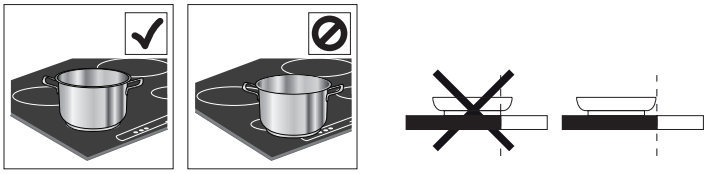
UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PLOČE ZA KUVANJE

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

POSTAVLJANJE

Ne pokrivajte simbole kontrolne table šerpom za kuvanje.

Molimo vas obratite pažnju na sledeće: U zonama za kuvanje blizu kontrolne table, preporučuje se da držite šerpe i tiganje unutar oznaka (vodeći računa i o dnu i o gornjoj ivici šerpe, jer je ona obično veća).
Ovo sprečava pregrevanje table osetljive na dodir. Prilikom grilovanja ili prženja, koristite zadnje zone kuvanja kada god je moguće.



AKTIVIRANJE/DEAKTIVIRANJE ZONA ZA KUVANJE I PODEŠAVANJE NIVOA SNAGE

OFF ..... 18 P

Za aktiviranje zona za kuvanje:

Pomerajte prst horizontalno duž klizne tastature (KLIZAČA) željene zone kuvanja da biste je aktivirali i podesili jačinu. Nivo se prikazuje u ravni sa oblašću, zajedno sa indikatorskim svetlom koje pokazuje aktivnu zonu kuvanja. Dugme "P" se može koristiti za biranje funkcije brzog zagrevanja (Booster).

Za deaktiviranje zona za kuvanje:

Izaberite dugme "OFF" (Isključeno) na početku klizne tastature.

ZAKLJUČAVANJE KONTROLNE TABLE

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

TAJMER

Postoje dva tajmera – jedan kontroliše zone za kuvanje sa leve strane, dok drugi kontroliše one sa desne strane.

Za aktiviranje tajmera:

Pritisnite dugme "+" ili "–" da biste podesili željeno vreme na zoni za kuvanje koja je u upotrebi. Indikatorsko svetlo se aktivira u ravni sa određenim simbolom . Kada protekne podešeno vreme, oglasiće se zvučni signal i zona za kuvanje će se automatski isključiti.
Vreme se može promeniti u bilo kom trenutku, a istovremeno se može aktivirati nekoliko tajmera.
Ako su istovremeno aktivirana 2 tajmera sa iste strane ploče za kuvanje, "Indikator izbora zone" treperi i na centralnom displeju se prikazuje izabrano odgovarajuće vreme kuvanja.

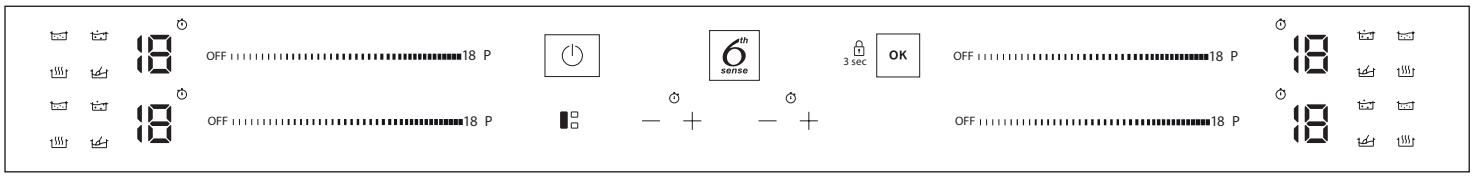
Za deaktiviranje tajmera:

Pritisnite dugmad "+" i "–" zajedno, dok tajmer ne bude deaktiviran.

INDIKATOR TAJMERA

Ovo LED svetlo (kada je uključeno) pokazuje da je podešen tajmer za zonu kuvanja.

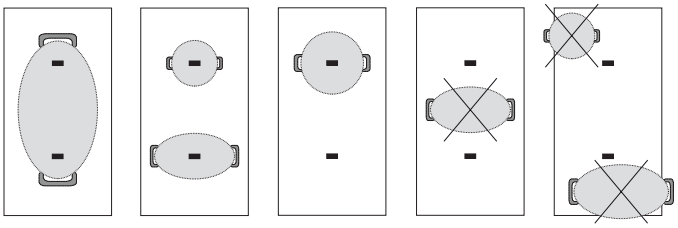
FUNKCIJE



FLEXICOOK

Biranjem dugmeta "FLEXICOOK", možete kombinovati dve zone kuvanja i koristiti ih istom jačinom prekrivanjem cele površine velikom šerpom ili delimično okruglom/ovalnom šerpom.
Funkcija uvek ostaje uključena i, kada se koristi samo jedna šerpa, može se primeniti na celu oblast. U ovom slučaju, obe klizne tastature sa leve strane se mogu bez razlike koristiti.
Idealno za kuvanje sa ovalnim ili pravougaonim šerpama ili sa podmetačima za tiganj.
Da biste deaktivirali funkciju, pritisnite taster "FLEXICOOK".
NAPOMENA: Posebne funkcije se ne mogu izabrati kada se koristi ova funkcija.

VAŽNO: Posude za kuvanje postavite na središte zone za kuvanje tako da prekrivaju najmanje jednu referentnu tačku (kao što je prikazano u nastavku).



6TH SENSE

Dugme "6th Sense" aktivira posebne funkcije.
Postavite šerpu na mesto i izaberite zonu za kuvanje.
Pritisnite dugme "6th Sense". Displej izabrane oblasti pokazuje "A".
Indikator za prvi raspoloživi posebni dodatak za zonu za kuvanje će se osvetliti.
Izaberite željenu posebnu funkciju pritiskom na dugme "6th Sense" jednom ili više puta.
Funkcija je aktivirana kada se pritisne dugme 3 sec OK radi potvrde.
Da biste izabrali drugu posebnu funkciju, pritisnite dugme "OFF" (Isključeno), a zatim dugme "6th Sense" da biste izabrali potrebnu funkciju.
Da biste deaktivirali posebnu funkciju i vratili se na ručni režim, pritisnite dugme "OFF" (Isključeno).
Nivo snage prilikom korišćenja posebnih funkcija je pretpodešen pločom za kuvanje i ne može se izmeniti.

TOPLJENJE

Ova funkcija vam omogućava da hranu dovedete na idealnu temperaturu za topljenje i da održavate stanje hrane bez rizika od zagorevanja.
Ova metoda je idealna, jer ne oštećuje osetljivu hranu i sprečava je da se zalepi za šerpu.

ODRŽAVANJE HRANE TOPLOM

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

KRČKANJE

Ova funkcija je idealna za održavanje temperature krčkanja, omogućavajući vam da kuvate hranu na duže periode, bez rizika od zagorevanja.
Idealno za recepte sa dugim kuvanjem (pirinač, sosovi, pečenja) sa tečnim sosovima.

KLJUČANJE

Ova funkcija vam omogućava da dovedete vodu do ključanja i ostavite je da vri, uz nižu potrošnju energije.
Oko 2 litra (poželjno sobne temperature) treba sipati u šerpu.
U svim slučajevima, korisnicima se savetuje da pažljivo prate ključajuću vodu, i da redovno proveravaju količinu preostale vode.
Ako je posuđe veće i količina vode je veća od 2 litra, preporučujemo da koristite poklopac da bi se optimizovalo vreme ključanja.

INDIKATORI

H PREOSTALA TOPLOTA

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

ŠERPA NEPRAVILNO POSTAVLJENA ILI NEDOSTAJE

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

TABELA ZA KUVANJE

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

NIVO SNAGE		VRSTA KUVANJA	NIVO KORIŠĆENJA (ukazuje na iskustvo i navike u kuvanju)
Maksimalna snaga	**P**	Brzo grejanje/Booster	Idealno za brzo povećanje temperature hrane do brzog ključanja (u slučaju vode) ili za brzo zagrevanje tečnosti za kuvanje.
	14 – 18	Prženje – kuvanje	Idealno za zapicanje hrane, početke u kuvanju, prženje duboko zamrznutih namirnica, brzo dovođenje tečnosti do ključanja.
		Zapicanje – sporo prženje – kuvanje – grilovanje	Idealno za dinstanje, održavanje živog vrenja, kuvanje i grilovanje.
	10 – 14	Zapicanje – kuvanje – kuvanje na pari – kratko prženje – grilovanje	Idealno za dinstanje, održavanje laganog vrenja, kuvanje i grilovanje i dodatke za prethodno zagrevanje.
		Kuvanje – kuvanje na pari, dinstanje – grilovanje – kuvanje do kremastog stanja	Idealno za dinstanje, održavanje laganog vrenja, kuvanje i grilovanje (dugotrajno).
	5 – 9	Kuvanje – krčkanje – zgušnjavanje – kremaste paste	Idealno za recepte sa sporijim kuvanjem (pirinač, sosove, pečenje, ribu) sa tečnostima (npr. voda, vino, supa, mleko) i za kremastu pastu.
			Idealno za recepte sa sporim kuvanjem (količine ispod 1 litra: pirinač, sosovi, pečenje, riba) sa tečnostima (npr. voda, vino, čorba, mleko).
	1 – 4	Topljenje – otapanje	Idealno za omekšavanje putera, sporo topljenje čokolade, otapanje malih komada.
		Održavanje hrane toplom – kremasti rižoto	Idealno za održavanje toplim malih porcija tek skuvane hrane ili pribora za serviranje, kao i kremasti rižoto.
Nula snaga	**OFF**	–	Ploca za kuvanje u režimu pripravnosti ili iskljucena (moguca preostala toplota po završetku kuvanja, naznaceno sa "H").

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Važno:

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

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

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

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

OTKLANJANJE PROBLEMA

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

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

ŠIFRA ZA PRIKAZ	OPIS	MOGUĆI UZROCI	REŠENJE
F0E1	Posuđe je detektovano, ali nije kompatibilno sa traženom operacijom.	Posuđe nije dobro postavljeno na zoni za kuvanje ili nije kompatibilno sa jednom ili više zona za kuvanje.	Dvaput pritisnite dugme On/Off (Uključi/ Isključi) da biste uklonili šifru F0E1 i obnovili funkcionalnost zone za kuvanje. Zatim pokušajte da koristite posuđe sa drugom zonom za kuvanje ili koristite drugo posuđe.
F0E7	Pogrešno povezivanje kabla za napajanje.	Povezivanje kabla za napajanje nije tačno poput onog označenog u pasusu "PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNO NAPAJANJE".	Podesite vezu kabla za napajanje u skladu sa pasusom "PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNO NAPAJANJE".
F0EA	Kontrolna tabla se isključuje zbog previsoke temperature.	Unutrašnja temperatura elektronskih delova je previsoka.	Sačekajte da se ploča za kuvanje ohladi pre ponovne upotrebe.
F0E9	Zona za kuvanje se isključuje kada su temperature previsoke.	Unutrašnja temperatura elektronskih delova je previsoka.	Pre ponovnog korišćenja, sačekajte da se oblast za kuvanje ohladi.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Isključite ploču za kuvanje sa električne mreže. Sačekajte nekoliko sekundi i zatim ponovo priključite ploču za kuvanje sa strujnim napajanjem. Ukoliko se problem nastavi, pozovite servisni centar i navedite kôd greške koja se pojavljuje na displeju.		
d E *[kada je ploča za kuvanje isključena]*	Ploča ne uključuje zagrevanje. Funkcije se ne uključuju.	REŽIM ZA DEMONSTRACIJU uključen.	Sledite uputstva u paragrafu "REŽIM ZA DEMONSTRACIJU" .
npr. 0 → –	Ploča za kuvanje ne dozvoljava da se posebna funkcija aktivira.	Regulator snage ograničava nivoe snage u skladu sa maksimalnom vrednošću podešenom za ploču za kuvanje.	Vidite paragraf "Podešavanje snage".
npr. P → 5 *[Nivo snage niži od zahtevanog nivoa]*	Ploča za kuvanje automatski podešava minimalni nivo snage kako bi obezbedila da se zona za kuvanje može koristiti.	Regulator snage ograničava nivoe snage u skladu sa maksimalnom vrednošću podešenom za ploču za kuvanje.	Vidite paragraf "Podešavanje snage".

ZVUCI KOJI SE PROIZVODE TOKOM RADA

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

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

POSTPRODAJNI SERVIS

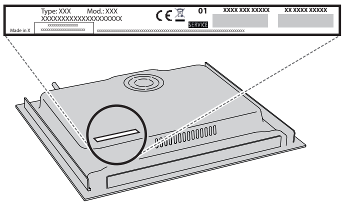
PRE NEGO ŠTO POZOVETE POSTPRODAJNI SERVIS:

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

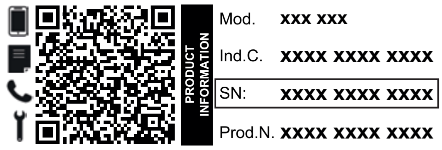
UKOLIKO I NAKON GORENAVEDENIH PROVERA KVAR I DALJE POSTOJI, OBRATITE SE NAJBLIŽEM POSTPRODAJNOM SERVISU.

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

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



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



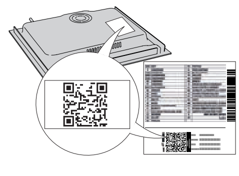
- svoju punu adresu;
- svoj broj telefona.

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

U slučaju ugradnje koja nije iznad ugradne pećnice, možete da pozovete postprodajni servis da biste kupili komplet razdelnika C00628720 (ploča za kuvanje od 60 i 65 cm) ili C00628721 (ploča za kuvanje od 77 cm).
Ako ne želite da kupite komplet razdelnika, vodite računa da separator bude instaliran u skladu sa uputstvima za instalaciju.

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

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



®/TM/ © 2025 Whirlpool. Proizvedeno pod licencom.

Whirlpool

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

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 beállításaiból 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.

⚠ Kisgyermekeket (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 edényérzékelőre.

⚠ 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.

RENDELTETÉSSZERŰ 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 távolítson el minden faforgácsot és fűrészport.

⚠ Ha a készüléket nem sütő fölé szerelik be, egy elválasztó lapot (nem tartozék) kell a készülék alatti rekeszbe beszerelni.

