

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PERMITTED USE

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

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

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

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

INSTALLATION

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

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

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

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

ELECTRICAL WARNINGS

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


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

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


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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS


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

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

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

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

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

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

ENERGY SAVING TIPS

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

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

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

Use only flat-bottomed pots and pans.

DECLARATION OF CONFORMITY

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

NOTE

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

The Manufacturer, Whirlpool Management Emea S.r.l., declares that this I100 EMEA model of household appliance with radio equipment is compliant with directive 2014/53/UE and Radio Equipment Regulations 2017.

The complete text of the declaration of conformity is present at the following website: <https://docs.whirlpool.eu>.

The radio equipment operates in the 2.4 GHz ISM frequency band, the maximum radio-frequency power transmitted does not exceed 20 dBm (e.i.r.p.).

This product includes certain open source software developed by third parties. The open source license usage statement is available at the following website: <https://docs.whirlpool.eu>.



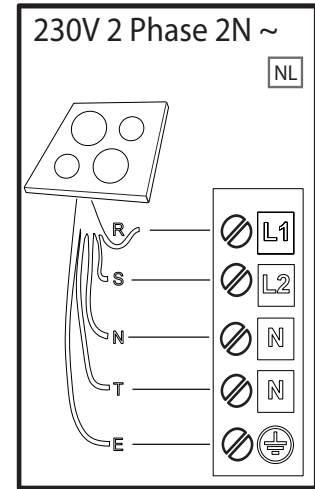
ELECTRICAL CONNECTION

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

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

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

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



R

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

S

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

T

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

 = **E**

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

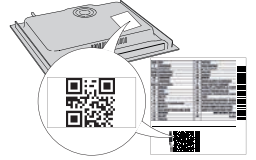
N

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



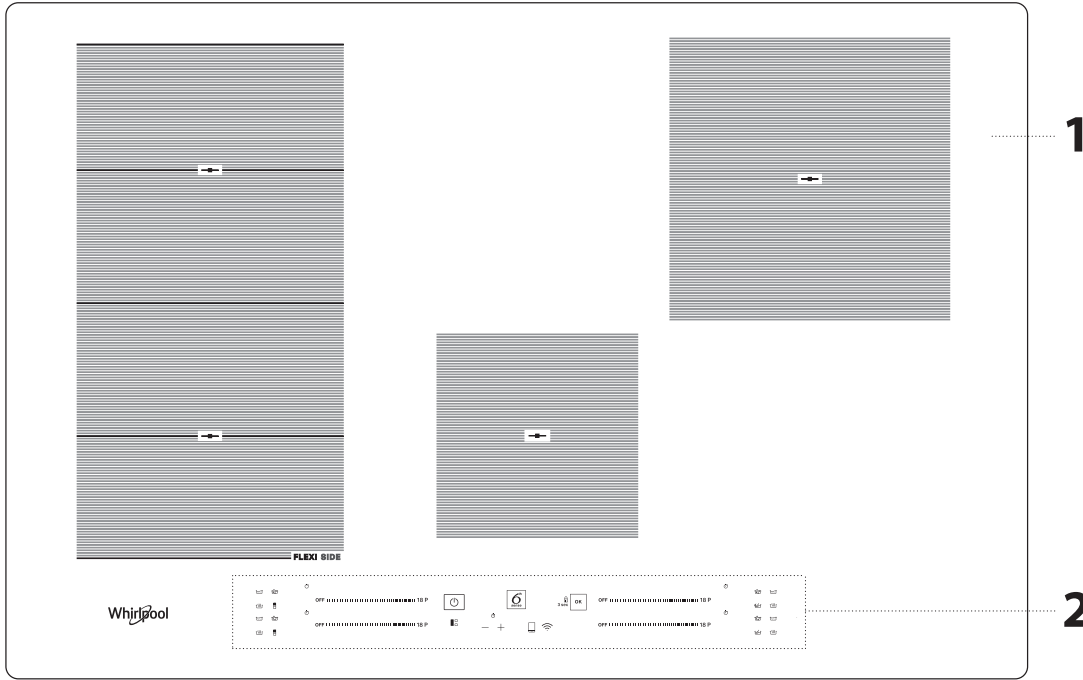
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register.

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



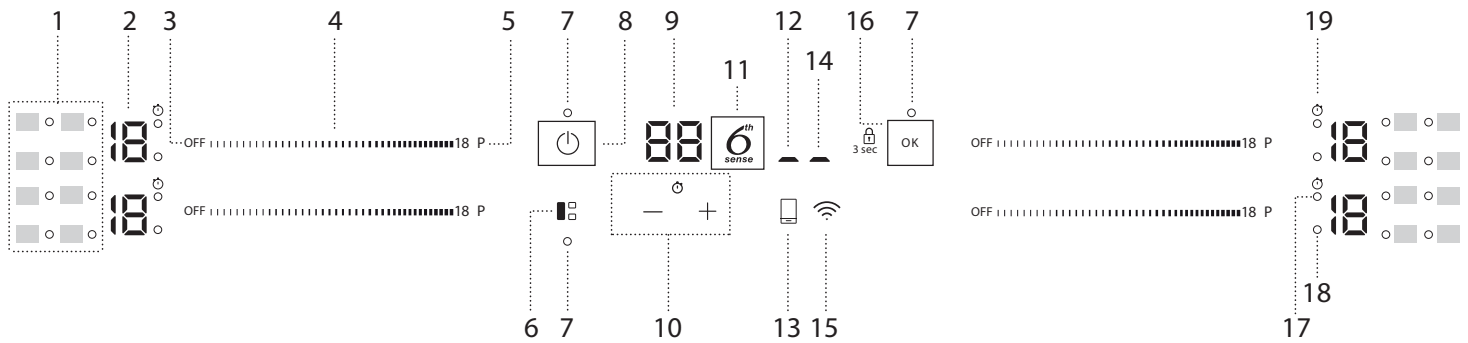
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Cooktop
- 2. Control panel

CONTROL PANEL







- 1. Symbols/activation of special functions
- 2. Cooking level selected
- 3. Cooking zone off button
- 4. Scroll keypad
- 5. Fast heating button (Booster)
- 6. FLEXISIDE button
- 7. Indicator light – function active

- 8. On/Off button
- 9. Cooking time indicator
- 10. Timer
- 11. 6th Sense button
- 12. Remote active indicator
- 13. Remote key
- 14. Wi-Fi active indicator

- 15. Wi-Fi key
- 16. OK/Key lock button – 3 seconds
- 17. Timer active indicator
- 18. Zone selection indicator
- 19. Timer indicator symbol

ACCESSORIES

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

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

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

ADAPTERS FOR POTS/PANS UNSUITABLE FOR INDUCTION

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

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 Wi-Fi button () for at least 5 seconds. The display shows "PL".

Press the  button to confirm.

Use the  button to increase the power level, and the  button to reduce it. The power levels available are: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.2 kW.

Confirm by pressing .

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

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

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

If the error persists, contact the After-Sales Service.

ACOUSTIC SIGNAL ON/OFF

To switch the acoustic signal on/off:

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

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

EMPTY POTS AND PANS

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

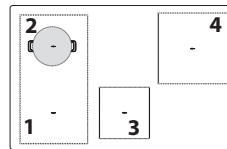
SUITABLE SIZE OF PAN/POT BASE FOR THE DIFFERENT COOKING ZONES

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

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

COOKWARE USAGE BY ZONE

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



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.



WI-FI SETUP (not applicable outside of European Union)

To enable the appliance to be remotely controlled, you have to successfully complete the process to connect your appliance to your home network and App. The setup procedure has to be carried out only once. You will have to carry it out again only if you change your router setup properties (network name and password).

Minimum requirements

Smart device: Android with a 1280x720 (or higher) screen or iOS. See on App store the App compatibility with Android or iOS versions. Wireless router: 2.4Ghz Wi-Fi b/g/n.

How to setup

To use this feature you need to own: a smart phone or a tablet and a wireless router connected to internet.

Please verify with your smart device that the signal strength of your home wireless network close to the appliance is good.

Download the 6th Sense Live app for your mobile device. You can download the 6th Sense Live app by visiting either iTunes or Google Play.

Once downloaded, please follow the instructions from App to create an account.

Once you have your account, open the App and press "+" on the bottom left of the screen to add a new appliance to your account. The 6th Sense Live App will be your guide to walk you through all of the steps needed to complete the process.

The sticker with QR, SAID and Mac Address code is used to sync a smart device with your appliance. The pairing procedure has to be carried out again only if you change your router set up properties (network name or password or data provider).

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

The timer controls all 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:

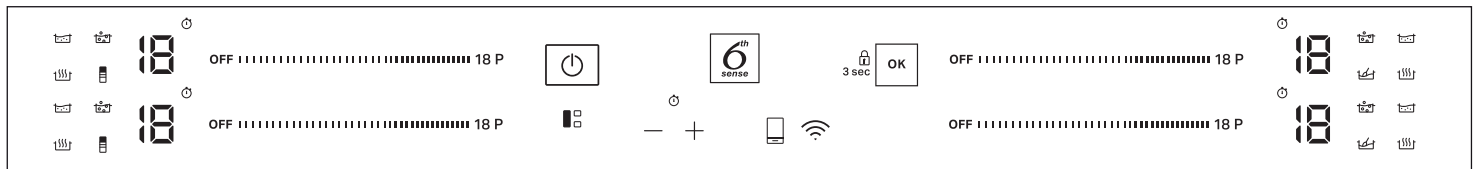
Press the "+" and "-" buttons together until the timer is deactivated.



TIMER INDICATOR

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

FUNCTIONS



FLEXISIDE

By selecting the "FLEXISIDE" 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.

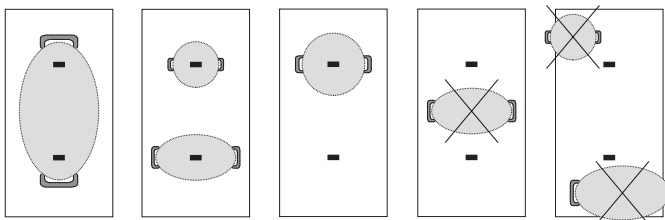
The function always remains on and, when using only one pot, can be moved over the entire area. In this case, both left-hand scroll keypads can be used indifferently.

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

To deactivate the function, press the "FLEXISIDE" 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 3 sec 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

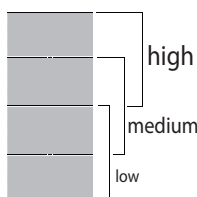
This function allows you to bring water to the boil and keep it boiling, with lower energy consumption.

About 2 litres of water (preferably at room temperature) should be placed in the pan.

In all cases, users are advised to closely monitor the boiling water 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.

CHEF CONTROL



The flexible zone is divided into three cooking zones (see the figure) activated at a pre-set power (high, medium or low) depending on the position of the pot/pan: move the pot/pan over the surface to continue cooking at different temperatures without having to use the controls.

WI-FI KEY

How to connect the cooktop to the Wi-Fi network

To connect the cooktop to the user's Wi-Fi network using the mobile App: turn on the cooktop, press and hold the Wi-Fi button for at least 1 second (as it's touched, a sound will be heard) and for no longer than 2 seconds. As it's released, a long sound will be heard. Follow the instructions via the mobile App. If a second sound before the longer one is heard, the connection to the user's Wi-Fi network by the router's WPS button procedure has been activated (see the following paragraph); please read the "WI-FI CONNECTION RESET PROCEDURE" paragraph if you do not want to follow this procedure and run the connection to the Wi-Fi network again using the mobile App.

To connect the cooktop to the user's Wi-Fi network using the router's WPS button: turn on the cooktop, press the Wi-Fi button (as it's touched, a sound will be heard) and keep it pressed for 3 seconds until a second sound is heard, then release the button. As it's released a long sound will be heard. Press the WPS button on your router within a maximum of two minutes. Follow the instructions via the mobile App.

PLEASE NOTE: If the user connects the cooktop but later decides not to use the Wi-Fi function, the connection can be stopped at any time without following the procedure described below: while the cooktop is on, press the Wi-Fi button (as it's touched, a sound will be heard) and keep it pressed for 7 seconds until a second sound will be heard, then release the button. As it's released a long sound will be heard. To connect the cooktop back, press the Wi-Fi button (as it's touched, a sound will be heard) and keep it pressed for 3 seconds until a second sound will be heard, then release the button. As it's released, a long sound will be heard. This procedure allows to restore the connection, avoiding using the instructions via the mobile App.

REMOTE KEY

How to confirm the commands sent via the mobile app

If the cooktop receives a command from remote (e.g.: a smartphone or a tablet, through the mobile app) the user is required to confirm it by pressing the remote control button: turn on the cooktop and keep the remote control button pressed for at least 1 second (as it's touched a sound will be heard). As it's released, a long sound will be heard.

How to disconnect the cooktop from the Wi-Fi network

To disconnect the cooktop from the user's Wi-Fi network (e.g. when the router has to be replaced): turn the cooktop on, press the remote control button (as it's touched a sound will be heard) and keep it pressed for 7 seconds, until a second sound will be heard, then release the button. As it's released a long sound will be heard.

Wi-Fi connection reset procedure

If an incorrect connection procedure has been selected or if any of the connection procedures described above has to be interrupted before completed (the cooktop hasn't been connected to the network yet): turn the cooktop on, press the remote control button (as it's touched, a sound will be heard) and keep it pressed for 7 seconds, until a second sound will be heard, then release the button. As it's released a long sound will be heard.

In case the reset procedure hadn't been successfully completed (if the long sound isn't heard), disconnect the cooktop from the mains for at least 20 seconds and then reconnect it to the mains; then, repeat the reset procedure from the beginning.

INDICATORS

RESIDUAL HEAT

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

POT INCORRECTLY POSITIONED OR MISSING

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

COOKING TABLE

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

POWER LEVEL		TYPE OF COOKING	LEVEL USE (indicating cooking experience and habits)
Maximum power	P	Fast heating/Booster	Ideal for rapidly increasing food temperature to a fast boil (for water) or for rapidly heating cooking liquids.
	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 stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by an "H").

CLEANING AND MAINTENANCE



WARNING

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

Important:

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

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

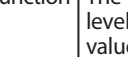

To clean CleanProtect hobs, follow these recommendations:

- Soak the zones that need to be cleaned with water making sure to cover the entire stained area and being careful not to drop water on the control panel.
- For the water soaking:
 - In normal conditions, wait at least 2 minutes.
 - In heavy-dirt conditions, wait for at least 5 minutes.
 - If the water dries on the hob it is necessary to repeat the soaking step.
- Use a non-abrasive sponge to remove deposits and dry the hob after cleaning.

TROUBLESHOOTING

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

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

DISPLAY CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
F0E1	Cookware is detected but it is not compatible with requested operation.	The cookware is not well positioned on the cooking zone, or it is not compatible with one or more cooking zones.	Press On/Off button twice to remove the F0E1 code and restore the functionality of the cooking zone. Then, try to use the cookware with a different cooking zone, or use different cookware.
F0E7	Wrong power cord connection.	The power supply connection is not exactly as indicated in "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.	Adjust the power supply connection according to "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.
F0EA	The control panel switches off because of excessively high temperatures.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait for the hob to cool down before using it again.
F0E9	The cooking zone turns off when the temperatures are too high.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait until the cooking area has cooled off before using it again.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.		
d E <i>[when the hob is off]</i>	The hob does not switch heat up. The functions do not come on.	DEMO MODE on.	Follow the instructions in the "DEMO MODE" paragraph.
Wi-Fi LED: On (fixed) REM LED: blinks slowly (1s On/1s Off)	The hob does not work. Buttons are not responding.	Software update is running (it can take more than 1 hour).	Wait for the update to finish before using the hob again.
e.g. 	The hob does not allow a special function to be activated.	The power regulator limits the power levels in accordance with the maximum value set for the hob.	See paragraph "Power management".
e.g.  <i>[Power level lower than level requested]</i>	The hob automatically sets a minimum power level to ensure that the cooking zone can be used.	The power regulator limits the power levels in accordance with the maximum value set for the hob.	See paragraph "Power management".

WI-FI FAQ

Which Wi-Fi protocols are supported?

The Wi-Fi adapter installed supports Wi-Fi b/g/n for European countries.

Which settings need to be configured in the router software?

The following router settings are required: 2.4 GHz enabled, Wi-Fi b/g/n, DHCP and NAT activated.

Which Version of WPS is supported?

WPS 2.0 or higher. Check the router documentation.

Are there any differences between using a smartphone (or tablet) with Android or iOS?

You can use whichever operating system you prefer, it makes no difference.

Can I use mobile 3G tethering instead of a router?

Yes, but cloud services are designed for permanently connected devices.

How can I check whether my home Internet connection is working and wireless functionality is enabled?

You can search for your network on your smart device. Disable any other data connections before trying.

How can I check whether the appliance is connected to my home wireless network?

Access your router configuration (see router manual) and check whether the appliance's MAC address is listed on wireless connected devices page.

Where can I find the appliance's MAC address?

There is a sticker showing the SAID and MAC addresses on the glass. The MAC address consists of a combination of numbers and letters starting with "88:e7".

How can I check whether the appliance's wireless functionality is enabled?

Use your smart device and the 6th Sense Live app to check whether the appliance network is visible and connected to the cloud.

Is there anything that can prevent the signal reaching the appliance?

Check that the devices you have connected are not using up all the available bandwidth.

Make sure that your Wi-Fi-enabled devices do not exceed the maximum number permitted by the router.

How far should the router be from the appliance?

Normally the Wi-Fi signal is strong enough to cover a couple of rooms, but this very much depends on the material the walls are made of. You can check the signal strength by placing your smart device next to the appliance.

What can I do if my wireless connection does not reach the appliance?

You can use specific devices to extend your home Wi-Fi coverage, such as access points, Wi-Fi repeaters and power line bridges (not provided with appliance).

How can I find out the name of and password for my wireless network?

See the router documentation. There is usually a sticker on the router showing the information you need to reach the device setup page using a connected device.

What can I do if my router is using the neighbourhood Wi-Fi channel?

Force the router to use your home Wi-Fi channel.

What can I do if Wi-Fi's Led is blinking or the appliance is unable to establish a stable connection to my home router?

The appliance might have successfully connected to the router, but it is not able to access the Internet. To connect the appliance to the Internet, you will need to check the router and/or carrier settings.

Router settings: NAT must be on, firewall and DHCP must be properly configured. Password encryption supported: WEP, WPA, WPA2. To try a different encryption type, please refer to the router manual.

Carrier settings: If your Internet service provider has fixed the number of MAC addresses able to connect to the Internet, you may not be able to connect your appliance to the cloud. The MAC address of a device is its unique identifier. Please ask your Internet service provider how to connect devices other than computers to the Internet.

How can I check whether data is being transmitted?

After setting up the network, switch the power off, wait 20 seconds and then switch on the appliance: Check that the app is showing the UI status of the appliance.

Some settings take several seconds to appear in the app.

How can I change my Whirlpool account but keep my appliances connected?

You can create a new account, but remember to remove your appliances from your old account before moving them to your new one.

I changed my router – what do I need to do?

If you can keep the previous network name and password in the new router, then you have nothing to do, the appliance will reconnect automatically. Otherwise to reconnect the appliance to the new wi network just press “+” in the App home page without unclaiming the appliance and follow the instructions of the App.

SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

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

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

AFTER-SALES SERVICE

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

BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

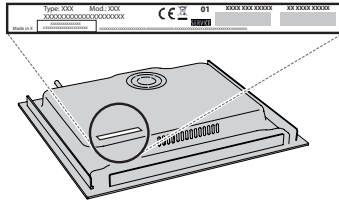
1. See if you can solve the problem by yourself with the help of the **TROUBLESHOOTING** suggestions.
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

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

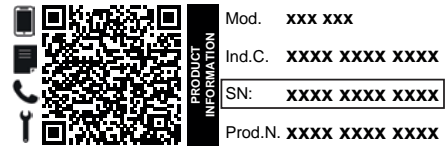
To receive assistance, call the number shown on the warranty booklet or follow the website's instructions on www.whirlpool.eu.

When contacting our Client After sales service, always specify:

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



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



- your full address;
- your telephone number.

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

In the case of flush-mounted installation, call the After Sales Service to request assembly of screws kit (if not present).

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

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

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

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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

Télécharger le manuel d'instructions complet sur Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

USAGE AUTORISÉ

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

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

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

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

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

INSTALLATION

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

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

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

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

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

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

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

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


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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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


MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

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

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

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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

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

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

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

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

Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

REMARQUE

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

Le Fabricant, Whirlpool Management Emea S.r.l., déclare que le présent I100 EMEA modèle d'appareil électroménager avec équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE et aux Réglementations relatives à l'équipement radio de 2017.

Le texte complet de la déclaration de conformité est présent sur le site internet suivant: <https://docs.whirlpool.eu>.

L'équipement radio fonctionne sur la bande de fréquence de 2,4 GHz ISM, la puissance de radio-fréquence maximale transmise ne dépasse pas 20 dBm (p.i.r.e).

Ce produit comprend un logiciel libre développé par des tiers. La déclaration d'utilisation de la licence libre est disponible sur le site internet suivant: <https://docs.whirlpool.eu>.



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



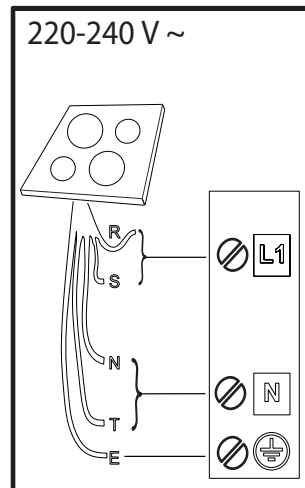
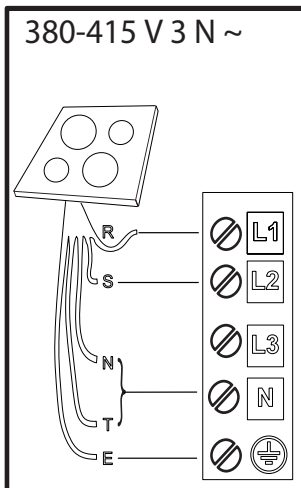
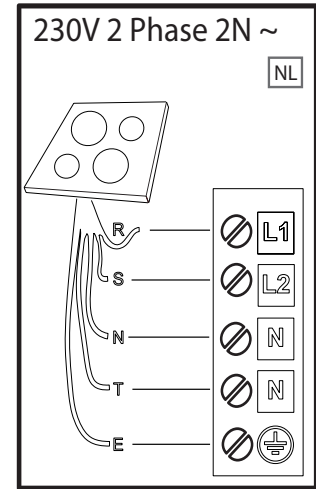
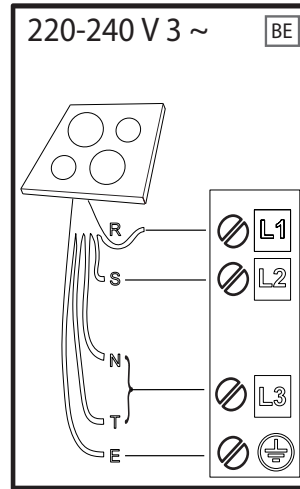
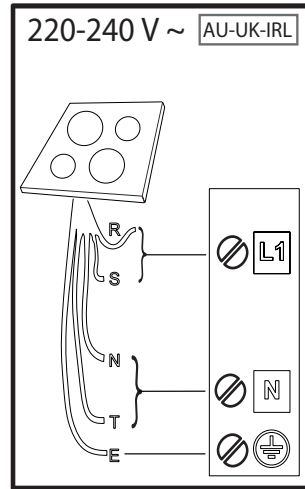
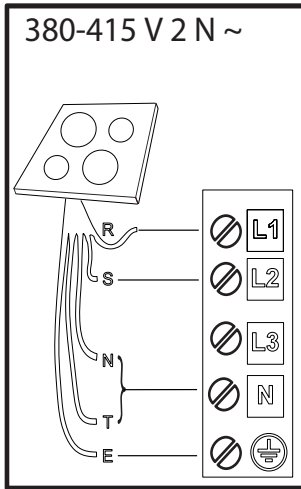
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

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

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

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



R

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

S

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

T

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

= **E**

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

N

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



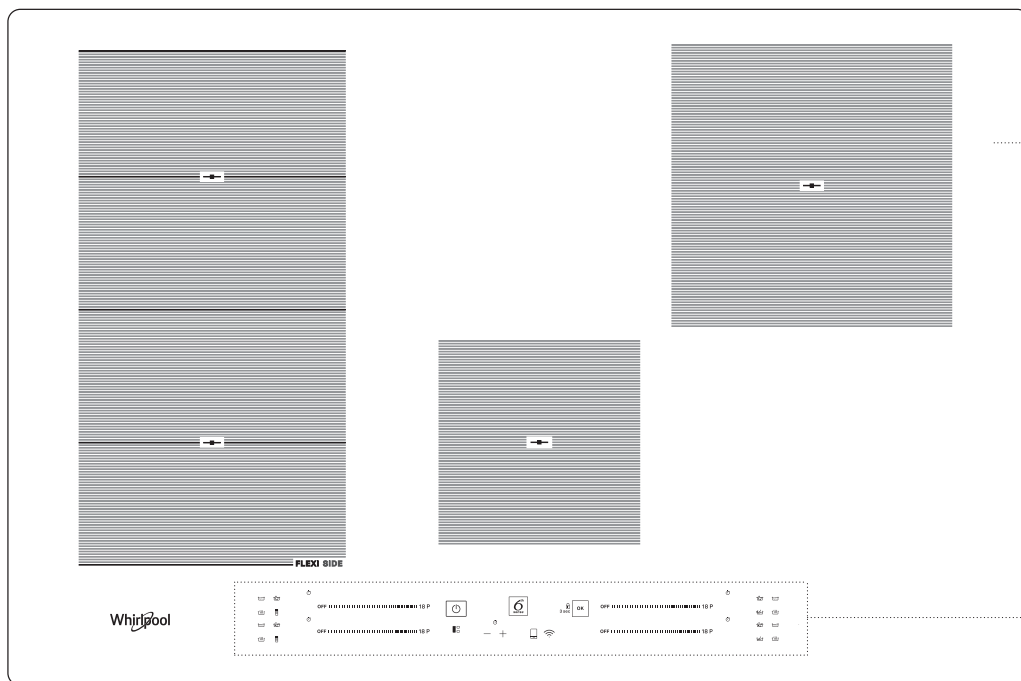
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur www.whirlpool.eu/register.

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



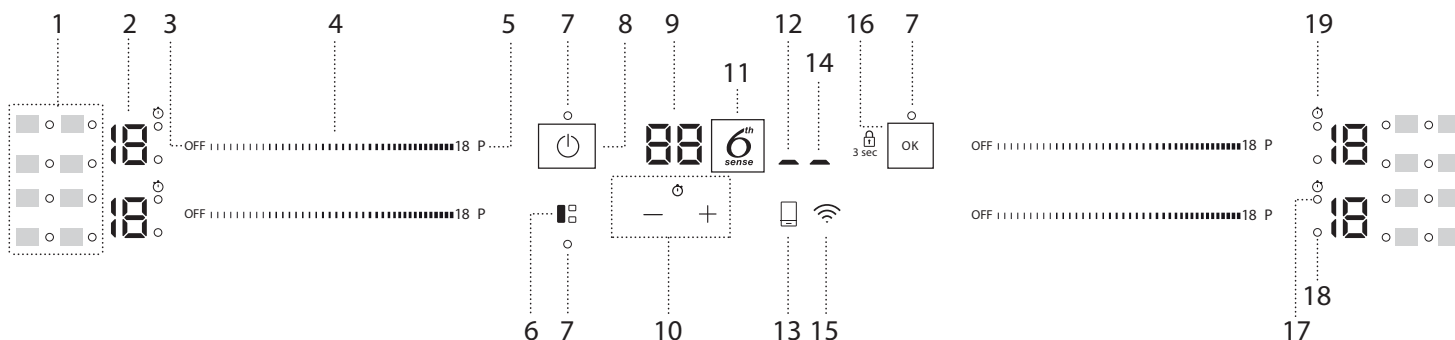
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

PANNEAU DE COMMANDE







- 1. Symboles/activation de fonctions spéciales
- 2. Niveau de cuisson choisie
- 3. Bouton d'arrêt de la zone de cuisson
- 4. Clavier déroulant
- 5. Bouton de chauffage rapide (Booster)
- 6. Bouton FLEXISIDE
- 7. Témoin indicateur – fonction active

- 8. Touche Marche/Arrêt
- 9. Indicateur de temps de cuisson
- 10. Minuterie
- 11. Bouton 6th Sense
- 12. Indicateur actif distant
- 13. Touche "Remote"
- 14. Indicateur actif Wi-Fi

- 15. Touche Wi-Fi
- 16. Bouton OK/Verrouillage des touches – 3 secondes
- 17. Indicateur de minuterie active
- 18. Indicateur de sélection de zone
- 19. Symbole indicateur de minuterie

ACCESSOIRES

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

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

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

ADAPTATEURS POUR CASSEROLES/POÊLES INADAPTÉES POUR L'INDUCTION

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

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

POÊLES ET CASSEROLES VIDES

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

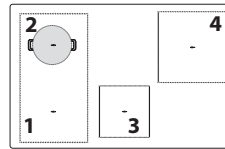
TAILLE DE LA POÊLE/DU FOND DE CASSEROLE ADAPTÉE AUX DIFFÉRENTES ZONES DE CUISSON

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

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

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

UTILISATION DES USTENSILES DE CUISINE PAR ZONE



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

PREMIÈRE UTILISATION


RÉGLER LA PUISSANCE

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



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

Pour régler la puissance de la table de cuisson :

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

Appuyez sur le Wi-Fi bouton () pendant au moins 5 secondes. Sur l'écran, le symbole "PL" sera affiché.