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 tápkábelcsatlakozó, 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 szerveket, klóros tisztítószereket 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 hulladékelhelyezési 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 vállalathoz 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 maradékhőjének 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

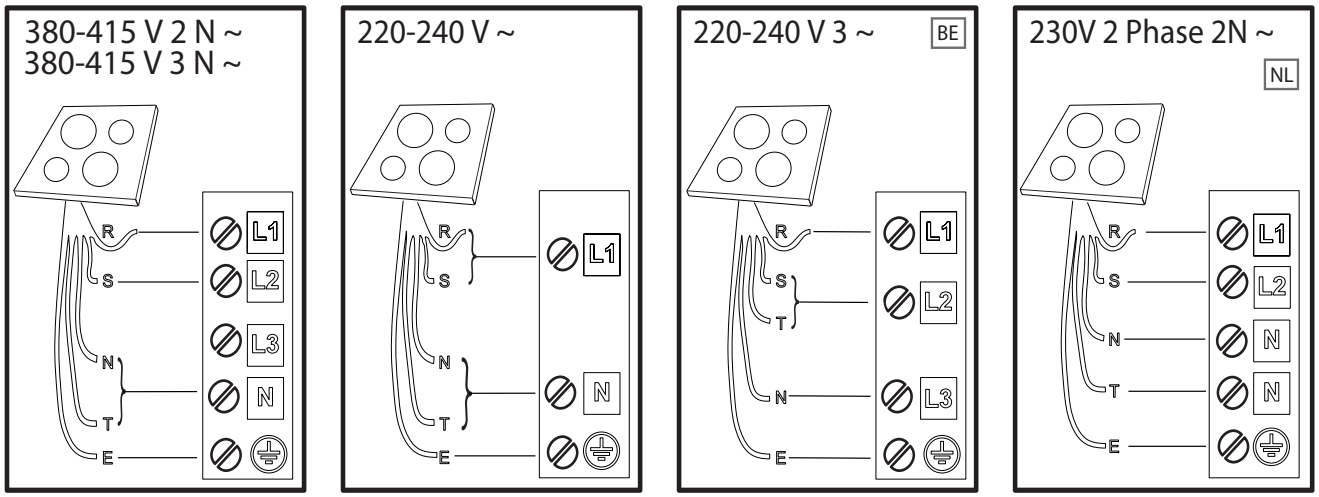
A környezettudatos tervezésre vonatkozó 66/2014/EU rendelet irányelveinek, valamint a környezettudatos tervezésre és energiacímkézésre vonatkozó (módosított) (EU Exit) 2019-es rendelet irányelveinek, az EN 60350-2 európai szabvánnyal összhangban.
A készülék (EU) 2023/826 rendelet szerinti alacsony energiafogyasztású üzemmódjára vonatkozó információk az alábbi linken találhatók: https://docs.emeaappliance-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 adatlapon megadott feszültség megegyezik a lakásban elérhető hálózati feszültséggel.
Az előírások szerint a készüléket földelni kell: kizárólag megfelelő méretű vezetékeket használjon (a földkábelt is beleértve).



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

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

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

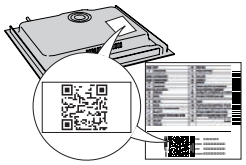
⏚ **=E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

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

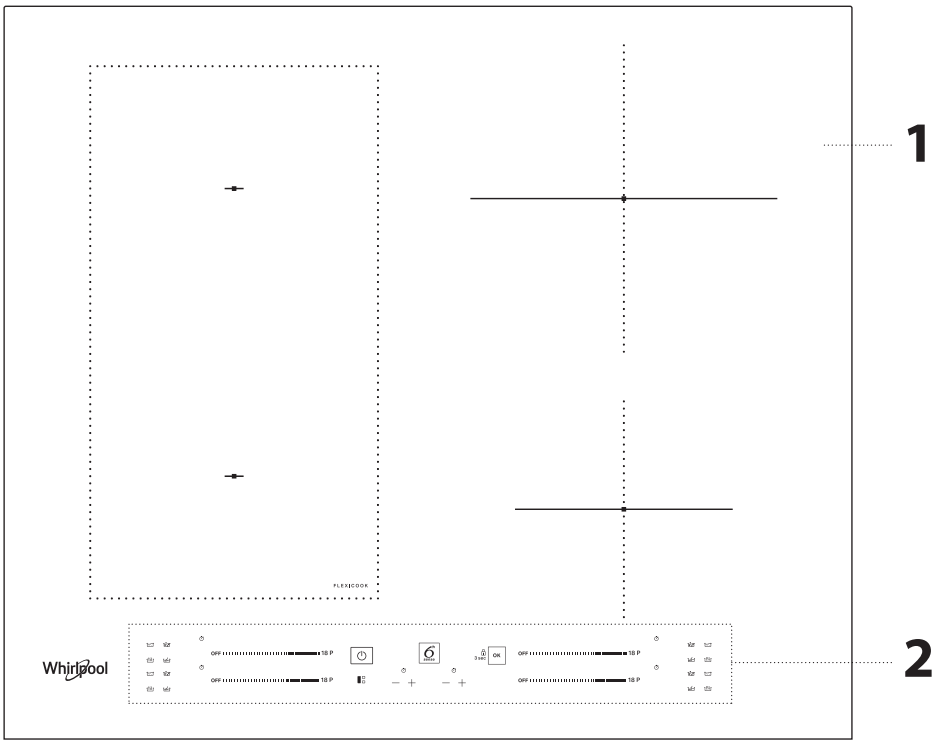
KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTOTTA
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon: **www.register10.eu.**

A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A KÉSZÜLÉKÉN TALÁLHATÓ QR-KÓDOT

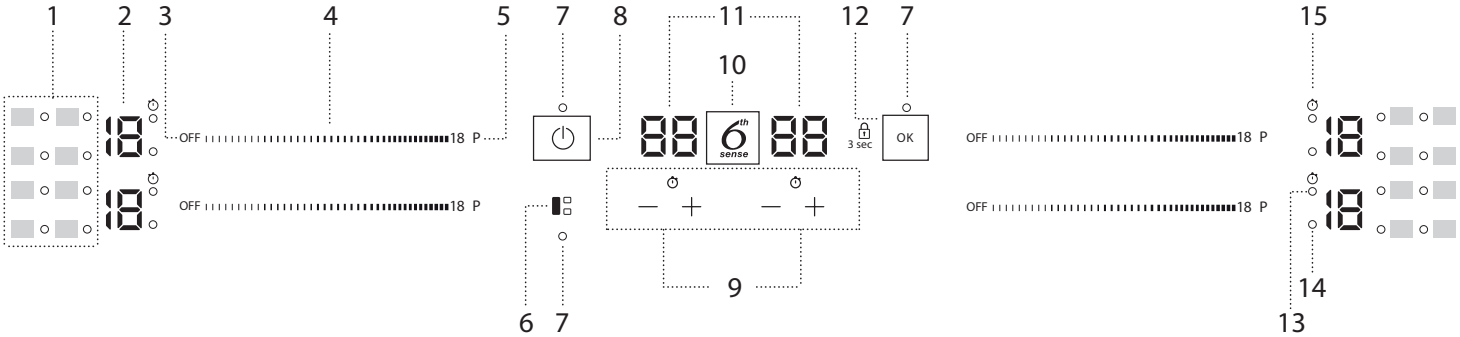


TERMÉKLEÍRÁS



1. Főzőlap
2. Kezelőpanel

KEZELŐPANEL



1. Ikonok/speciális funkciók aktiválása
2. Kiválasztott főzési teljesítmény
3. Főzőzóna kikapcsoló gombja
4. Görgetős billentyűzet
5. Gyors melegítés gomb (Booster)
6. FLEXICOOK gomb
7. Jelzőfény – a funkció aktív
8. Be/Ki gomb
9. Időzítő
10. 6th Sense gomb
11. Főzési idő kijelzője
12. OK/Gombzár gomb – 3 másodperc
13. Aktív időzítő jelzés
14. Zónaválasztás jelzőfénye
15. Időzítő jelzés ikonja

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, zománcozott acélból, öntöttvasból.	Optimális hatékonyságot biztosít, gyorsan felmelegszik és egyenletesen eloszlatja 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 méreteknek és tulajdonságoknak, jelentősen befolyásolhatja a főzési teljesítményt, és nem kielégítő eredményt hozhat.

ADAPTER INDUKCIÓS FŐZÉSRE ALKALMATLAN EDÉNYEKHEZ

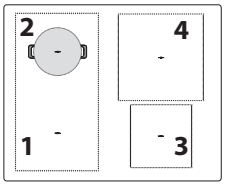
Az adapterlemezek használata befolyásolja a hatékonyságot, és ezért növeli a víz vagy az étel felmelegítéséhez szükséges időt. Győződjön meg arról, hogy az edény alján lévő ferromágnes átmérője megfelel mind az adapterlemez átmérőjének, mind a főzőzóna átmérőjének. Ha ezek a méretek nem egyeznek, jelentősen 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	12
3	Kerek	10
4	Kerek	15
1+2 (FLEXICOOK)	Ovális vagy téglalap alakú	Rövid oldal 16-21 Hosszú oldal 24-38

ELSŐ HASZNÁLAT

POWER MANAGEMENT (A TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA)

A vásárláskor a főzőlap a maximális teljesítményre van beállítva. Módosítsa a beállítást a lakás elektromos rendszerének megfelelően a következő részben leírtak szerint.

NE FELEDJE: A főzőlapon beállított teljesítménytől függően, egyes főzőzónák teljesítményszintje és funkciói (pl. forralás vagy gyors újramelegítés) automatikusan korlátozottak lehetnek, annak érdekében, hogy megelőzzék a kiválasztott határértékek túllépését.

A főzőlap teljesítményének beállításához:

A készülék hálózatra csatlakoztatását követő 60 másodpercen belül lehet átállítani a főzőlap teljesítményét.
Tartsa lenyomva a jobb szélső időzítő "+" gombot legalább 5 másodpercig.
A kijelzőn megjelenik a "PL" üzenet.

Nyomja meg a 3 sec OK-t a megerősítéshez.
A "+" es "–" gombokkal válassza ki a kívánt teljesítményfokozatot.
A következő fokozatok választhatók: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Hagyja jóvá a 3 sec OK gombbal.

A főzőlap memóriája megőrzi a kiválasztott teljesítményfokozatot még akkor is, ha megszakad a készülék áramellátása.
A teljesítményfokozat módosításához húzza ki a készüléket a hálózatból legalább 60 másodpercre, dugja vissza, majd ismételje meg a fenti lépéseket.

Ha a beállítási folyamat során hiba történik, megjelenik az "EE" üzenet, és sípoló hang hallható. Ilyen esetben ismételje meg a műveletet.
Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon a vevőszolgálathoz.

A HANGJELZÉS BE- VAGY KIKAPCSOLÁSA

A hangjelzés aktiválásához vagy kikapcsolásához:
- Csatlakoztassa a főzőlapot az elektromos hálózatra;
- Várja meg, amíg a bekapcsolási folyamat lezajlik;
- Tartsa lenyomva a "P" gombot az első görgetős billentyűzet bal felső sarkában 5 másodpercig.

Minden beállított riasztás aktív marad.

DEMO ÜZEMMÓD (újramelegítés kikapcsolva, lásd "A problémák megoldása" fejezet)

A Demo üzemmód be- és kikapcsolása:
- Csatlakoztassa a főzőlapot az elektromos hálózatra;
- Várja meg, amíg a bekapcsolási folyamat lezajlik;
- Az első egy percen belül nyomja le a "P" gyors melegítés gombot a bal alsó billentyűzeten 5 másodpercig (lásd a lenti ábrát);
- A kijelzőn megjelenik a "DE" jelzés.

NAPI HASZNÁLAT

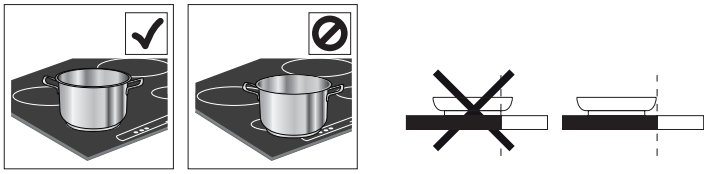
A FŐZŐLAP BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

A főzőlap bekapcsolásához tartsa nyomva a bekapcsoló gombot kb. 1 másodpercig. A főzőlap kikapcsolásához nyomja meg ismét a bekapcsoló gombot, és az összes főzőzóna deaktiválódik.

ELHELYEZÉS

A főzőedényekkel ne takarja le a kezelőpanel ikonjait.

Vegye figyelembe: A kezelőpanel melletti főzőzónák esetében ajánlatos a főzőedényeket a jelölésen belül tartani (vegye figyelembe az edény alját és felső élét is, mivel ez utóbbi általában nagyobb).
Ezzel megakadályozhatja a kezelőpanel túlmelegedését. Grillezéshez és sütéshez, hacsak lehet, a hátsó főzőzónákat használja.



A FŐZŐZÓNÁK AKTIVÁLÁSA/DEAKTIVÁLÁSA ÉS A TELJESÍTMÉNY FOKOZATOK BEÁLLÍTÁSA

OFF 18 P

A főzőzónák aktiválásához:

Csúsztassa az ujját vízszintesen a kívánt főzőzóna görgetős billentyűzetén (CSÚSZKA) a főzőzóna aktiválásához és a teljesítményszabályzáshoz. A teljesítményszint, a főzőzóna területe és az aktív főzőzónát azonosító jelzés egyaránt megjelenik. A "P" gombbal választhatja ki a gyors melegítés funkciót (Booster).

A főzőzónák deaktiválásához:

Válassza az "OFF" (KI) gombot a görgetős billentyűzet elején.

KEZELŐPANEL ZÁROLÁSA

A beállítások mentéséhez és a véletlen bekapcsolás megelőzéséhez tartsa legalább 3 másodpercig lenyomva az OK/Gombzár gombot. Ekkor hangjelzés hallható, és az ikon fölött egy figyelmeztető fényjelzés jelenik meg, amely azt mutatja, hogy a gombzár aktív. Ekkor a kikapcsolási funkció kivételével a kezelőpanel le van zárva ( ). A kezelőpanel lezárásának feloldásához ismételje meg az aktiválási lépéseket.

IDŐZÍTŐ

A jobb és bal oldali főzőzónák számára két külön időzítő áll rendelkezésre.

Az időzítő aktiválásához:

A "+" vagy a "–" gomb segítségével állítsa be a kívánt főzési időt az éppen használatban levő főzőzónán. Megjelenik egy jelzőfény és a vonatkozó ikon . Amikor a megadott időtartam letelik, hangjelzés hallható, és az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol.
Az idő bármikor átállítható, és egyszerre több időzítőt is lehet aktiválni.
Ha a főzőlap egyazon oldalán lévő 2 időzítőjét egyszerre aktiválják, akkor a "Zónaválasztás jelzőfénye" villog, és a kiválasztott relatív főzési idő jelenik meg a központi kijelzőn.

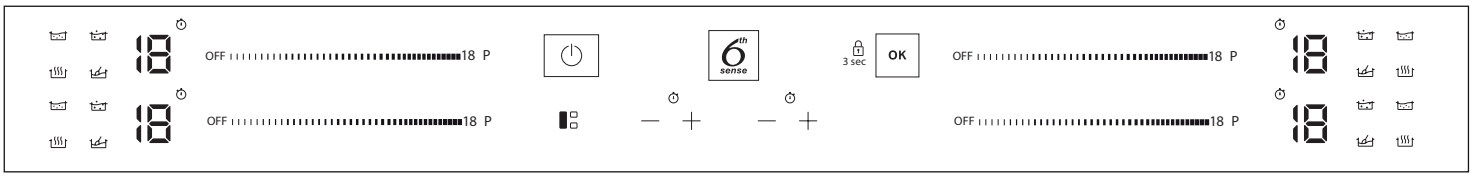
Az időzítő deaktiválásához:

Nyomja le egyszerre a "+" és "–" gombot az időzítő kikapcsolásához.

IDŐZÍTŐ JELZÉS

Ez a LED (ha éppen ég) azt jelzi, hogy az adott főzőzónához időzítést aktiváltak.

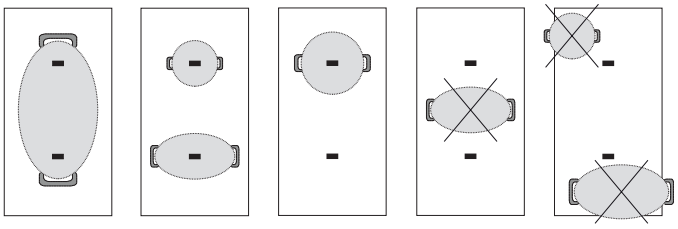
FUNKCIÓK



FLEXICOOK

A "FLEXICOOK" gombbal két főzőzónát kombinálhat, és azonos teljesítményen használhatja azokat úgy, hogy a teljes felületet lefedi egy nagyobb edénnyel, vagy csak a terület egy részét fedi le egy kerek vagy ovális edénnyel.
A funkció folyamatosan aktív marad, és ha csak egy edényt használ, azt a teljes zónában szabadon mozgathatja. Ilyenkor bármelyik bal oldali görgetőpad használható a teljes felület vezérléséhez.
Ez a megoldás ovális vagy szögletes főzőedények, illetve főzőrács használatához ideális.
A funkció kikapcsolásához nyomja meg a "FLEXICOOK" gombot.
N.B. Speciális funkciók nem választhatók, ha ezt a funkciót használja.

FONTOS: Az edényt a főzőzóna közepére helyezze úgy, hogy legalább az egyik megadott pontot fedje (a lenti ábra szerint).



6TH SENSE

A "6th Sense" gombbal lehet a speciális funkciókat aktiválni.
Helyezze a főzőlapra az edényt, és válassza ki a kívánt főzőzónát.
Nyomja meg a "6th Sense" gombot. A kiválasztott területen a kijelzőn az "A" lesz látható.
Az adott főzőzónához tartozó első speciális funkció jelzőfénye világítani kezd.
A "6th Sense" gombot egyszer vagy többször megnyomva válassza ki a kívánt speciális funkciót.
A kiválasztott funkció a 3 sec OK gomb megnyomására aktiválódik.
Másik speciális funkció kiválasztásához nyomja meg az "OFF" (KI) gombot, majd a "6th Sense" gombot a kívánt funkció kiválasztásához.
A speciális funkciók kikapcsolásához és a kézi üzemmódba történő visszalépéshez nyomja meg az "OFF" (KI) gombot.
A speciális funkciók használatakor a teljesítményszintet a főzőlap állítja be, és az nem módosítható.

OLVASZTÁS

Ezzel a funkcióval az étel olvasztásához, illetve az étel olvadt állapotának fenntartásához ideális hőmérsékletet lehet elérni, az odaégetés veszélye nélkül.
Ez a módszer ideális az olyan érzékeny élelmiszerek olvasztásához, mint pl. a csokoládé, mivel az étel minősége nem romlik, és az étel nem ragad oda az edény falához.

MELEGEN TARTÁS

Ezzel a funkcióval az ételt ideális hőmérsékleten lehet tartani, általában a főzés befejezése után, vagy amikor nagyon lassú főzéssel próbálunk folyadékokat besűríteni.
Ideális segítség, amikor tökéletes hőmérsékleten szeretnénk az ételt szervírozni.

PÁROLÁS

Ez a funkció képes fenntartani az étel gyöngyöztetéséhez ideális hőmérsékletet, így hosszú ideig főzheti az ételt az odaégetés veszélye nélkül.
Hosszú főzési időt igénylő, hosszú lével készített ételekhez ideális (rizs, szószok, sültek).

FORRALÁS

Ez a funkció felforralja a vizet, majd alacsonyabb energiaszükséglettel forrásban tarja.
Körülbelül 2 liter vizet (lehetőleg szobahőmérsékleten) kell tenni a tálcába. Mindemellett ajánlott odafigyelni a forrásban levő vízre, és rendszeresen pótolni az elforrt mennyiséget.
Ha az edények nagyok, és több mint 2 liter vizet használ, javasoljuk, hogy fedelet használva optimalizálja a forralási időt.

JELZŐFÉNYEK

H MARADÉKHŐ

Ha a kijelzőn a "H" 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 "H" jelzés kialszik.

HELYTELENÜL ELHELYEZETT VAGY HIÁNYZÓ EDÉNY

Ez az ikon akkor jelenik meg, ha a főzőedény nem használható indukciós főzőlapon, ha az edényt nem megfelelően helyeztük 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

Az ételkészítési táblázat példát nyújt az egyes teljesítményszintek ételkészítési típusaira. Az egyes teljesítményszintek tényleges leadott teljesítménye az ételkészítési zóna méretétől függ.

TELJESÍTMÉNYSZINT		A MŰVELET JELLEGE	HASZNÁLÓI SZINT (az ételkészítési tapasztalatok és szokások jelzése)
Maximális teljesítmény	**P**	Gyors melegítés/Booster	Ideális gyors forraláshoz (víz) vagy más főzőlevek gyors felfőzéséhez.
	14 – 18	Sütés – forralás	Ideális pirításhoz, sütés megkezdéséhez, mélyhűtött termékek sütéséhez és folyadékok gyors felforralásához.
		Pirítás – vajon párolás – forralás, grillezés	Ideális vajon pároláshoz, folyamatos forraláshoz, főzéshez és grillezéshez.
	10 – 14	Pirítás, főzés, párolás, vajon párolás, grillezés	Ideális vajon pároláshoz, folyamatos gyöngyöztetéshez, főzéshez, grillezéshez és tartozékok előmelegítéséhez.
		Főzés, párolás, vajon párolás, grillezés, krémesre főzés	Ideális pároláshoz, folyamatos gyöngyöztetéshez, főzéshez és (lassú) grillezéshez.
	5 – 9	Főzés, gyöngyöztetés, sűrítés, krémesre főzés	Ideális hosszabb főzésekhez (rizs, mártások, sültek, hal) kísérő folyadékokkal (pl. víz, bor, húslé, tej), és tészta elkeveréséhez.
			Ideális hosszan tartó főzéshez (1 liter mennyiség alatt: rizs, szószok, sültek, halak) folyadékokkal (pl. vízzel, borral, húslével, tejjel).
	1 – 4	Olvasztás, kiolvasztás	Ideális vaj lágyításához, csokoládé óvatos olvasztásához, kis mennyiségű termékek kiolvasztásához.
		Melegen tartás, rizottó krémesre főzése	Ideális az éppen elkészült kis mennyiségű ételek melegen tartásához, tálalóedények melegen tartásához, rizottó elkeveréséhez.
Nulla teljesítmény	**OFF**	–	A főzőlap készenléti állapotban vagy kikapcsolva (a főzés után maradékhő még előfordulhat; ezt a "H" felirat jelzi).

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Fontos:

- **A tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a főzőzónák kikapcsolt állapotban vannak, a maradékhő jelzőfénye ("H") pedig nem világít a kijelzőn.**
- Ne használjon dörzsszivacsot vagy súrolópárnát, mert ezek megkarcolhatják az üvegfelületet.
- Minden használat után (lehűlt állapotban) tisztítsa meg a főzőlapot, eltávolítva róla az ételmaradékok okozta lerakódásokat és foltokat.
- Egy nem kellőképpen tiszta felület csökkentheti a kezelőfelület gombjainak érzékenységét.
- Kizárólag akkor használjon kaparókést, ha a szennyeződések ráragadtak 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 papírtörlőt vagy speciálisan a főzőlapok tisztítására szolgáló tisztítóeszközt (tartsa be a gyártó utasításait).
- Ha folyadék fröccsen a főzőzónákra, az edények elmozdulhatnak vagy remeghetnek.
- A tisztítást követően alaposan szárítsa meg a felületet.

Az üvegen az iXelium™ logó azt jelenti, hogy a főzőlapot iXelium™ technológiával kezelték. Ez egy egyedülálló Whirlpool bevonat, amely tökéletesen takarítható felületet eredményez, és főzőlap tovább csillogó marad.

Az iXelium™ főzőlapok tisztítását a következőképpen végezze:

- Használjon puha rongyot (mikroszálas a legjobb), nedvesítse be vízzel vagy üvegtisztítószerrel.
- A legjobb eredményt úgy érheti el, ha a nedves rongyot néhány percig rajtahagyja a főzőlapon.

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

- Ellenőrizze, hogy nem voltak-e áramkimaradások.
- Ha a használat után nem sikerül kikapcsolnia a főzőlapot, akkor csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a főzőlap bekapcsolásakor a kijelzőn alfanumerikus kódok jelennek meg, kövesse az alábbi táblázat utasításait.

Vegye figyelembe: A víz- és az edényekből származó folyadékcseppek, illetve a vezérlőgombokhoz érő tárgyak véletlenül be- vagy kikapcsolhatják a vezérlőpanel zárolását.

MEGJELENŐ KÓD	LEÍRÁS	ELKÉPZELHETŐ OKOK	MEGOLDÁS
F0E1	A készülék észlelte az edényt, de nem kompatibilis a kért művelettel.	Az edény nincs megfelelően pozicionálva a főzőzónán, vagy nem kompatibilis egy vagy több főzőzónával.	Nyomja meg kétszer a Be/Ki gombot az F0E1 kód eltávolításához és a főzőzóna működésének visszaállításához. Ezután használja az edényt egy másik főzőzónán, vagy használjon másik edényt.
F0E7	Nem megfelelő tápkábel-csatlakozás.	A tápkábel csatlakozása nem felel meg pontosan az "ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS" című részben leírtaknak.	Módosítsa a tápkábel csatlakozását az "ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS" című részben leírtak szerint.
F0EA	Magas hőmérséklet esetén kikapcsol a kezelőlap.	Túl magas az elektromos alkatrészek belső hőmérséklete.	Ezért az ismételt használat előtt várjon, hogy a főzőlap lehűljön.
F0E9	A főzőzóna kikapcsol, ha a hőmérséklet túl magas.	Túl magas az elektromos alkatrészek belső hőmérséklete.	Mielőtt újra használná a főzőfelületet, várja meg, amíg lehűl.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Válassza le a főzőlapot az áramforrásról. Várjon pár másodpercet, majd csatlakoztassa ismét a főzőlapot a hálózati áramforráshoz. Ha a probléma továbbra is fennáll, hívja a vevőszolgálatot, és adja meg a kijelzőn megjelenő hibakódot.		
d E *[ha a főzőlap ki van kapcsolva]*	A főzőlap nem melegszik fel. A funkciók nem kapcsolnak be.	A DEMO ÜZEMMÓD be van kapcsolva.	Kövesse a "DEMO ÜZEMMÓD" fejezet utasításait.
azaz 0 → –	A főzőlap nem engedi a speciális funkció aktiválását.	A teljesítményszabályzó a főzőlapon beállított maximális értéknek megfelelően korlátozza a teljesítményszinteket.	Lásd "A teljesítmény beállítása" fejezet.
azaz P → 5 *[A teljesítményszint a kívánt szintnél alacsonyabb]*	A főzőlap automatikusan minimum teljesítményszintet állít be, ezzel biztosítva, hogy a főzőzónát használni lehessen.	A teljesítményszabályzó a főzőlapon beállított maximális értéknek megfelelően korlátozza a teljesítményszinteket.	Lásd "A teljesítmény beállítása" fejezet.

MŰKÖDÉSI ZAJOK

Az indukciós főzőlapok fütyülő 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.

VEVŐSZOLGÁLAT

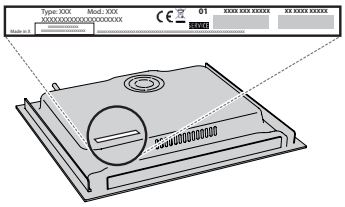
MIELŐTT A VEVŐSZOLGÁLATOT HÍVNÁ:

1. Ellenőrizze, hogy a probléma megoldható-e a **HIBAELHÁRÍTÁS** részben ismertetett javaslatok segítségével.
2. Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a készüléket, hogy lássa, fennáll-e még a hiba.

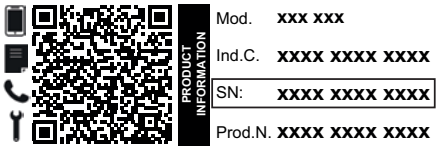
HA A FENTI LÉPÉSEK ELVÉGZÉSE UTÁN A HIBA TOVÁBBRA IS FENNÁLL, LÉPJEN KAPCSOLATBA A HELYI VEVŐSZOLGÁLATTAL.

Ha a vevőszolgálathoz fordul, minden esetben meg kell adnia a következő adatokat:

- a hiba rövid leírását;
- a sütő pontos modelljét és típusát;



- sorozatszám (az SN szó utáni szám a készülék alatt található adattáblán). A sorozatszámot a dokumentáció is megadja;



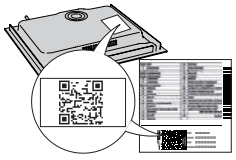
- a teljes címét;
- a telefonszámát.

Ha bármilyen javításra van szükség, kérjük, hogy a hivatalos vevőszolgálathoz forduljon (annak biztosítása érdekében, hogy eredeti alkatrészeket használjanak, és a javításokat megfelelően végezzék el).

Ha a készüléket nem beépített sütő fölé szerelik, a C00628720 (60 és 65 cm-es főzőlap esetén) vagy C00628721 (77 cm-es főzőlap esetén) elválasztókészlet beszerzéséhez hívja a vevőszolgálatot.
Ha nem kívánja megvásárolni az elválasztókészletet, használjon más elválasztóelemet, melyet az utasítások szerint kell beszerelni.

A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:

- A készüléken lévő QR-kód használatával;
- A **docs.whirlpool.eu/docs** weboldalon;
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Ha kapcsolatba lép a vevőszolgálatunkkal, adja meg a termék azonosító tábláján feltüntetett kódokat.



®/TM/ © 2025 Whirlpool. Licenc alapján készült.

Whirlpool

400020027066

INSTRUCŢIUNI PRIVIND SIGURANŢA

IMPORTANT: TREBUIE CITITE ŞI RESPECTATE

Înainte de a utiliza aparatul, citiţi aceste instrucţiuni privind siguranţa. Păstraţi-le la îndemână pentru a le putea consulta şi pe viitor.
Aceste instrucţiuni şi aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranţa, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu îşi asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucţiuni de siguranţă, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.
⚠ AVERTISMENT: Dacă suprafaţa plitei este crăpată, nu folosiţi aparatul - risc de electrocutare.
⚠ AVERTISMENT: Pericol de incendiu: nu depozitaţi articole pe suprafeţele de gătit.
⚠ ATENŢIE: Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces de preparare care durează puţin trebuie să fie supravegheat în permanenţă.
⚠ AVERTISMENT: Prepararea la plită cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă - risc de incendiu. Nu încercaţi NICIODATĂ să stingeţi un incendiu folosind apă: opriţi aparatul şi apoi acoperiţi flacăra, de exemplu, cu un capac sau cu o pătură ignifugă.
⚠ Nu utilizaţi plita ca suprafaţă de lucru sau suport. Nu amplasaţi articole vestimentare sau alte materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu.
⚠ Obiectele metalice precum cuţite, furculiţe, linguri şi capace nu trebuie aşezate pe suprafaţa plitei, deoarece pot deveni fierbinţi.
⚠ Nu lăsaţi aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsaţi aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheaţi în permanenţă. Copiii cu vârsta de peste 8 ani şi persoanele cu capacităţi fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experienţă şi cunoştinţe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranţă şi înţeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curăţarea şi întreţinerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheaţi.
⚠ După utilizare, opriţi plita folosind butonul de comandă şi nu vă bazaţi pe detectorul de vase de gătit.
⚠ AVERTISMENT: Aparatul şi părţile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea elementele de încălzire. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsaţi să se apropie de aparat, cu excepţia cazurilor în care sunt supravegheaţi în permanenţă.
⚠ Alimentele nu trebuie lăsate în interiorul sau deasupra produsului mai mult de o oră înainte sau după preparare.