Appuyez sur  pour confirmer.

Utilisez la touche  pour augmenter le niveau de puissance et la touche  pour le réduire.

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

Confirmer avec la touche .

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

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

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

MARCHE/ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Pour actionner/exclure le signal sonore:

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

Les éventuelles alarmes demeurent actives

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

Pour allumer et éteindre le mode démo:

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



PARAMÉTRAGE DU WI-FI (non applicable hors de l'Union européenne)

Pour permettre de commander l'appareil à distance, vous devez achever avec succès le processus visant à connecter votre appareil à votre réseau domestique et à l'application. La procédure de paramétrage doit être réalisée une seule fois. Vous devrez la refaire si vous changez les propriétés de réglage de votre routeur (nom du réseau ou mot de passe ou fournisseur de données).

Conditions requises minimales

Dispositif intelligent : Android avec un écran 1280x720 (ou plus) ou iOS. Vérifiez sur l'app store la compatibilité de l'application avec les versions Android ou iOS. Routeur sans fil : 2,4 Ghz Wi-Fi b/g/n.

Comment paramétrer

Pour utiliser cette fonction, vous devez disposer : d'un smartphone ou d'une tablette et d'un routeur sans fil connecté à Internet. Merci d'utiliser votre dispositif intelligent pour vérifier que le signal de votre réseau sans fil domestique est fort près de l'appareil. Téléchargez l'application 6th Sense Live pour votre dispositif mobile. Vous pouvez télécharger l'application 6th Sense Live sur iTunes ou Google Play.

Une fois téléchargée, il vous suffit de suivre les instructions de l'App pour créer un compte. Une fois que vous avez votre compte, ouvrez l'App et appuyez sur "+" sur la partie inférieure gauche de l'écran pour ajouter un nouvel appareil à votre compte. L'application 6th Sense Live sera votre guide à travers toutes les étapes nécessaires pour achever le processus. L'adhésif sur lequel figurent le code QR, SAID et l'adresse Mac est utilisé pour synchroniser un dispositif intelligent à votre appareil. La procédure d'appariement doit être refaite uniquement si vous changez les propriétés de réglage de votre routeur (nom du réseau ou mot de passe ou fournisseur de données).

USAGE QUOTIDIEN

MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE LA TABLE DE CUISSON

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

POSITIONNEMENT

Ne couvrez pas les symboles du panneau de commande avec la casserole. Veuillez noter: Dans les zones de cuisson proches du panneau de commande, il est conseillé de conserver poêles et casseroles dans les limites (en tenant compte du fond de la casserole et du bord supérieur, dans la mesure où il tend à être plus large). Cela prévient la surchauffe excessive du pavé tactile. Pour griller et frire, utilisez les zones de cuisson arrière autant que possible.



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

OFF 18 P

Pour activer les zones de cuisson:

Déplacer votre doigt horizontalement à travers le clavier déroulant (CURSEUR) de la zone de cuisson requise pour l'activer et régler la puissance. Le niveau sera indiqué de manière alignée à la zone, avec le témoin indicateur identifiant la zone de cuisson active. Le bouton "P" peut être utilisé pour sélectionner la fonction de chauffage rapide.

Pour désactiver les zones de cuisson:

Sélectionner le bouton "OFF" au début du clavier déroulant.

VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

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

MINUTERIE

La minuterie commande toutes les zones de cuisson.

Pour activer la minuterie:

Appuyer sur le bouton "+" ou "-" pour régler le temps souhaité sur la zone de cuisson en cours d'utilisation. Un témoin sera activé de manière alignée au symbole spécifique. Une fois que le temps déterminé s'est écoulé, un signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint automatiquement. Le temps peut être changé à tout moment, et plusieurs minuteries peuvent être activées simultanément. Si 2 minuteries du même côté de la table de cuisson sont activés simultanément, un "Indicateur de sélection de zone" clignote et la durée de cuisson correspondante sélectionnée est affichée sur l'écran central.

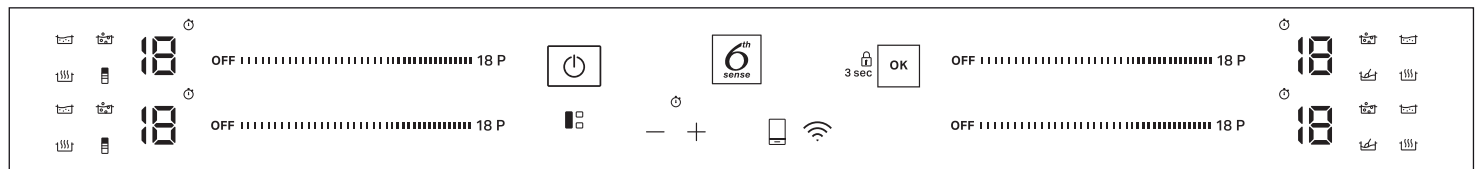
Pour désactiver la minuterie:

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

INDICATEUR DE MINUTERIE

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

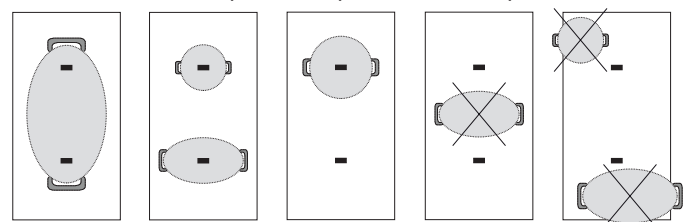
FONCTIONS



FLEXISIDE

En sélectionnant le bouton "FLEXISIDE", vous pouvez combiner deux zones de cuisson et les utiliser à la même puissance en couvrant toute la surface avec une grande casserole ou partiellement avec une casserole ronde/ovale. La fonction reste toujours allumée et, lors de l'utilisation d'une seule casserole, elle peut être déplacée sur toute la zone. Dans ce cas les deux claviers déroulants gauches peuvent être utilisés indifféremment. Idéal pour la cuisson avec des casseroles ovales ou rectangulaires ou avec des supports de poêles. Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche "FLEXISIDE". **N.B.** Les fonctions spéciales ne peuvent pas être sélectionnées en utilisant cette fonction.

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





6TH SENSE

Le bouton "6th Sense" active les fonctions spéciales. Placer la casserole en position et sélectionner la zone de cuisson. Appuyer sur le bouton "6th Sense". L'écran de la zone sélectionnée affichera un "A". L'indicateur pour la première fonction spéciale disponible pour la zone de cuisson s'allumera. Sélectionner la fonction spéciale souhaitée en appuyant sur le bouton "6th Sense" une ou plusieurs fois. La fonction est activée une fois que le bouton a été actionné pour confirmer. Pour sélectionner une autre fonction spéciale, appuyez sur "OFF", puis sur le bouton "6th Sense" pour choisir la fonction requise. Pour désactiver la fonction spéciale et revenir en mode manuel, appuyez sur "OFF". Le niveau de puissance lors de l'utilisation des fonctions spéciales est pré-régulé par la plaque de cuisson et ne peut pas être modifié.



FAIRE FONDRE

Cette fonction vous permet d'amener les aliments à la température idéale pour une fusion et pour maintenir l'état de l'aliment sans risque qu'il ne brûle. Cette méthode est idéale car elle n'endommage pas les mets délicats comme le chocolat et les empêche de coller à la casserole.



MAINTENIR AU CHAUD

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



MIJOTER

Cette fonction est idéale pour maintenir une température de mijotage, vous permettant de cuire vos aliments longtemps sans risque qu'ils ne brûlent. Idéale pour des recettes à cuisson longue (riz, sauces, rôtis) ou des plats en sauce.

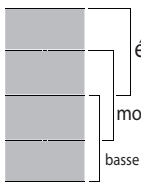


BOUILLIR

Cette fonction vous permet de porter l'eau à ébullition et de la maintenir en ébullition avec moins de consommation d'énergie. Environ 2 litres d'eau (de préférence à la température ambiante) doivent être placés dans la casserole. Dans tous les cas, les utilisateurs sont informés de contrôler étroitement l'eau bouillante, et de vérifier la quantité d'eau restante régulièrement. Si les récipients sont grands et que la quantité d'eau est supérieure à 2 litres, nous vous recommandons d'utiliser un couvercle pour optimiser le temps d'ébullition.



CHEF CONTROL



La zone flexible est divisée en trois zones de cuisson (voir la figure) activées à une puissance préétablie (élevée, moyenne ou basse) en fonction de la position de la casserole/poêle: déplacer la casserole/poêle sur la surface pour poursuivre la cuisson à des températures différentes sans de voir utiliser les commandes.



TOUCHE WI-FI

Comment connecter la table de cuisson au réseau Wi-Fi

Pour connecter la table de cuisson au réseau Wi-Fi de l'utilisateur en utilisant l'application mobile: allumez la table de cuisson, appuyez sur le bouton Wi-Fi et

maintenez-le enfoncé pendant au moins 1 seconde (un son retentira lors de la pression) et pendant au plus 2 secondes. Lors de son relâchement, un son long retentira. Suivez les instructions par le biais de l'application mobile. Si l'on entend un second son avant le plus long, la connexion au réseau Wi-Fi de l'utilisateur par la procédure du bouton WPS du routeur a été activée (voir le paragraphe suivant); merci de lire le paragraphe "PROCÉDURE DE RÉINITIALISATION DE CONNEXION WI-FI" si vous ne voulez pas suivre cette procédure et réaliser à nouveau la connexion au réseau Wi-Fi en utilisant l'application mobile.

Pour connecter la table de cuisson au réseau Wi-Fi de l'utilisateur en utilisant le bouton WPS du routeur: allumez la table de cuisson, appuyez sur le bouton Wi-Fi (dès qu'il est touché, un son retentira) et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un second son retentisse, puis relâchez le bouton. Lors de son relâchement, un son long retentira. Appuyez sur le bouton WPS sur votre routeur en un maximum de deux minutes. Suivez les instructions par le biais de l'application mobile.

REMARQUE: Si l'utilisateur connecte la table de cuisson mais décide ensuite de ne pas utiliser la fonction Wi-Fi, la connexion peut être interrompue à tout moment sans suivre la procédure décrite ci-dessous: tandis que la table de cuisson est allumée, appuyez sur le bouton Wi-Fi (dès qu'il est touché, un son retentit) et maintenez-le enfoncé pendant 7 secondes jusqu'à ce qu'un second son retentisse, puis relâchez le bouton. Lors de son relâchement, un son long retentira. Pour reconnecter la table de cuisson, appuyez sur le bouton Wi-Fi (dès qu'il est touché, un son retentit) et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un second son retentisse, puis relâchez le bouton. Lors de son relâchement, un son long retentira. Cette procédure permet de rétablir la connexion, en évitant d'utiliser les instructions par le biais de l'application mobile.



TOUCHE "REMOTE"

Comment confirmer les commandes envoyées via l'application mobile

Si la plaque de cuisson reçoit une commande d'un système distant (par exemple: un smartphone ou une tablette, par le biais de l'application mobile) l'utilisateur doit la confirmer en appuyant sur le bouton de la télécommande: allumez la table de cuisson et maintenez le bouton de la télécommande enfoncé pendant au moins 1 seconde (un son retentira dès qu'il est touché). Lors de son relâchement, un son long retentira.

Comment déconnecter la table de cuisson du réseau Wi-Fi

Pour déconnecter la table de cuisson du réseau Wi-Fi de l'utilisateur (par exemple quand le routeur doit être remplacé): allumez la table de cuisson, appuyez sur le bouton de la télécommande (dès qu'il est touché, un son retentira) et maintenez-le enfoncé pendant 7 secondes, jusqu'à ce qu'un second son retentisse, puis relâchez le bouton. Lors de son relâchement, un son long retentira.

Procédure de réinitialisation de la connexion Wi-Fi

Si une procédure de connexion incorrecte a été sélectionnée ou si une des procédures de connexion décrites ci-dessus doit être interrompue avant l'achèvement (la table de cuisson ne s'est pas encore connectée au réseau): allumez la table de cuisson, appuyez sur le bouton de la télécommande (dès qu'il est touché, un son retentira) et maintenez-le enfoncé pendant 7 secondes, jusqu'à ce qu'un second son retentisse, puis relâchez le bouton. Lors de son relâchement, un son long retentira.

Si la procédure de réinitialisation ne s'est pas terminée avec succès (si le son long ne retentit pas), débranchez la table de cuisson pendant au moins 20 secondes puis rebranchez-la; puis répétez la procédure de réinitialisation depuis le début.

INDICATEURS



CHALEUR RÉSIDUELLE

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



CASSEROLE MAL POSITIONNÉE OU MANQUANTE

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

TABLEAU DE CUISSON

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



AVERTISSEMENT

- **N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**
- **Avant de procéder aux opérations de nettoyage, assurez-vous que les zones de cuisson sont éteintes et qu'aucun voyant de chaleur résiduelle ("H") n'est allumé.**

Important :

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

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

Nous suggérons d'effectuer un nettoyage quotidien après chaque utilisation.




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

- Mouiller les zones à nettoyer avec de l'eau en vous assurant de couvrir toute la zone salie et en faisant attention à ne pas mettre d'eau sur le panneau de commande.
- Pour le trempage avec de l'eau :
 - Dans des conditions normales, attendre au moins 2 minutes.
 - En cas de saleté tenace, attendre au moins 5 minutes.
 - Si l'eau sèche sur la plaque de cuisson, il est nécessaire de répéter l'étape de trempage.
- Utiliser une éponge non-abrasive pour éliminer les dépôts et sécher la plaque de cuisson après le nettoyage.

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

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

CODE D'AFFICHAGE	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
F0E1	L'ustensile de cuisson est détecté mais n'est pas compatible avec l'opération requise.	L'ustensile de cuisson n'est pas bien positionné sur la zone de cuisson ou n'est pas compatible avec une ou plusieurs zones de cuisson.	Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt deux fois pour éliminer le code F0E1 et rétablir la fonctionnalité de la zone de cuisson. Puis essayez d'utiliser l'ustensile avec une zone de cuisson différente, ou utilisez un ustensile différent.
F0E7	Mauvaise connexion de câble électrique.	Le branchement de l'alimentation électrique n'est pas exactement comme indiqué dans le paragraphe "BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE".	Ajustez le branchement de l'alimentation électrique selon le paragraphe "BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE".
F0EA	Le panneau de commande s'éteint en raison de températures excessivement élevées.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée.	Patiencez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.
F0E9	La zone de cuisson se coupe quand les températures sont trop élevées.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée.	Attendez que la zone de cuisson ait refroidi avant de la réutiliser.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Débranchez la table. Attendez quelques secondes, puis rebranchez la table de cuisson à l'alimentation électrique. Si le problème persiste, appelez le Service Après-vente et spécifiez l'erreur qui apparaît sur l'afficheur.		
d E <i>[quand la table de cuisson est éteinte]</i>	La table de cuisson ne s'allume pas et ne chauffe pas. Les fonctions ne s'activent pas.	MODE DÉMO activé.	Respectez les instructions au paragraphe "MODE DÉMO".
Voyant Wi-Fi: Allumé (fixe) Voyant REM: clignote lentement (1s allumé/ 1s éteint)	La table de cuisson ne fonctionne pas. Les boutons ne répondent pas.	Une mise à jour logicielle est en cours (cela peut prendre plus d'une heure).	Attendez que la mise à jour se termine avant de réutiliser la table de cuisson.
par ex.  → -	La plaque de cuisson ne permet pas d'activer une fonction spéciale.	Le régulateur de puissance limite les niveaux de puissance conformément à la valeur maximale réglée pour la plaque de cuisson.	Voir le paragraphe "Régler la puissance".
par ex.  →  <i>[Niveau de puissance inférieur au niveau requis]</i>	La plaque de cuisson règle automatiquement un niveau de puissance minimum pour s'assurer que le foyer peut être utilisé.	Le régulateur de puissance limite les niveaux de puissance conformément à la valeur maximale réglée pour la plaque de cuisson.	Voir le paragraphe "Régler la puissance".

FAQ WI-FI

Quels protocoles Wi-Fi sont pris en charge?

L'adaptateur Wi-Fi installé prend en charge la Wi-Fi b/g/n pour les pays européens.

Quels réglages faut-il configurer dans le logiciel de routeur ?

Les réglages de routeur suivants sont requis: 2,4 GHz activés, Wi-Fi b/g/n, DHCP et NAT activés.

Quelle version de WPS est prise en charge?

WPS 2.0 ou plus. Vérifiez la documentation du routeur.

Y-a-t-il des différences entre l'utilisation d'un smartphone (ou d'une tablette) avec Android ou iOS ?

Vous pouvez utiliser le système d'exploitation que vous préférez, cela ne fait aucune différence.

Puis-je utiliser la connexion 3G mobile au lieu d'un routeur?

Oui, mais les services cloud sont conçus pour des dispositifs connectés en permanence.

Comment puis-je vérifier si ma connexion Internet à la maison fonctionne et si la fonctionnalité sans fil est activée?

Vous pouvez rechercher votre réseau sur votre dispositif intelligent. Désactivez les autres connexions de données avant d'essayer.

Comment puis-je vérifier si l'appareil est connecté à mon réseau sans fil domestique?

Accédez à la configuration de votre routeur (voir le manuel du routeur) et vérifiez si l'adresse MAC de l'appareil est énumérée sur la page des dispositifs connectés sans fil.

Où puis-je trouver l'adresse MAC de l'appareil?

Il y a un adhésif qui indique le SAID et les adresses MAC sur le verre. L'adresse MAC est constituée d'une combinaison de chiffres et de lettres, débutant par "88:e7".

Comment puis-je vérifier si la fonctionnalité sans fil de l'appareil est activée?

Utilisez votre dispositif intelligent et l'application 6th Sense Live pour vérifier si le réseau de l'appareil est visible et connecté au cloud.

Y-a-t-il quelque chose qui peut empêcher le signal d'atteindre l'appareil?

Vérifiez que les dispositifs que vous avez connectés n'utilisent pas toute la largeur de bande disponible.

Assurez-vous que vos dispositifs activés par Wi-Fi ne dépassent pas le nombre maximum autorisé par le routeur.

À quelle distance le routeur doit-il être de l'appareil?

Normalement, le signal Wi-Fi est suffisamment fort pour couvrir deux pièces, mais cela dépend grandement du matériau dont sont faits les murs. Vous pouvez vérifier la force du signal en plaçant votre dispositif intelligent près de l'appareil.

Que puis-je faire si ma connexion sans fil n'atteint pas l'appareil?

Vous pouvez utiliser des dispositifs spécifiques pour étendre votre couverture Wi-Fi domestique, comme des points d'accès, des répéteurs Wi-Fi et des ponts de puissance (non fournis avec l'appareil).

Comment puis-je trouver le nom et le mot de passe pour mon réseau sans fil?
Vérifiez la documentation du routeur. Il y a habituellement un autocollant sur le routeur qui indique les informations dont vous avez besoin pour atteindre la page de réglage du dispositif en utilisant un dispositif connecté.

Que puis-je faire si mon routeur utilise le canal Wi-Fi du voisinage?
Forcer le routeur à utiliser votre canal Wi-Fi domestique.

Que puis-je faire si le témoin Wi-Fi clignote ou si l'appareil est incapable d'établir une connexion stable à mon routeur domestique?

L'appareil peut s'être connecté avec succès au routeur, mais il n'est pas capable d'accéder à Internet. Pour connecter l'appareil à Internet, vous devrez vérifier les réglages du routeur et/ou de la porteuse.

Réglages du routeur: NAT activé, pare-feu et DHCP convenablement configurés. Cryptage de mot de passe pris en charge: WEP, WPA, WPA2. Pour essayer un type de cryptage différent, consultez le manuel du routeur.

Réglages de la porteuse: Si votre fournisseur de service Internet a fixé le nombre d'adresses MAC capables de se connecter à Internet, vous pouvez être dans l'incapacité de connecter votre appareil au cloud. L'adresse MAC d'un dispositif est son identifiant unique. Merci de demander à votre fournisseur de service Internet comment connecter des dispositifs autres que des ordinateurs à Internet.

Comment puis-je vérifier si des données sont en cours de transmission?

Après le paramétrage du réseau, coupez l'alimentation, attendez 20 secondes puis allumez l'appareil: Vérifiez que l'application indique l'état UI de l'appareil. Certains réglages prennent plusieurs secondes avant d'apparaître dans l'application.

Comment puis-je changer mon compte Whirlpool tout en conservant mes appareils connectés?

Vous pouvez créer un nouveau compte mais rappelez-vous d'effacer vos appareils de votre ancien compte avant de les déplacer vers le nouveau.

J'ai changé mon routeur - que dois-je faire?

Si vous pouvez conserver le nom du réseau et le mot de passe précédents dans le nouveau routeur, vous n'avez rien à faire, l'appareil se reconnectera automatiquement.

Autrement, pour reconnecter l'appareil au nouveau réseau, il suffit d'appuyer sur "+" dans la page d'accueil de l'App sans enlever l'appareil et de suivre les instructions de l'App de l'App sans enlever l'appareil et de suivre les instructions de l'App.

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

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

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

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

SERVICE APRÈS-VENTE

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

AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE:

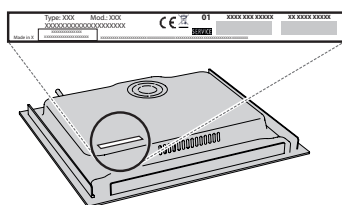
1. Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème à l'aide des suggestions de la section **GUIDE DE DÉPANNAGE**.
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

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

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

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

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



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



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

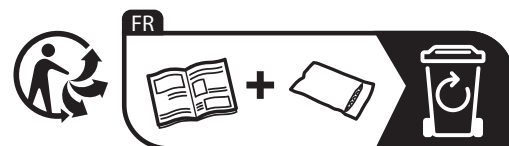
- votre adresse complète;
- votre numéro de téléphone.

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

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

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

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



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

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



NORME DI SICUREZZA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

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

USO CONSENTITO

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

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

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

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

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

INSTALLAZIONE

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

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

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

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

AVVERTENZE ELETTRICHE

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

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

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


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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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


SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

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

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

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

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

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

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

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

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

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

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

NOTA

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

Il produttore, Whirlpool Management EMEA S.r.l., dichiara che questo modello I100 EMEA di apparecchio domestico dotato di apparecchiatura radio è conforme alla Direttiva 2014/53/UE e al regolamento sulle apparecchiature radio 2017.

Il testo completo della dichiarazione di conformità è disponibile sul seguente sito web: <https://docs.whirlpool.eu>.

L'apparecchiatura radio opera nella banda di frequenza ISM a 2,4 GHz, la massima potenza a radiofrequenza trasmessa non eccede 20 dBm (e.i.r.p.). Questo prodotto contiene software open source sviluppato da terze parti. La dichiarazione sull'uso della licenza open source è disponibile al seguente sito web: <https://docs.whirlpool.eu>.



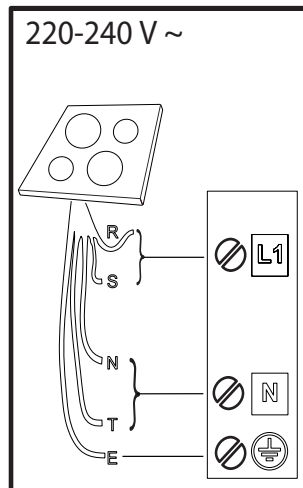
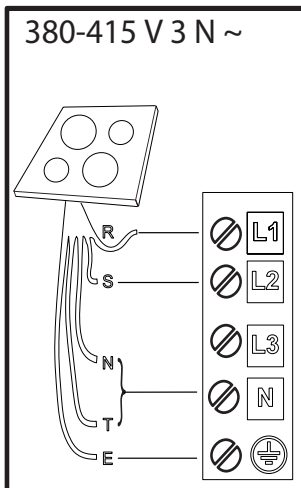
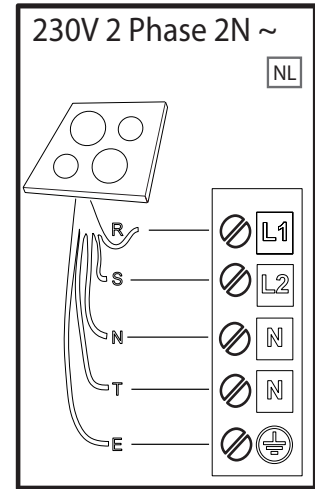
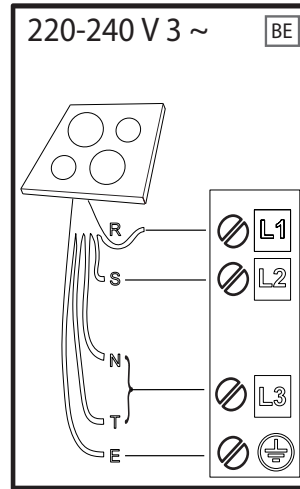
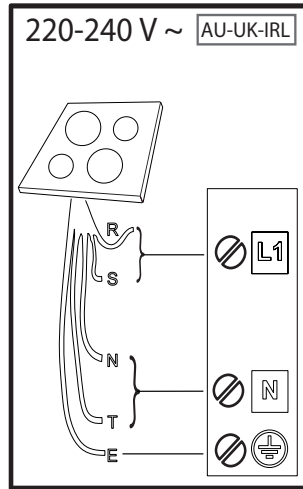
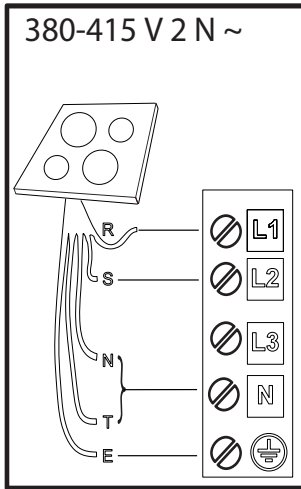
COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

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

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

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



R

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

S

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

T

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

 = **E**

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

N

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



GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

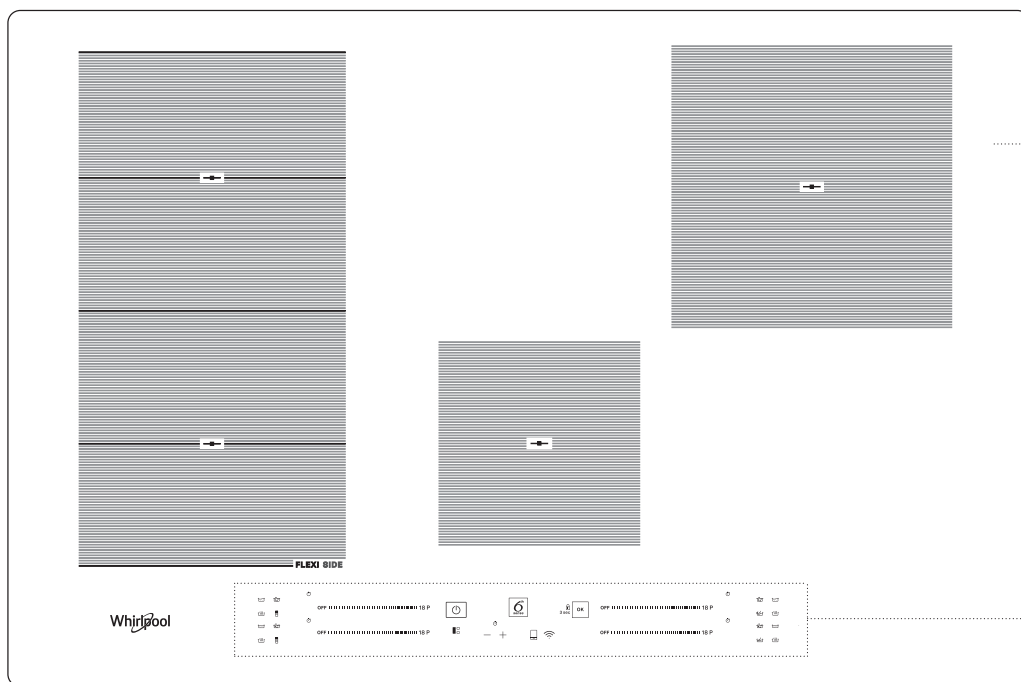
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register.