UTILIZAREA PERMISĂ

⚠ ATENŢIE: aparatul nu trebuie să fie pus în funcţiune prin intermediul unui comutator extern, precum un temporizator, sau al unui sistem de comandă la distanţă separat.
⚠ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuinţe, precum şi în alte spaţii, cum ar fi: bucătării destinate personalului din magazine, birouri şi alte spaţii de lucru; ferme; de către clienţii din hoteluri, moteluri, unităţi de cazare de tip "bed and breakfast" şi alte spaţii rezidenţiale.
⚠ Nu este permisă nicio altă utilizare (de ex., încălzirea încăperilor).
⚠ Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizaţi aparatul afară.
⚠ AVERTISMENT: Plita cu inducţie ar putea genera sunetul acustic atunci când pe panoul de comandă există aşezat un obiect. Deconectaţi plita utilizând butonul de pornire/oprire.

INSTALARE

⚠ Manevrarea şi instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiţi mănuşi de protecţie la despachetare şi instalare - risc de tăiere.
⚠ Instalarea, inclusiv racordarea la reţeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) şi la reţeaua de alimentare cu energie electrică, precum şi reparaţiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparaţi şi nu înlocuiţi nicio componentă a aparatului, cu excepţia cazului în care acest lucru este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsaţi copiii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asiguraţi-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactaţi distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistenţă tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deşeurile de ambalaje (bucăţi de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operaţie de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la reţeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare. În timpul instalării, aveţi grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Activaţi aparatul numai atunci când instalarea a fost finalizată.
⚠ Efectuaţi toate operaţiile de tăiere a dulapului înainte de montarea aparatului şi îndepărtaţi toate aşchiile de lemn şi rumegusul.
⚠ În cazul în care aparatul nu este montat deasupra unui cuptor, trebuie să fie instalat un panou despărţitor (neinclus în dotarea aparatului) în compartimentul de sub acesta.

AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la reţeaua electrică fie prin scoaterea ştecherului din priză (dacă ştecherul este accesibil), fie prin

intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, și trebuie să fie împământat în conformitate cu standardele naționale privind siguranța electrică.

⚠ Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizați aparatul dacă aveți părți ale corpului umede sau când sunteți desculți. Nu puneți în funcțiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

⚠ Instalarea folosind o fișă de cablu de alimentare nu este permisă, cu excepţia cazului în care produsul este deja dotat cu una furnizată de producător.

⚠ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul său de service sau alte persoane calificate, pentru a evita orice pericol sau risc de electrocutare.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

⚠ AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație de întreținere; nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi - risc de electrocutare.

⚠ Nu utilizați produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureți de sârmă pentru vase.

ELIMINAREA AMBALAJULUI

Ambalajul este reciclabil în proporție de 100% și este marcat cu simbolul reciclării ♻.

Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie eliminate în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale.

ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE

Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor. Pentru informații suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE) și cu reglementările din 2013 privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (astfel cum au fost modificate).

Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor.

Simbolul de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la un centru de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

RECOMANDĂRI PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI

Profitați din plin de căldura reziduală a plăcii fierbinți prin oprirea aparatului cu câteva minute înainte de a termina prepararea.

Baza oalei sau a cratiței trebuie să acopere placa fierbinte în întregime; un recipient care este mai mic decât placa fierbinte va duce la irosirea energiei.

Acoperiți oalele și cratițele cu capace etanșe în timpul preparării și folosiți cât mai puțină apă. Prepararea fără capac va crește foarte mult consumul de energie.

Utilizați numai oale și cratițe cu baza plată.

DECLARAŢIE DE CONFORMITATE

Acest aparat îndeplinește Cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, precum și Regulamentele din 2019 (Ieșire UE) (Amendamentul) privind informațiile energetice și proiectarea ecologică aplicabilă produselor cu impact energetic, în conformitate cu Standardul european EN 60350-2.

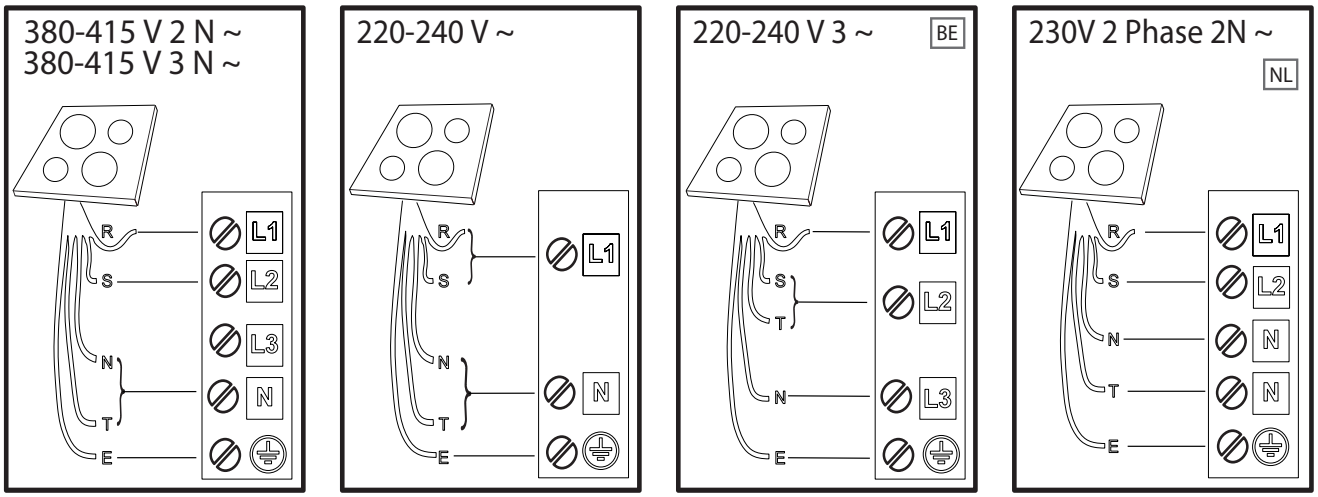
Informaţiile referitoare la modul de consum redus de energie al aparatului în conformitate cu Regulamentul (UE) 2023/826 pot fi consultate accesând următorul link: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

NOTĂ

Persoanele care poartă un stimulator cardiac sau un dispozitiv medical similar trebuie să fie deosebit de atente atunci când se află în apropierea plitei cu inducție dacă aceasta este pornită. Câmpul electromagnetic poate afecta stimulatorul cardiac sau un dispozitiv similar. Consultați medicul sau producătorul stimulatorului cardiac ori al dispozitivului medical similar pentru a obţine informaţii suplimentare despre efectele care pot apărea asupra acestuia în apropierea câmpurilor electromagnetice ale plitelor cu inducție.

CONECTAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ

Conexiunea electrică trebuie efectuată înainte de a conecta aparatul la alimentarea cu electricitate.
Instalarea trebuie efectuată de personal calificat care cunoaște reglementările în vigoare referitoare la instalare și siguranță. În special, instalația trebuie efectuată în conformitate cu normele companiei locale de furnizare a energiei electrice.
Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța cu date tehnice, situată la baza aparatului, corespunde cu tensiunea din locuința unde va fi instalat aparatul.
Împământarea aparatului este obligatorie prin lege: utilizați numai conductori (inclusiv conductorul pentru împământare) de dimensiuni corespunzătoare.



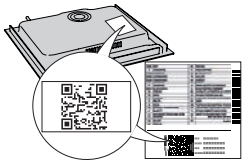
R	black-nero-negro-preto-μαύροϛ-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur
S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
T	blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)
⏚ = **E**	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/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-buí/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

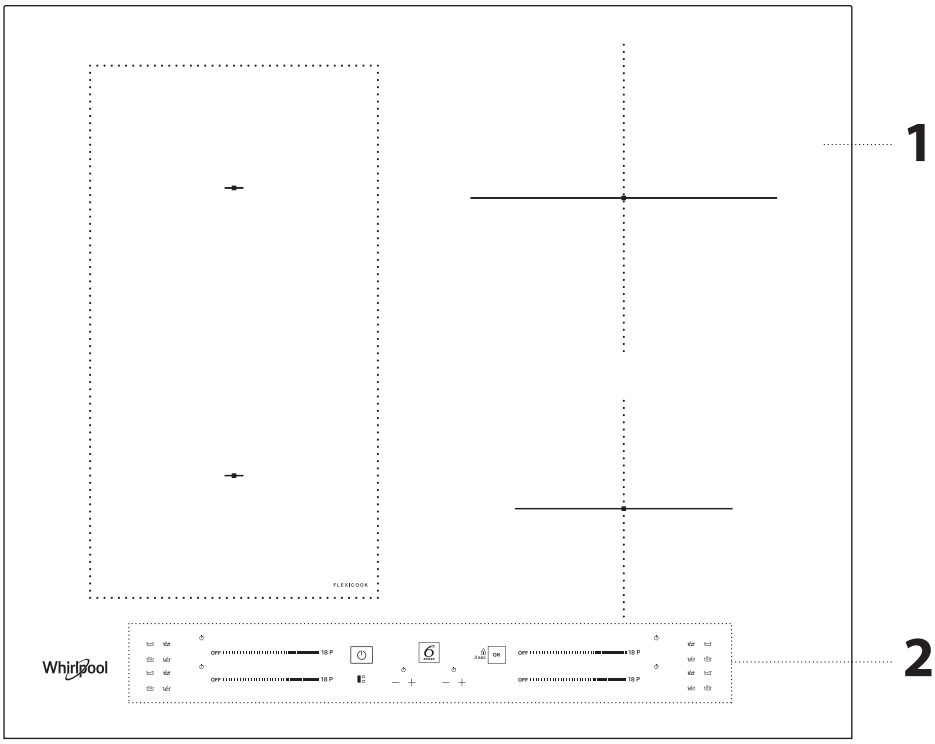
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe **www.register10.eu.**

Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

SCANAȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII

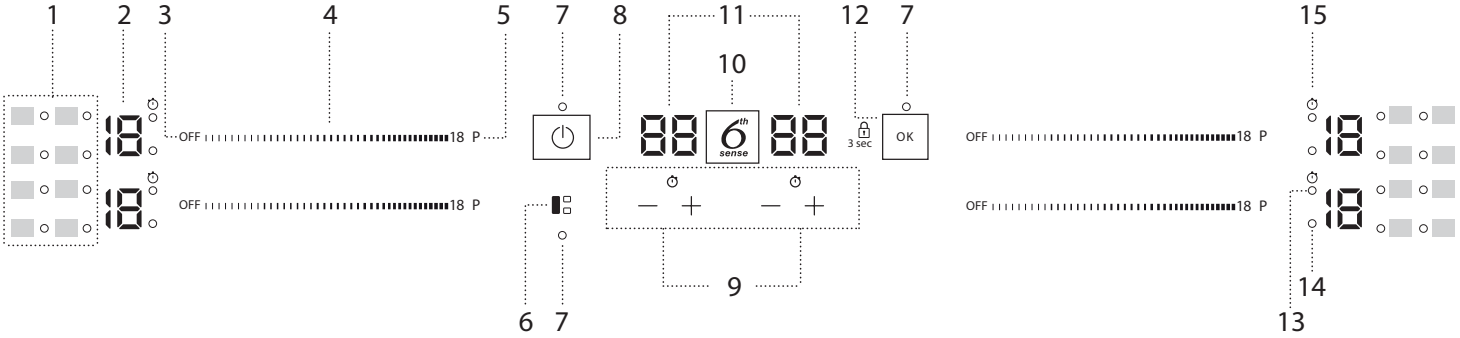


DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Plita
2. Panou de comandă

PANOUL DE COMANDĂ



1. Simboluri/activarea funcțiilor speciale
2. Nivel de gătit selectat
3. Buton de oprire a zonei de gătit
4. Tastatură pentru derulare
5. Buton pentru încălzire rapidă (Booster)
6. Buton FLEXICOOK
7. Indicator luminos – funcţie activă
8. Buton de Pornire/Oprire
9. Temporizator
10. Buton 6th Sense
11. Indicatorul duratei de preparare
12. Buton OK/Blocare taste – 3 secunde
13. Indicator temporizator activ
14. Indicator de selectare a zonei
15. Simbol indicator temporizator

ACCESORII

Utilizaţi numai oale şi tigăi din material feromagnetic, adecvate pentru plite cu inducţie. Pentru a stabili dacă o oală este adecvată, verificaţi simbolul (de obicei, acesta se află pe partea inferioară). De asemenea, puteţi utiliza un magnet pentru a verifica dacă baza vaselor de gătit este magnetică.

VASE DE GĂTIT	MATERIAL	PROPRIETĂŢI
Vase de gătit recomandate	Baza este realizată din oţel inoxidabil cu design tip sandwich, oţel emailat, fontă.	Asigură o eficienţă optimă, se încălzeşte rapid şi distribuie uniform căldura.
Vase de gătit adecvate	Baza nu este complet feromagnetică (magnetul se fixează doar într-o parte a bazei vasului de gătit).	Numai zona feromagnetică se încălzeşte. De aceea, aceasta se poate încălzi mai puţin rapid, iar căldura ar putea fi distribuită mai puţin uniform.
Vase de gătit adecvate	Baza feromagnetică conţine zone cu aluminiu sau are o zonă adâncită în centru.	Zona feromagnetică este mai mică decât suprafaţa reală a bazei vasului de gătit. De aceea, este posibil să fie distribuită o putere mai mică, iar vasul de gătit ar putea să nu se încălzească suficient. Este posibil ca vasul de gătit să nu fie detectat.
Nu este adecvat	Oţel subţire normal, sticlă, lut, cupru, aluminiu şi alte materiale neferomagnetice, vase de gătit cu picioruşe de cauciuc.	Vasul de gătit nu este detectat şi nu se încălzeşte.

NOTĂ: Toate vasele de gătit trebuie să aibă baza plată. Verificaţi periodic baza pentru a identifica orice semn de deformare, deoarece unele vase de gătit ar putea suferi deformări din cauza căldurii intense.
Utilizarea unor accesorii pentru gătit care nu corespund dimensiunilor și proprietăţilor recomandate poate afecta considerabil performanţa de preparare și poate duce la obţinerea unor rezultate nesatisfăcătoare.

ADAPTOARE PENTRU OALE/TIGĂI NEPOTRIVITE PENTRU GĂTIT CU INDUCŢIE

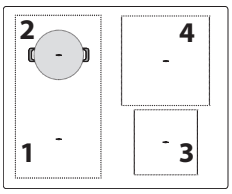
Utilizarea plăcilor adaptoare afectează eficiența și, prin urmare, crește timpul necesar pentru încălzirea apei sau alimentelor. Asiguraţi-vă că diametrul feromagnetic al bazei vasului de gătit se aliniază atât cu diametrul plăcii adaptoare, cât și cu diametrul zonei de gătit. Dacă aceste dimensiuni nu corespund, eficiența și performanţa pot fi semnificativ reduse. Nerespectarea acestor indicaţii ar putea duce la o acumulare de căldură care nu va fi transferată eficient către oală sau tigaie, ceea ce ar putea cauza înnegrirea plăcii și plitei.

OALE ȘI TIGĂI GOALE

Plita este echipată cu un sistem intern de siguranţă care activează funcţia „Oprire automată” atunci când este detectată o temperatură prea ridicată. Nu este recomandată utilizarea oalelor și cratiţelor goale cu o bază subţire dar, în cazul în care acestea sunt utilizate, temperatura ar putea crește mai rapid decât timpul necesar pentru ca funcţia „Oprire automată” să fie declanșată prompt, existând riscul de a deteriora cratiţa sau suprafaţa plitei. În cazul în care se întâmplă acest lucru, nu atingeţi cratiţa sau suprafaţa plitei. Aşteptaţi ca toate componentele să se răcească. Dacă apare un mesaj de eroare, contactaţi centrul de service.