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



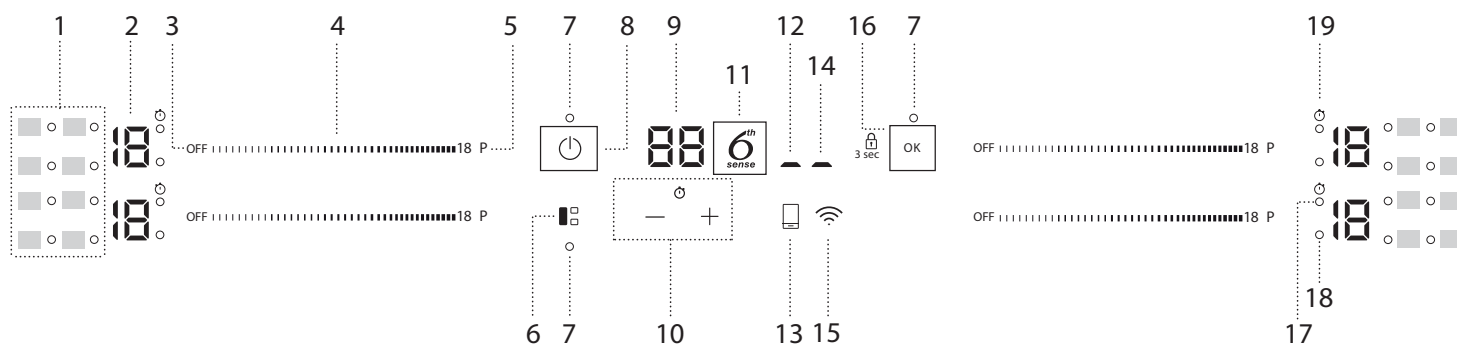
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE PRODOTTO



- 1. Piano di cottura
- 2. Pannello di controllo

PANNELLO DI CONTROLLO







- 1. Icone/attivazione funzioni speciali
- 2. Livello di cottura selezionato
- 3. Tasto di spegnimento della zona cottura
- 4. Tastiera a scorrimento
- 5. Tasto di riscaldamento rapido (Booster)
- 6. Tasto FLEXISIDE
- 7. Spia luminosa funzione attiva

- 8. Tasto di Accensione/Spegnimento
- 9. Indicatore tempo di cottura
- 10. Contaminuti
- 11. Tasto 6th Sense
- 12. Indicatore controllo remoto attivo
- 13. Tasto controllo remoto
- 14. Indicatore Wi-Fi attivo

- 15. Tasto Wi-Fi
- 16. Tasto OK/Blocco tasti – 3secondi
- 17. Indicatore contaminuti attivo
- 18. Indicatore zona selezionata
- 19. Icona indicatore contaminuti

ACCESSORI

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

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

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

ADATTATORI PER PENTOLE/PADELLE NON ADATTE ALL'INDUZIONE

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

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

PENTOLE E PADELLE VUOTE

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

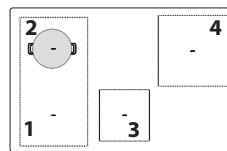
DIMENSIONI ADEGUATE DELLA BASE DELLA PADELLA/PENTOLA PER LE DIVERSE ZONE DI COTTURA

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

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

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

UTILIZZO DELLE PENTOLE PER ZONA



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

PRIMO UTILIZZO

REGOLATORE DI POTENZA

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

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

Per impostare la potenza del piano cottura:

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

Premere per almeno 5 secondi il tasto Wi-Fi (). Sul display viene visualizzato "PL".

Premere il tasto  per confermare.

Utilizzare il tasto  per aumentare il livello di potenza e il tasto  per ridurlo. I livelli di potenza disponibili sono: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Confermare con il tasto .

La potenza selezionata rimarrà in memoria anche in caso di mancata alimentazione.

Per variare il livello di potenza, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per almeno 60 secondi, quindi ricollegarlo e ripetere le operazioni descritte sopra.

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

Se l'errore persiste contattare il servizio assistenza.

ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DEL SEGNALE ACUSTICO

Per attivare/disattivare il segnale acustico:

- Collegare il piano cottura alla rete elettrica;
- Attendere la sequenza di accensione;

- Premere il tasto "P" della prima tastiera a scorrimento in alto a sinistra per 5 secondi.

Eventuali allarmi rimangono attivi.

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

Per attivare e disattivare la modalità demo:

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



IMPOSTAZIONE WI-FI (non applicabile all'esterno dell'Unione Europea)

Per attivare il controllo remoto dell'apparecchio, è necessario collegare lo stesso alla rete domestica e all'app. La procedura di impostazione va eseguita solo una volta. Sarà necessario eseguirla nuovamente solo in caso di modifica delle proprietà del router (nome della rete e password).

Requisiti minimi

Smartphone o tablet: Android con schermo 1280x720 (o superiore) o iOS. Le informazioni sulla compatibilità dell'app con le varie versioni di Android o iOS sono disponibili sui rispettivi store online. Router wireless: 2,4Ghz Wi-Fi b/g/n.

Impostazione

Per eseguire la procedura è necessario disporre di: uno smartphone o un tablet e un router wireless collegato a Internet.

Usando lo smartphone o il tablet, controllare che il segnale della rete wireless domestica sia sufficientemente forte vicino all'apparecchio.
 Scaricare l'app 6th Sense Live sul dispositivo mobile. L'app 6th Sense Live può essere scaricata da iTunes o da Google Play.
 Una volta scaricata, seguire le istruzioni dell'app e creare un account.
 Dopo aver creato l'account, aprire l'app e premere "+" in basso a sinistra sullo schermo per aggiungere un nuovo apparecchio all'account creato. L'app 6th Sense

Live guida l'utente per eseguire l'intera procedura per completare il processo.
 L'adesivo con i codici QR, SAID e l'indirizzo Mac serve per sincronizzare uno smartphone o tablet con l'apparecchio.
 Sarà necessario eseguire nuovamente la procedura di collegamento solo in caso di modifica delle proprietà del router (nome della rete, password o provider di dati).

USO QUOTIDIANO

ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

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

POSIZIONAMENTO

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

Nota: Nelle zone vicine al pannello di controllo si suggerisce di mantenere pentole e padelle all'interno della serigrafia (considerando sia il fondo che il bordo tendenzialmente più largo)
 Questo evita eccessivi surriscaldamenti della tastiera. Per cotture tipo grigliatura o frittura si consiglia di utilizzare le zone posteriori dove possibile.



ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DELLE ZONE COTTURA E REGOLAZIONE DELLA POTENZA

OFF 18 P


Per attivare le zone cottura:

Muovere il dito orizzontalmente lungo la tastiera a scorrimento (SLIDER) della zona cottura scelta per attivarla e regolare la potenza. In corrispondenza della zona appare il livello e la spia luminosa che identifica la zona di cottura attiva. Tramite il tasto "P" è possibile selezionare la funzione riscaldamento rapido (Booster).

Per disattivare le zone cottura:

Selezionare il tasto "OFF" presente all'inizio della tastiera di scorrimento.


3 sec OK BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI

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

- + CONTAMINUTI

Il contaminuti controlla tutte le zone di cottura.

Per attivare il contaminuti:

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

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

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

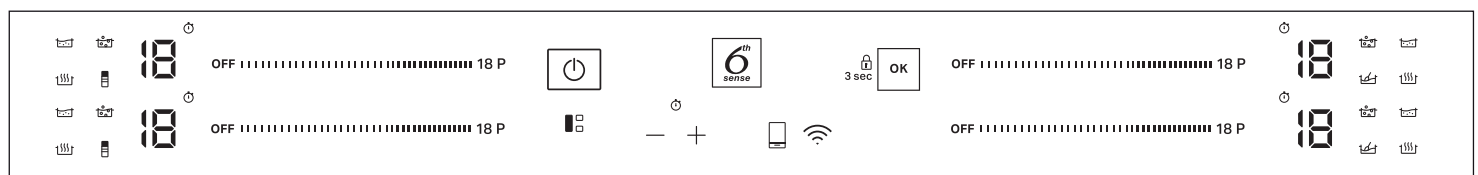
Per disattivare il contaminuti:

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

INDICATORE CONTAMINUTI

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

FUNZIONI



FLEXISIDE

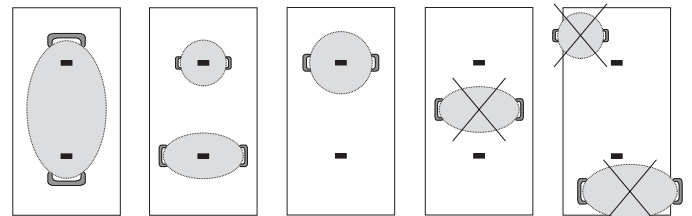
Selezionando il tasto "FLEXISIDE" è possibile unire due zone di cottura e utilizzarle alla stessa potenza coprendo interamente la superficie con una pentola grande o parzialmente con una pentola rotonda/ovale. La funzione rimane sempre attiva e utilizzando una sola pentola può essere spostata su tutta l'area. E' possibile utilizzare indifferentemente entrambe le tastiere a scorrimento di sinistra.

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

Per disattivare la funzione premere il tasto "FLEXISIDE".

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

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





6TH SENSE

Con il tasto "6th Sense" è possibile attivare le funzioni speciali. Posizionare la pentola, selezionare la zona di cottura. Premere il tasto "6th Sense". Sul display della zona selezionata appare "A". L'indicatore della prima funzione speciale disponibile per la zona si accende. Selezionare la funzione speciale desiderata tramite pressioni successive del tasto "6th Sense". La funzione si attiva dopo la conferma con il tasto . Per selezionare un'altra funzione speciale, premere il pulsante "OFF" e successivamente il pulsante "6th Sense" per selezionare la funzione desiderata. Per disattivare le funzioni speciali e ritornare in modalità manuale premere il tasto "OFF". Il livello di potenza durante una funzione speciale è preimpostato dal piano e non è modificabile.



FONDERE

Funzione che permette di portare l'alimento ad una temperatura ideale per lo scioglimento e mantenere questa condizione senza rischio di bruciature. Ideale perché non danneggia cibi delicati come il cioccolato ed evita che questi rimangano attaccati alla pentola.



MANTENERE IN CALDO

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



SOBBOLLIRE

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

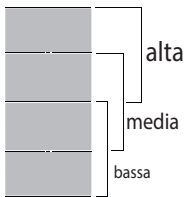


BOLLIRE

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



CHEF CONTROL



Divide la zona flessibile in tre zone di cottura (vedi figura) e le attiva ad una potenza predefinita (alta, media, bassa) in base alla posizione della pentola: spostando la pentola sulla superficie è possibile continuare la cottura a temperature diverse senza utilizzare i comandi.

INDICATORI



CALORE RESIDUO

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



TASTO WI-FI

Come collegare l'apparecchio alla rete Wi-Fi

Per collegare l'apparecchio alla rete Wi-Fi dell'utente tramite App: accendere il piano, tenere premuto il tasto Wi-Fi per almeno 1 secondo (al tocco si udirà un segnale acustico) e non oltre 2 secondi. Al rilascio si udirà un segnale acustico prolungato. Seguire le istruzioni via app. Se si dovesse udire un secondo segnale acustico, si sta attivando la procedura di connessione alla rete Wi-Fi tramite il tasto WPS del router (vedi paragrafo successivo); qualora non si volesse seguire quest'ultima modalità, si prega di leggere il paragrafo "RESET DELLA PROCEDURA DI CONNESSIONE WI-FI" e rieseguire la modalità di connessione alla rete Wi-Fi tramite App.

Per collegare l'apparecchio alla rete Wi-Fi dell'utente tramite il tasto WPS del router: accendere il piano, premere il tasto Wi-Fi (al tocco si udirà un segnale acustico) e tenerlo premuto per 3 secondi, fino a udire il secondo segnale acustico, quindi rilasciare il tasto. Al rilascio si udirà un segnale acustico prolungato. Entro un massimo di due minuti, premi il pulsante WPS sul tuo router. Seguire le istruzioni via App.

NOTA: Se l'utente collega il prodotto ma decide di seguito di non utilizzare la funzione Wi-Fi può disattivare il collegamento in qualunque momento senza seguire la modalità descritta nel paragrafo successivo: a piano acceso, premere il tasto Wi-Fi (al tocco si udirà un segnale acustico) e tenerlo premuto per 7 secondi, fino a udire un secondo segnale acustico, quindi rilasciare il tasto. Al rilascio si udirà un segnale acustico prolungato. Se si vuole riattivare il collegamento, basterà premere il tasto Wi-Fi (al tocco si udirà un segnale acustico) e tenerlo premuto per 3 secondi, fino a udire il secondo segnale acustico, quindi rilasciare il tasto. Al rilascio si udirà un segnale acustico prolungato. Con tale procedura si ripristina il collegamento senza utilizzare le istruzioni via App.



TASTO CONTROLLO REMOTO

Come confermare i comandi mandati tramite app

Se il piano cottura riceve un comando da remoto (ad es.: un smartphone o tablet, mediante app mobile) si richiede la conferma dell'utente mediante pressione del tasto controllo remoto: accendere il piano, tenere premuto il tasto controllo remoto per almeno 1 secondo (al tocco si udirà un segnale acustico). Al rilascio si udirà un segnale acustico prolungato.

Come scollegare l'apparecchio dalla rete Wi-Fi

Per scollegare l'apparecchio dalla rete Wi-Fi (ad esempio se si cambia router): accendere il piano, premere il tasto controllo remoto (al tocco si udirà un segnale acustico) e tenerlo premuto per 7 secondi, fino a udire il secondo segnale acustico, quindi rilasciare il tasto. Al rilascio si udirà un segnale acustico prolungato.

Reset della procedura di connessione Wi-Fi

In caso di errore nella scelta della modalità di connessione o nel caso in cui si voglia annullare una qualunque delle procedure di connessione sopra descritte prima che venga portata a termine (il piano non è stato ancora connesso alla rete): accendere il piano, premere il tasto controllo remoto (al tocco si udirà un segnale acustico) e tenerlo premuto per 7 secondi, fino a udire il secondo segnale acustico, quindi rilasciare il tasto. Al rilascio si udirà un segnale acustico prolungato. Qualora la procedura di reset non vada a buon fine (qualora non si oda il segnale acustico prolungato), disconnettere dalla rete elettrica il piano per almeno 20 secondi e riconnetterlo alla rete elettrica; quindi, ripetere la procedura di reset dall'inizio.



PENTOLA NON CORRETTA O ASSENTE

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

TABELLA DI COTTURA

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

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

PULIZIA E CURA



AVVERTENZA

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

Importante:

- Non utilizzare spugne abrasive o pagliette in quanto possono rovinare il vetro.
- Dopo ciascun utilizzo, pulire il piano di cottura (una volta raffreddato) per rimuovere eventuali depositi e macchie dovuti a residui di cibo.
- Una superficie non adeguatamente pulita può ridurre la sensibilità dei pulsanti del pannello di controllo.
- Utilizzare un raschietto solo nei casi in cui i residui persistono sul piano cottura. Rispettare le istruzioni del produttore del raschietto per evitare di graffiare il vetro.
- Lo zucchero e gli alimenti ad elevato contenuto di zuccheri danneggiano il piano di cottura e devono essere immediatamente rimossi.
- Sale, zucchero e sabbia possono graffiare la superficie in vetro.
- Utilizzare un panno morbido, carta assorbente da cucina o uno specifico detergente per piani di cottura (seguire le istruzioni del produttore).
- Le fuoriuscite di liquidi sulle zone di cottura possono causare spostamenti o vibrazioni delle pentole.
- Dopo aver pulito il piano cottura, asciugarlo accuratamente.

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

Si consiglia la pulizia quotidiana dopo ogni utilizzo.



Per la pulizia dei piani di cottura CleanProtect, attenersi alle seguenti raccomandazioni:

- Versare acqua sulle zone da pulire, avendo cura di coprire l'intera area macchiata e facendo attenzione a non far cadere l'acqua sul pannello di controllo.
- Perché l'acqua agisca:
 - In condizioni normali, attendere almeno 2 minuti.
 - In caso di sporco difficile, attendere almeno 5 minuti.
 - Se l'acqua si asciuga sul piano di cottura, è necessario ripetere la fase di ammollo.
- Utilizzare una spugna non abrasiva per rimuovere i depositi e asciugare il piano di cottura dopo la pulizia.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Controllare che non ci siano interruzioni nella fornitura di energia elettrica.
- Se dopo avere utilizzato il piano di cottura, non si riesce a spegnerlo, staccare il piano dalla rete elettrica.
- Se, quando il piano di cottura è acceso, sul display appaiono i codici alfanumerici, consultare la seguente tabella per le istruzioni.

Nota: La presenza di acqua, liquido fuoriuscito dalle pentole o oggetti di qualsiasi genere posati su un qualsiasi tasto del piano possono provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria del blocco del pannello comandi.

CODICE DISPLAY	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
F0E1	Le pentole vengono rilevate ma non sono compatibili con l'operazione richiesta.	La pentola non è ben posizionata sulla zona di cottura, o non è compatibile con una o più zone di cottura.	Premere due volte il tasto Accensione/Spegnimento per rimuovere il codice F0E1 e ripristinare la funzionalità della zona di cottura. Quindi, provare ad utilizzare le pentole con una zona di cottura diversa o utilizzare le pentole diverse.
F0E7	Connessione del cavo di alimentazione errata.	Il collegamento dell'alimentazione non è esattamente come indicato nel paragrafo "COLLEGAMENTO ELETTRICO".	Sistemare il collegamento dell'alimentazione secondo le indicazioni del paragrafo "COLLEGAMENTO ELETTRICO".
F0EA	Il pannello di controllo si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Attendere che il piano di cottura si raffreddi prima di riutilizzarlo.
F0E9	La zona di cottura si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Attendere che la zona di cottura si raffreddi prima di riutilizzarla.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica. Attendere qualche secondo e ricollegare il piano alla rete elettrica. Se il problema persiste, chiamare il Servizio di assistenza e specificare il codice di errore visualizzato sul display.		
dE [quando il piano di cottura è spento]	Il piano di cottura non si riscalda. Le funzioni non si attivano.	MODALITÀ DEMO attiva.	Seguire le istruzioni presenti nel paragrafo "MODALITÀ DEMO".
LED Wi-Fi: Acceso (fisso) LED REM: lampeggia lentamente (1s acceso/1s spento)	Il piano di cottura non funziona. I tasti non rispondono.	Aggiornamento del software in corso (può richiedere più di un'ora).	Attendere la fine dell'aggiornamento prima di riutilizzare il piano di cottura.
es. 	Il piano non consente l'attivazione di una funzione speciale.	Il regolatore di potenza limita i livelli di potenza in base al valore massimo impostato per il piano.	Vedere il paragrafo "Regolatore di potenza".
es.  [Livello di potenza inferiore rispetto a quello richiesto]	Il piano imposta automaticamente un livello di potenza minimo per garantire l'utilizzo della zona cottura.	Il regolatore di potenza limita i livelli di potenza in base al valore massimo impostato per il piano.	Vedere il paragrafo "Regolatore di potenza".

Wi-Fi/DOMANDE FREQUENTI

Quali protocolli Wi-Fi sono supportati?

L'adattatore Wi-Fi installato supporta la connettività Wi-Fi b/g/n per i paesi europei.

Quali impostazioni occorre configurare nel software del router?

Per il router sono richieste le seguenti impostazioni: 2.4 GHz abilitato, Wi-Fi b/g/n, DHCP e NAT attivati.

Quale versione di WPS è supportata?

WPS 2.0 o versioni successive. Consultare la documentazione del router.

Vi sono differenze tra smartphone (o tablet) Android e iOS?

Non vi sono differenze, è possibile usare indifferentemente l'uno o l'altro sistema operativo.

È possibile utilizzare il tethering tramite un cellulare 3G invece di un router?

Sì, ma i servizi cloud sono concepiti per dispositivi con connessione permanente.

Come si può controllare che la connessione a Internet domestica sia funzionante e la funzionalità wireless sia abilitata?

È possibile cercare la propria rete sullo smartphone o sul tablet. Prima di provare, disabilitare tutte le altre connessioni dati.

Come si può verificare che l'apparecchio sia collegato alla rete Wi-Fi della propria abitazione?

Accedere alla configurazione del router (vedere il manuale del router) e controllare che l'indirizzo MAC dell'apparecchio sia presente nell'elenco dei dispositivi wireless collegati.

Dove si può trovare l'indirizzo MAC dell'apparecchio?

Sul vetro c'è un adesivo con il codice SAID e gli indirizzi MAC.

L'indirizzo MAC è formato da una combinazione di numeri e lettere che inizia con "88:e7".

Come si può controllare se la funzionalità wireless dell'apparecchio è abilitata?

Usando lo smartphone o il tablet, controllare nell'app 6th Sense Live che la rete dell'apparecchio sia visibile e collegata al cloud.

Che cosa può impedire al segnale di raggiungere l'apparecchio?

Controllare che i dispositivi collegati non occupino interamente la banda disponibile.

Verificare che il numero dei dispositivi abilitati per la connessione Wi-Fi non superi il limite massimo supportato dal router.

Quale dovrebbe essere la distanza tra il router e l'apparecchio?

Normalmente, il segnale Wi-Fi ha una potenza sufficiente per coprire un paio di stanze, ma la portata effettiva dipende in gran parte dal materiale delle pareti. È possibile controllare la potenza del segnale avvicinando lo smartphone o il tablet all'apparecchio.

Cosa si può fare se la connessione wireless non raggiunge l'apparecchio?

È possibile utilizzare dispositivi specifici per estendere la copertura della rete Wi-Fi domestica, ad esempio access point, ripetitori Wi-Fi e ponti Power-line (non in dotazione con l'apparecchio).

Dove si possono trovare il nome e la password della rete wireless?

Consultare la documentazione del router. Normalmente, sul router è applicata un'etichetta contenente le informazioni necessarie per accedere alla pagina di configurazione usando un dispositivo connesso.

Cosa si può fare se il router utilizza il canale Wi-Fi dei vicini?

Forzare il router a usare il canale Wi-Fi dell'abitazione.

Cosa si può fare se il LED del Wi-Fi lampeggia o se l'apparecchio non riesce a stabilire una connessione stabile con il router?

È possibile che l'apparecchio si colleghi al router ma non riesca ad accedere a Internet. Per collegare l'apparecchio a Internet, controllare le impostazioni del router e/o della linea.

Impostazioni del router: NAT deve essere attivo, Firewall e DHCP devono essere configurati correttamente. Tipi di crittografia supportati per le password: WEP, WPA, WPA2. Se si desidera usare un tipo di crittografia differente, consultare il manuale del router.

Impostazioni della linea: se il provider del servizio Internet ha stabilito il numero di indirizzi MAC che possono collegarsi a Internet, può darsi che non si riesca a collegare l'apparecchio al cloud. L'indirizzo MAC è un identificatore univoco ed è diverso per ogni dispositivo. Si dovrà chiedere al provider la procedura da seguire per collegare a Internet altri dispositivi diversi dai computer.

Come si può controllare se i dati vengono trasmessi?

Dopo avere configurato la rete, spegnere l'apparecchio, attendere 20 secondi e riaccenderlo; verificare che l'app mostri lo stato dell'interfaccia utente dell'apparecchio.

Alcune impostazioni impiegano diversi secondi per comparire nell'app.

SUONI FUNZIONALI

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

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

Si può modificare l'account Whirlpool mantenendo connessi gli apparecchi?

È possibile creare un nuovo account, ma occorre ricordarsi di revocare l'associazione dei propri apparecchi al vecchio account prima di associarli a quello nuovo.

Cosa occorre fare se si cambia il router?

Se è possibile mantenere il nome e la password di rete precedenti sul nuovo router, non è necessario eseguire nuove azioni in quanto l'apparecchio si conetterà automaticamente.

In caso contrario, per collegare l'apparecchio alla nuova rete, premere "+" nella home page dell'app senza deselezionare l'apparecchio e seguire le istruzioni sull'app.

SERVIZIO ASSISTENZA

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

PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA:

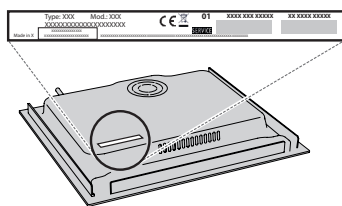
1. Verificare se non sia possibile eliminare da soli i guasti. Vedere "RISOLUZIONE DEI PROBLEMI".
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per assicurarsi che l'inconveniente sia stato eliminato.

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

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

Quando si contatta il nostro servizio assistenza, indicare sempre:

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



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



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

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

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

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

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

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

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



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZENSTWA

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

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

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

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

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

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

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

⚠ Nie używać płyty kuchennej jako powierzchni roboczej. Sierki 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 wielobiegowego, zainstalowanego w przewodzie

do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi.

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

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


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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

UTYLIZACJA OPAKOWANIA


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

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

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

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

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

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

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

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

Podczas gotowania należy przykrywać garnki lub patelnie ściśle dopasowanymi pokrywkami i używać możliwie jak najmniej wody. Gotowanie bez pokrywki znacznie zwiększa zużycie energii.

Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

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

UWAGA

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

Producent, Whirlpool Management Emea S.r.l., oświadcza, że ten I100 EMEA model urządzenia gospodarstwa domowego z urządzeniem radiowym jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE oraz przepisami dotyczącymi urządzeń radiowych z 2017 r.

Cały tekst deklaracji zgodności jest dostępny na następującej stronie internetowej: <https://docs.whirlpool.eu>.

Urządzenie radiowe działa w pasmie częstotliwości 2,4 GHz ISM, a maksymalna przekazywana moc nie przekracza 20 dBm (EIRP).

Ten produkt zawiera oprogramowanie typu "open source" opracowane przez inne podmioty. Tekst dotyczący warunków korzystania z licencji "open source" jest dostępny na następującej stronie internetowej: <https://docs.whirlpool.eu>.



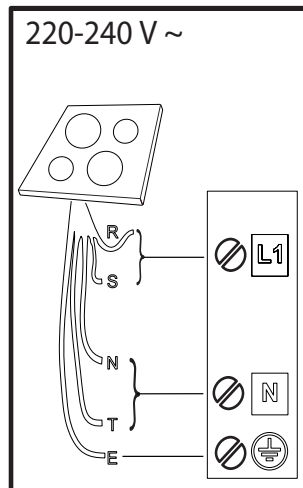
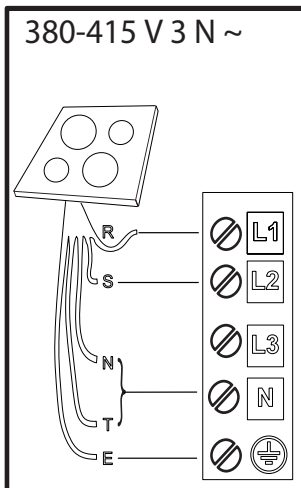
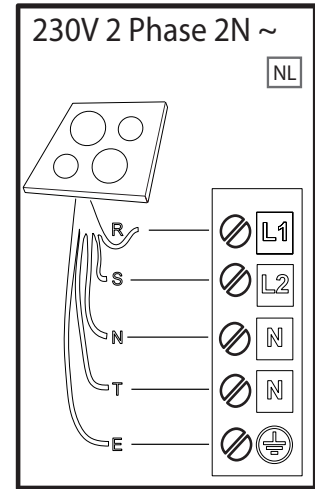
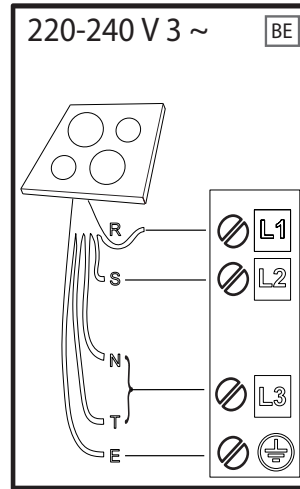
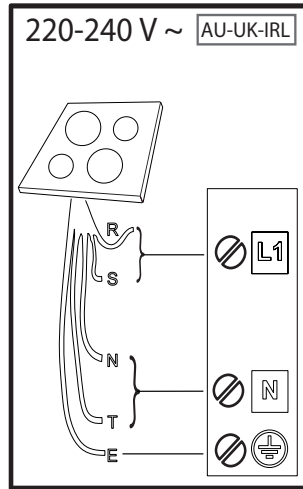
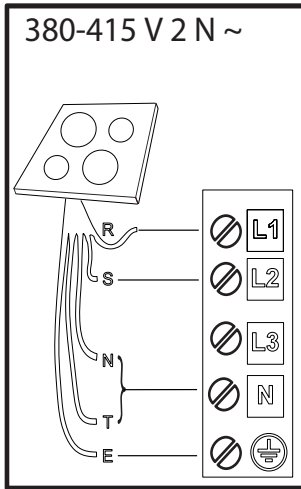
ПОДЪЛЧЗЕНЕ ЕЛЕКТРЫЧЗНЕ

Przed podłączeniem płyty do źródła zasilania należy wykonać podłączenie elektryczne.