DIMENSIUNEA CORESPUNZĂTOARE A BAZEI TIGĂII/OALEI PENTRU DIFERITELE ZONE DE GĂTIT

Pentru a asigura funcţionarea corespunzătoare a plitei, utilizaţi oale cu baze cu un diametru adecvat pentru fiecare zonă (consultaţi tabelul de mai jos). Reţineţi că producătorii de vase de gătit specifică adesea diametrul superior al vasului de gătit, nu diametrul bazei acestora.
Pentru a vă asigura că plita funcţionează la performanţele preconizate, utilizaţi întotdeauna o zonă de gătit cu o dimensiune care să corespundă dimensiunii feromagnetice a bazei vasului de gătit.
Aşezaţi tigaia/oala corect în mijlocul zonei de gătit utilizate. Este recomandat să nu utilizaţi oale mai mari decât dimensiunea zonei de gătit.



UTILIZAREA VASELOR DE GĂTIT ÎN FUNCŢIE DE ZONĂ

Zonă	Dimensiune adecvată a vaselor de gătit	Diametru feromagnetic adecvat bază (cm)
1 sau 2	Rotundă sau pătrată	12
3	Rotunde	10
4	Rotunde	15
1+2 (FLEXICOOK)	Ovală sau dreptunghiulară	Partea scurtă 16-21 Partea lungă 24 - 38

PRIMA UTILIZARE

POWER MANAGEMENT (SETAREA NIVELULUI DE PUTERE)

La momentul achiziționării, plita este setată la puterea maximă posibilă. Reglaţi setarea în funcţie de limitele sistemului electric din locuinţa dumneavoastră conform descrierii din paragraful următor.

N.B: În funcție de puterea selectată pentru plită, unele dintre nivelurile de putere și funcțiile zonei de gătit (de exemplu, fierbere sau reîncălzire rapidă) ar putea fi limitate în mod automat, pentru a preveni depășirea limitei selectate.

Pentru a seta nivelul de putere a plitei:

După ce ați conectat dispozitivul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, aveți la dispoziție 60 de secunde pentru a seta nivelul de putere.
Țineți apăsat butonul “+“ al temporizatorului din capătul din dreapta timp de cel puţin 5 secunde. Pe afișaj va apărea simbolul “PL“.

Apăsaţi butonul 3 SEC OK pentru a confirma.
Folosiţi butoanele “+“ și “–“ pentru a selecta nivelul de putere selectat.
Sunt disponibile următoarele niveluri de putere: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Confirmaţi apăsând pe 3 SEC OK.

Nivelul de putere selectat va rămâne stocat în memorie chiar dacă alimentarea cu energie electrică este întreruptă.
Pentru a modifica nivelul de putere, deconectaţi aparatul de la reţeaua de alimentare electrică timp de cel puţin 60 de secunde, apoi reconectaţi-l și parcurgeţi din nou etapele de mai sus.

Dacă pe parcursul efectuării setării survine o eroare, va fi afișat simbolul “EE“ și se va emite un semnal sonor. În acest caz, repetaţi operaţiunea.
Dacă apare orice mesaj de eroare, contactaţi centrul de service.

ACTIVAREA/DEZACTIVAREA SEMNALULUI ACUSTIC

Pentru a activa/dezactiva semnalul acustic:
- Conectaţi plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică;
- Aşteptaţi secvența de pornire;
- Apăsaţi butonul “P“ de pe primul suport tactil de derulare din stânga sus timp de 5 secunde.

Orice alarme setate vor rămâne active.

MOD DEMO (reîncălzire dezactivată, consultaţi secţiunea „Remedierea defecţiunilor")

Pentru a porni și opri modul demo:
- Conectaţi plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică;
- Aşteptaţi secvența de pornire;
- În primul minut, apăsaţi butonul de încălzire rapidă “P“ din partea din stânga jos a tastaturii timp de 5 secunde (conform indicaţiilor de mai jos);
- Pe afișaj va apărea “DE“.

UTILIZAREA ZILNICĂ

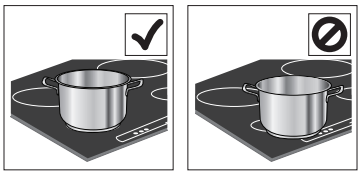
ACTIVAREA/DEZACTIVAREA PLITEI

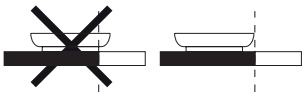
Pentru a activa plita, apăsați butonul de pornire/oprire timp de aproximativ 1 secundă. Pentru a opri plita, apăsați din nou pe același buton și toate zonele de gătit vor fi dezactivate.

AMPLASAREA

Nu acoperiţi cu vasul de gătit simbolurile de pe panoul de comandă.

Vă rugăm să reţineţi: În cazul zonelor de gătit localizate în apropierea panoului de comandă, se recomandă să ţineţi oalele şi cratiţele în interiorul marcajelor (luând în considerare atât baza, cât şi marginea superioară a cratiţei, aceasta din urmă având tendinţa să fie mai mare).
Acest lucru împiedică încălzirea excesivă a panoului tactil. Atunci când frigeţi sau prăjiţi alimente, vă rugăm să utilizaţi onele de gătit din partea posterioară, oricând acest lucru este posibil.





ACTIVAREA/DEZACTIVAREA ZONELOR DE GĂTIT ȘI REGLAREA NIVELURILOR DE PUTERE

OFF 18 P

Pentru a activa zonele de gătit:

Mișcați degetul pe orizontală pe suportul tactil de derulare (SLIDER) din zonă de gătit necesară pentru a o activa și pentru a regla puterea. Nivelul va fi afișat în conformitate cu zona, fiind însoțit de indicatorul luminos pentru identificarea zonei de gătit active. Butonul "P" poate fi utilizat pentru a selecta funcția de încălzire rapidă (Booster).

Pentru a dezactiva zonele de gătit:

Selectați butonul "OFF" de la începutul suport tactil de derulare.

BLOCAREA BUTOANELOR

Pentru a bloca setările și a preveni activarea accidentală a acestora, apăsați și mențineți apăsat timp de 3 secunde butonul OK/Blocare taste. Emiterea unui semnal sonor și lumina de avertizare de deasupra simbolului indică faptul că funcția a fost activată. Panoul de comandă este blocat, cu excepția funcției de dezactivare ( ). Pentru a debloca comenzile, repetați procedura de activare.

TEMPORIZATOR

Sunt disponibile două temporizatoare - unul controlează zonele de gătit din partea stângă, iar celălalt controlează zonele de gătit din partea dreaptă.

Pentru a activa temporizator:

Apăsați butonul "+" sau "–" pentru a seta durata dorită pentru zona de gătit utilizată. Un indicator luminos va fi aprins împreună cu simbolul specific . La finalizarea duratei programate, va fi emis un semnal sonor, iar zona de gătit se va dezactiva automat.
Durata poate fi modificată oricând și mai multe temporizatoare pot fi activate simultan.
În cazul în care sunt activate simultan 2 temporizatoare de pe aceeași parte a plitei, "Indicatorul de selectare a zonei" clipește și durata de preparare corespunzătoare selectată este afișată pe afișajul central.

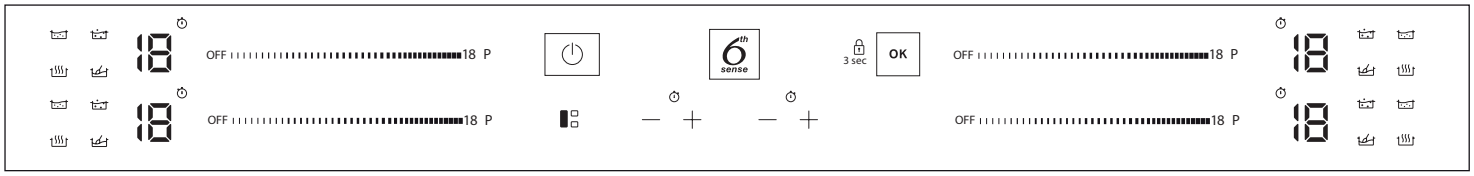
Pentru a dezactiva temporizator:

Apăsați simultan butoanele "+" și "–" până la dezactivarea temporizatorului.

INDICATOR TEMPORIZATOR

Acest LED (când este aprins) indică faptul că temporizatorul a fost setat pentru zona de gătit.

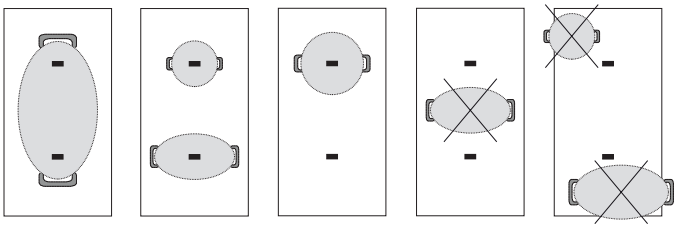
FUNCŢII



FLEXICOOK

Prin selectarea butonului "FLEXICOOK", puteţi combina două zone de gătit şi le puteţi utiliza la aceeaşi putere acoperind suprafaţa în întregime cu o oală mare sau parţial cu o oală rotundă/ovală.
Funcţia rămâne întotdeauna activată şi, atunci când utilizaţi o singură oală, aceasta poate fi deplasată pe întreaga suprafaţă. În acest caz, ambele tastaturi din stânga pot fi utilizate în mod nediferenţiat.
Este ideală pentru prepararea în oale ovale sau dreptunghiulare sau cu suporturi pentru cratiţe.
Apăsaţi tasta "FLEXICOOK" pentru a dezactiva funcţia
N.B. Când utilizaţi această funcţie, nu puteţi selecta funcţiile speciale.

IMPORTANT: Aşezaţi oalele centrate pe zona de gătit, astfel încât acestea să acopere cel puţin unul dintre punctele de referinţă (după cum se arată mai jos).



6TH SENSE

Butonul "6th Sense" activează funcţiile speciale.
Aşezaţi vasul de gătit şi selectaţi zona de gătit.
Apăsaţi butonul "6th Sense". Pe afişaj apare litera "A".
Indicatorul pentru prima caracteristică specială disponibilă pentru zona de gătit se va aprinde.
Selectaţi funcţia specială dorită apăsând o dată sau de mai multe ori butonul "6th Sense".
Funcţia este activată la apăsarea butonului pentru confirmare.
Pentru a selecta o altă funcţie specială, apăsaţi "OFF" şi apoi butonul "6th Sense" pentru a alege funcţia solicitată.
Pentru a dezactiva funcţiile speciale şi a reveni la modul manual, apăsaţi "OFF".
Nivelul de putere atunci când utilizaţi funcţiile speciale este presetat de plită şi nu poate fi modificat.

TOPIRE

Această funcţie vă permite să aduceţi alimentele la temperatura ideală pentru topire şi să menţineţi starea acestora fără riscul de a le arde.
Metoda este ideală deoarece nu deteriorează alimentele delicate precum ciocolata şi împiedică aderarea acestora la suprafaţa vasului de gătit.

MENŢINERE LA CALD

Această caracteristică vă permite să păstraţi alimentele la o temperatură ideală, de obicei, după finalizarea preparării sau când doriţi să reduceţi foarte lent nivelul lichidelor.
Funcția este ideală pentru servirea alimentelor la temperatura perfectă.

FIERBERE LA FOC MIC

Această funcție este ideală pentru menținerea unei temperaturi de fierbere la foc mic, ceea vă permite să preparaţi alimentele pe o perioadă mai lungă, fără riscul de a le arde.
Aceasta este ideală pentru rețetele care impun o durată lungă de preparare (orez, sosuri, fripturi) cu sosuri lichide.

FIERBERE

Această funcție vă permite să aduceţi apa la temperatura de fierbere și să mențineţi fierberea cu un consum de energie mai redus.
Trebuie să turnaţi aproximativ 2 litri de apă (de preferinţă la temperatura camerei) în vasul de gătit.
În orice caz, este recomandat să supravegheaţi apa care fierbe și să verificaţi cu regularitate cantitatea de apă rămasă.
Dacă vasele de gătit sunt mari și cantitatea de apă este de peste 2 litri, vă recomandăm să utilizaţi un capac pentru a optimiza timpul de fierbere.

INDICATORI

H CĂLDURA REZIDUALĂ

Dacă pe afișaj apare "H", aceasta înseamnă că zona de gătit este fierbinte. Indicatoarele luminoase sunt aprinse chiar dacă zona nu a fost activată, dar a fost încălzită din cauza utilizării zonelor adiacente sau pentru că o oală fierbinte a fost așezată pe aceasta.
Atunci când zona de gătit s-a răcit, litera "H" dispare.

U VAS DE GĂTIT POZIŢIONAT INCORECT SAU LIPSĂ

Acest simbol apare dacă vasul de gătit nu este adecvat pentru plita cu inducție, dacă nu este poziționat corect sau dacă nu are o dimensiune adecvată pentru zona de gătit selectată. Dacă în interval de 30 de secunde nu este detectată niciun vas de gătit, zona de gătit se dezactivează.

TABELUL DE GĂTIRE

Tabelul cu informaţii privind prepararea oferă un exemplu de tip de preparare pentru fiecare nivel de putere. Puterea livrată reală a fiecărui nivel de putere depinde de dimensiunea zonei de gătit.

NIVEL DE PUTERE		TIP DE PREPARARE	UTILIZAREA NIVELULUI (indicația poate fi modificată în funcție de experienţă și de obiceiurile de a găti)
Putere maxima	**P**	Încălzire rapidă/Booster	Ideală pentru creșterea rapidă a temperaturii alimentelor în scopul fierberii rapide (a apei) sau pentru încălzirea rapidă a lichidelor pentru gătit.
	14 – 18	Prăjire – fierbere	Ideală pentru a rumeni, a căli, a prăji produse congelate, a fierbe rapid lichidele.
		Rumenire – prăjire ușoară, fierbere – frigere la grătar	Ideală pentru a prăji ușor, a menţine fierberea, a coace și a frige la grătar.
	10 – 14	Rumenire – preparare – fierbere înăbușita – prăjire ușoară – frigere la grătar	Ideală pentru a prăji ușor, a menţine fierberea lentă, a coace și a frige la grătar,și a preîncălzi accesoriile.
		Preparare – înăbușire – prăjire ușoară – frigere la grătar – preparare până la obţinerea unei texturi cremoase	Ideală pentru a înăbuși, a menţine fierberea lentă, a coace și a frige la grătar (pentru perioade îndelungate de timp).
	5 – 9	Preparare – fierbere la foc mic – îngroșare – obţinerea unei texturi cremoase	Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, bulion, lapte) și obţinerea unei texturi cremoase a pastelor făinoase.
			Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (volume mai mici de 1 litru: orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, bulion, lapte).
	1 – 4	Topire – decongelare	Ideală pentru a înmuia untul, pentru a topi delicat ciocolata, pentru a decongela produse de mici dimensiuni.
		Menţinerea la cald a alimentelor – obţinerea unei texturi cremoase pentru rizoto	Ideală pentru a menţine la cald porţii mici de mâncare, a căror preparare abia s-a terminat, pentru menţinerea la temperatura adecvată a felurilor de mâncare gata pentru a fi servite și pentru a condimenta rizoto.
Putere zero	**OFF**	–	Plită în modul Standby sau Oprit (este posibil să existe căldură reziduală la finalizarea etapei de preparare, semnalată prin afișarea literei "H").