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

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

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



R

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

S

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

T

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

 = **E**

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

N

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

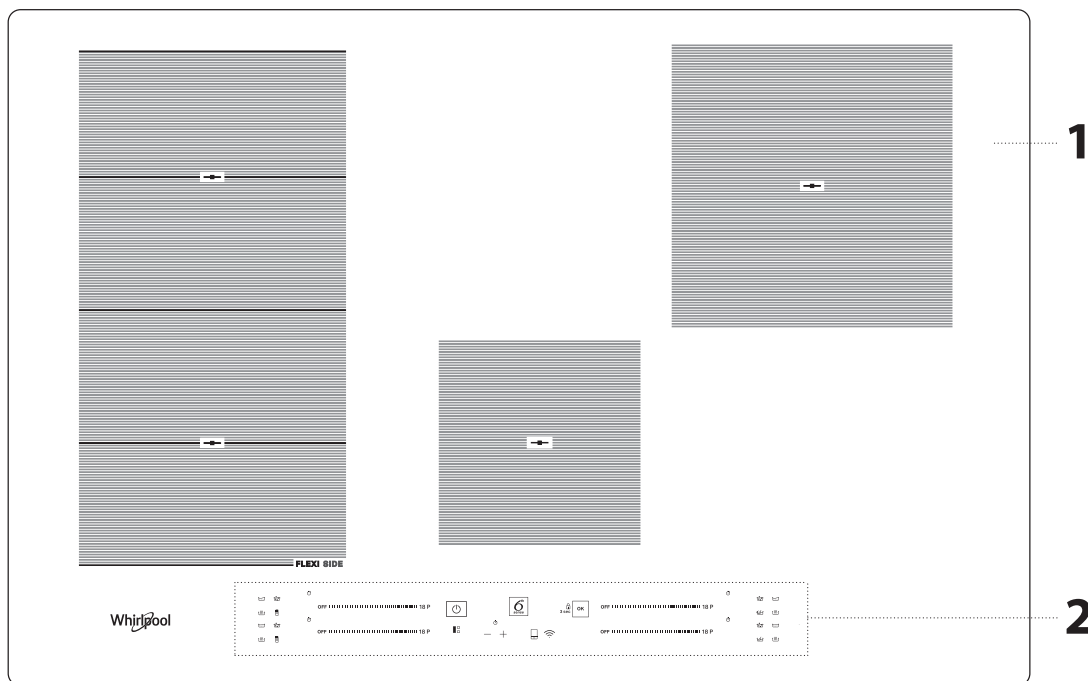
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

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

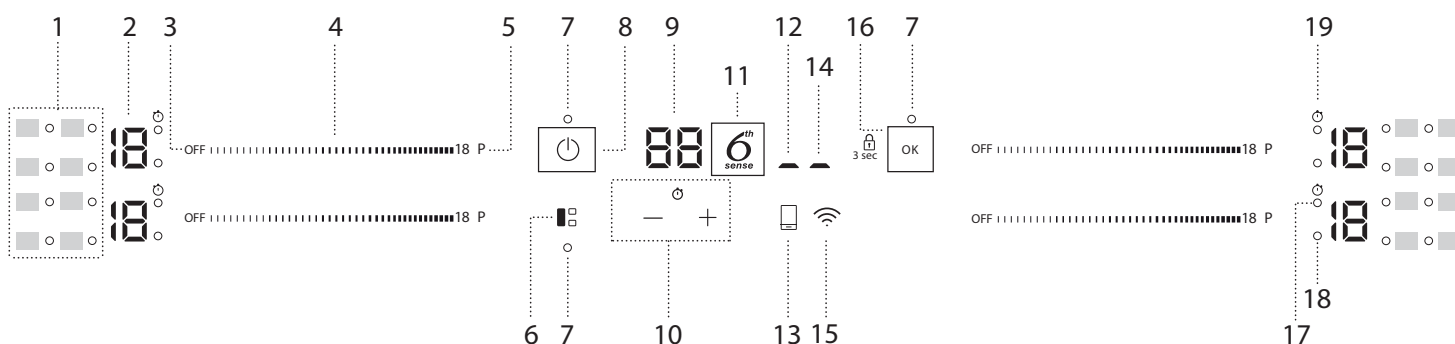
W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓLOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU

1. Płyta
2. Panel sterowania


PANEL STEROWANIA




1. Symbole/włączanie funkcji specjalnych
2. Wybrany poziom mocy
3. Przycisk wyłączenia pola grzewczego
4. Suwak dotykowy
5. Przycisk szybkiego rozgrzewania (Booster)
6. Przycisk FLEXISIDE
7. Kontrolka – funkcja aktywna

8. Przycisk Włącz/Wyłącz
9. Wskaźnik czasu gotowania
10. Minutnik
11. Przycisk 6th Sense
12. Wskaźnik aktywacji zdalnego sterowania
13. Przycisk zdalnego sterowania
14. Wskaźnik aktywacji Wi-Fi

15. Przycisk Wi-Fi
16. Przycisk OK/Blokada przycisków – 3 sekundy
17. Wskaźnik włączonego minutnika
18. Wskaźnik wyboru strefy
19. 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 całkowicie 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.

ADAPTERY DLA GARNKÓW/PATELNI NIEMPRZYSTOSOWANYCH 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. Nieprzestrzeżenie tych wytycznych może prowadzić do nagromadzenia się ciepła, które nie jest skutecznie przekazywane do garnka lub patelni, co może potencjalnie powodować czernienie płyty i płyty grzewczej.

PUSTE GARNKI I PATELNI

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

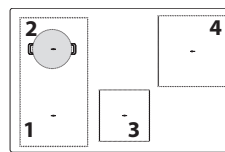
ODPOWIEDNI ROZMIAR PODSTAWY PATELNI/GARNKA DLA RÓŻNYCH STREF GOTOWANIA

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

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

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

UŻYCIE NACZYŃ KUCHENNYCH WEDŁUG STREFY



Strefa	Odpowiedni kształt naczyń kuchennych	Odpowiednia podstawa ferromagnetyczna (cm)
1 lub 2	Okrągła lub prostokątna	15
3	Okrągła	10
4	Okrągła	15
1+2 (FLEXISIDE)	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.

Nacisnąć przycisk Wi-Fi () przez co najmniej 5 sekund. Na ekranie wyświetli się symbol "PL".

Potwierdzić naciskając przycisk .

Użyć przycisku , aby zwiększyć poziom mocy i przycisku , aby go zmniejszyć. Dostępne są następujące poziomy mocy: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.2 kW.

Potwierdzić naciskając przycisk .

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

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

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

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Aby włączyć/wyłączyć sygnał dźwiękowy:

- Podłączyć płytę indukcyjną do zasilania elektrycznego;
- Poczekać na sekwencję włączania,
- Przytrzymać przez 5 sekund przycisk "P" 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".



KONFIGURACJA WI-FI (nie ma zastosowania poza granicami Unii Europejskiej)

Aby umożliwić zdalne sterowanie urządzeniem, należy pomyślnie zakończyć proces podłączenia urządzenia do sieci domowej i aplikacji. Procedura konfiguracji musi zostać przeprowadzona tylko raz. Będzie trzeba wykonać ją ponownie jedynie w przypadku zmiany właściwości konfiguracji (nazwy sieci i hasła).

Minimalne wymagania

Urządzenie mobilne: Android z ekranem o rozdzielczości 1280x720 (lub wyższej) lub iOS. Sprawdź na App store (platforma z aplikacjami) kompatybilność aplikacji z wersją systemu Android lub iOS. Bezprzewodowy router: 2,4Ghz Wi-Fi b/g/n.

Jak skonfigurować

Aby skorzystać z tej funkcji, należy posiadać: smartfona lub tableta oraz bezprzewodowy router podłączony do internetu. Urządzeniem mobilnym prosimy sprawdzić, czy siła sygnału domowej sieci bezprzewodowej w pobliżu urządzenia jest silna.

Pobierz aplikację 6th Sense Live na urządzenie mobilne. Aplikację 6th Sense Live możesz pobrać odwiedzając iTunes lub Google Play.

Po pobraniu, postępuj zgodnie z instrukcjami aplikacji, aby utworzyć konto. Po założeniu konta, otwórz aplikację i naciśnij "+" w lewym dolnym rogu ekranu, aby dodać nowe urządzenie do swojego konta. Aplikacja 6th Sense Live pokieruje przez wszystkie kroki niezbędne do ukończenia procesu.

Etykieta z kodem QR, SAID i adresu Mac zwykle służy do synchronizacji urządzenia mobilnego z posiadanym urządzeniem.

Procedura łączenia w parę musi zostać wykonana ponownie jedynie w przypadku zmiany właściwości konfiguracji (nazwy sieci, hasła lub dostawcy danych).

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 nagraniu 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 wyłączenia (OFF). Aby wyłączyć blokadę, należy wykonać tę samą procedurę, co przy włączaniu.

**MINUTNIK**

Minutnik steruje wszystkimi strefami gotowania.

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.

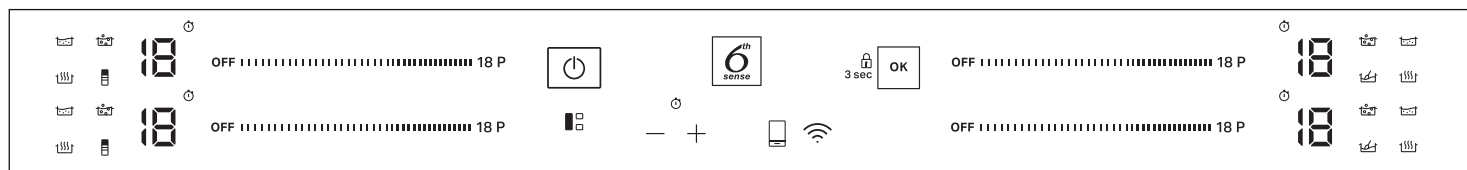
W przypadku jednoczesnego aktywowania 2 minutników po tej samej stronie płyty, miga "Wskaźnik wyboru strefy" i wybrany czas gotowania pojawia się na środkowym wyświetlaczu.

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**FLEXISIDE**

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

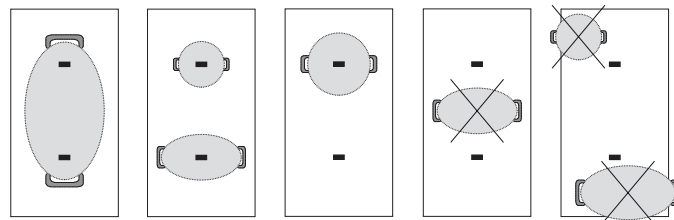
Funkcja pozostaje zawsze włączona i podczas używania tylko jednego garnka można go przesunąć po całym obszarze. W tym przypadku oba suwaki dotykowe po lewej stronie mogą być używane zamiennie.

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

Aby wyłączyć funkcję, nacisnąć przycisk "FLEXISIDE".

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 "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 roztopienia i utrzymać odpowiedni stan potrawy bez ryzyka przypalenia.

Funkcja ta idealnie nadaje się do roztopiania 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

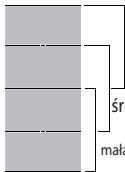
Funkcja ta pozwala na doprowadzanie wody do wrzenia i utrzymywanie go przy niskim zużyciu energii.

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.



CHEF CONTROL



wysoka

średnia

mała

Strefa elastyczna podzielona jest na trzy strefy gotowania (patrz rysunek) aktywowane przy wcześniej ustalonej mocy (wysokiej, średniej lub niskiej) w zależności od położenia garnka/ patelni: przesunąć garnek/ patelnię po powierzchni, aby kontynuować gotowanie w różnych temperaturach bez konieczności używania elementów sterujących.



PRZYCISK WI-FI

Jak podłączyć płytę grzewczą do sieci Wi-Fi

Aby podłączyć płytę grzewczą do sieci Wi-Fi użytkownika, używając mobilnej aplikacji: włączyć płytę grzewczą, nacisnąć i przytrzymać przycisk Wi-Fi przez co najmniej 1 sekundę (po jego dotknięciu będzie słychać dźwięk) i nie dłużej

niż 2 sekundy. Gdy zostanie on zwolniony, będzie słychać długi dźwięk. Postępować zgodnie z instrukcjami, korzystając z mobilnej aplikacji. Jeśli przed długim dźwiękiem słychać drugi dźwięk, oznacza to, że podłączenie do sieci Wi-Fi użytkownika za pomocą przycisku WPS na routerze zostało aktywowane (patrz następny paragraf); prosimy zapoznać się z paragrafem „PROCEDURA RESETOWANIA POŁĄCZENIA PRZEZ Wi-Fi” jeżeli użytkownik nie życzy sobie wykonywać tej procedury i uruchomić połączenie z siecią Wi-Fi, przez ponowne użycie mobilnej aplikacji.

Aby podłączyć płytę grzewczą do sieci Wi-Fi użytkownika, używając przycisku WPS na routerze: włączyć płytę grzewczą, nacisnąć przycisk Wi-Fi (po jego dotknięciu, będzie słychać dźwięk) i przytrzymać go przez 3 sekundy, aż do usłyszenia drugiego dźwięku, a następnie zwolnić przycisk. Gdy zostanie on zwolniony będzie słychać długi dźwięk. Nacisnąć przycisk WPS na routerze w ciągu maksymalnie dwóch minut. Postępować zgodnie z instrukcjami, korzystając z mobilnej aplikacji.

UWAGA: Jeśli użytkownik podłączy płytę grzewczą, ale później zdecyduje się nie korzystać z funkcji Wi-Fi, połączenie można przerwać w każdej chwili, bez wykonania procedury opisanej poniżej: kiedy płyta grzewcza jest włączona, nacisnąć przycisk Wi-Fi (po jego dotknięciu będzie słychać dźwięk) i przytrzymać go przez 7 sekund, aż do usłyszenia drugiego dźwięku, a następnie zwolnić przycisk. Gdy zostanie on zwolniony, będzie słychać długi dźwięk. Aby ponownie podłączyć płytę grzewczą, nacisnąć przycisk Wi-Fi (po jego dotknięciu będzie słychać dźwięk) i przytrzymać go przez 3 sekundy, aż do usłyszenia drugiego dźwięku, a następnie zwolnić przycisk. Gdy zostanie on zwolniony, będzie słychać długi dźwięk. Ta procedura pozwala przywrócić połączenie unikając korzystania z instrukcji za pomocą mobilnej aplikacji.



PRZYCISK ZDALNEGO STEROWANIA

Jak potwierdzać polecenia wysłane przez mobilną aplikację

Jeśli płyta grzewcza odbierze polecenie zdalnego sterowania (np.: ze smartfona lub tabletu, za pośrednictwem aplikacji mobilnej), użytkownik musi potwierdzić to, naciskając przycisk zdalnego sterowania: włączyć płytę grzewczą i przytrzymać przycisk zdalnego sterowania przez co najmniej 1 sekundę (po jego dotknięciu będzie słychać dźwięk). Gdy zostanie on zwolniony, będzie słychać długi dźwięk.

Jak odłączyć płytę grzewczą od sieci Wi-Fi

Aby odłączyć płytę grzewczą od sieci Wi-Fi użytkownika (np. gdy router musi być wymieniony): włączyć płytę grzewczą, nacisnąć przycisk Wi-Fi (po jego dotknięciu będzie słychać dźwięk) i przytrzymać go przez 7 sekund, aż do usłyszenia drugiego dźwięku, a następnie zwolnić przycisk. Gdy zostanie on zwolniony będzie słychać długi dźwięk.

Procedura resetowania połączenia przez Wi-Fi

Jeśli wybrano nieprawidłową procedurę podłączania lub jeśli którakolwiek z opisanych powyżej procedur podłączania musi zostać przerwana przed zakończeniem (płyta grzewcza nie została jeszcze podłączona do sieci): włączyć płytę grzewczą, nacisnąć przycisk zdalnego sterowania (po jego dotknięciu będzie słychać dźwięk), i przytrzymać go przez 7 sekund, aż do usłyszenia drugiego dźwięku, a następnie zwolnić przycisk. Gdy zostanie on zwolniony będzie słychać długi dźwięk.

W przypadku, gdy procedura resetowania nie zakończyła się pomyślnie (jeśli nie słychać długiego dźwięku), odłączyć płytę grzewczą od sieci zasilającej na co najmniej 20 sekund, a następnie podłączyć ją ponownie do sieci zasilającej; następnie powtórzyć procedurę resetowania od początku.

WSKAŹNIKI



CIEPŁO RESZTKOWE

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

Kiedy pole grzewcze ostygnie, litera "H" zniknie.



NIEPRAWIDŁOWO USTAWIONE NACZYNIĘ LUB JEGO BRAK

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

TABELA GOTOWANIA

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

POZIOM MOCY		RODZAJ GOTOWANIA	UŻYCIE POZIOMU (wskazanie należy skorygować wg własnego doświadczenia oraz nawyków gotowania)
Maksymalna moc grzewcza	P	Szybkie podgrzewanie/Booster	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 zmiękczenia masła, delikatnego roztapiania czekolady, rozmrażania niewielkich porcji artykułów spożywczych.	
	Utrzymywanie potraw w ciepłe – 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



OSTRZEŻENIE

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

Ważne:

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

Jeśli logo CleanProtect jest obecne na szkle, płyta została poddana obróbce technologicznej CleanProtect. Ta ekskluzywna powłoka zapewnia doskonałe rezultaty czyszczenia i dłużej utrzymuje połysk powierzchni płyty. Sugerowane jest codzienne czyszczenie po każdym użyciu.




Aby wyczyścić płyty CleanProtect, należy postępować zgodnie z poniższymi zaleceniami:

- Namoczyć wodą obszary, które mają być wyczyszczone, upewniając się, że woda pokrywa cały zaplamiony obszar i uważając, aby nie woda nie znalazła się na panelu sterowania
- Wskazówki do namoczenia wodą:
 - W normalnych warunkach odczekać co najmniej 2 minuty.
 - Jeśli woda wyschnie na płycie, należy powtórzyć etap namaczania.
- Użyć gąbki nierysującej powierzchni, aby usunąć osad i wysuszyć płytę po czyszczeniu.

USUWANIE USTEREK

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

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

KOD WYŚWIETLACZA	OPIS	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
F0E1	Naczynie jest wykryte, ale nie jest kompatybilne z żądaną operacją.	Naczynie nie jest właściwie ustawione na strefie gotowania lub nie jest kompatybilne z jedną lub większą liczbą stref gotowania.	Wcisnąć dwukrotnie przycisk Włącz/Wyłącz, aby usunąć kod F0E1 i przywrócić działanie strefy gotowania. Następnie, spróbować użyć naczynia na innej strefie gotowania lub użyć innego naczynia.
F0E7	Nieprawidłowe podłączenie przewodu zasilania.	Podłączenie zasilania nie jest wykonane dokładnie z rozdziałem "PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE".	Dostosować podłączenie zasilania zgodnie z rozdziałem "PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE".
F0EA	Panel sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokich temperatur.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekać, aż płyta ostygnie przed ponownym użyciem.
F0E9	Strefa grzewcza wyłącza się, gdy temperatury są zbyt wysokie.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.	Przed ponownym użyciem należy poczekać, aż powierzchnia grzejna ostygnie.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Odłączyć płytę od zasilania elektrycznego. Zaczekać kilka sekund, a następnie podłączyć płytę do zasilania elektrycznego. Jeśli problem występuje nadal, skontaktować się z lokalnym autoryzowanym serwisem i podać kod błędu pojawiający się na wyświetlaczu.		
d E [gdy płyta jest wyłączona]	Płyta indukcyjna nie włącza grzania. Funkcje się nie włączają.	TRYB DEMO włączony.	Postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w dziale "TRYB DEMO".
Dioda LED Wi-Fi: Wł. (pali się stale) Dioda LED REM: wolno miga (1s Wł./1s Wył.)	Płyta grzejna nie działa. Przyciski nie reagują.	Uruchomiona jest aktualizacja oprogramowania (może to potrwać ponad godzinę).	Poczekaj na zakończenie aktualizacji przed ponownym użyciem płyty.
Np.:  → -	Płyta grzewcza nie pozwala na aktywację funkcji specjalnej.	Regulator mocy ogranicza poziom mocy zgodnie z wartością maksymalną ustawioną dla płyty grzewczej.	Patrz punkt "Zarządzanie zasilaniem".
Np.:  →  [Poziom mocy niższy niż wymagany]	Płyta grzewcza automatycznie ustawia minimalny poziom mocy, aby zapewnić możliwość wykorzystania strefy grzewczej.	Regulator mocy ogranicza poziom mocy zgodnie z wartością maksymalną ustawioną dla płyty grzewczej.	Patrz punkt "Zarządzanie zasilaniem".

WI-FI NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA (FAQ)

Jakie protokoły Wi-Fi są obsługiwane?

Zainstalowany adapter Wi-Fi obsługuje standardy przesyłania danych Wi-Fi b/g/n dla krajów europejskich.

Jakie ustawienia należy skonfigurować w oprogramowaniu routera?

Wymagane są następujące ustawienia routera: włączone 2.4 GHz, Wi-Fi b/g/n, aktywne DHCP i NAT.

Która wersja WPS jest obsługiwana?

WPS 2.0 lub wyższa. Sprawdź dokumentację routera.

Czy są jakieś różnice między używaniem smartfona (lub tabletu) z systemem Android a używaniem smartfona (lub tabletu) z systemem iOS?

Można używać dowolnego systemu operacyjnego, nie ma to znaczenia.

Czy zamiast routera mogę używać funkcji tetheringu z telefonu komórkowego z siecią 3G?

Tak, lecz usługi chmury są zaprojektowane dla urządzeń na stałe połączonych z internetem.

Jak mogę sprawdzić czy moje domowe połączenie internetowe działa a funkcja łączności bezprzewodowej jest włączona?

Możesz poszukać swojej sieci na swoim urządzeniu typu smart. Wyłącz wszystkie inne połączenia transmisji danych, zanim spróbujesz wyszukać swoją sieć.

Jak mogę sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do mojej domowej sieci bezprzewodowej?

Wejść w konfigurację routera (sprawdź instrukcję obsługi routera) i sprawdzić czy adres MAC urządzenia jest wymieniony na liście urządzeń połączonych z Twoją siecią bezprzewodową.

Gdzie mogę znaleźć adres MAC urządzenia?

Na szkle znajduje się etykieta z SAID oraz adresem MAC.

Adres Mac składa się z kombinacji cyfr i liter zaczynających się od "88:e7".

Jak mogę sprawdzić, czy w urządzeniu włączona jest funkcja łączności bezprzewodowej?

Użyj swojego urządzenia typu smart oraz aplikacji 6th Sense Live, aby sprawdzić czy sieć urządzenia jest widoczna i połączona z chmurą.

Czy jest coś, co może uniemożliwić dotarcie sygnału do urządzenia?

Sprawdź czy urządzenia, które połączyłeś z siecią nie zużywają całej dostępnej szerokości pasma.

Upewnij się, czy ilość urządzeń z włączoną funkcją połączenia z Wi-Fi nie przekracza maksymalnej liczby dozwolonej dla routera.

Jak daleko powinien być ustawiony router od urządzenia?

Zazwyczaj sygnał Wi-Fi jest wystarczająco mocny, aby objąć kilka pokoi, ale to w dużej mierze zależy od materiału, z jakiego zbudowane są ściany. Możesz sprawdzić siłę sygnału docierającego do urządzenia, umieszczając obok niego swoje urządzenie typu smart.

Co mogę zrobić, jeśli moje połączenie bezprzewodowe nie dociera do urządzenia?

Aby rozszerzyć zasięg swojego domowego Wi-Fi, możesz użyć specjalnych urządzeń takich jak punkty dostępu, wzmacniacze sygnału Wi-Fi oraz adaptery sieciowe power line (niedostarczane w komplecie z urządzeniem).

Gdzie mogę znaleźć nazwę i hasło do mojej sieci bezprzewodowej?

Sprawdź w dokumentacji routera. Zazwyczaj na routerze jest nalepka z informacją, że trzeba sprawdzić ustawienia routera, używając połączonego z nim urządzenia.

Co mogę zrobić, jeśli mój router używa kanału Wi-Fi moich sąsiadów?

Wymuś na routerze korzystanie z kanału twojej domowej sieci Wi-Fi.

Co mogę zrobić, jeśli dioda Wi-Fi miga lub urządzenie nie jest w stanie uzyskać stabilnego połączenia z moim domowym routerem?

Możliwe, że urządzenie zdołało połączyć się z routerem, ale nie może połączyć się z Internetem. Aby połączyć urządzenie z internetem, należy sprawdzić ustawienia routera oraz dostawcy Internetu.

Ustawienia routera: NAT musi być włączone, zaporę (firewall) oraz DHCP muszą być odpowiednio skonfigurowane. Obsługiwane szyfrowanie hasła: WEP, WPA, WPA2. Aby wypróbować inny rodzaj szyfrowania, skorzystaj z informacji zamieszczonych w instrukcji obsługi routera.

Ustawienia dostawcy Internetu: Jeśli Twój dostawca Internetu określił liczbę adresów MAC, które mogą połączyć się z Internetem, możesz nie być w stanie połączyć swojego urządzenia z chmurą. Adres MAC urządzenia jest jego unikalnym identyfikatorem. Zapytaj swojego dostawcę Internetu, jak połączyć z Internetem urządzenia inne niż komputery.

Jak mogę sprawdzić czy dane są przesyłane?

Po skonfigurowaniu ustawień sieci wyłącz urządzenie, odczekaj 20 sekund i ponownie włącz urządzenie: Sprawdź, czy aplikacja pokazuje status UI urządzenia.

Niektóre ustawienia pojawiają się w aplikacji w ciągu kilku sekund.

Jak mogę zmienić swoje konto Whirlpool i jednocześnie mieć cały czas połączenie z moimi urządzeniami?

Możesz stworzyć nowe konto, ale pamiętaj, aby usunąć swoje urządzenia ze swojego starego konta zanim przeniesiesz je na nowe konto.

Zmieniłem router – co muszę zrobić?

Jeśli możesz zachować poprzednią nazwę sieci i hasło w nowym routerze, to nic nie trzeba robić - urządzenie automatycznie ponownie nawiąże połączenie. W przeciwnym razie, aby ponownie podłączyć urządzenie do nowej sieci Wi-Fi, wystarczy nacisnąć "+" na stronie głównej aplikacji, bez odwoływania się do urządzenia i postępować zgodnie z instrukcjami aplikacji.

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

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

PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z SERWISEM NALEŻY:

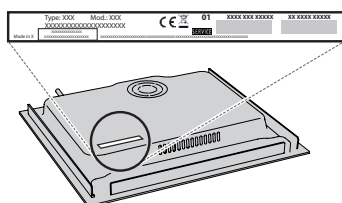
1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu, zgodnie z zaleceniami opisanymi w paragrafie **USUWANIE USTEREK**.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

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

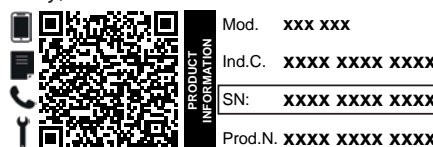
Aby otrzymać pomoc, należy zadzwonić pod numer znajdujący się w karcie gwarancyjnej lub postępować zgodnie z instrukcjami zamieszczonymi na stronie www.whirlpool.eu.

Kontaktując się z naszym serwisem posprzedażnym, należy zawsze podać:

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



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



- dokładny adres;
- numer telefonu

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

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

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

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

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

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



Enne seadme kasutamist lugege need ohutusjuhised läbi. Hoidke need hilisemaks kasutuseks käepärast.