CURĂŢAREA ŞI ÎNTREŢINEREA

Important:

- **Înainte de a începe operațiunile de curățare, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite și că indicatorul de căldură reziduală ("H") a dispărut.**
- Nu utilizați bureți abrazivi sau din sârmă deoarece aceștia pot deteriora suprafața din sticlă.
- După fiecare utilizare, curățați plita (după ce s-a răcit) pentru a elimina depunerile și petele cauzate de resturile de mâncare.
- O suprafaţă care nu este menţinută curată poate reduce sensibilitatea butoanelor panoului de comandă.
- Utilizați o răzuitoare numai dacă rămân resturi de alimente prinse de plită. Respectați instrucțiunile producătorului răzuitoarei pentru a evita zgârierea sticlei.
- Zahărul și alimentele cu un conținut ridicat de zaharuri deteriorează plita și trebuie să fie îndepărtate imediat.
- Sarea, zahărul și nisipul pot zgâria suprafața de sticlă.
- Folosiți o lavetă moale, hârtie absorbantă pentru bucătărie sau produse speciale pentru curățarea plitei (respectați instrucțiunile producătorului).
- Pătrunderea lichidului în zonele de gătit poate provoca deplasarea sau vibrarea vaselor de gătit.
- Uscați temeinic plita după ce o curățați.

Dacă pe suprafața din sticlă apare sigla iXelium™, înseamnă că plita a fost tratată cu tehnologia iXelium™, un finisaj exclusiv de la Whirlpool care asigură rezultate de curățare perfecte și menține suprafața plitei strălucitoare pentru mai mult timp.

Pentru a curăța plitele iXelium™, urmați recomandările de mai jos:

- Folosiți o lavetă moale (preferabil din microfibre), umezită cu apă sau cu detergent universal pentru suprafețe din sticlă.
- Pentru rezultate optime, lăsați o lavetă umedă pe suprafața din sticlă a plitei timp de câteva minute.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

- Controlați să nu fie întreruptă alimentarea cu electricitate.
- Dacă, după utilizarea plitei, nu reușiți să o dezactivați, deconectați-o de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- Dacă, atunci când porniți plita, pe afișaj apar coduri alfanumerice, consultați tabelul următor pentru instrucțiuni.

Vă rugăm să rețineți că: Apa, lichidele vărsate din oale sau obiectele de orice tip care ating butoanele plitei pot activa sau dezactiva accidental funcția de blocare a panoului de comandă.

COD AFIȘAJ	DESCRIERE	POSIBILE CAUZE	SOLUŢIE
F0E1	Accesoriile pentru gătit sunt detectate, dar nu sunt compatibile cu operația solicitată.	Accesoriile pentru gătit nu sunt poziționate corect pe zona de gătit sau nu sunt compatibile cu una sau mai multe zone de gătit.	Apăsați butonul de Pornire/Oprire (On/Off)de două ori pentru a șterge codul F0E1 și a restabili funcționarea zonei de gătit. Apoi, încercați să folosiți accesoriile pentru gătit cu o zonă de gătit diferită sau utilizați alte accesorii pentru gătit.
F0E7	Conectare greșită a cablului de alimentare.	Conectarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică nu este efectuată exact cum este indicat în paragraful "CONECTARE LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ".	Reglați conectarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică conform paragrafului "CONECTARE LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ".
F0EA	Zona comenzilor se stinge din cauza temperaturii prea ridicate.	Temperatura internă a părților electronice este foarte ridicată.	Așteptați ca plita să se răcească înainte de a o folosi din nou.
F0E9	Zona de gătit se oprește atunci când temperaturile sunt prea ridicate.	Temperatura internă a părţilor electronice este foarte ridicată.	Aşteptaţi până când zona de gătit s-a răcit înainte de a o utiliza din nou.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Așteptați câteva secunde, apoi reconectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Dacă problema persistă, apelați centrul de service și specificați codul de eroare care apare pe afișaj.		
d E *[atunci când plita este oprită]*	Plita nu crește temperatura de încălzire. Funcțiile nu se activează.	MOD DEMO activat.	Respectați instrucțiunile din paragraful "MOD DEMO".
de ex.: 0 → –	Plita nu permite activarea unei funcții speciale.	Regulatorul de putere limitează nivelurile de putere în conformitate cu valoarea maximă setată pentru plită.	Consultați paragraful "Setarea nivelului de putere".
de ex.: P → 5 *[Nivel de putere mai mic decât nivelul solicitat]*	Plita stabilește automat un nivel minim de putere pentru ca zona de gătit să poată fi utilizată.	Regulatorul de putere limitează nivelurile de putere în conformitate cu valoarea maximă setată pentru plită.	Consultați paragraful "Setarea nivelului de putere".

SUNETE EMISE ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII

În timpul funcționării normale, plitele cu inducție pot emite diverse sunete, precum șuierat sau scârțâit. De apt, aceste zgomote provin de la accesoriile pentru gătit și sunt legate de caracteristicile părților inferioare ale cratițelor (de exemplu, atunci când părțile inferioare sunt realizate din straturi diferite de material sau sunt neregulate).

Aceste zgomote pot varia în funcție de tipul de accesorii pentru gătit folosite și de cantitatea de alimente conținută și nu reprezintă un motiv de îngrijorare.

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

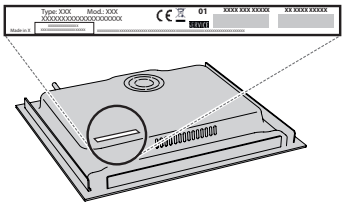
ÎNAINTE DE A CONTACTA SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POSTVÂNZARE:

1. Încercați să rezolvați singuri problema, cu ajutorul recomandărilor din **GHIDUL DE REMEDIERE A DEFECȚIUNILOR**.
2. Opriți și puneți din nou în funcțiune aparatul pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

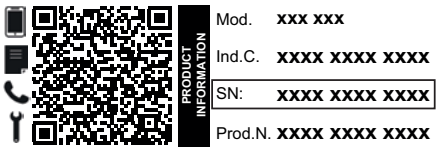
DACĂ PROBLEMA PERSISTĂ CHIAR ȘI DUPĂ CONTROALELE MENȚIONATE, CONTACTAȚI CEL MAI APROPIAT SERVICIU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE.

Atunci când contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare, specificați întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul și modelul exact al aparatului;



- numărul de serie (numărul de după cuvântul SN de pe plăcuța cu date tehnice, amplasată sub aparat). De asemenea, numărul de serie este indicat în documentație;



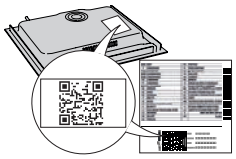
- adresa dumneavoastră completă;
- numărul dumneavoastră de telefon

Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm să contactați un serviciu de asistență tehnică post-vânzare autorizat (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale și că reparațiile vor fi executate corect).

În cazul ne instalării deasupra unui cuptor încorporabil, puteți contacta serviciul de asistenţă tehnică post-vânzare pentru a achiziționa kitul separator C00628720 (plite de 60 și 65 cm) sau C00628721 (plită de 77 cm).
Dacă preferați să nu achiziționați kitul separator, vă rugăm să vă asigurați că este instalat un separator în conformitate cu instrucțiunile de instalare.

Politicile, documentaţia standard şi informaţii suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizând codul QR de pe aparat;
- Vizitând site-ul nostru web **docs.whirlpool.eu/docs;**
- Ca alternativă, **contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare** (vedeţi numărul de telefon din certificatul de garanţie). Atunci când contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizaţi codurile de pe plăcuţa cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



®/TM/ © 2025 Whirlpool. Produs sub licenţă.

Whirlpool

400020027066

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ЯКУ СЛІД ПРОЧИТАТИ ТА ЯКОЇ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ

Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з техніки безпеки. Збережіть їх для використання у майбутньому.

У цих інструкціях та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід завжди виконувати. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цих інструкцій з техніки безпеки, за неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів управління.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Якщо варильна поверхня тріснула, не користуйтеся приладом - існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути пожежі, не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.

⚠ ОБЕРЕЖНО: слід наглядати за процесом готування. За короткочасним процесом готування слід наглядати постійно.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Необережне приготування їжі із вмістом жиру або олії на варильній панелі може бути небезпечним - це може призвести до виникнення пожежі. НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою: Натомість, вимкніть прилад та накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежним покривалом.

⚠ Не використовуйте варильну панель як робочу поверхню або як підставку. Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти - існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Не кладіть металеві предмети, зокрема ножі, виделки, ложки або кришки на варильну панель, оскільки вони можуть нагріватися.

⚠ Не дозволяйте маленьким дітям (від 0 до 3 років) підходити до приладу. Не дозволяйте маленьким дітям (від 3 до 8 років) підходити надто близько до приладу без постійного нагляду. До користування приладом допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які не мають досвіду чи знань щодо використання цього приладу, тільки за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не дозволяйте дітям чистити та обслуговувати прилад без нагляду.

⚠ Після використання вимикайте конфорку за допомогою її елемента керування, не покладаючись на детектор посуду.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

⚠ Не залишайте продукти або готові страви у виробі чи на ньому більше ніж протягом однієї години до або після приготування.

ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

⚠ ОБЕРЕЖНО: Цей прилад не призначено для управління зовнішнім пристроєм для перемикання, наприклад, таймером або окремою системою дистанційного керування.

⚠ Цей прилад призначено для використання в побутових і подібних умовах, наприклад таких: у кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих середовищ; у фермерських господарствах; клієнтами в готелях, мотелях, хостелах і інших житлових приміщеннях.

⚠ Забороняється використовувати прилад для інших цілей (наприклад, для опалення приміщень).

⚠ Цей пристрій не призначений для професійного використання. Не використовуйте прилад поза приміщенням.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Індукційна варильна панель може видавати звуковий сигнал, якщо на панелі керування буде залишено будь-який предмет. Вимкніть варильну панель за допомогою кнопки «УВІМКН./ВИМКН.».

УСТАНОВЛЕННЯ

⚠ Установлення і обслуговування приладу мають виконувати принаймні дві особи - існує ризик травмування. Під час розпакування та встановлення приладу використовуйте захисні рукавиці - існує ризик порізів.

⚠ Установлення, включаючи підключення водопостачання (за наявності), виконання електричних з'єднань, і ремонт має виконувати кваліфікований персонал. Не ремонтуйте та не заміняйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Не дозволяйте дітям наближатись до місця установлення. Розпакувавши прилад, перевірте, чи немає на ньому пошкоджень після транспортування. У випадку виникнення проблем зверніться до продавця або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Після установлення, залишки упаковки (пластик, пінополістиролові елементи і т.п.) повинні зберігатися в недоступному для дітей місці - існує небезпека удушення. Перед проведенням будь-яких робіт з установлення прилад слід відключити від електромережі - існує ризик ураження електричним струмом. Під час установлення приладу переконайтеся, що він не перетискає кабель живлення - існує ризик виникнення пожежі або ураження електрострумом. Вмикайте прилад лише після завершення процедури його встановлення.

⚠ Перед вбудовуванням приладу слід виконати всі столярні роботи, прибрати дерев'яну стружку та тирсу.

⚠Якщо прилад не встановлений над піччю, то необхідно встановити розділювальну панель (не входить в комплект) у відділенні під приладом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕБЕЗПЕКУ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

⚠ Слід забезпечити можливість від'єднання приладу від джерела живлення за рахунок витягання вилки, якщо вона є доступною, або за допомогою багатополюсного перемикача, який встановлено перед розеткою згідно з нормами прокладення електропроводки, крім того, прилад має бути заземлений відповідно до національних стандартів електричної безпеки.

⚠Не використовуйте подовжувачі, розгалужувачі або адаптери. Після підключення електричні компоненти мають бути недосяжні користувачеві. Перед використанням пристрою, якщо ви мокрі або босоніж. Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження провода живлення або вилки, неналежної роботи або пошкодження чи падіння.

⚠Установлення виробу зі штепсельною вилкою на кінці кабелю живлення допускається, тільки якщо виріб уже оснащено вилкою від виробника.

⚠Якщо кабель електроживлення пошкоджений, слід звернутися до виробника, його сервісного агента або особи з подібною кваліфікацією для заміни пошкодженого кабелю на ідентичний кабель, щоб уникнути можливої небезпеки -існує ризик ураження електричним струмом.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед виконанням технічного обслуговування приладу переконайтеся в тому, що він вимкнений і відключений від джерела живлення; ніколи не застосовуйте пристрої чищення парою - існує ризик ураження електричним струмом.

⚠Не використовуйте абразивні чи їдкі матеріали, очисники на основі хлору або металеві щітки.

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

Пакувальний матеріал на 100% підлягає вторинній переробці та позначений символом ♻.

Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та відповідно до місцевих правил щодо утилізації відходів.

УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ

Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад. Цей прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС, Директиви щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (WEEE) та до Регламенту 2013 року про відходи електричного та електронного обладнання (зі змінами).

Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей.

Символ на продукті або в супровідній документації вказує на те, що прилад не можна утилізувати як побутові відходи, і що його потрібно здати на утилізацію до відповідного центру збору та вторинної переробки електричного й електронного обладнання.

ПОРАДИ ЩОДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

Скористайтеся залишковим теплом вашої плити, вимкнувши прилад за кілька хвилин до кінця приготування їжі.

Основа вашої каструлі або пательні має закривати плиту повністю; посуд, менший за плиту, сприятиме витраті енергії.

Накривайте каструлі та пательні щільними кришками під час готування та використовуйте якомога менше води. Приготування страв без кришки значно збільшить споживання енергії.

Використовуйте тільки каструлі та сковороди з плоским дном.

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей прилад відповідає вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014, вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, та Положенням про енергетичну інформацію (Поправка) (Вихід з ЄС) 2019 року, відповідно до європейського стандарту EN 60350-2.

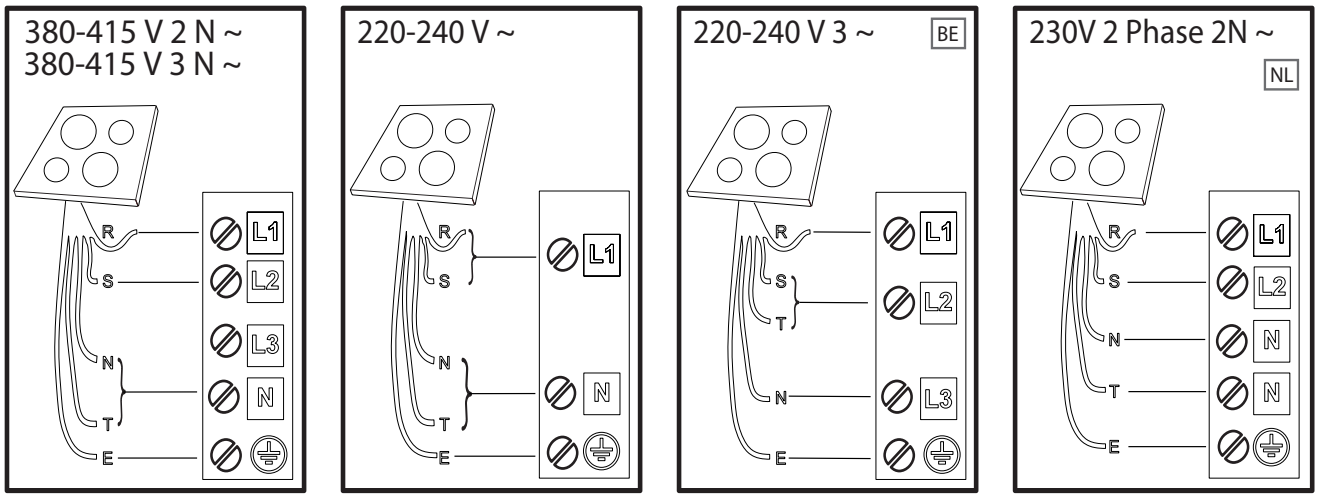
Інформацію щодо використання приладу в режимі низького енергоспоживання відповідно до Регламенту (ЄС) 2023/826 можна знайти за наступним посиланням: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

ПРИМІТКА

Люди з кардіостимулятором або аналогічним медичним приладом повинні бути дуже обережними поруч з індукційною варильною поверхнею, коли вона увімкнена. Електромагнітне поле може впливати на кардіостимулятор або подібний прилад. Проконсультуйтеся зі своїм лікарем або виробником кардіостимулятора чи аналогічного медичного приладу для отримання додаткової інформації про вплив на нього електромагнітних полів варильної поверхні.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ

Електричні підключення мають виконуватися до підключення приладу до електромережі.
Установлення приладу має здійснювати кваліфікований спеціаліст, який ознайомлений із поточними нормами безпеки та монтажу. Зокрема, установка має проводитися згідно з нормами місцевої компанії електропостачання.
Переконайтеся, що напруга, вказана на таблиці основних параметрів, розташованої на дні приладу, відповідає напрузі будівлі.
Відповідно до нормативних вимог прилад має бути заземленим: використовуйте провідники (включно з провідником заземлення) лише відповідного розміру.