Nendes juhistes ja seadmel endal on toodud olulised hoiatused, mida tuleb alati järgida. Tootja ei vastuta selle eest, kui ohutusjuhiseid ei järgita, seadet kasutatakse valesti või määratakse sellele sobimatu seadistus.

⚠ HOIATUS! Kui pliidiplaat on pragunenud, ei tohi seadet kasutada, sest tekib elektrilöögioht.

⚠ HOIATUS! Süttimisoht: ärge hoidke toiduvalmistamise pindadel esemeid.

⚠ TÄHELEPANU! Küpsetamist tuleb jälgida. Lühidat küpsetamist tuleb jälgida pidevalt.

⚠ HOIATUS! Rasva või õliga toidu küpsemine pliidiil ilma järelevalveta võib olla ohtlik, sest tekib tuleoht. ÄRGE KUNAGI püüdke kustutada tuld veega, selle asemel lülitage seade välja ja seejärel katke leegid näiteks kaane või tuletetikaga.

⚠ Ärge kasutage pliidiplaati töö- või abipinnana. Hoidke riided ja muud tuleohtlikud materjalid seadmest eemal, kuni kõik selle osad on täielikult maha jahtunud, vastasel juhul võib tekkida tuleoht.

⚠ Pliidiplaadile ei tohi asetada metallist esemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, kuna need võivad kuumeneda.

⚠ Väikelapsed (vanuses 0-3 aastat) tuleb seadmest eemal hoida. Lapsed (vanuses 3-8 aastat) tuleb seadmest eemal hoida, kui nende järele ei valvata. Lapsed alates 8 eluaastast ja isikud, kes on piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega või ilma kogemuste või teadmisteta, võivad seadet kasutada ainult siis, kui nende tegevust jälgitakse või neid on seadme ohutuks kasutamiseks juhendatud ja nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldada.

⚠ Lülitage plaadielement peale kasutamist välja ja ärge lootke ainult panniaundurile.

⚠ HOIATUS! Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamisel kuumaks. Vältige kütteelementide puudutamist. Nooremad kui 8 aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, kui nende tegevust pidevalt ei jälgita.

⚠ Toitu ei tohi enne või pärast valmistamist jätta toote peale ega sisse kauemaks kui üheks tunniks.

LUBATUD KASUTUS

⚠ TÄHELEPANU! Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise lülitusseadmega, nagu taimer, ega eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.

⚠ Seade on ette nähtud kasutamiseks kodumajapidamises ja teistes sarnastes kohtades, nagu: kaupluste, kontorite ja teiste töökeskkondade töötajate köögipiirkondades; talumajapidamistes; klientide poolt hotellides, motellides, hommikusöögiga majutusasutustes ja teistes majutusettevõtetes.

⚠ Muud kasutusviisid (nt ruumide kütmine) pole lubatud.

⚠ Seade ei ole mõeldud professionaalseks kasutuseks. Ärge kasutage seadet välitingimustes.

⚠ HOIATUS! Induktsioonpliit võib teha heli, kui midagi on jäetud juhtpaneelile. Lülitage pliidiplaat välja nupust SISSE/VÄLJA.

PAIGALDAMINE

⚠ Seadet tuleb käsitseda ja paigaldada kahe või enama inimesega, vastasel juhul tekib vigastuste oht. Lahtipakkimisel ja paigaldamisel kandke kaitsekindaid, sest tekib löikeoht.

⚠ Paigaldustööd, sh vee- (vajaduse korral) ja elektriühenduse loomine ning parandustööd, peab tegema vastava väljaõppega tehnik. Ärge parandage ega asendage seadme osi, kui seda kasutusjuhendis otseselt ei soovitata. Hoidkelapsed paigalduspiirkonnast eemal. Veenduge pärast seadme lahtipakkimist, et see ei ole transportimisel kahjustada saanud. Probleemide korral võtke ühendust edasimüüja või lähima teeninduskeskusega. Pärast paigalduse lõppu tuleb jäätmed (kile, vahtplast jms) panna hoiule lastele kättesaamatusse kohta, sest vastasel juhul tekib lämbumisoht. Enne paigaldamist tuleb seade vooluvõrgust lahti ühendada, sest tekib elektrilöögioht. Jälgige paigaldamise ajal, et seade ei kahjustaks toitejuhet, vastasel juhul tekib tule- või elektrilöögioht. Aktiveerige seade alles siis, kui paigaldamine on lõpetatud.

⚠ Kapi mõõtulõikamine peab toimuma enne seadme paikapanekut, eemaldada tuleb ka puidutükid ja saepuru.

⚠ Kui seadet ei paigaldata ahju kohale, peab selle alla vastavasse ruumi panema eraldusplaadi (ei ole komplektis).

ELEKTRIGA SEOTUD HOIATUSED


⚠ Seadet peab olema võimalik vooluvõrgust lahti ühendada kas pistikut pesast välja tõmmates, kui pistik on juurdepääsetav, või ligipääsetava mitmepooluselise lüliti abil, mis on paigaldatud pistikupesast ülesvoolu kooskõlas riiklike ohutuseeskirjadega. Seade peab olema maandatud vastavalt riiklikele elektriohutustandarditele.


⚠ Ärge kasutage pikendusjuhtmeid, mitmikpesi ega adaptereid. Elektrilised komponendid ei tohi pärast paigaldamist olla kasutajale ligipääsetavad. Ärge kasutage seadet märjana ega paljajalu. Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on vigane, kui see ei tööta korralikult või kui see on kahjustatud või maha kukkunud.

⚠ Paigaldamine toitekaabli pistiku abil ei ole lubatud, välja arvatud juhul, kui toode on juba varustatud tootja poolt pakutava pistikuga.

⚠ Kui toitejuhe on kahjustatud, peab tootja, volitatud teenindus või muu kvalifitseeritud isik selle samaväärse juhtmega asendama, et vältida elektrilöögiohtu.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

 **HOIATUS!** Enne hooldustööde tegemist veenduge, et seade on välja lülitatud ja toitevõrgust lahti ühendatud; ärge kunagi kasutage aurpuhastusseadmeid, sest nendega tekib elektrilöögioht.

 Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid tooteid, klooripõhiseid puhastusvahendeid ega traatnuustikuid.

PAKKEMATERJALIDE ÄRAVISKAMINE

Pakkematerjal on 100% taaskäideldav ja märgistatud taaskäitlemise sümboliga




Pakendi osad tuleb ära visata kohusetundlikult ja täies vastavuses kohalike jäätmekäitlusnõuetega.

MAJAPIDAMISSEADMETE UTILISEERIMINE

See seade on toodetud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage seade vastavalt kohalikele jäätmekäitluseeskirjadele. Elektriliste majapidamisseadmete jäätmekäitluse kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest, majapidamisseadmete kogumispunktist või poest, kust seadme ostsite. Seade on tähistatud vastavuses Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiviga 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete kohta (WEEE) ja elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete 2013. aasta määrustega (uuendatud sõnastus).

Tagades seadme korrektse utiliseerimise, aitate hoida ära potentsiaalseid negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele.

Sümbol  seadmel või seadmega kaasapandud dokumentatsioonis näitab, et seadet ei tohi käidelda olmejäätmena, vaid et see tuleb toimetada lähimasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

ENERGIASÄÄSTUNIPID

Kasutage maksimaalselt ära pliidiplaadi jääksoojust - lülitage pliit välja mõni minut enne toiduvalmistamise lõppu.

Poti või panni põhi peaks pliidirõnga täielikult katma; pliidirõngast väiksem nõu laseb osa energiast raisku.

Katke potid-pannid toiduvalmistamise ajal tihedalt sulguva kaanega ja kasutage võimalikult vähe vett. Kaaneta toiduvalmistamine suurendab märgatavalt energiatarbimist.

Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne.

VASTAVUSDEKLARATSIOON

Seade on vastavuses komisjoni määruse (EL) 66/2014 ökodisaininõuetega, energiamõjuga toodete ökodisaini ja energiateabe (muudatus) (EL-ist väljaastumine) määrustega 2019, mis on kooskõlas Euroopa standardiga EN 60350-2.

MÄRKUS

Südamemimulaatori või muu sarnase meditsiinilise seadmega inimesed peaksid olema ettevaatlikud, kui nad seisavad töötava induktsioonplaadi lähedal. Elektromagnetväli võib mõjutada südamestimulaatorit või sarnast seadet. Lisainformatsiooni saamiseks selle mõju kohta koos induktsioonplaadi elektromagnetväljadega konsulteerige oma arsti või südamestimulaatori või muu sarnase meditsiiniseadme tootjaga.

Valmistaja, Whirlpool Management Emea S.r.l., deklareerib, et see kodutehnika I100 EMEA, millel on raadioseade, on vastavuses direktiiviga 2014/53/EL ja raadioseadmete 2017. aasta määrustega.

Vastavusdeklaratsiooni täielik tekst on saadaval järgmisel veebisaidil: <https://docs.whirlpool.eu>.

Raadioseade töötab sagedusalal 2,4 GHz ISM ja maksimaalne saadetakvade raadiosagedusvõimsus ei ole suurem kui 20 dBm (EIRP).

Toode sisaldab teatud avatud lähtekoodiga tarkvara, mille arendaja on. Avatud lähtekoodi litsentsi kasutuse seletus on saadaval järgmisel veebisaidil: <https://docs.whirlpool.eu>.



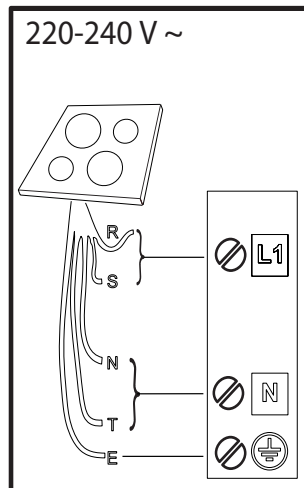
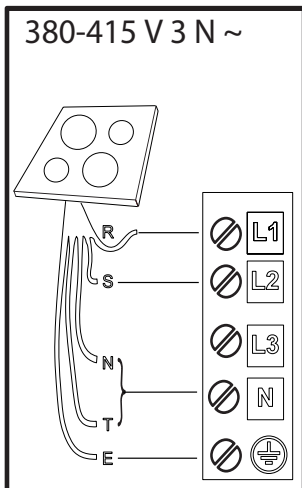
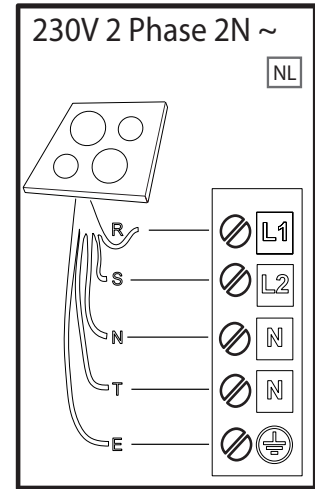
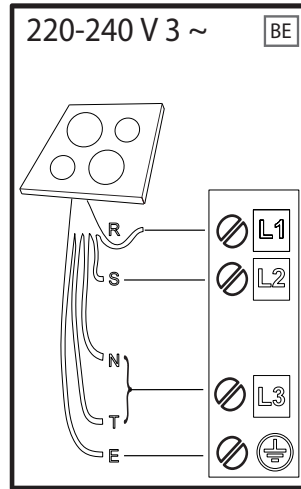
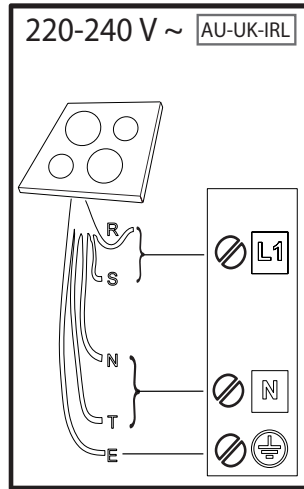
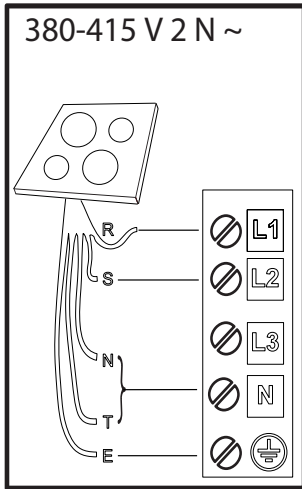
ELEKTRIÜHENDUS

Elektriühendus tuleb luua enne seadme toitevõrku ühendamist.

Paigalduse peavad teostama kvalifitseeritud töötajad, kes tunnevad kehtivaid ohutus- ja paigalduseeskirju. Paigaldus tuleb teha vastavalt kohaliku elektriettevõtte eeskirjadele.

Veenduge, et seadme põhjal olevale andmeleplaadile märgitud pinge vastab teie koduse vooluvõrgu pingele.

Eeskirjad, mis nõuavad seadme maandumist: Kasutage ainult sobiva suurusega elektrijuhte (ka maandusjuht).



R

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

S

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

T

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

 = **E**

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

N

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



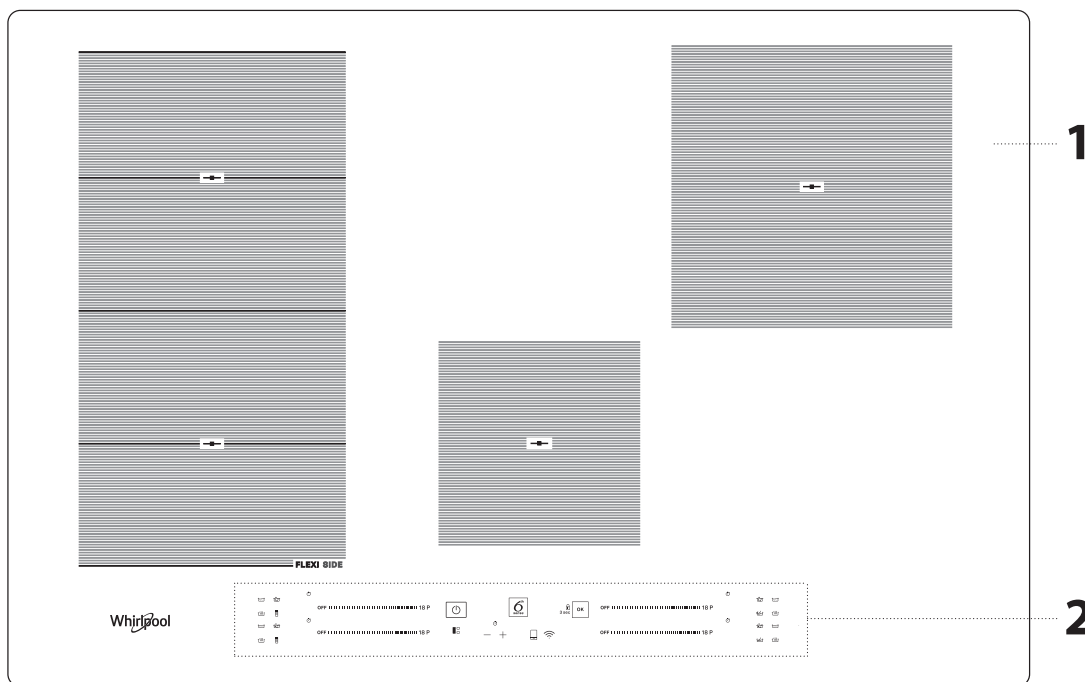
TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE

Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade aadressil www.whirlpool.eu/register..

TÄPSEMA TEABE SAAMISEKS
SKANNIGE OMA SEADME QR-
KOOD

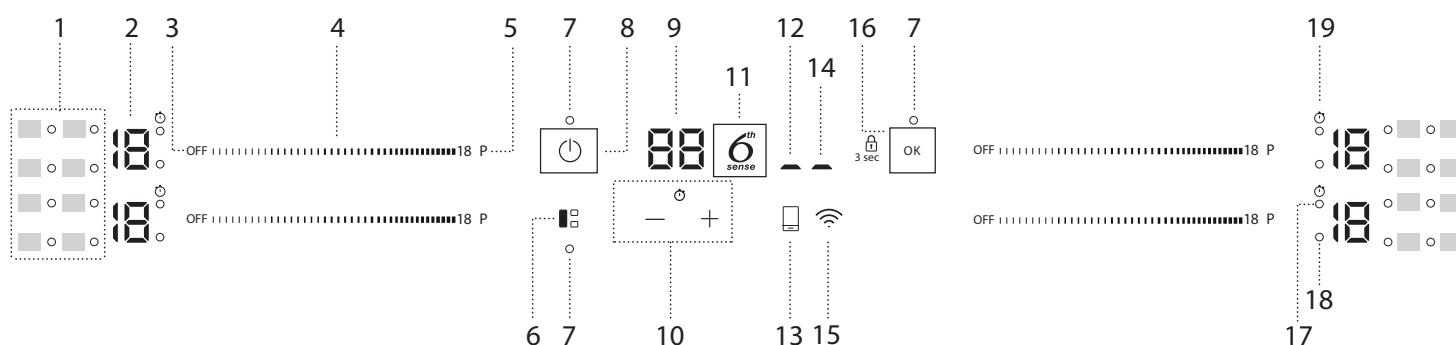
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS




1. Pliidiplaat
2. Juhtpaneel




JUHTPANEEL



1. Sümbolid/erifunktsioonide käivitamine
2. Küpsetustase valitud
3. Keeduala väljalülitusnupp
4. Keritava klaviatuuri
5. Kiire ülessoojendamise nupp (Booster)
6. FLEXISIDE nupp
7. Indikaatorituli – funktsioon aktiivne
8. Sisse-väljalülitusnupp
9. Toiduvalmistamise aja näidik
10. Taimer
11. 6th Sense nupp
12. Aktiivse kaugjuhtimise indikaator
13. Kaugjuhtimisnupp
14. Aktiivse Wi-Fi indikaator
15. Wi-Fi-nupp
16. OK/Klahvilukk nupp – 3 sekundit
17. Taimerii aktiivsuse näidik
18. Tsooni valiku näidik
19. Taimeri näidiku sümbol

TARVIKUD

Kasutage ainult induktioonpliidile sobivatest ferromagnetilistest materjalidest valmistatud potte ja panni. Poti sobivust näitab sümbol  (tavaliselt põhja all). Samuti võib kasutada magnetit, et kontrollida, kas toidunõude põhi on magnetiline.

TOIDUNÕUD	MATERJAL	OMADUSED
Soovitavad toidunõud 	Põhi on valmistatud kokkupressitud konstruktsiooniga roostevabast terasest, emailitud terasest, malmist.	Tagab optimaalse tõhususe, soojeneb kiiresti ja jaotab soojust ühtlaselt.
Sobivad toidunõud 	Põhi ei ole täielikult ferromagnetiline (magnet kinnitub ainult osal sööginõu põhjast).	Kuumeneb ainult ferromagnetiline ala. Selle tulemusel võib kuumutada aeglasemalt ja soojus võib jaotuda ebaühtlasemalt.
Sobivad toidunõud 	Ferromagnetiline põhi sisaldab alumiiniumist kohti või on selle keskel süvend.	Ferromagnetiline ala on toidunõu põhjast väiksem. Selle tulemusel võib energia halvemini edasi kanduda ja toidunõud ei pruugi piisavalt kuumeneda. Nõusid ei pruugita tuvastada.
Ei sobi	Tavaline õhuke teras, klaas, savi, vask, alumiinium ja muud mitteferromagnetilised materjalid, kummist jalgadega kööginõud.	Nõusid ei tuvastata ja need ei kuumene.

MÄRKUS Kõik toidunõud peavad olema lameda põhjaga. Kontrollige regulaarselt, kas põhi ei ole deformeerunud, sest osa kööginõusid võib kõrge kuumuse tõttu deformeeruda.

INDUKTSIOONIKS SOBIMATUTE POTTIDE/PANNIDE ADAPTER

Adapterplaatide kasutamine mõjutab tõhusust ja suurendab seega vee või toidu soojendamiseks kuluvat aega. Veenduge, et kööginõu põhja ferromagnetiline läbimõõt oleks sama suur nii adapterplaadi kui ka küpsetusala

ESIMEST KORDA KASUTAMINE


VÕIMSUSE REGULEERIMINE

Vaikimisi on pliit maksimaalsel võimaliku võimsustasemel. Reguleerige seadet oma koduse elektrisüsteemi piiranguid arvestades, nagu on kirjeldatud järgmises jaotises.



NB: Olenevalt pliidiile valitud võimsusest võivad osad küpsetussooni võimsustasemed ja funktsioonid (nt keetmine või kiire ülessoojendus) olla automaatselt piiratud, et vältida valitud piirangu ületamist.

Pliidi võimsuse määramiseks:

Kui olete seadme volulvõrgu ühendanud, saate 60 sekundi jooksul määrata võimsustaseme.

Vajutage Wi-Fi () nuppu vähemalt 5 sekundi. Ekraanil kuvatakse sümbol "PL".

Kinnitamiseks vajutage nuppu .

Võimsustaseme suurendamiseks kasutage nuppu  ja vähendamiseks nuppu .

Valida saab järgmiste võimsustasemete seast: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Vajutage kinnituseks nuppu .

Valitud võimsustase jääb mälli alles ka elektrikatkestuse korral.

Võimsustaseme muutmiseks ühendage pliit elektrivõrgust vähemalt 60 sekundiks välja, lülitage tagasi sisse ning korra eespool kirjeldatud etappe.

Seadistamise tõrgete esinemisel kuvatakse sümbol "EE" a kostub helisignaali ja kuulete piisku. Sellisel juhul korra te toimingu.

Kui probleem püsib, võtke ühendust teenindusega.

HELISIGNAAL SEES/VÄLJAS

Helisignaali sisse ja välja lülitamiseks:

- Ühendage pliidiplaat volulvõrguga;
- Oodake sisselülitussekventsi;

läbimõõduga. Kui need mõõdud pole vastavuses, võib see märkimisväärselt vähendada tõhusust ja jõudlust. Nende suuniste eiramine võib kaasa tuua kuumuse kogunemise, mis ei kandu tõhusalt potti või panni, mis võib põhjustada plaadi ja pliidi mustumist.

TÜHJAD POTID JA PANNID

Pliit on varustatud sisemise ohutussüsteemiga, mis aktiveerib automaatselt väljalülituse funktsiooni, kui tuvastatakse liiga kõrge temperatuur. Õhukese põhjaga tühjade pottide ja pannide kasutamine ei ole soovitatav. Kui seda siiski tehakse, võib temperatuur tõusta kiiremini ajast, mis on vajalik automaatselt väljalülitamise õigeaegseks käivitamiseks, millega kaasneb panni või pliidi pinna kahjustamise oht. Kui see juhtub, ei tohi panni ega pliidi pinda puudutada, selle asemel tuleb oodata, kuni kõik komponendid on jahtunud. Kui kuvatakse mõni tõrketead, helistage teeninduskeskusesse.

ERI KÜPSETUSALADE JAOKS SOBIVA SUURUSEGA PANNI/POTI PÕHI

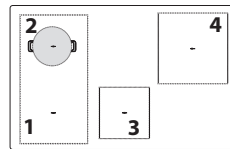
Pliidiplaadi nõuetekohase toimimise tagamiseks kasutage sobiva põhja läbimõõduga potte (vt allolevat tabelit). Arvestage, et nõude valmistajad märgivad tootele sageli pigem nõude ülemise läbimõõdu, mitte põhja läbimõõdu.

Et pliit töötaks oodatud jõudlusega, kasutage alati küpsetusala, mille suurus on vastavuses kööginõu ferromagnetilise suurusega.

Pange pott/pann kohale, veendudes, et see oleks kasutatava küpsetusala keskel. Soovitatav on mitte kasutada küpsetusala suuremaid potte.

NÕUDE KASUTAMINE TSOONIDE KAUPA

Tsoon	Sobiva nõu kuju	Sobiv ferromagnetiline põhi (cm)
1 või 2	Ümmargune või kandiline	15
3	Ümmargune	10
4	Ümmargune	15
1+2 (FLEXISIDE)	Ovaalne või ristkülikukujuline	Lühike külg 16–21 Pikk külg 24–38



- Vajutage 5 sekundi esimese keritava klaviatuuri "P" nuppu, mis asub ülaosas vasakul. Seadistatud alarmid jäävad aktiivseks.

DEMO REŽIIM (ülessoojendus inaktiveeritud, vt jaotist "Veaotsing")

Demorežiimi sisse ja välja lülitamiseks:

- Ühendage pliidiplaat volulvõrguga;
- Oodake sisselülitussekventsi;
- Vajutage esimese minuti jooksul 5 sekundi kiirsoojenduse nuppu "P", mis asub vasaku klaviatuuri allosas (nagu all on näidatud);
- Ekraanil kuvatakse "DE".



WI-FI HÄÄLESTUS (ei kohaldu väljaspool Euroopa Liitu)

Seadme kaugjuhtimise aktiveerimiseks peate seadme ühendamise oma koduvõrgu ja rakendusega. Häältestusprotseduur tuleb teha ainult üks kord. See tuleb uuesti teha ainult siis, kui muudate oma marsruuteri atribuute (võrgu nimi ja parool).

Miinimumnõuded

Nutiseade: Android eraldusvõimega 1280 x 720 (või kõrgem) või iOS. Vaadake rakenduse ühilduvust Androidi ja iOSi versioonidega rakenduste poest. Raadiovõrgu marsruuter: 2,4Ghz Wi-Fi b/g/n.

Häältestus

Selle funktsiooni kasutamiseks vajate alljärgnevat: nutitelefon või tahvelarvuti ja internetiühendusega raadiovõrgu marsruuter.

Kontrollige nutiseadmega, kas koduse raadiovõrgu signaalitugevus on seadme lähedal hea.

Laadige mobiilseadmesse rakendus 6th Sense Live. Rakenduse 6th Sense Live Live saate alla laadida veebipoest iTunes või Google Play.

Pärast allalaadimist järgige konto loomiseks rakenduses kuvatud juhiseid. Pärast konto loomist avage rakendus ja vajutage ekraani alumises vasakus nurgas nuppu "+", et lisada kontole uus seade. Rakendus 6th Sense Live juhendab teid läbi toiminguks vajalike sammude.

Nutiseadme sünkronimiseks seadmega kasutatakse QR-koodi, SAID-koodi ja MAC-aadressiga kleebigi. Sidumine tuleb teha uuesti ainult siis, kui muudate oma marsruuteri atribuute (võrgu nimi, parool või teenusepakkuja).

IGAPÄEVANE KASUTAMINE



PLIIDIPLAADI LÜLITAMINE SISSE/VÄLJA

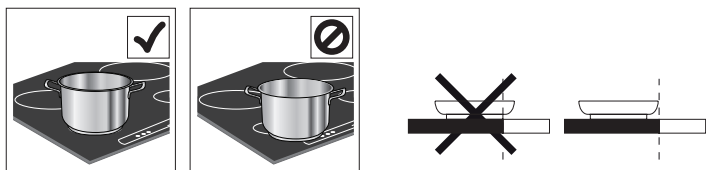
Pliidiplaadi sisselülitamiseks vajutage 1 sekundiks toitenuppu. Pliidiplaadi väljalülitamiseks vajutage sama nuppu uuesti ning kõik keedualad desaktiveeritakse.

ASENDID

Ärge varjake poti või panniga juhtpaneelil olevaid sümboloid.

Pange tähele! Juhtpaneelil asuvatel toidukuumtöötlemisaladel on soovitatav hoida potte ja panne tähistatud alade sees (võttes arvesse nii panni põhja kui ka ülemist serva, kuna see kipub olema laiem).

See hoiab ära puuteplaadi ülekuumenemise. Grillimisel või praadimisel kasutage võimaluse korral tagumist toidukuumtöötlemisala.



KEEDUALADE SISSE-VÄLJALÜLITAMINE JA VÕIMSUSTASEME REGULEERIMINE

OFF [Progress bar] 18 P

Keeduala sisselülitamine:

Liigutage selle aktiveerimiseks ning võimsuse reguleerimiseks oma sõrme horisontaalselt mööda soovitud küpsetusala kerivat klaviatuuri (LIUGUR). Taset näidatakse koos alaga, koos aktiivset toiduvalmistamisala näitava indikaatoritulega. "P" nuppu võib kasutada kiirsoojendusfunktsiooni (Booster) valimiseks.

Keeduala väljalülitamine:

Valige keritava klaviatuuri alguses olev OFF nupp.



JUHTPANEELI LUKK

Seadete lukustamiseks ja kogemata sisselülitamise ennetamiseks vajutage ja hoidke all OK/Klahvilukk nupp 3 sekundit. Helisignaal ja hoiatustule süttimine sümboli kohal kinnitavad funktsiooni käivitamist. Juhtpaneel on lukustatud; ainsana toimib väljalülitamise funktsioon (☐). Juhtnuppude lukust vabastamiseks korrake sama toimingut.



TAIMER

Taimer kontrollib kõiki küpsetussoone.

Taimeri sisselülitamiseks:

Vajutage nuppu "+" või "-" et määrata kasutatava keeduala jaoks soovitud aeg. Indikaatorituli aktiveeritakse vastavalt konkreetsele sümbolile ☐. Kui määratud aeg saab täis, kõlab piiks ning keeduala lülitub automaatselt välja. Aega saab igal ajal muuta ning samaaegselt saab aktiveerida mitmeid taimereid.

Kui pliidiplaadi samal küljel aktiveeritakse korraga kaks taimerit, hakkab tsooni valiku näidik vilkuma ja keskmisel ekraanil kuvatakse vastav valitud küpsetusaeg.

Taimeri väljalülitamiseks:

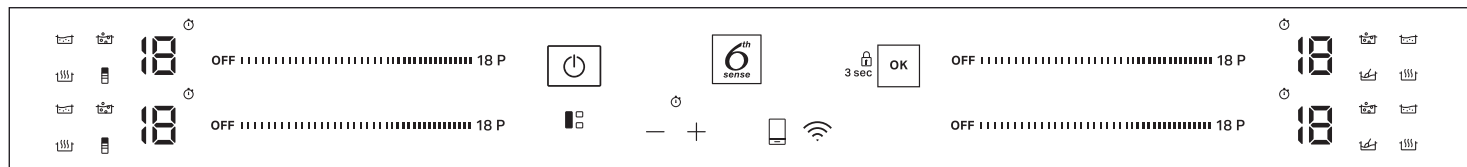
Vajutage samal ajal nuppe "+" ja "-", kuni taimer välja lülitub.



TAIMERI NÄIDIK

See LED (kui on sees) näitab, et küpsetusalale on määratud taimer.

FUNKTSIOONID



FLEXISIDE

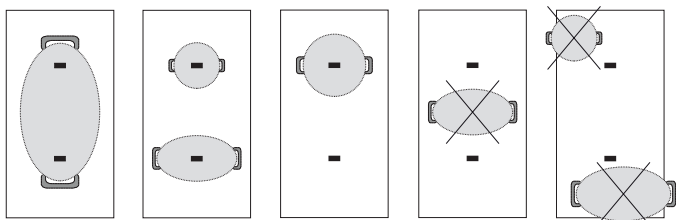
Valides "FLEXISIDE" nuppu, saate kombineerida kahte küpsetusala ning kasutada neid samal võimsusel, kattes kogu pinna suure potiga või osaliselt ümmarguse/ovaalse potiga.

Funktsioon on alati sees (ON) ning vaid ühte potti kasutades võib seda terve piirkonna ulatuses liigutada. Sellisel juhul saab mõlemat vasakpoolseid keritavaid klaviatuure kasutada erinevalt.

Sobib ideaalselt ovaalsete ja kandiliste pannide või pannilusega kasutamiseks. Funktsiooni inaktiveerimiseks vajutage nuppu "FLEXISIDE".

NB Selle omaduse kasutamise korral ei saa erifunktsioone valida.

NB! Asetage potid küpsetusala keskele nii, et need kataksid vähemalt ühe võrdluspunktidest (nagu allpool näidatud).



6th SENSE

Nupp "6th Sense" aktiveerib erifunktsioonid.

Asetage nõu kohale ja valige keeduala.

Vajutage nupule "6th Sense". Valitud ala ekraanil kuvatakse "A".

Süttib valitud keedualal kasutatava esimese erifunktsiooni näidik.

Valige soovitud erifunktsioon, vajutades üks või mitu korda nupule "6th Sense".

Funktsioon on aktiveeritud, kui kinnitamiseks vajutada nuppu ☐. Mõne muu erifunktsiooni valimiseks vajutage "OFF" ja seejärel "6th Sense" nuppu, valimaks soovitud funktsioon.

Erifunktsioonide inaktiveerimiseks ja manuaalrežiimi naasmiseks vajutage "OFF".

Erifunktsioonide kasutamisel on võimsuse tase pliidiplaadi poolt eelnevalt seadud ja seda ei saa muuta.

ÜLESSULATAMINE

See funktsioon võimaldab toidu viia sulatamiseks ideaalse temperatuurini ja seda hoolda ilma kartmata, et see põhja kõrbeb.

See on ideaalne, sest sellisel ei kahjustata õrnat toitu nagu sokolaad ning samas võib olla kindel, et see potipõhja külge ei jää.



SOOJASHOID

See funktsioon võimaldab hoida toitu ideaalsel temperatuuril, tavaliselt pärast toidu valmistamist või vedelike väga aeglasel redutseerimisel. Ideaalne toidu serveerimiseks täpselt õigel temperatuuril.



TASASEL TULEL KEETMINE

See funktsioon on ideaalne tasaseks küpsetamiseks, mis võimaldab toitu valmistada pikemat aega ilma põhjakõrbemise ohuta. Ideaalne kauaavalmivate kastmega roogade jaoks (riis, kastmed, praeliha).

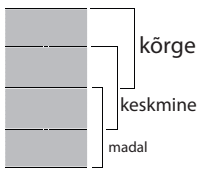


KEETMINE

Selle funktsiooni abil saate vee keema lasta ja hoida seda keevana väiksema energiakuluga. Pannile tuleks panna ligikaudu 2 liitrit vett (eelistatavalt toatemperatuuril). Vee keemisel tuleb kindlasti silm peal hoida ning kontrollida regulaarselt, kas potis on piisavalt vett. Kui potid on suured ja veekogus on suurem kui 2 liitrit, soovitame keemisaja optimeerimiseks kasutada kaant.



CHEF CONTROL



Paindlik tsoon on jagatud kolmeks küpsetustsooniks (vt joonist), mis aktiveeritakse poti/panni asukohast olenevalt eelseadistatud võimsusega (kõrge, keskmine või madal): liigutage potti/panni pinnal, et jätkata küpsetamist erineva temperatuuriga juhtnuppe kasutamata.



WI-FI NUPP

Pliidiplaadi ühendamise Wi-Fi-võrku

Pliidiplaadi ühendamine kasutaja Wi-Fi-võrku mobiilirakenduse abil: lülitage pliidiplaat sisse, vajutage Wi-Fi-nuppu (selle puudutamisel kõlab heli) ja hoidke seda 1–2 sekundit all. Kui te sõrme nupult võtate, kõlab pikk heli. Järgige mobiilirakenduse juhtnööre. Kui enne pikka heli kõlab teine heli, tähendab see, et aktiveeritud on ühendamine kasutaja Wi-Fi-võrguga marsruuteri WPS-nupu abil (vt järgmist jaotist). Kui te ei soovi seda ühendusmeetodit kasutada, lugege läbi jaotis „WI-FI-ÜHENDUSE LÄHTESTAMINE“ ja alustage ühendamist Wi-Fi-võrku mobiilirakenduse abil uuesti.

Pliidiplaadi ühendamine kasutaja Wi-Fi-võrku marsruuteri WPS-nupu abil: lülitage pliidiplaat sisse, vajutage Wi-Fi-nuppu (selle puudutamisel kõlab heli) ja hoidke seda 3 sekundit all, kuni kõlab teine heli, seejärel eemaldage sõrm nupult. Kui te sõrme nupult võtate, kõlab pikk heli. Vajutage marsruuteri WPS-nuppu vähemalt kahe minuti jooksul. Järgige mobiilirakenduse juhtnööre.

PANGE TÄHELE! Kui kasutaja on pliidiplaadi ühendanud, kuid otsustab hiljem, et ta ei soovi Wi-Fi-funktsiooni kasutada, saab ühenduse igal ajal katkestada järgmiselt, tegemata allpool kirjeldatud protseduuri: kui pliidiplaat on sisse lülitatud, vajutage Wi-Fi-nuppu (selle puudutamisel kõlab heli) ja hoidke seda 7 sekundit all, kuni kõlab teine heli, seejärel eemaldage sõrm nupult. Kui te sõrme nupult võtate, kõlab pikk heli. Pliidiplaadi uuesti ühendamiseks vajutage Wi-Fi-nuppu (selle puudutamisel kõlab heli) ja hoidke seda 3 sekundit all, kuni kõlab teine heli, seejärel eemaldage sõrm nupult. Kui te sõrme nupult võtate, kõlab pikk heli. See protseduur võimaldab ühenduse taastada mobiilirakenduse juhtnööride abita.



KAUGJUHTIMISNUPP

Mobiilirakendusest saadetud käskude kinnitamine

Kui pliiit saab kaugjuhtimisseadmelt käsu (nt.: nutitelefoni või tahvelarvuti, mobiilirakendusest), peab kasutaja selle kinnitama, vajutades kaugjuhtimisnuppu: lülitage pliidiplaat sisse ja vajutage vähemalt 1 sekundiks alla kaugjuhtimisnupp (selle puudutamisel kõlab heli). Kui te sõrme nupult võtate, kõlab pikk heli.

Pliidiplaadi lahutamine Wi-Fi-võrgust

Pliidiplaadi lahutamiseks kasutaja Wi-Fi-võrgust (nt kui on vaja marsruuter välja vahetada): lülitage pliidiplaat sisse, vajutage kaugjuhtimisnuppu (selle puudutamisel kõlab heli) ja hoidke seda 7 sekundit all, kuni kõlab teine heli, seejärel eemaldage sõrm nupult. Kui te sõrme nupult võtate, kõlab pikk heli.

Wi-Fi-ühenduse lähtestamine

Kui ühendamiseks on valitud vale protseduur või mõni eespool kirjeldatud ühendamise protseduuridest on vaja enne lõpetamist katkestada (pliiidiplaat ei ole veel võrku ühendatud): lülitage pliidiplaat sisse, vajutage kaugjuhtimisnuppu (selle puudutamisel kõlab heli) ja hoidke seda 7 sekundit all, kuni kõlab teine heli, seejärel eemaldage sõrm nupult. Kui te sõrme nupult võtate, kõlab pikk heli.

Kui lähtestusprotseduur ei õnnestu (pikka heli ei kõla), lahutage pliidiplaat vähemalt 20 sekundiks toitevõrgust ja ühendage see siis uuesti toitevõrku. Seejärel korraldage lähtestusprotseduuri algusest.

MÄRGUTULED



JÄÄKKUUMUS

Kui näidikul kuvatakse „H“, tähendab see, et küpsetusala on kuum. Indikaator süttib isegi siis, kui ala ei ole aktiveeritud, kuid seda on soojendanud kõrval olevad küpsetusalad või sellele on pandud kuum pott. Kui küpsetusala on jahtunud, kaob kuva „H“.



NÕU VALESTI PAIGUTATUD VÕI PUUDU

See sümbol kuvatakse, kui nõu ei sobi induktsioonpliidil kasutamiseks, on valesti paigutatud või kui selle suurus ei vasta valitud keedualale. Kui 30 sekundi jooksul potti ei tuvastata, lülitub pliidiplaat välja.

KÜPSETUSTABEL

Küpsetustabelis on toodud näited iga võimsustaseme küpsetustüübi kohta. Tegelik võimsustaseme võimsus oleneb küpsetustsooni mõõtmetest.

VÕIMSUSTASE		VALMISTAMISVIIS	TASEME KASUTAMINE (tähistab toiduvalmistamise kogemust ja harjumusi)
Maksimaalne võimsus	P	Kiire soojendamine/Booster	Ideaalne toidu temperatuuri kiireks tõstmiseks, et (vesi) kiiresti keema läheks või et küpsetusvedelike kiiresti kuumutada.
	14 – 18	Praadimine – keetmine	Ideaalne pruunistamiseks, küpsetamise alustamiseks, sügavkülmutatud toodete praadimiseks, vedelike kiireks kuumutamiseks.
		Pruunistamine – aeglane praadimine – keemaajamine – grillimine	Ideaalne vähese rasvaga praadimiseks, keemise hoidmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks.
	10 – 14	Pruunistamine – keetmine – hautamine – aeglane praadimine – grillimine	Ideaalne vähese rasvaga praadimiseks, keemise hoidmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks või tarvikute eelkuumutamiseks.
		Pruunistamine, hautamine – vähese rasvaga praadimine – grillimine – küpsetamine kreemja konsistentsi saavutamiseks	Ideaalne hautamiseks, tasaseks keetmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks (pikemaajaliselt).
	5 – 9	Küpsetamine – tasane keetmine – paksendamine – kreemja konsistentsi saavutamiseks	Ideaalne aeglase toidu retseptide jaoks (riis, kastmed, praeliha, kala), küpsetamiseks koos vedelikega (nt vesi, vein, puljong, piim), pastatoidudele koorekastme valmistamiseks.
			Ideaalne aeglase toidu retseptide jaoks (väiksemad kogused kui 1 liiter: riis, kastmed, praeliha, kala), küpsetamiseks koos vedelikega (nt vesi, vein, puljong, piim).
1 – 4	Sulatamine – ülessulatamine	Ideaalne või sulatamiseks, šokolaadi aeglaselt sulatamiseks, väiksemate koguste ülessulatamiseks.	
	Toidu soojas hoidmiseks – risotole koorekastme valmistamiseks	Ideaalne värselt valminud toidu hoidmiseks või toidu soojalt serveerimiseks ning risotole koorekastme valmistamiseks	
Nullvõimsus	OFF	–	Pliit ooterežiimis või väljas (võimalik küpsetamisjärgne jääkkuumus, kuvatakse "H").

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

**HOIATUS!**

- Äрге kasutage aurupuhastusseadmeid.
- Veenduge enne puhastamist, et keedualad on välja lülitatud ja jääkkuumuse näidik ("H") ei ole kuvatud.

Tähtis:

- Äрге kasutage abrasiivseid švamme ega küürimispatju, kuna need võivad klaasi kahjustada.
- Puhastage pliidiplaat pärast iga kasutamist (kui pliidiplaat on jahe), et eemaldada kõik toidujäägid ja -plekid.
- Kui pind ei ole piisavalt puhas, võib see vähendada juhtpaneeli nuppude tundlikkust.
- Kasutage kaabitsat ainult siis, kui jäägid on pliidi külge kinni jäänud. Klaasi kriimustamise vältimiseks järgige kaabitsatootja juhiseid.
- Suhkur ja kõrge suhkrusisaldusega tooted kahjustavad pliidiplaati ning need tuleb kohe eemaldada.
- Sool, suhkur ja liiv võivad kriimustada klaaspinda.
- Kasutage pehmet lappi, imavat köögipaberit või spetsiaalset pliidiplaadi puhastajat (järgige tootja juhiseid).
- Keedualale vedeliku sattumisel võivad keedunõud liikuma või vibreerima hakata.
- Pärast plaadipliidi puhastamist kuivatage see põhjalikult.

Kui klaasil on logo CleanProtect, on pliiti töödeldud tehnoloogiaga CleanProtect. See ainulaadne kate tagab suurepärase tulemuse puhastamisel ja hoiab pliidi pinda kauem läikivana.

Soovitav on iga päev pärast kasutamist puhastada.



Järgige tehnoloogiaga CleanProtect pliitide puhastamisel järgmisi suuniseid:

- Leotage puhastatavaid alasid veega – katke kogu määratud ala veega, kuid hoiduge juhtpaneeli märjaks tegemisest.
- Veega leotamise juhtnõõrid:
 - Tavapärase määrdumise korral oodake vähemalt 2 minutit.
 - Tugeva määrdumise korral oodake vähemalt 5 minutit.
 - Kui vesi pliidiil ära kuivab, tuleb leotamist korrata.
- Kasutage jääkide eemaldamiseks pehmet nuustikut ja kuivatage pliit pärast puhastamist.

RIKKEOTSING

- Kontrollige, et voolutoide ei oleks välja lülitatud.
- Kui pliidiplaati ei ole pärast kasutamist võimalik välja lülitada, lahutage seade vooluvõrgust.
- Kui pliidiplaadi sisselülitamisel kuvatakse näidikul tähtarkoodid, siis vaadake järgmises tabelis olevaid juhiseid.

Pange tähele! Vee olemasolu, pottidest pliidile sattunud vedelik või nupule toetuvad esemed võivad juhtpaneeli luku juhuslikult kas sisse või välja lülitada.

KUVATUD KOOD	KIRJELDUS	VÕIMALIKUD PÕHJUSED	LAHENDUS
F0E1	Tuvastatud on kõõginõu, mis ei sobi valitud toiminguks.	Kõõginõu ei ole korralikult küpsetustsooni paigutatud või pole see ühe või mitme küpsetustsooni jaoks sobiv.	Vajutage kaks korda toitenuppu, et kood F0E1 eemaldada ja taastada küpsetustsooni funktsionaalsus. Seejärel proovige kasutada kõõginõud muu küpsetustsooniga või kasutage muud kõõginõud.
F0E7	Toitejuhtme vale ühendus.	Elektriühendus ei ole loodud täpselt nii, nagu on kirjeldatud jaotises "ELEKTRIÜHENDUS".	Kohandage elektriühendust jaotises "ELEKTRIÜHENDUS" toodud kirjelduse järgi.
F0EA	Juhtpaneel lülitub liiga kõrge temperatuuri tõttu välja.	Elektrooniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge.	Lasta pliidiplaadil maha jahtuda, enne kui seda uuesti kasutada asuda.
F0E9	Kui temperatuur on liiga kõrge, lülitub kuumutusala välja.	Elektrooniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge.	Oodake, kuni kuumutusala on jahtunud, enne kui seda uuesti kasutate.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Tõmmake pistik seinakontaktist välja. Oodata natuke ja siis ühendada seade uuesti elektrivõrku. Probleemi püsimisel võtta ühendust teeninduskeskusega ja teatada näidikul kuvatav veakood.		
d E [kui pliidiplaati ei tööta]	Pliidiplaati ei lülitu soojendamiseks sisse. Funktsioonid ei aktiveeru.	DEMORŽIIM on sisse lülitatud.	Järgige olevaid juhiseid "DEMORŽIIM" peatükis.
WI-FI-LED: põleb (fikseeritud) REM-LED: vilgub aeglaselt (1 s sees / 1 s väljas)	Pliidiplaati ei tööta. Nupud ei reageeri.	Tarkvara värskendamine on pooleli (sellele võib kuluda rohkem kui 1 tund).	Oodake, kuni värskendamine lõppeb, enne kui uuesti pliidiplaati kasutate.
Nt  → -	Pliit ei lase erifunktsiooni aktiveerida.	Võimsusregulaator piirab võimsustasemeid lähtuvalt pliidile seatud maksimaalsest väärtusest.	Vt "Võimsuse reguleerimine".
Nt  → 5 [Võimsustase nõutust madalam]	Pliit määrab automaatselt minimaalse võimsustaseme, et küpsetustsooni kasutamine oleks võimalik.	Võimsusregulaator piirab võimsustasemeid lähtuvalt pliidile seatud maksimaalsest väärtusest.	Vt "Võimsuse reguleerimine".

Wi-Fi KKK

Millised Wi-Fi-protokollid on toetatud?

Paigaldatud Wi-Fi-adapter toetab Euroopa riikides protokolle Wi-Fi b/g/n.

Milliseid seadeid tuleb konfigurereida marsruuteri tarkvaras?

Nõutud on järgmised marsruuteri seaded: 2,4 GHz lubatud, Wi-Fi b/g/n, DHCP ja NAT aktiveeritud.

Milline WPS-i versioon on toetatud?

WPS 2.0 või kõrgem. Kontrollige marsruuteri dokumentatsioonist.

Kas on Androidi ja iOSi kasutamisel nutitelefonis (või tahvelarvutis) on mingeid erinevusi?

Võite kasutada seda operatsioonisüsteemi, mida ise eelistate, mingit vahet ei ole.

Kas ma saan marsruuteri asemel kasutada mobiilseadme 3G-jagamisteenust?

Jah, kuid pilveteenused on mõeldud püsiühendusega seadmete jaoks.

Kuidas kontrollida, kas minu kodune internetiühendus ja raadiovõrk töötavad?

Saate oma raadiovõrku nutiseadmega otsida. Inaktiveerige eelnevalt muud andmeühendused.

Kuidas kontrollida, kas seade on ühendatud minu kodusse raadiovõrku?

Avage marsruuteri konfiguratsioon (vt marsruuteri juhendit) ja kontrollige, kas seadme MAC-aadress on raadiovõrku ühendatud seadmete loendis.

Kust leida seadme MAC-aadress?

Klaasil on kleebis, millel on SAID- ja MAC-aadress.

MAC-aadress koosneb numbritest ja tähtedest, alates kombinatsiooniga „88:e7****“.

Kuidas kontrollida, kas seadme raadiovõrgu funktsioon on aktiveeritud?

Kasutage nutiseadet ja rakendust 6th Sense Live, et kontrollida, kas seadme võrk on nähtav ja pilve ühendatud.

Kas miski võib takistada signaali jõudmist seadmeni?

Kontrollige, et võrku ühendatud seadmed ei kasutaks ära kogu vaba ribalaiust. Kontrollige, et aktiivseid Wi-Fi-seadmeid ei oleks rohkem, kui marsruuter lubab.

Kui kaugel peaks marsruuter seadmest olema?

Üldjuhul on Wi-Fi-signaal piisavalt tugev, et katta mitu ruumi, kuid see on suurel määral seinamaterjalist. Saate signaalitugevust kontrollida, kui asetate nutiseadme ahju kõrvale.

Mida teha, kui raadiosignaal ei ulatu seadmeni?

Koduse Wi-Fi-võrgu ulatuse laiendamiseks on võimalik kasutada eriseadmeid, nagu pääsupunktid, Wi-Fi-kordajad, elektriliini sillad (pole seadmega kaasas).

Kust vaadata oma raadiovõrgu nime ja parooli?

Vaadake marsruuteri dokumentatsiooni. Tavaliselt on marsruuteril kleebis, millel on toodud teave, mis on vajalik ühendatud seadmega marsruuteri häälestuslehele minemiseks.

Mida teha, kui minu marsruuter kasutab naabruskonna Wi-Fi-kanalit?

Sundige marsruuter kasutama kodust Wi-Fi-kanalit.

Mida teha, kui Wi-Fi LED-lamp vilgub või seade ei saavuta marsruuteriga stabiilset ühendust?

Võimalik, et seade on ühendatud marsruuteriga, kuid ei saa ühendust internetiga. Seadme interneti ühendamiseks vaadake üle marsruuteri ja/või teenusepakkuja seaded.

Marsruuteri seaded: NAT peab olema sisse lülitatud, tulemüür ja DHCP peavad olema õigesti konfigureeritud. Toetatud parooli krüptimine: WEP, WPA, WPA2.

Muud tüüpi krüptimise proovimiseks vaadake marsruuteri juhendit. Teenusepakkuja seaded: kui teie andmesideteenuse pakkuja on fikseerinud internetti ühendatavate MAC-aadresside arvu, ei pruugi seadmel olla võimalik pilvega ühendust luua. Seadme MAC-aadress on kordumatu identifikaator. Küsige oma andmesideteenuse pakkujalt, kuidas ühendada internetti muid seadmeid peale arvutite.

Kuidas kontrollida, kas edastatakse andmeid?

Pärast võrgu seadistamist lülitage toide välja ja oodake 20 sekundit, seejärel lülitage seade sisse. Kontrollige, kas rakendus näitab seadme kasutajaliidese olekut.

Osade seadete kuvamiseks rakenduses kulub mitu sekundit.

Kuidas saan muuta oma Whirlpool kontot, jättes seadmed ühendatuks?

Saate luua uue konto, kuid seadmed tuleb vanalt kontolt enne uuele üleviimist eemaldada.

Vahetasin välja marsruuteri – mida pean tegema?

Kui saate võrgu nime ja parooli uues marsruuteris samaks jätta, siis pole vaja midagi teha, seade loob automaatselt uuesti ühenduse.

Vastasel korral tuleb seadet ühendamiseks uude Wi-Fi-võrku vajutada rakenduse avalehel seadet eemaldamata nuppu „+“ ja järgida rakenduse juhiseid.

TÖÖTAMISEL TEKKIVAD HÄÄLED

Pliidiplaadid võivad tavapärasel töötamisel müra tekitada.

Poti tuvastamise etapis teeb pliidiplaat klõpsuva heli, toiduvalmistamise ajal võib aga kuulda kahisevat või krõbisevat heli. Kahinad ja krõbinad pärinevad pottidest ning seda tekitavad pottide teatud omadused (näiteks kui põhi on valmistatud mitmest materjalikihist või on ebatavaline).

Müra võib erineda olenevalt tarvikutest ja nendes oleva toidu kogusest ning see ei tähenda viga.

MÜÜGIJÄRGNE TEENINDUS

Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade aadressil www.whirlpool.eu/register.

ENNE MÜÜGIJÄRGSESSE TEENINDUSSE HELISTAMIST:

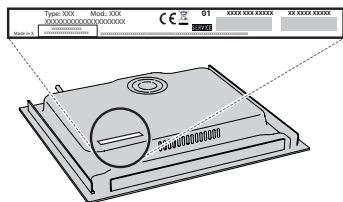
1. Proovige probleemi ise **VEAOTSINGU JUHENDIS** olevate näpunäidete abil lahendada.
2. Lülitage seade välja ja uuesti sisse, et näha, kas probleem on kõrvaldatud.

KUI VIGA JÄÄB PÜSIMA KA PÄRAST ÜLALKIRJELDATUD KONTROLLIMISI, VÕTKE ÜHENDUST LÄHIMA TEENINDUSEGA.

Abi saamiseks helistage garantiijuhendis toodud numbril või järgige juhiseid veebilehelt www.whirlpool.eu.

Kui võtate ühendust meie klientidele mõeldud müügijärgse teenindusega, olge valmis esitama järgmisi andmeid:

- tõrke lühike kirjeldus;
- seadme tüüp ja täpne mudel;



- seerianumber (number, mis järgneb seadme all oleval andmesildil tähisele SN). Seerianumber on toodud ka dokumentatsioonis;



Mod. xxx xxx

Ind.C. xxxx xxxx xxxx

SN: xxxx xxxx xxxx

Prod.N. xxxx xxxx xxxx

- teie täielik aadress;
- teie telefoninumber

Kui seadet on vaja ükskõik millisel viisil remontida, pöörduge volitatud teenindusse (see garanteerib originaalvaruosade kasutamise ja kvaliteetse remondi).

Süvispaigalduse korral pöörduge garantiiremonditeeninduse ja küsige koostekruvide komplekti (kui pole olemas).

Kui seadet ei paigaldata integreeritud ahju kohale, võite helistada järelmüügitteenindusse, et osta eralduskomplekt C00628720 (pliidiplaat suurusega 60 või 65 cm) või C00628721 (pliidiplaat suurusega 77 cm).

Kui te ei soovi eralduskomplekti osta, paigaldage kindlasti eraldaja, järgides paigaldusjuhennõore.

Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- kasutage oma seadme QR-koodi;
- külastage meie veebisaiti docs.whirlpool.eu/docs;
- teise võimalusena **võtke ühendust meie müügijärgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrist garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



Prieš naudodami prietaisą, perskaitykite šias saugos instrukcijas. Išsaugokite jas ateičiai.

Šiame vadove ir ant prietaiso pateikti svarbūs saugos perspėjimai, kuriuos būtina perskaityti ir visada laikytis. Gamintojas neprisiima atsakomybės, jei nesilaikoma šioje saugos instrukcijoje pateiktų nurodymų, prietaisas naudojamas netinkamai arba neteisingai nustatomi valdymo įtaisai.

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Jei kaitlentės paviršius subraižytas, prietaiso nenaudokite – kyla elektros smūgio pavojus.

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Ugnies pavojus: nelaikykite daiktų ant gaminimo paviršiaus.

⚠ **DĖMESIO.** Stebėkite visą gaminimo procesą. Negalima palikti be priežiūros net trumpo gaminimo proceso.

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Jei ant kaitlentės neprižiūrint verda riebalai arba aliejus, tai gali būti pavojinga – kyla gaisro pavojus. **JOKIU BŪDU** nebandykite liepsnos gesinti vandeniu; prietaisą išjunkite ir liepsną uždenkite, pavyzdžiui, dangčiu arba liepsnai gesinti skirtu audiniu.

⚠ Kaitlentės nenaudokite kaip darbo stalo ar atramos. Kol visi prietaiso komponentai visiškai neatvės, stenkitės neprišliesti prie prietaiso drabužiais arba kitomis lengvai užsiliepsnojančiomis medžiagomis – kyla gaisro pavojus.

⚠ Ant kaitlentės paviršiaus nedėkite metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangčių, nes jie gali įkaisti.