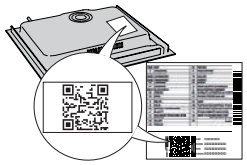


R	black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur
S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
T	blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)
⏚ = **E**	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/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-buí/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

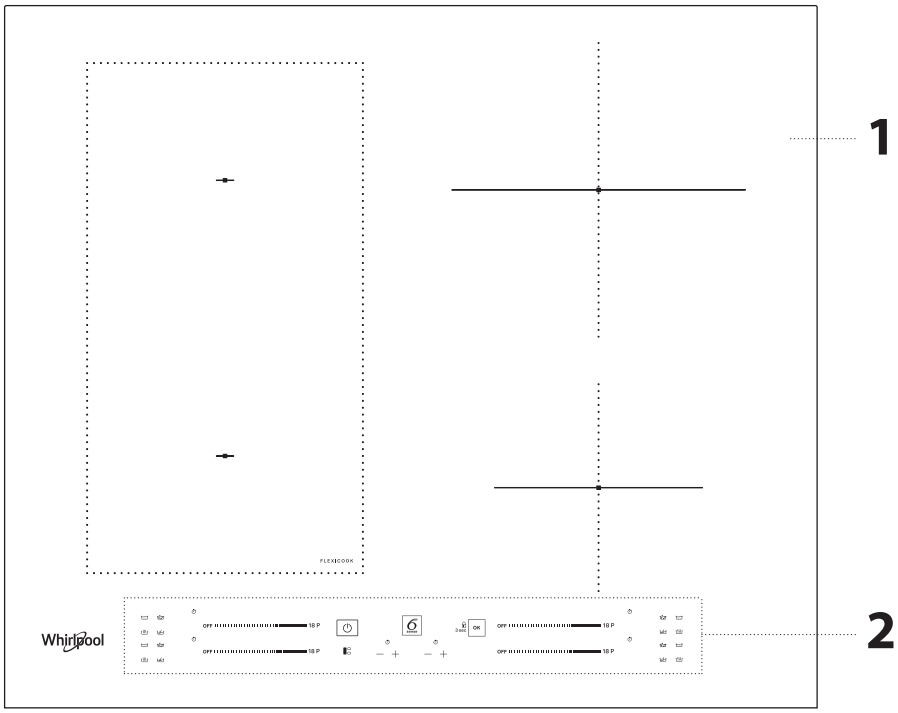
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті **www.register10.eu.**

Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ВІДСКАКУЙТЕ QR-КОД НА СВОЄМУ ПРИЛАДІ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ

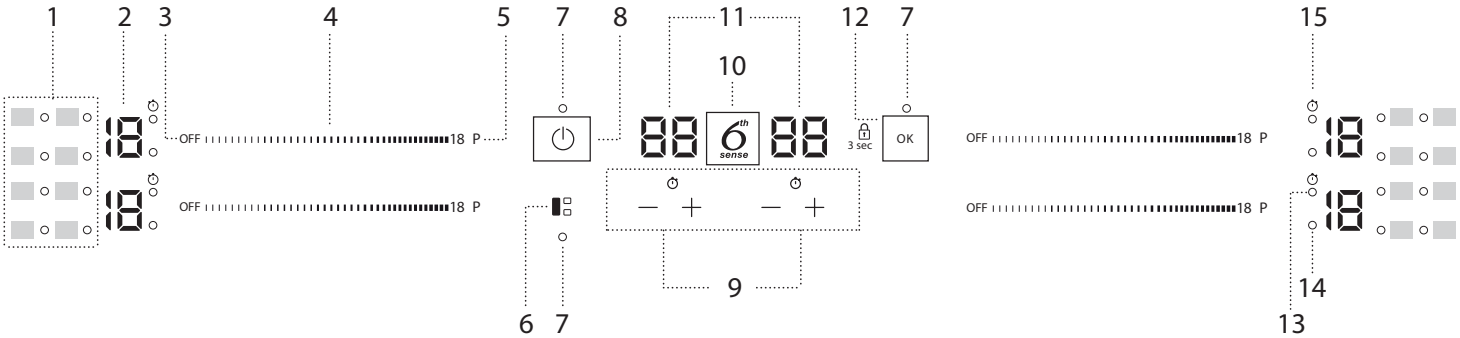


ОПИС ВИРОБУ



1. Варильна поверхня
2. Панель керування

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. Символи/активація спеціальних функцій приготування
2. Вибраний рівень готування
3. Кнопка вимикання конфорки
4. Панель прокрутки
5. Кнопка швидкого підігрівання (Booster)
6. Кнопка FLEXICOOK
7. Світловий індикатор – функцію активовано
8. Кнопка Увімкнено/Вимкнено
9. Таймер
10. Кнопка 6th Sense
11. Індикатор часу готування
12. Кнопка OK/Блокування кнопок – 3 секунди
13. Індикатор активації таймера
14. Індикатор вибору зони
15. Символ індикатора таймера

ПРИЛАДДЯ

Використовуйте лише каструлі та сковорідки з феромагнітного матеріалу, які підходять до використання з індукційними варильними поверхнями.

Щоб визначити, чи підходить каструля, перевірте наявність символу (зазвичай виштампуваний на дні). Також можна використовувати магніт, щоб перевірити, чи є дно посуду магнітним.

КУХОННИЙ ПОСУД	МАТЕРІАЛ	ВЛАСТИВОСТІ
Рекомендований до використання посуд	Дно виготовлене з нержавіючої сталі з сендвіч-конструкцією, емальованої сталі, чавуну.	Забезпечує оптимальну ефективність, швидко нагрівається та рівномірно розподіляє тепло.
Придатний до використання посуд	Дно не повністю феромагнітне (магніт прилипає лише до певної ділянки дна посуду).	Нагрівається тільки феромагнітна зона. Як наслідок, посуд може нагріватися повільніше, а тепло розподіляється менш рівномірно.
Придатний до використання посуд	Феромагнітна основа містить ділянки з алюмінію або має заглиблення в центрі.	Площа феромагнітного покриття менша за фактичну площу дна посуду. Як наслідок, потужність може бути меншою, а посуд може нагріватися недостатньою мірою. Посуд може не розпізнаватися.
Не підходить до використання	Звичайна тонка сталь, скло, глина, мідь, алюміній та інші неферомагнітні матеріали, або посуд на гумових ніжках.	Посуд не виявлено і він не нагрівається.

ПРИМІТКА: Весь посуд повинен мати рівну основу. Періодично перевіряйте дно на наявність ознак деформації, оскільки деякий посуд може деформуватися під впливом високих температур.
Використання посуду, який не відповідає рекомендованим розмірам і властивостям, може суттєво вплинути на ефективність приготування і призвести до незадовільних результатів.

АДАПТЕРИ ДЛЯ КАСТРУЛЬ/СКОВОРІД, ЯКІ НЕ ПІДХОДЯТЬ ДЛЯ ІНДУКЦІЇ

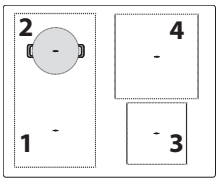
Використання перехідних пластин впливає на ефективність, а отже, збільшує час, необхідний для нагрівання води або їжі. Переконайтеся, що діаметр феромагнітного дна посуду відповідає діаметру адаптера та діаметру конфорки. Якщо ці розміри не співпадають, ефективність і продуктивність можуть значно знизитися. Якщо не дотримуватися цих рекомендацій, це може призвести до накопичення тепла, яке не буде ефективно передаватися каструлі або сковорідці, що може спричинити почорніння плити та варильної поверхні.

ПОРОЖНІ КАСТРУЛІ ТА СКОВОРІДКИ

Варильна поверхня обладнана внутрішньою системою захисту, яка активує функцію «Автоматичне вимкнення» у разі виявлення занадто високої температури. Не рекомендується ставити порожні каструлі та сковорідки з тонким дном, тому що температура може підвищитися швидше, ніж спрацює функція «Автоматичне вимкнення», що може призвести до пошкодження каструлі або варильної поверхні. Якщо це сталося, не торкайтеся каструлі або варильної поверхні. Зачекайте, поки всі компоненти охолонуть. У разі появи будь-яких повідомлень про помилки зверніться до сервісного центру.

ВІДПОВІДНИЙ РОЗМІР ДНА КАСТРУЛІ/СКОВОРОДИ ДЛЯ РІЗНИХ КОНФОРОК

Для забезпечення належної роботи варильної поверхні використовуйте каструлі з відповідним діаметром дна для кожної зони (див. таблицю нижче). Зверніть увагу, що виробники посуду часто вказують розмір верхнього діаметра посуду, а не діаметр основи.
Щоб варильна поверхня працювала належним чином, завжди використовуйте конфорку, розмір якої відповідає розміру феромагнітного дна посуду.
Правильно відцентруйте каструлю/сковороду на використовуваній конфорці.
Не рекомендується використовувати каструлі, розмір яких більший за розмір конфорки.



ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ ПО ЗОНАМ

Зона	Підходяща форма посуду	Відповідний феромагнітний матеріал основа (см)
1 або 2	Кругла або квадратна	12
3	Кругла	10
4	Кругла	15
1+2 (FLEXICOOK)	Овальна або прямокутна	Коротка сторона 16 - 21 Довга сторона 24 - 38

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

РЕГУЛЮВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

У новому щойно придбаному приладі для варильної панелі встановлено максимально можливу потужність. Відрегулюйте налаштування відповідно до меж електромережі у вашому будинку, як описано в наступному параграфі.

Зверніть увагу: Залежно від потужності, обраної для варильної панелі, деякі рівні потужності і функції конфорки (наприклад, кип'ятіння або швидке нагрівання) можуть бути автоматично обмежені, щоб запобігти перевищенню обраної межі.

Установлення потужності варильної панелі:
Протягом перших 60 секунд після підключення приладу до електричної мережі можна встановити бажаний рівень потужності.
Натисніть кнопку "+" на крайньому правому таймері і утримуйте щонайменше 5 секунди. На екрані з'явиться символ "PL".

Натискайте кнопку 3 sec OK для підтвердження.
Встановіть бажаний рівень потужності за допомогою кнопок "+" і "–". Можна встановити наступні рівні потужності: 2,5 кВт – 4,0 кВт – 6,0 кВт – 7,2 кВт.

Для підтвердження натисніть кнопку 3 sec OK .

Вибраний рівень потужності зберігатиметься в пам'яті приладу навіть у разі вимкнення електроживлення.
Щоб змінити рівень потужності, від'єднайте прилад від електромережі щонайменше на 60 секунд, потім знову підключіть його і повторно виконайте наведені вище кроки.

У разі виникнення помилки під час виконання послідовності налаштування на екрані з'явиться символ "EE" і пролунає звуковий сигнал. Якщо це сталося, повторіть операцію.
Якщо помилка не зникає, зверніться до Центру післяпродажного обслуговування.

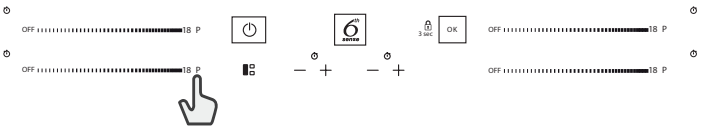
УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Щоб увімкнути/вимкнути звуковий сигнал:
- Підключіть варильну панель до електромережі;
- Дочекайтеся послідовності увімкнення;
- Натисніть кнопку "P" на першій панелі прокрутки в лівому верхньому кутку і утримуйте протягом 5 секунд.

Усі встановлені сигнали попередження залишаться активними.

ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ (нагрівання деактивовано, див. розділ "Посібник з усунення несправностей")

Для увімкнення/вимкнення демонстраційного режиму:
- Підключіть варильну панель до електромережі;
- Дочекайтеся послідовності увімкнення;
- Протягом першої хвилини натисніть кнопку швидкого нагрівання "P" на нижній лівій панелі прокрутки і утримуйте протягом 5 секунд (як показано нижче);
- На дисплеї відобразиться "DE".



ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

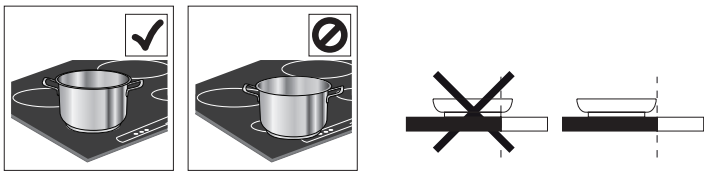
УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

Щоб увімкнути варильну панель, натисніть і протягом 1 секунди утримуйте кнопку увімкнення. Щоб вимкнути варильну панель, натисніть ту ж саму кнопку ще раз, всі конфорки будуть деактивовані.

РОЗМІЩЕННЯ

Не закривайте символи панелі керування каструлею.

Зверніть увагу: Біля конфорок, розташованих поблизу панелі керування, доцільно зберігати каструлі та сковорідки за обмежувальними позначками (враховуючи нижню частину сковорідки та верхню кромку, оскільки вони мають тенденцію збільшуватися).
Це запобігає перегріванню сенсорної панелі. Під час приготування на грилі або смаження за можливості використовуйте задні конфорки.



АКТИВУВАННЯ/ДЕАКТИВУВАННЯ КОНФОРОК І НАСТРОЮВАННЯ РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ

OFF 18 P

Щоб увімкнути конфорки:

Проведіть пальцем по горизонталі через панель прокрутки (SLIDER) необхідної конфорки, щоб активувати її і відрегулювати потужність. Рівень відобразиться відповідно до області, разом з індикатором, що позначає активну конфорку. Кнопку "P" можна використовувати для вибору функції швидкого нагрівання (Booster).

Щоб вимкнути конфорки:

Натисніть на кнопку "OFF" на початку панелі прокрутки.

БЛОКУВАННЯ ДОСТУПУ ДО ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

Щоб заблокувати налаштування і запобігти випадковому увімкненню варильної панелі, натисніть і утримуйте кнопку "OK/Блокування кнопок" протягом 3 секунд. Звуковий сигнал і сигнальна лампа над символом вкажуть на те, що ця функція була активована. Панель керування тепер заблокована, за винятком функції вимкнення ( ). Щоб розблокувати кнопки, повторіть процедуру активації.

ТАЙМЕР

У приладі застосовується два таймера - один для управління конфорками, розташованими ліворуч, й інший для конфорок, що знаходяться праворуч.