⚠ Labai maži vaikai (0–3 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso. Vyresni vaikai (3–8 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso, nebent visą laiką yra prižiūrimi. Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni bei asmenys, turintys psichinį, jutiminį ar protinį neįgalumą arba tie, kuriems trūksta patirties arba žinių, jeigu jie yra prižiūrimi ir instruktuojami apie saugų prietaiso naudojimą ir supranta su tuo susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Neprižiūrimi vaikai neturėtų valyti ir prižiūrėti prietaiso.

⚠ Baigę prietaisą naudoti, jungikliu išjunkite kaitlentės elementą; pasikliaukite prikaistuvio jutikliu.

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Prietaisas ir pasiekiamos jo dalys naudojant įkaista. Būkite atsargūs ir neprišlieskite prie kaitinimo elementų. Prietaisą reikia saugoti nuo jaunesnių nei 8 metų vaikų, jeigu jie nėra nuolat prižiūrimi.

⚠ Maisto negalima palikti gaminyje arba ant jo ilgiau kaip vieną valandą prieš gaminimą arba po jo.

LEISTINAS NAUDOJIMAS

⚠ **DĖMESIO.** Prietaisas nėra pritaikytas valdyti naudojant išorinį perjungimo įrenginį, pvz., laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

⚠ Šis prietaisas skirtas naudoti namų ūkyje ir panašiose patalpose, pavyzdžiui: parduotuvių, biurų ir kitų įstaigų darbuotojų virtuvėse; gyvenamuosiuose namuose-ūkiuose; viešbučiuose, moteliuose, nakvynės vietose, kur patiekiami pusryčiai (angl.

“Bed and Breakfast”), bei kitose apgyvendinimo įstaigose.

⚠ Kitoks naudojimas draudžiamas (pvz., kambariams šildyti).

⚠ Šis prietaisas nėra skirtas profesionaliam naudojimui. Prietaiso nenaudokite lauke.

⚠ **ĮSPĖJIMAS:** indukcinė kaitlentė gali skleisti garsinį signalą, jei kas nors palikta ant valdymo skydelio. Spausdami įjungimo/išjungimo mygtuką išjunkite viryklę.

MONTAVIMAS

⚠ Prietaisą perkelti ir įrengti turi du ar daugiau žmonių. Priešingu atveju galite susižeisti. Mūvėkite apsaugines pirštines, kai išpakuojate ir montuojate prietaisą. Priešingu atveju galite įsipjauti.

⚠ Įrengimą, taip pat prijungimo prie vandentiekio, elektros tinklo ir remonto darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas. Prietaisą remontuoti ar jo dalis keisti galima tik tuo atveju, jei tai nurodyta naudotojo vadove. Pasirūpinkite, kad montavimo vietoje nebūtų vaikų. Išpakavę prietaisą, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas transportuojant. Jei kyla problemų, kreipkitės į prekybos atstovą arba artimiausią techninės priežiūros po pardavimo tarnybą. Įrengus prietaisą, pakuotės medžiagas (plastiką, polistireno dalis ir pan.) laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje, kad nekiltų uždusimo pavojus. Prieš vykdant bet kokius įrengimo darbus, prietaisą būtina išjungti iš elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavojus. Pasirūpinkite, kad montuojant, prietaisas nepažeistų maitinimo laido. Priešingu atveju gali kilti gaisro ar elektros smūgio pavojus. Prietaisą įjungti galima tik baigus įrengimo darbus.

⚠ Spintelės pjovimo darbus atlikite prieš montuodami prietaisą į baldus ir nuvalykite visas medienos drožles bei pjūvenas.

⚠ Jei prietaisas nėra montuojamas virš orkaitės, po prietaisu reikia įstatyti skiriamąją plokštę (nepriedama).

ĮSPĖJIMAI DĖL ELEKTROS

⚠ Prietaisą reikia sumontuoti taip, kad jį būtų galima išjungti iš elektros tinklo ištraukus maitinimo laido kištuką arba iki elektros lizdo pagal sujungimų taisykles sumontuotu daugiapoliu jungikliu ir prietaisas turi būti įžemintas pagal nacionalinius elektros saugos standartus.

⚠ Nenaudokite ilginamųjų laidų, tinklo lizdo skirstytuvų ir adapterių. Prietaisą įrengus, jo elektros komponentai turi būti nepasiekiami naudotojui. Prietaiso nenaudokite, jei jūsų kūnas yra drėgnas arba esate basi. Šio prietaiso nenaudokite, jei pažeistas jo maitinimo laidas arba kištukas, jei prietaisas veikia netinkamai arba jei jis yra pažeistas ar buvo numestas.

⚠ Įrengti naudojant maitinimo laido kištuką draudžiama, išskyrus atvejus, kai gamintojas pateikia gaminį su kištuku.


⚠ Jei maitinimo laidas pažeistas, jį tokiu pačiu turi pakeisti gamintojas, jo įgaliotas techninės priežiūros darbuotojas ar kitas kvalifikuotas asmuo – taip išvengsite elektros smūgio pavojaus.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus, prietaisą išjunkite ir atjunkite nuo elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavojus; jokių būdu nenaudokite valymo garais įrenginių – kyla elektros smūgio pavojus.

⚠ Nenaudokite braižančių ar ėsdinančių produktų, valiklių su chloru ir šveistikų.

PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMAS


Pakavimo medžiagos yra 100 % perdirbamos ir pažymėtos perdirbimo simboliu .

Todėl įvairias pakuotės medžiagas reikia išmesti labai atsakingai ir griežtai laikantis vietos institucijų reglamentų, reguliuojančių atliekų išmetimą.

BUITINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS

Šis prietaisas pagamintas naudojant perdirbamas arba pakartotinai naudojamas medžiagas. Prietaisą išmeskite paisydami vietos atliekų išmetimo reglamentų. Dėl išsamesnės informacijos apie buitinių elektrinių prietaisų apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą kreipkitės į įgaliotą vietos instituciją, buitinių atliekų surinkimo įmonę arba parduotuvę, kurioje pirkote prietaisą. Šis prietaisas paženklintas pagal Europos direktyvos 2012/19/ES dėl elektros ir elektronikos įrangos atliekų (EEJA) reikalavimus ir pagal elektros ir elektronikos įrangos atliekų 2013 m. reikalavimus (pataisais).

Tinkamai utilizuodami šį gaminį apsaugosite aplinką ir sveikatą nuo galimo neigiamo poveikio.

Ant prietaiso arba pridedamų dokumentų esantis simbolis  nurodo, kad su šiuo prietaisu negalima elgtis kaip su buitinėmis šiukšlėmis. Jį reikia atiduoti į atitinkamą surinkimo skyrių, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta.

ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

Kad išnaudotumėte visas savo kaitlentės galimybes, likus kelioms minutėms iki gaminimosi pabaigos, kaitlentę išjunkite ir pasinaudokite likutine šiluma.

Puodo ar keptuvės dugnas turi visiškai uždengti kaitvietę; jei indas yra mažesnis nei kaitvietė, bus be reikalo eikvojama energija.

Gamindami puodus ir keptuves uždenkite gerai priglundančiu dangčiu ir naudokite kuo mažiau vandens. Jei gaminsite nuėmę dangtį, gerokai padidės energijos sąnaudos.

Naudokite tik plokščiadugnius puodus ir keptuves.

ATITIKTIES DEKLARACIJA

Šis prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014 ir ekologinio projektavimo reikalavimus su energija susijusiems gaminiams ir energijos informacijos (pataisais) (išėjimas iš ES) 2019 m. reglamentą, vadovaujantis Europos standartu EN 60350-2.

PASTABA

Žmonės su širdies stimulatoriais arba kitais panašiais mediciniais prietaisais, turėtų būti atsargūs ir nestovėti prie šios indukcinės kaitlentės jai veikiant. Elektromagnetinis laukas gali paveikti širdies stimuliatorių arba kitus panašius prietaisus. Jei reikia daugiau informacijos apie indukcinės kaitlentės elektromagnetinių laukų poveikį, pasitarkite su gydytoju, širdies stimulatoriaus ar kitų panašių prietaisų gamintojais.

Gamintojas Whirlpool Management Emea S.r.l. deklaruoja, kad šio I100 EMEA buitinės įrangos modelis su radijo įranga yra suderinamas ir atitinka direktyvą 2014/53/ES ir 2017 m. radijo įrangos reikalavimus.

Visas atitikties deklaracijos tekstas yra pateiktas šioje svetainėje: <https://docs.whirlpool.eu>.

Radijo įranga veikia 2,4 GHz ISM dažnių juostoje, maksimali siunčiama radijo dažnio galia neviršija 20 dBm (e.i.r.p.).

Šiame gaminyje įdiegta tam tikra atvirojo kodo programinė įranga, sukurta trečiųjų šalių. Atvirojo kodo programinės įrangos licencijos naudojimo sąlygos pateiktos šioje svetainėje: <https://docs.whirlpool.eu>.



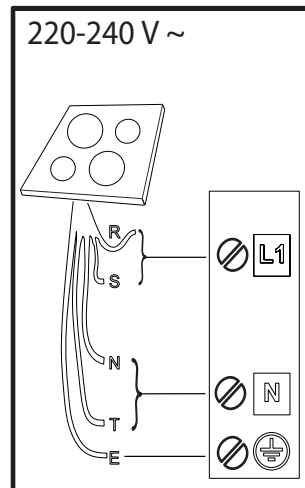
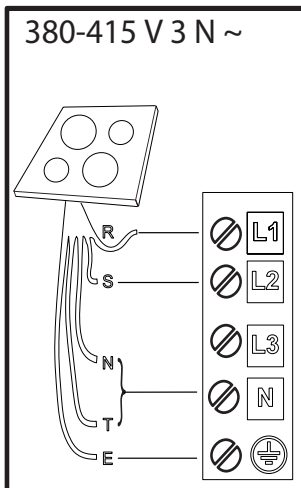
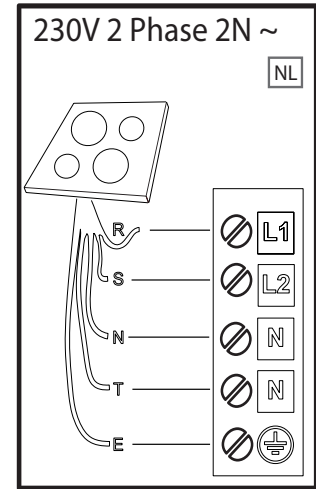
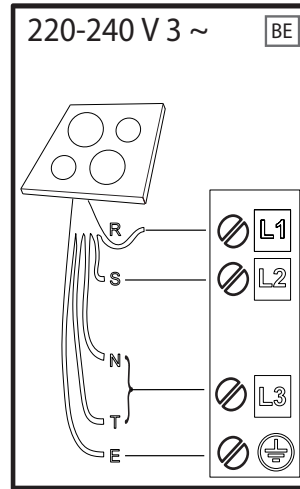
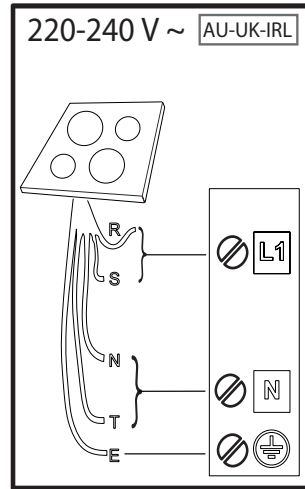
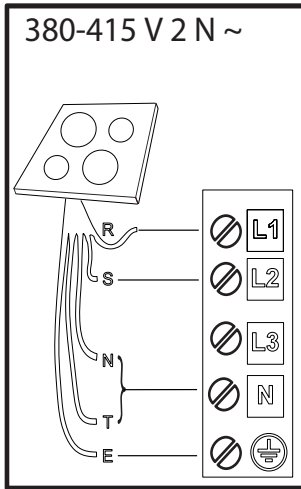
ELEKTROS PRIJUNGIMAS

Prieš įjungiant prietaisą į elektros tinklą reikia sujungti visas elektros jungtis.

Įrengti gali tik kvalifikuoti darbuotojai, kurie žino galiojančias saugos ir įrengimo taisykles. Įrengiant būtina vadovautis galiojančiais vietinės elektros tiekimo bendrovės reglamentais.

Įsitikinkite, kad ant prietaiso dugno esančioje duomenų lentelėje nurodyta įtampa būtų tokia pat kaip namų.

Reglamentuose reikalaujama, kad prietaisas būtų įžemintas. Naudokite tik tinkamus konduktorius (įskaitant įžeminimo konduktorius).



R

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

S

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

T

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

E

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

N

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



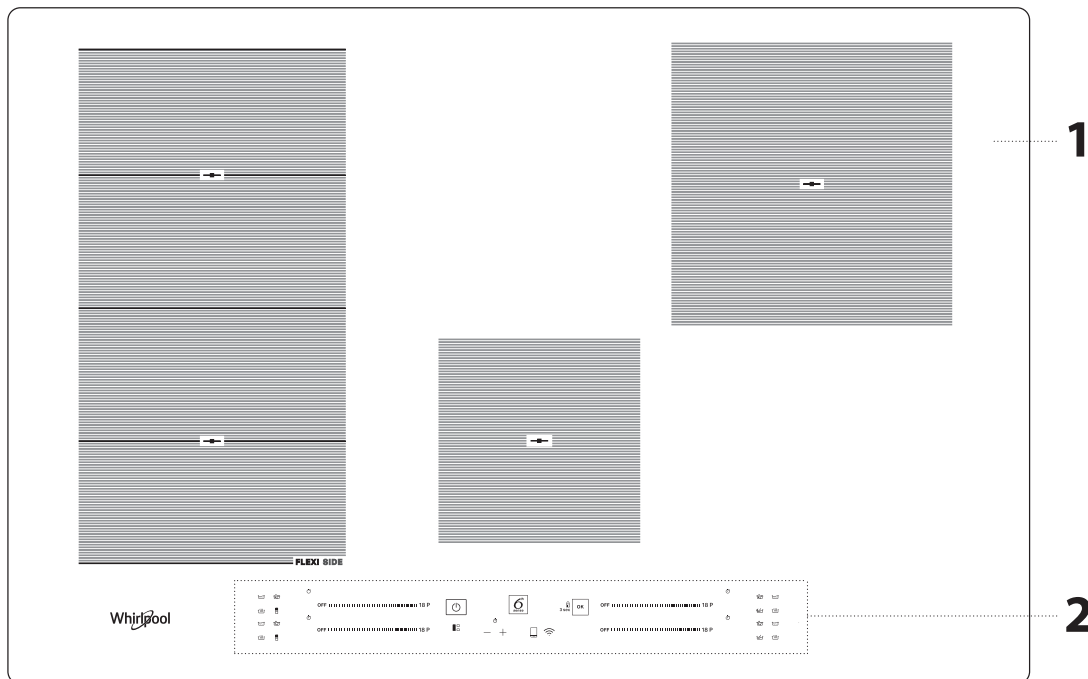
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje www.whirlpool.eu/register.

**JEIGU REIKIA DAUGIAU
INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE
QR KODĄ NAUDODAMIESI SAVO
PRIETAISŲ**

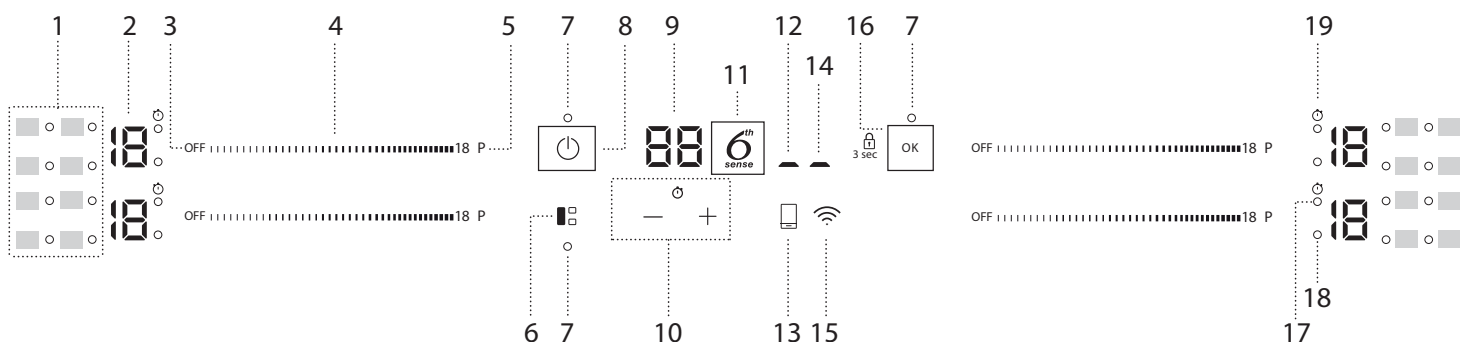


Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



VALDYMO SKYDELIS




1. Simboliai/specialių funkcijų suaktyvinimas
2. Pasirinktas ruošimo lygis
3. Kaitvietės išjungimo mygtukas
4. Slenkama klaviatūra
5. Spartaus įkaitinimo mygtukas (Booster)
6. FLEXISIDE mygtukas
7. Indikatoriaus lemputė: funkcija aktyvi

8. Įjungimo/Išjungimo mygtukas
9. Ruošimo laiko indikatorius
10. Laikmačio
11. 6th Sense mygtukas
12. Įjungto nuotolinio valdymo indikatorius
13. Nuotolinio valdymo mygtukas
14. Įjungto „Wi-Fi“ indikatorius

15. „Wi-Fi“ mygtukas.
16. Gerai/klavišo užrakinimo mygtukas: 3 sekundes
17. Įjungto laikmačio indikatorius
18. Zonos pasirinkimo indikatorius
19. Laikmačio indikatoriaus simbolis

PRIEDAI

Naudokite tik indukcinems kaitlentėms tinkamus puodus ir keptuves, pagamintus iš feromagnetinės medžiagos. Norėdami nustatyti, ar puodas tinkamas, patikrinkite, ar ant jo yra  simbolis (įprastai jis yra įspaustas ant dugno). Magnetu taip pat galima patikrinti, ar indų pagrindas yra magnetinis.

INDAI	MEDŽIAGA	YPATYBĖS
Rekomenduojami indai 	Pagrindas pagamintas iš daugiasluoksnės konstrukcijos nerūdijančio plieno, emaliuoto plieno, ketaus.	Užtikrina optimalų efektyvumą, greitai įkaista ir tolygiai paskirsto šilumą.
Tinkami virimo indai 	Dugnas nėra visiškai feromagnetinis (magnetas prilimpa tik prie dalies indų pagrindo).	Įkaista tik feromagnetinė sritis. Dėl to gali įkaisti ne taip greitai ir šiluma gali pasiskirstyti ne taip tolygiai.
Tinkami virimo indai 	Feromagnetiniame pagrinde yra sričių su aliuminiu arba jo centre yra įdubimas.	Feromagnetinis plotas yra mažesnis už faktinį indų pagrindo plotą. Dėl to gali būti tiekama mažiau energijos ir indai gali nepakankamai įkaisti. Gali būti, kad indai nebus aptikti.
Netinka	Įprastas plonas plienas, stiklas, molis, varis, aliuminis ir kitos neferomagnetinės medžiagos, indai su guminėmis kojėlėmis.	Indai neaptinkami ir neįkaista.

PASTABA: Visi virtuvės indai turi būti plokščiu pagrindu. Periodiškai tikrinkite, ar pagrindas nesideformuoja, nes kai kurie indai dėl didelio karščio gali deformuotis.

INDUKCIJAI NETINKAMŲ PUODŲ/KEPTUVIŲ ADAPTERIAI

Adapterių plokštelių naudojimas turi įtakos efektyvumui, todėl pailgėja laikas, reikalingas vandeniui ar maistui pašildyti. Įsitikinkite, kad feromagnetinis indų


NAUDOJIMAS PIRMA KARTĄ

GALIOS LYGIO NUSTATYMAS



Pirkimo metu kaitlentės galia yra nustatyta didžiausia. Sureguliuokite nustatymus pagal elektros sistemos apribojimus jūsų namuose, kaip tai aprašoma tolimesniame skyriuje.

Dėmesio: Atsižvelgiant į kaitlentei pasirinktą galią, kaitvietės galios lygiai ir funkcijos (pvz., užvirinimas, greitas pašildymas) gali būti automatiškai apribojamos, kad nebūtų viršytas pasirinktas apribojimas.


Kad nustatytumėte kaitlentės galią:

Įjungę kaitlentę į elektros tinklą, galios lygį galite nustatyti per 60 sekundžių. Paspauskite Wi-Fi mygtuką () ir palaikykite mažiausiai 5 sek. Ekране pasirodys "PL" simbolis.

Paspauskite  ir patvirtinkite.

Norėdami padidinti galingumo lygį naudokite mygtuką , o norėdami jį sumažinti, naudokite mygtuką .

Galimi galios lygiai: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Patvirtinkite paspaudę .

Pasirinktas galios lygis atmintyje išlieka net ir nutrūkus elektros tiekimui.

Norėdami pakeisti galios lygį, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo mažiausiai 60 sekundžių, paskui vėl įjunkite ir pakartokite aprašytus veiksmus.

Jei nustatymo metu įvyksta klaida, pasirodo "EE" simbolis ir pasigirsta pyptelėjimas. Jei taip įvyktų, veiksmus pakartokite.

Jei klaida kartojasi, kreipkitės į techninės priežiūros skyrių.

GARSINIO SIGNALO ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS

Kad garsinį signalą įjungtumėte/išjungtumėte:

- Prijunkite kaitlentę prie maitinimo tinklo;
- Palaukite įjungimo sekos;
- Paspauskite "P" mygtuką viršutinėje kairiojoje slankios klaviatūros dalyje ir palaikykite 5 sek.

Visi garsiniai signalai liks įjungti.

pagrindo skersmuo sutampa su adapterio plokštės skersmeniu ir virimo zonos skersmeniu. Jei šie matmenys nesutampa, gali gerokai sumažėti efektyvumas ir našumas. Nesilaikant šių nurodymų, gali susikaupti karštis, kuris nebus efektyviai perduodamas į puodą ar keptuvę, todėl plokštelė ir kaitlentė gali patamsėti.

TUŠTI PUODAI IR KEPTUVĖS

Kaitlenteje įrengta vidinė saugos sistema, kuri, aptikus per aukštą temperatūrą, įjungia „Automatinio išjungimo“ funkciją. Nerekomenduojama naudoti tuščią puodą ir keptuvių su plonu dugnu. Tačiau taip darant temperatūra gali pakilti greičiau, nei reikia laiko, kad greitai įsijungtų „Automatinis išjungimas“, todėl kyla pavojus pažeisti keptuvę arba kaitlentės paviršių. Jei taip nutiktų, nieko nelieskite ir palaukite, kol visos dalys atvės. Jei rodomas bet koks klaidos pranešimas, skambinkite į techninės priežiūros centrą.

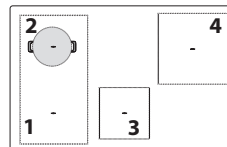
TINKAMO DYDŽIO KEPTUVĖS/PUODO DUGNAS SKIRTINGOMS KEPIMO ZONOMS

Norėdami užtikrinti tinkamą kaitlentės darbą, naudokite tinkamo mažiausio skersmens indus (žr. toliau pateikiamą lentelę). Atkreipkite dėmesį, kad indų gamintojai dažnai nurodo ne pagrindno, o indo viršutinio skersmens dydį.

Kad kaitlentė veiktų taip, kaip tikimasi, visada naudokite kepimo zoną, kurios dydis atitinka feromagnetinį indų pagrindo dydį.

Uždėję keptuvę/puodą įsitikinkite, kad jis tinkamai padėtas naudojamos kaitvietės centre. Rekomenduojama nenaudoti didesnių puodų, nei kepimo zonos dydis.

INDŲ NAUDOJIMAS PAGAL ZONAS



Zona	Tinkami virimo indai	Tinkamas feromagnetinis pagrindas (cm)
1 arba 2	Apskritas arba kvadratinis	15
3	Apskritas	10
4	Apskritas	15
1+2 (FLEXISIDE)	Ovalus arba stačiakampis	Trumpoji kraštinė 16–21 Ilgoji kraštinė 24–38

DEMONSTRACINIS REŽIMAS (pašildymas išjungtas, žr. skyrių "Trikčių šalinimas")

Demonstracinio režimo įjungimas ir išjungimas.

- Prijunkite kaitlentę prie maitinimo tinklo;
- Palaukite įjungimo sekos;
- Per pirmąją minutę paspauskite greitojo kaitinimo mygtuką "P" apatinėje kairiojoje klaviatūros dalyje ir palaikykite 5 sek. (kaip parodyta toliau);
- Ekране bus rodoma "DE" (lietuvių kalba).



WI-FI NUSTATYMAS (netaikoma už Europos Sąjungos ribų)

Jei norite įgalinti prietaiso valdymą nuotoliniu būdu, turite sėkmingai užbaigti įrenginio prijungimą prie namų tinklo ir prie programos. Nustatymas atliekamas tik vieną kartą. Procesą reikės pakartoti tik tuo atveju, jei pakeisite maršruto parinktuvo nustatymų ypatybes (tinklo pavadinimą ir slaptąžodį).

Minimalūs reikalavimai

Išmanusis įrenginys: „Android“ 1280 x 720 (ar didesniu) ekranu arba „iOS“. Programos suderinamumą su „Android“ arba „iOS“ versija žr. programų parduotuvėje. Belaidis maršruto parinktuvas: 2,4 Ghz „Wi-Fi“ b/g/n.

Kaip nustatyti

Jei norite pasinaudoti šia funkcija, jums reikės: išmaniojo telefono arba planšetinio kompiuterio ir prie interneto prijungto belaidžio maršruto parinktuvo.

Naudodamiesi išmaniuoju įrenginiu patikrinkite, ar belaidžio namų tinklo ryšys prie prietaiso yra geras.

Į mobilųjį įrenginį atsisiųskite 6th Sense Live. 6th Sense Live galima atsisiųsti iš „iTunes“ arba „Google Play“.

Atsisiuntę vadovaukitės programos instrukcijomis ir susikurkite paskyrą.

Sukūrę paskyrą atidarykite programą ir apatiniame kairiajame ekrano kampe paspauskite „+“, kad pridėtumėte prie paskyros naują prietaisą. 6th Sense Live nurodys veiksmus, kuriuos turėsite atlikti, kad procesas būtų užbaigtas.

Lipdukas su QR, SAID ir MAC adreso kodu naudojamas sinchronizuojant išmanųjį įrenginį su jūsų prietaisu.

Susiejimo procedūra reikės pakartoti tik tuo atveju, jei pakeisite maršruto parinktuvo nustatymų ypatybes (pvz., tinklo pavadinimą, slaptažodį arba duomenų teikėją).

KASDIENIS NAUDOJIMAS



KAITLENTĖS ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS

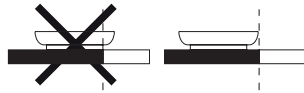
Kad kaitlentę įjungtumėte, paspauskite ir apie 1 sek. palaikykite maitinimo mygtuką. Kad kaitlentę išjungtumėte, paspauskite tą patį mygtuką dar kartą ir visos kaitvietės bus išjungtos.

PADĖTIES NUSTATYMAS

Valdymo skydelio simbolių neuždenkite puodu.

Atkreipkite dėmesį: Gaminimo zonose, kurios yra netoli valdymo skydelio, rekomenduojame puodus ir keptuves dėti tik pažymėtose vietose (atkreipiant dėmesį į apatinę ir viršutinę indo dalį, kuri paprastai būna platesnė).

Taip jutiklinis skydelis bus apsaugotas nuo perkaitimo. Jei yra galimybė, kepdami ant grotelių arba kepindami naudokite galines gaminimo zonas.



KAITVIETĖS ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS IR GALIOS LYGIŲ SUREGULIAVIMAS

OFF 18 P

Kaitviečių suaktyvinimas:

Braukite pirštu horizontaliai per atitinkamos kaitvietės slankiąją klaviatūrą (SLANKIKL), kad ją įjungtumėte ir nustatytumėte galią. Lygis bus rodomas prie pasirinktos kaitvietės ir taip pat užsidegs indikatorius, nurodantis, kad kaitvietė veikia. Mygtuku "P" galima pasirinkti greito kaitinimo funkciją (Booster).

Kad išjungtumėte kaitvietes:

Slankiosios klaviatūros pradžioje pasirinkite išjungimo mygtuką "OFF".