***Щоб активувати таймер*:**

Натисніть кнопку "+" або "–", щоб налаштувати бажаний час для використовуваної конфорки. Індикатор активується відповідно до спеціального символу . Коли встановлений час мине, пролунає звуковий сигнал, і конфорка автоматично вимкнеться.
Час можна змінити в будь-який момент, а також можна одночасно активувати кілька таймерів.
У разі одночасного вмикання 2 таймерів з однієї сторони варильної панелі блимає "Індикатор вибору зони", і на центральному дисплеї відображається відповідний вибраний час приготування.

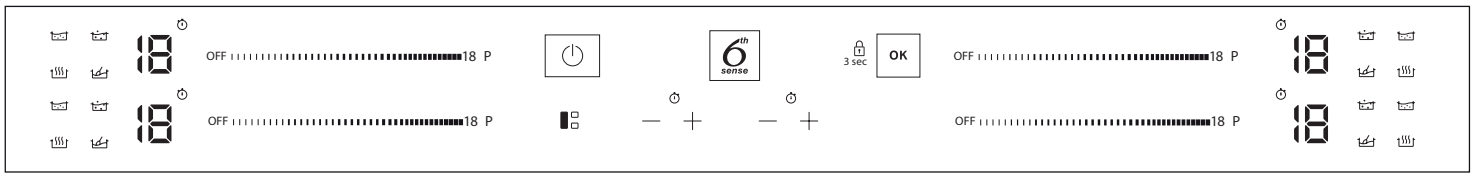
***Щоб деактивувати таймер*:**

Одночасно натискайте кнопки "+" і "–", поки таймер не буде деактивований.

ІНДИКАТОР ТАЙМЕРА

Цей світлодіод (коли УВІМК) вказує на те, що для конфорки встановлено таймер.

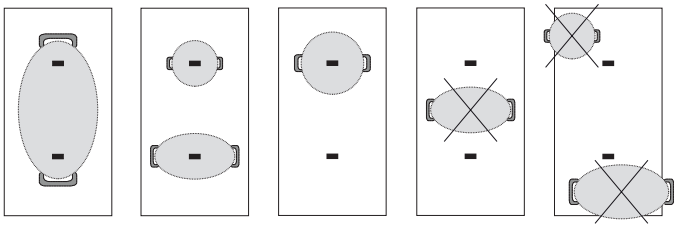
ФУНКЦІЇ



FLEXICOOK

Вибравши кнопку "FLEXICOOK", ви можете об'єднати дві конфорки і використовувати їх з однаковою потужністю, поставивши на всю поверхню велику каструлю або на її частину круглу/овальну каструлю. Функція завжди залишається увімкненою, і при використанні тільки однієї каструлі її можна переміщувати по всій поверхні. У цьому разі можна використовувати обидві панелі управління зліва.
Цей режим ідеально підходить для готування в овальних або прямокутних каструлях або у підставках для сковорідок.
Для деактивації функції натисніть кнопку "FLEXICOOK".
ПРИМІТКА: При використанні цієї опції не можна вибрати спеціальні функції.

ВАЖЛИВО: Розміщуйте посуд посередині конфорки так, щоб він закривав хоча б одну з контрольних точок (як показано нижче).



6TH SENSE

Кнопка "6th Sense" активує спеціальні функції.
Поставте каструлю на відповідне місце і виберіть конфорку.
Натисніть кнопку "6th Sense". На дисплеї у вибраній зоні відобразиться "A".
Засвітиться індикатор першої спеціальної функції, доступної для конфорки.
Виберіть потрібну спеціальну функцію, натиснувши кнопку "6th Sense" один раз або кілька разів.
Функцію буде активовано після натиснення кнопки 3 sec OK для підтвердження.
Щоб вибрати іншу спеціальну функцію, натисніть "OFF" (ВИМК), а потім кнопку "6th Sense" для вибору необхідної функції.
Щоб деактивувати спеціальні функції та повернутися в ручний режим, натисніть "OFF" (ВИМК).
При використанні спеціальних функцій рівень потужності попередньо встановлюється варильною панеллю і не може бути змінений.

РОЗТОПЛЕННЯ

Ця функція дозволяє досягти температури, що ідеально підходить для розтоплення, і підтримувати стан продукту без ризику пригоряння.
Цей спосіб є ідеальним, тому що він не пошкоджує ніжні продукти, такі як шоколад, і дозволяє запобігти їх прилипанню до каструлі.

ПІДТРИМУВАННЯ ТЕПЛА

Зазвичай ця функція дозволяє підтримувати оптимальну температуру їжі після завершення приготування або у разі дуже повільного випаровування рідин.
Ідеально підходить для подачі страв на стіл за ідеальної температури.

ТУШКУВАННЯ

Ця функція ідеально підходить для підтримання температури повільного кипіння, що дозволяє готувати страви протягом тривалого часу без ризику пригоряння.
Ідеально підходить для рецептів з тривалим приготуванням (рис, соуси, печеня) з рідкими соусами.

КИП'ЯТІННЯ

Ця функція дозволяє доводити воду до кипіння і підтримувати її кипіння з низьким споживанням енергії.
Налийте в каструлю приблизно 2 літри води (бажано кімнатної температури).
У будь-якому випадку користувачам рекомендується пильно стежити за окропом і періодично перевіряти кількість води, що залишилася.
Якщо каструля велика, а кількість води перевищує 2 літри, радимо використовувати кришку для оптимізації часу кипіння.

ІНДИКАТОРИ

H ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

Якщо на дисплеї відображається символ "H", це означає, що конфорка гаряча. Індикатор вмикається, навіть якщо конфорка не використовувалася, але нагрілася внаслідок використання сусідніх конфорок або від поставленого на неї гарячої посуду.
Коли конфорка охолоне, символ "H" згасне.

U КАСТРУЛЯ НЕПРАВИЛЬНО ВСТАНОВЛЕНА АБО ВІДСУТНЯ

Цей символ з'являється, якщо каструля не підходить для готування з використанням індукції, якщо вона встановлена неправильно або якщо вона має розмір, що не відповідає вибраній конфорці. Якщо прилад протягом 30 секунд не виявить каструлю, конфорка вимкнеться.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Таблиця приготування пропонує приклад типу приготування для кожного рівня потужності. Фактична задана потужність кожного рівня потужності залежить від розміру конфорки.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ		ТИП ГОТУВАННЯ	ВИКОРИСТАННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ (із зазначенням звичних кулінарних методів)
Максимальна потужність	**P**	Швидке нагрівання/Booster	Ідеально підходить для різкого підвищення температури страви для швидкого кип'ятіння (води) або швидкого нагрівання рідин.
	14 – 18	Смаження – кип'ятіння	Ідеально підходить для підрум'янювання, початку приготування, смаження продуктів глибокої заморозки, швидкого доведення рідин до стану кипіння.
		Обсмаження – тушкування – кип'ятіння, приготування на грилі	Ідеально підходить для пасерування, підтримання інтенсивного кипіння, готування та приготування на грилю.
	10 – 14	Обсмаження – варіння – тушкування – приготування на грилі	Ідеально підходить для пасерування, підтримання повільного кипіння, варіння та приготування на грилю, а також для підігрівання приладдя.
		Варіння – тушкування, пасерування – приготування на грилі – уварювання до кремоподібного стану	Ідеально підходить для тушкування, підтримання повільного кипіння, варіння та приготування на грилю (протягом тривалого часу).
	5 – 9	Варіння – повільне кип'ятіння – згущення – розшарування	Ідеально підходить для страв повільного готування (рис, соуси, печеня, риба) з використанням рідин (вода, вино, бульйон, молоко) і для розварювання макаронних страв.
			Ідеально підходить для страв повільного готування (кількістю до 1 л: рис, соуси, печеня, риба), з використанням рідин (вода, вино, бульйон, молоко).
	1 – 4	Топлення – розморожування	Ідеально підходить для пом'якшення масла, повільного топлення шоколаду, розморожування дрібних продуктів.
		Підтримання страви теплою – розварювання різотто	Ідеально підходить для підтримання невеликих порцій щойно приготованої страви або страв перед подаванням на стіл теплими або для розварювання ризотто.
Нульова потужність	**OFF**	–	Варильна панель в режимі очікування або вимкнута (після готування можлива наявність залишкового тепла, про що свідчить літера "H" на дисплеї).

ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

Важливо:

- **Перед очищенням приладу переконайтеся, що конфорки вимкнуто, а ідентифікатор остаточного тепловиділення (”H”) не світиться.**
- Не використовуйте металеві скребки або абразивні губки, оскільки вони можуть пошкодити скло.
- Після кожного використання очищуйте варильну панель (коли вона охолоне) від плям та залишків їжі.
- Чутливість кнопок панелі управління може погіршитися через недостатньо чисту поверхню.
- Використовуйте скребок, тільки якщо залишки їжі прилипли до конфорки. Дотримуйтеся інструкцій виробника скребка, щоб не подряпати скло.
- Цукор або продукти з високим вмістом цукру можуть пошкоджувати поверхню варильної панелі, тому їх слід негайно видаляти.
- Сіль, цукор і пісок можуть подряпати скляну поверхню.
- Використовуйте м’яку ганчірку, кухонну серветку, що вбирає вологу, або спеціальний засіб чищення для варильної панелі (дотримуйтесь інструкцій виробника).
- Пролита на конфорки рідина може спричинити вібрацію та зсування посуду.
- Після чищення ретельно висушуйте варильну панель.

Якщо на склі є логотип iXelium ™, варильну панель оброблено з використанням технології iXelium ™, що є ексклюзивною технологією обробки від компанії Whirlpool, яка забезпечує ідеальне очищення і дозволяє довше зберігати поверхню блискучою.

Щоб очистити варильні панелі iXelium ™, дотримуйтесь наступних рекомендацій:

- Використовуйте м’яку тканину (найкраще — мікрофібру), зволожену водою або звичайним засобом для миття скла.
- Для досягнення найкращих результатів на декілька хвилин залишайте зволожену тканину на скляній поверхні варильної панелі.

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

- Перевірте, чи не перекрито постачання живлення.
- Якщо не вдається вимкнути варильну панель після використання, від’єднайте її від джерела живлення.
- Якщо на дисплеї відображаються цифри та букви після ввімкнення варильної панелі, перегляньте інструкції в таблиці нижче.

Зверніть увагу: Наявність залишків води, пролитої з каструль рідини чи інших об’єктів на кнопках варильної панелі може спричинити випадкове увімкнення або вимкнення функції блокування доступу до панелі керування.

КОД ДИСПЛЕЯ	ОПИС	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
F0E1	Посуд розпізнається, але він є несумісним з запитаною операцією.	Посуд погано розміщено в зоні готування або він є несумісним з однією або кількома зонами готування.	Натисніть двічі кнопку “Увімкнено/Вимкнено“, щоб видалити код F0E1 та відновити функціонування зони готування. Потім спробуйте використати посуд в іншій зоні готування або використати інший посуд.
F0E7	Неправильне підключення шнур живлення.	Підключення живлення не відповідає тому, що зазначено в розділі “ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ“.	Налаштуйте підключення живлення згідно з розділом “ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ“.
F0EA	Панель керування вимикається через надзвичайно високу внутрішню температуру.	Внутрішня температура електронних частин панелі зависока.	Перш ніж знову використовувати варильну панель, зачекайте, поки вона охолоне.
F0E9	Конфорки вимикаються, якщо температура занадто висока.	Внутрішня температура електронних частин панелі зависока.	Зачекайте, поки конфорка охолоне, перш ніж використовувати її знову.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Від’єднайте варильну панель від джерела живлення. Зачекайте кілька секунд, потім знову підключіть варильну панель до електромережі. Якщо проблема залишилася, зателефонуйте до сервісного центру і повідомте код помилки, який відображається на дисплеї.		
d E *[коли варильна панель вимкнена]*	Варильна панель не вмикає нагрівання. Функції не вмикаються.	ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ увімкнений.	Дотримуйтесь інструкцій в розділі “ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ“.
наприклад: : 0 → –	Варильна панель не дозволяє активувати спеціальну функцію.	Регулятор потужності обмежує рівні потужності відповідно до максимального значення, встановленого для варильної панелі.	Див. розділ “Регулювання потужності“.
наприклад: P → 5 *[Рівень потужності нижче необхідного рівня]*	Варильна панель автоматично встановлює мінімальний рівень потужності для використання конфорки.	Регулятор потужності обмежує рівні потужності відповідно до максимального значення, встановленого для варильної панелі.	Див. розділ “Регулювання потужності“.

ЗВУКИ, ЯКІ ПРИЛАД ВИРОБЛЯЄ ПІД ЧАС ФУНКЦІОНУВАННЯ

Під час нормального функціонування індукційної варильної панелі можна чути свистіння або потріскування. Ці шуми виникають в кухонному посуді і вони пов'язані з характерними ознаками дна сковорідок (наприклад, дно може бути багатошаровим або нерівним).

Ці шуми можуть змінюватися в залежності від типу використовуваного кухонного посуду, а також кількості їжі, яку вони містять. Такі звуки не є ознакою несправної роботи.

ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

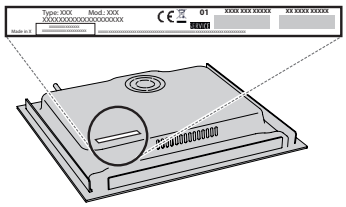
ПЕРШ НІЖ ЗВЕРТАТИСЯ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ, ВИКОНАЙТЕ НАВЕДЕНІ НИЖЧЕ ДІЇ:

1. Перевірте, чи можна вирішити проблему самостійно за допомогою порад, наведених у розділі **ПОСІБНИК ІЗ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ**.
2. Вимкніть прилад і знову увімкніть його, щоб перевірити, чи несправність залишається.

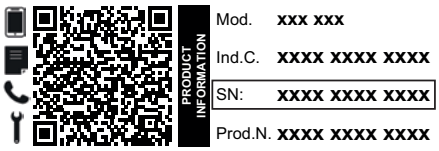
ЯКЩО ПІСЛЯ ВИЩЕВКАЗАНОЇ ПЕРЕВІРКИ НЕСПРАВНІСТЬ НЕ ЗНИКНЕ, ЗВЕРНІТЬСЯ ДО НАЙБЛИЖЧОГО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ.

Під час зв'язку з нашим Сервісом післяпродажного обслуговування завжди уточнюйте:

- короткий опис несправності;
- тип і точну модель приладу;



- серійний номер (номер після слова SN на паспортній табличці, розташованій під приладом). Серійний номер вказаний також у документації;



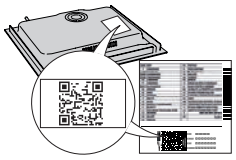
- повна адреса вашого місця проживання;
- ваш номер телефону.

Якщо потрібен ремонт, зверніться в авторизований центр післяпродажного обслуговування (щоб гарантувати, що будуть використані оригінальні запчастини та ремонт буде виконано правильно).

У разі встановлення не над вбудованою духовою шафою ви можете зателефонувати до центру післяпродажного обслуговування, щоб придбати комплект роздільників C00628720 (варильна поверхня 60 і 65 см) або C00628721 (варильна поверхня 77 см).
Якщо ви не бажаєте купувати комплект роздільників, переконайтеся, що розділювач встановлений відповідно до інструкцій зі встановлення.

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- Відсканувавши QR-код на виробі
- Відвідавши наш веб-сайт **docs.whirlpool.eu/docs;**
- Або **зверніться до служби післяпродажного обслуговування клієнтів** (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до нашого центру післяпродажного обслуговування, вкажіть коди, зазначені на паспортній табличці виробу.



®/TM/ © 2025 Whirlpool. Виробляється за ліцензією.

Whirlpool

400020027066