VALDYMO PULTO UŽRAKTAS

Jei norite užrakinti nustatymus ir apsaugoti nuo netyčinio įjungimo, paspauskite ir 3 sek. palaikykite nuspauštą mygtuką "OK/Klavišo užrakinimo". Pyptelėjimas ir virš simbolio užsidegusi įspėjamoji lemputė reiškia, kad funkcija įjungta. Valdymo skydelis užrakintas, išskyrus išjungimo funkciją (☐). Norėdami atrakinti valdymo skydelį, pakartokite įjungimo procedūrą.



LAIKMATIS

Laikmatis valdo visas kaitvietes.

Kad įjungtumėte laikmatį:

Paspauskite "+" arba "-" mygtuką, kad nustatytumėte norimą naudojamą kaitvietės laiką. Prie konkretaus simbolio bus suaktyvinta indikatorius lemputė. Praėjus nustatytam laikui pasigirsta garsinis signalas, ir kaitvietė išsijungia automatiškai.

Laiką galima bet kada pakeisti ir vienu metu galima naudoti kelis laikmačius. Jei vienu metu įjungiami 2 kaitlentės laikmačiai vienoje pusėje, ima mirksėti "Zonos pasirinkimo indikatorius" ir pasirinktas atitinkamas gaminimo laikas parodomas centriniame ekrane.

Kad laikmatį išjungtumėte:

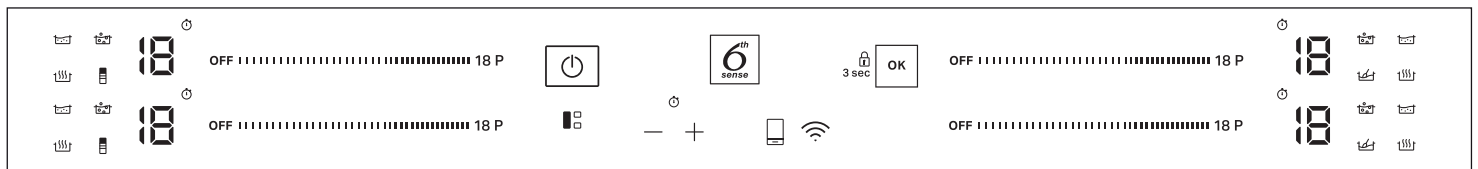
Paspauskite "+" ir "-" mygtukus, kad laikmatis išsijungtų.



LAIKMAČIO INDIKATORIUS

Šis LED indikatorius (kai yra įjungtas) rodo, kad nustatytas kaitvietės laikmatis.

FUNKCIJOS



☐ FLEXISIDE

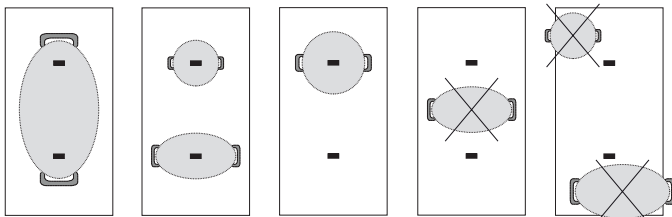
mygtuką galite sujungti dvi kaitvietės ir naudoti jas ta pačia galia, jei visą paviršių uždengia didelis puodas arba iš dalies paviršių uždengia apvalus/ovalus puodas. Funkcija lieka įjungta ir, jei naudojate vieną puodą, galite jį statyti bet kurioje zonos vietoje. Tokiu atveju abi kairiosios slankiosios klaviatūros gali būti naudojamos vienodai.

Puikiai tinka gaminant apvaliame arba stačiakampiame puode ar su keptuvės atramomis.

Norėdami išjungti šią funkciją, paspauskite mygtuką "FLEXISIDE".

ĮSIDĖMĖKITE. Specialiųjų funkcijų negalima pasirinkti, kai naudojama ši funkcija.

SVARBU. Indus kaitvietės centre dėkite taip, kad jie uždengtų bent vieną iš nurodytų atskaitos taškų (kaip parodyta toliau).



6TH SENSE

"6th Sense" mygtukas įjungia specialiąsias funkcijas.

Pastatykite puodą ir pasirinkite kaitvietę.

Paspauskite "6th Sense" mygtuką. Pasirinktos srities ekrane bus rodoma "A".

Užsidegs pirmosios specialiosios kaitvietės funkcijos indikatorius.

Norimą specialiąją funkciją pasirinkite vieną ar kelis kartus paspaudę "6th Sense" mygtuką.

Funkcija įjungiama, patvirtinimui paspaudus ☐ mygtuką.

Jei norite pasirinkti kitą specialiąją funkciją, paspauskite "OFF" (išjungti), tada paspauskite mygtuką "6th Sense" ir pasirinkite reikiamą funkciją.

Jei norite išjungti specialiąsias funkcijas ir grįžti į rankinio nustatymo režimą, paspauskite "OFF" (išjungti).

Naudojant specialiąsias funkcijas galios lygį nustato kaitlentė ir šio lygio negalima keisti.



LYDIMAS

Ši funkcija leidžia pasiekti lydymui tinkamą temperatūrą ir palaikyti ją nesudeginant maisto.

Šis būdas yra puikus, nes jį naudojant nesugadinami jautrūs patiekalai, pavyzdžiui, šokoladas, ir neleidžiama maistui prikibti prie puodo dugno.



ŠILUMOS PALAIKYMAS

Ši funkcija leidžia baigtą gaminti maistą išlaikyti idealios temperatūros arba kai reikia iš lėto nugarinti skysčius.

Puikiai tinka tiekiant idealios temperatūros maistą.



VIRIMAS ANT MAŽOS UGNIES

Ši funkcija puikiai tinka palaikyti virimo temperatūrą, kad maistą galėtumėte ruošti ilgai ir nereikėtų bijoti jį sudeginti.

Idealiai tinka ilgai gaminamiems patiekalams (ryžiams, padažams, mėsai) su skystais padažais.



VIRIMAS

Ši funkcija leidžia užvirinti vandenį ir palaikyti virimo temperatūrą, suvartojant mažai energijos.

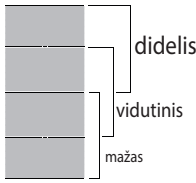
Į puodą įpilkite maždaug 2 litrus vandens (pageidaujama kambario temperatūros).

Visais atvejais naudotojams patariama atidžiai stebėti verdantį vandenį ir tikrinti, ar jis nenugaravo.

Jei puodai yra didesni, o vandens kiekis daugiau nei 2 litrai, rekomenduojame naudoti dangtį, kad optimizuotumėte virimo laiką.



CHEF CONTROL



Lankščioji zona yra padalinta į tris gaminimo zonas (žr. iliustraciją), kurios suaktyvinamos iš anksto nustatytu galingumu (didelis, vidutinis, mažas), atsižvelgiant į puodo / keptuvės padėtį: perkelti puodą / keptuvę į kitą paviršiaus vietą ir tęskite gaminimą naudodami skirtingas temperatūras ir nesinaudodami valdikliais.



WI-FI MYGTUKAS

Kaip prijungti kaitlentę prie „Wi-Fi“ tinklo

Kaitlentės prijungimas prie naudotojo „Wi-Fi“ tinklo naudojantis programa mobiliesiems: įjunkite kaitlentę, paspauskite mygtuką „Wi-Fi“ (jį palietus pasigirsta garsas) ir palaikykite mažiausiai 1 sek., bet ne ilgiau nei 2 sek. Jį atleidę išgirsite ilgai skambantį garsą. Vykdykite mobiliojoje programoje pateikiamas instrukcijas. Jei prieš ilgesnį garsą pasigirsta antras garsas, ryšio su naudotojo „Wi-Fi“ tinklu per maršruto parinktuvo WPS mygtuką procedūra yra suaktyvinta (žr. tolimesnį skyrių); jei nenorite šios procedūros, skaitykite skyrių „WI-FI RYŠIO NUSTATYMO IŠ NAUJO PROCEDŪRA“, o tada pakartokite prisijungimo prie „Wi-Fi“ tinklo procedūrą naudodamiesi programa mobiliesiems.

INDIKATORIAI



LIKUTINĖ ŠILUMA

Jei ekrane rodoma raidė „H“, kaitvietė yra karšta. Indikatorius įsijungia, net jei kaitvietė nebuvo suaktyvinta, tačiau įkaito naudojant gretimas kaitvietes arba dėl to, kad ant jos buvo pastatytas karštas indas.

Kaitvietei atvėsus „H“ raidė užgesa.

Kaitlentės prijungimas prie naudotojo „Wi-Fi“ tinklo naudojantis maršruto parinktuvo WPS mygtuku: įjunkite kaitlentę, paspauskite mygtuką „Wi-Fi“ (jį palietus pasigirsta garsas) ir palaikykite nuspaukę 3 sek., o pasigirdus antram garsui mygtuką atleiskite. Jį atleidę išgirsite ilgai skambantį garsą. Paspauskite maršruto parinktuvo WPS mygtuką maks. dvi minutes. Vykdykite mobiliojoje programoje pateikiamas instrukcijas.

ATKREIPKITE DĖMESĮ. Jei naudotojas prijungia kaitlentę, bet po to nusprendžia nesinaudoti „Wi-Fi“ funkcija, ryšį galima bet kada išjungti neatliekant toliau aprašytos procedūros: kai kaitlentė yra įjungta, paspauskite „Wi-Fi“ mygtuką (jį palietus pasigirsta garsas) ir palaikykite jį nuspauštą 7 sek., kol pasigirs antras garsas, o tada atleiskite mygtuką. Jį atleidę išgirsite ilgai skambantį garsą. Jei vėl norėsite prijungti kaitlentę, paspauskite mygtuką „Wi-Fi“ (jį palietus pasigirsta garsas) ir palaikykite jį nuspauštą 3 sek., kol pasigirs antras garsas, o tada atleiskite mygtuką. Jį atleidę išgirsite ilgai skambantį garsą. Ši procedūra leidžia atkurti ryšį nesinaudojant instrukcijomis mobiliojoje programoje.



NUOTOLINIO VALDYMO MYGTUKAS

Kaip patvirtinti mobiliąja programa siunčiamas komandas

Jei kaitlentė gauna komandą nuotolinio valdymo būdu (pvz.: iš išmaniojo telefono arba planšetinio kompiuterio programos mobiliesiems), naudotojas turi patvirtinti ją paspaudžiant nuotolinio valdymo mygtuką: įjunkite kaitlentę ir laikykite nuspaukę nuotolinio valdymo mygtuką (jį palietus pasigirsta garsas) mažiausiai 1 sek. Jį atleidę išgirsite ilgai skambantį garsą.

Kaip atjungti kaitlentę nuo Wi-Fi tinklo

Kaitlentės atjungimas nuo naudotojo „Wi-Fi“ tinklo (pvz., jei reikia pakeisti maršruto parinktuvą): įjunkite kaitlentę, paspauskite nuotolinio valdymo mygtuką (jį palietus pasigirsta garsas) ir palaikykite jį nuspauštą 7 sek., kol pasigirs antras garsas, o tada atleiskite mygtuką. Jį atleidę išgirsite ilgai skambantį garsą.

Wi-Fi ryšio nustatymo iš naujo procedūra

Jei buvo pasirinkta netinkama ryšio procedūra arba prireikia nutraukti kurią nors iš anksčiau aprašytų ryšio procedūrų jų dar neužbaigus (kuomet kaitlentė dar nėra prijungta prie tinklo): įjunkite kaitlentę, paspauskite nuotolinio valdymo mygtuką (jį palietus pasigirsta garsas) ir palaikykite jį nuspauštą 7 sek., kol pasigirs antras garsas, o tada atleiskite mygtuką. Jį atleidę išgirsite ilgai skambantį garsą.

Jei nustatymo iš naujo procedūros nepavyko sėkmingai užbaigti (ilgai skambantis garsas nepasigirdo), atjunkite kaitlentę nuo maitinimo lizdo mažiausiai 20 sek., o tada vėl įjunkite ją į maitinimo lizdą; pakartokite nustatymo iš naujo procedūrą nuo pradžių.



PUODAS NETINKAMAI PASTATYTAS ARBA NEUŽDĖTAS

Šis simbolis pasirodo tada, kai puodas nėra tinkamas indukcinei kaitlentei, jis netinkamai pastatytas arba yra kaitvietei netinkamo dydžio. Jei per 30 sekundžių nuo pasirinkimo puodas neaptinkamas, kaitvietė išsijungia.

KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

Gaminimo lentelėje pateikiami gaminimo tipo pavyzdžiai kiekvienam galios lygiui. Tikroji tiekama galia kiekvienam galios lygiui priklauso nuo kaitvietės išmatavimų.

GALIOS LYGIS		GAMINIMO RŪŠIS	LYGIŲ NAUDOJIMAS (nurodo gaminimo patirti ir įpročius)
Didžiausia galia	P	Greitas pakaitinimas/Booster	Puikiai tinka greitai padidinti maisto temperatūrą, greitai užvirinti (vandenį) ar greitai pakaitinti skysčius.
	14 – 18	Kepimas – užvirinimas	Puikiai tinka skrudinimui, kepimo pradžioje, užšaldytiems produktams kepti, greitai skysčiams užvirinti.
		Skrudinimas – lėtas kepimas – užvirinimas – kepimas ant grotelių	Puikiai tinka sautéing, smarkiam virimui palaikyti, kepimui ir kepinimui.
	10 – 14	Skrudinimas – virimas – troškinimas – lėtas kepimas – kepimas ant grotelių	Puikiai tinka sautéing, švelniam virimui palaikyti, kepimui ir kepinimui bei priedams pakaitinti.
		Virimas – troškinimas – lėtas kepimas – kepinimas – kepimas, virimas iki sutirštėjimo	Puikiai tinka troškinti, švelniam virimui palaikyti, kepimui ir kepinimui (ilgesnį laiką).
	5 – 9	Virimas – virinimas – tiršinimas, kremo formavimas	Puikiai tinka lėtai ruošiamam maistui (ryžiams, padažams, mėsai, žuviai) su skysčiais (pvz., vandeniu, vynu, sultiniu, pienu) ir pastai sutirštinti. Puikiai tinka lėtai ruošiamam maistui (kai kiekis yra mažiau nei 1 litras: ryžiai, padažai, kepsniai, žuvis) su skysčiais (pvz., vandeniu, vynu, sultiniu, pienu).
		Lydymas – atitirpdymas	Puikiai tinka sviestui, šokoladui lydėti bei nedideliems gabalėliams atitirpdyti.
1 – 4	Maisto išlaikymas šiltai – rizoto ruošimas	Puikiai tinka ką tik paruošto maisto ar patiekiamo maisto išlaikymui šiltai ir rizoto ruošimui	
Nulinė galia	OFF	–	Budėjimo režimu veikianti arba išjungta kaitlentė (gali būti įkaitusi nuo gaminimo; tą parodo "H" raidė).

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

**DĖMESIO**

- **Nenaudokite valymo garais įrangos.**
- **Prieš valydami įsitikinkite, kad kaitvietės išjungtos ir nerodomas likutinės šilumos indikatorius ("H").**

Svarbu:

- Nenaudokite šiurkščių kempinių arba šveistukų, nes jie gali pažeisti stiklą.
- Valykite kaitlentę po kiekvieno naudojimo (kai atvėsta), kad pašalintumėte maisto likučius ir dėmes.
- Jei paviršius nėra tinkamai valomas, gali sumažėti valdymo skydelio mygtukų jautrumas.
- Grandiklį naudokite tik tuo atveju, jei likučiai prikėpė prie kaitvietės. Kad nepažeistumėte stiklo, vadovaukitės grandiklio gamintojo instrukcijomis.
- Cukrus arba maisto produktai, kurių sudėtyje yra daug cukraus, gali pakenkti kaitlentei, todėl juos reikia nedelsiant pašalinti.
- Druska, cukrus ir smėlis gali subraižyti stiklo paviršių.
- Naudokite minkštą šluostę, sugeriantį virtulinį popierių arba specialų kaitlenčių valiklį (vadovaukitės gamintojo nurodymais).
- Ant kaitvietės išsiliejus skysčiui, puodai gali pajudėti arba imti vibruoti.
- Nuvalytą kaitlentę kruopščiai nusauskinkite.

Jei ant stiklo yra CleanProtect logotipas, kaitlenteje yra naudojama CleanProtect technologija. Ši išskirtinė danga užtikrina puikius valymo rezultatus ir ilgiau išlaiko kaitlentės paviršių blizgų.

Rekomenduojame valyti kasdien, po kiekvieno naudojimo.


Valydami CleanProtect kaitlentes, laikykitės šių rekomendacijų:

- Valomas zonas sudrėkinkite vandeniu ir įsitikinkite, kad padengėte visą nešvarų plotą, ir būkite atsargūs, kad vandens nepatektų ant valdymo skydelio.
- Drėkinimas vandeniu:
 - Esant įprastoms sąlygoms, laukite mažiausiai 2 minutes.
 - Jei nešvarumų daug, laukite mažiausiai 5 minutes.
 - Jei vanduo ant kaitlentės išdžiūsta, drėkinimo žingsnį būtina pakartoti.
- Nešvarumus pašalinkite nebraižančia kempine ir baigę valymą nusauskinkite kaitlentę.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

- Patikrinkite, ar neatjungtas elektros tiekimas.
- Jei pasinaudoję kaitlente jos negalite išjungti, išjunkite jos maitinimo laidą.
- Jei įjungus kaitlentę ekrane pasirodo kodas iš skaičių ir raidžių, patikrinkite toliau esančioje lentelėje pateikiamas instrukcijas.

Atkreipkite dėmesį: Vanduo, skystis, išsiliejęs iš puodų arba kitų ant mygtukų esančių objektų, gali netyčia įjungti arba išjungti valdymo skydelio užrakimo funkciją.

RODOMAS KODAS	APRAŠYMAS	GALIMOS PRIEŽASTYS	SPRENDIMAS
F0E1	Aptiktas gaminimo indas, bet jis nesuderinamas su pageidaujama operacija.	Gaminimo indas netinkamai uždėtas ant gaminimo zonos arba jis yra nesuderinamas su viena arba keliomis gaminimo zonomis.	Du kartus paspauskite mygtuką On/Off (Įjungti/Išjungti), kad pašalintumėte F0E1 kodą ir atkurtumėte gaminimo zonos funkcijas. Tada pabandykite naudoti gaminimo indą kitoje gaminimo zonoje arba bandykite naudoti kitą gaminimo indą.
F0E7	Netinkamai prijungtas maitinimo laidas.	Maitinimo tiekimo jungtis neatitinka nurodymų, kurie pateikiami skyriuje "ELEKTROS PRIJUNGIMAS".	Pakoreguokite maitinimo tiekimo jungtį, kad ji atitiktų nurodymus, kurie pateikiami skyriuje "ELEKTROS PRIJUNGIMAS".
F0EA	Valdymo skydelis išsijungia dėl pernelyg aukštos temperatūros.	Per aukšta vidinė elektroninių dalių temperatūra.	Prieš vėl naudodami palaukite, kol kaitlentė atvės.
F0E9	Gaminimo zona išsijungia, kai temperatūra yra per aukšta.	Per aukšta vidinė elektroninių dalių temperatūra.	Palaukite, kol gaminimo zona atvės, ir tik tada vėl ją naudokite.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Išjunkite kaitlentę iš elektros tinklo. Sekundę palaukite ir kaitlentę vėl įjunkite į elektros tinklą. Jei problema nedingsta, paskambinkite techninės priežiūros centrui ir nurodykite ekrane matomą klaidos kodą.		
d E [kai kaitlentė išjungta]	Kaitvietė neįsijungia ir nekaista. Funkcijos nesuaktyvinamos.	DEMONSTRACINIS REŽIMAS įjungtas.	Vadovaukite instrukcijomis, kurios pateikiamos skyriuje "DEMONSTRACINIS REŽIMAS".
„Wi-Fi“ LED šviesos diodas: įjungta (šviečia) REM LED šviesos diodas: lėtai mirksi (1 s dega / 1 s nedega)	Kaitlentė neveikia. Mygtukai neveikia.	Vyksta programinės įrangos atnaujinimas (jis gali trukti ilgiau nei 1 val.).	Palaukite, kol pasibaigs atnaujinimas ir galėsite naudoti kaitlentę.
pvz.:  → -	Kaitlentė neleidžia suaktyvinti specialiosios funkcijos.	Galios reguliatorius riboja galios lygius, atsižvelgiant į didžiausias šiai kaitlentei nustatytas reikšmes.	Žr. skyrių "Galios lygio nustatymas".
pvz.: P → S [Galios lygis žemesnis nei pageidaujamas lygis]	Kaitlentė automatiškai nustato mažiausią galios lygį ir taip užtikrina galimybę naudoti kaitvietę.	Galios reguliatorius riboja galios lygius, atsižvelgiant į didžiausias šiai kaitlentei nustatytas reikšmes.	Žr. skyrių "Galios lygio nustatymas".

Wi-Fi DUK

Kurie „Wi-Fi“ protokolai yra palaikomi?

Įdiegtas „Wi-Fi“ adapteris palaiko „Wi-Fi“ b/g/n Europos šalyse.

Kurie nustatymai turi būti konfigūruojami maršruto parinktuvo programinėje įrangoje?

Būtinai toliau nurodyti maršruto parinktuvo nustatymai. 2,4 GHz įjungtas, „Wi-Fi“ b/g/n . DHCP ir NAT suaktyvintas.

Kuri WPS versija yra palaikoma?

WPS 2.0 arba naujesnė versija. Daugiau informacijos pateikiama maršruto parinktuvo dokumentuose.

Ar yra skirtumų, jei naudojamas „Android“ arba „iOS“ naudojantis išmanusis telefonas (arba planšetinis kompiuteris)?

Galite naudoti operacinę sistemą, kurį jums patinka, skirtumo nėra.

Ar galima naudoti susiejimą mobiliuoju 3G ryšiu, o ne naudojant maršruto parinktuvą?

Taip, bet debesų paslaugos yra sukurtos nuolat prijungtiems įrenginiams.

Kaip galėčiau patikrinti, ar mano namų interneto ryšys veikia ir belaidžio ryšio funkcija yra įjungta?

Tinklo paiešką galite atlikti naudodamiesi išmaniuoju įrenginiu. Prieš bandydami nepamirškite išjungti visų kitų duomenų ryšių.

Kaip patikrinti, ar prietaisas prijungtas prie belaidžio namų tinklo?

Eikite į maršruto parinktuvo konfigūraciją (žr., maršruto parinktuvo vadovą) ir patikrinkite, ar prietaiso MAC adresas yra belaidžiu ryšiu prijungtų įrenginių puslapio sąrašė.

Kur rasti prietaiso MAC adresą?

Ant stiklo yra lipdukas, kuriame nurodyti SAID ir MAC adresai.

MAC adresą sudaro skaičių ir raidžių seka, kuri prasideda „88:e7“.

Kaip galėčiau patikrinti, ar prietaiso belaidžio ryšio funkcija yra įjungta?

Naudodamiesi išmaniuoju įrenginiu ir 6th Sense Live patikrinkite, ar prietaiso tinklas yra matomas ir prijungtas prie debesies.

Ar yra kas nors, kas galėtų neleisti signalui pasiekti prietaiso?

Patikrinkite, ar jūsų prijungti įrenginiai neišnaudoja viso galimo interneto pralaidumo.

Įsitinkite, kad „Wi-Fi“ naudojantys įrenginiai neviršija didžiausio maršruto parinktuvo leidžiamo skaičiaus

Koks atstumas turi būti tarp maršruto parinktuvo ir įrenginio?

Paprastai „Wi-Fi“ signalas yra pakankamai stiprus, kad galėtų veikti keliuose kambariuose, bet tai labai priklauso nuo medžiagų, iš kurių pastatytos sienos. Signalo stiprumą galite patikrinti padėję išmanųjį prietaisą prie įrenginio.

Ką daryti, jei belaidis ryšys nepasiekia prietaiso?

Galite panaudoti specialius įrenginius, kurie išplečia „Wi-Fi“ ryšio zoną namuose, pvz., prieigos taškas, „Wi-Fi“ kartotuvus ir „Power-line“ tiltą (su prietaisu nepriedamas).

Kaip sužinoti savo belaidžio tinklo pavadinimą ir slaptažodį?

Žr. maršruto parinktuvo dokumentus. Maršruto parinktuvo etiketėje paprastai pateikiama informacija, kuri yra būtina norint pasiekti įrenginio sąrankos puslapį naudojant prijungtą įrenginį.

Ką daryti, jei mano maršruto parinktuvas naudoja kaimynų „Wi-Fi“ kanalą?

Priverskite maršruto parinktuvą naudoti jūsų namų „Wi-Fi“ kanalą.

Ką daryti, jei mirksi „Wi-Fi“ LED indikatorius arba jei įrenginys negali užmegzti pastovaus ryšio su namų tinklo maršruto parinktuvu?

Gali būti, kad prietaisas sėkmingai prijungtas prie maršruto parinktuvo, bet jis negali prisijungti prie interneto. Jei norite, kad prietaisas būtų prijungtas prie interneto, patikrinkite maršruto parinktuvo ir (arba) pernašos nustatymus. Maršruto parinktuvo nustatymai: NAT turi būti įjungtas, užkarda ir DHCP turi būti tinkamai sukonfigūruoti. Palaikomas slaptažodžio šifravimas: WEP, WPA,WPA2. Jei norite išbandyti kitą šifravimo tipą, žr. maršruto parinktuvo vadovą.

Pernašos nustatymai: Jei interneto paslaugos teikėjas nustatė galinčių jungtis prie interneto MAC adresų skaičių, gali nepavykti prijungti prietaiso prie debesies. Įrenginio MAC adresas yra jo unikalus identifikatorius. Jei prie interneto norite prijungti kitus įrenginius (ne kompiuterius), dėl procedūrų kreipkitės į interneto paslaugos teikėją.

Kaip galėčiau patikrinti, ar duomenys yra perduodami?

Po to, kai nustatysite tinklą, išjunkite maitinimą, palaukite 20 sek. ir tada vėl įjunkite įrenginį: Patikrinkite, ar programa rodo įrenginio UI būseną. Kai kuriems nustatymams prireikia kelių sekundžių, kol jie atsiranda programoje.

TÖÖTAMISEL TEKKIVAD HÄÄLED

Pliidiplaadid võivad tavapärasel töötamisel müra tekitada.

Poti tuvastamise etapis teeb pliidiplaat klõpsuva heli, toiduvalmistamise ajal võib aga kuulda kahisevat või krõbisevat heli. Kahinad ja krõbinad pärinevad pottidest ning seda tekitavad pottide teatud omadused (näiteks kui põhi on valmistatud mitmest materjalikihist või on ebatavaline).

Kaip pakeisti „Whirlpool“ paskyrą išlaikant prijungtus prietaisus.

Galite sukurti naują paskyrą, bet prieš perkeldami prietaisus į naują paskyrą nepamirškite pasiimti prietaisų iš senosios paskyros.

Pakeičiau maršruto parinktuva, ką turiu daryti?

Jei naujajame maršruto parinktuve pliksite tą patį tinklo pavadinimą ir slaptažodį, nereikės nieko daryti, o prietaisas prisijungs iš naujo automatiškai. Kitu atveju, norėdami prijungti prietaisą prie naujojo „Wi-Fi“ tinklo, programos pradžios puslapyje turėsite paspausti „+“ ir vykdyti programos pateikiamus nurodymus.

Mūra võib erineda olenevalt tarvikutest ja nendes oleva toidu kogusest ning see ei tähenda viga.

TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje www.whirlpool.eu/register.

TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

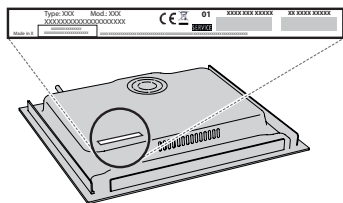
1. Vadovaudamiesi skyriaus **TRIKČIŲ ŠALINIMAS** patarimais pamėginkite problemą pašalinti patys.
2. Prietaisą išjunkite ir vėl įjunkite, kad patikrintumėte, ar triktis nepašalinama.

JEI ATLIKUS ŠIAS PATIKRAS TRIKTIS NEPAŠALINAMA, KREIPKITĖS Į ARTIMIAUSIĄ TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ

Jei reikia pagalbos, skambinkite garantiniame lankstinuke nurodytu numeriu arba vykdykite nurodymus, pateikiamus svetainėje www.whirlpool.eu.

Kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą visada nurodykite:

- trumpą gedimo aprašymą;
- prietaiso tipą ir tikslų modelį;



- serijos numeris (numeris nurodomas po žodžio SN techninių duomenų plokštelėje). Serijos numeris taip pat yra nurodytas dokumentacijoje;



Mod. xxx xxx

Ind.C. xxxx xxxx xxxx

SN: xxxx xxxx xxxx

Prod.N. xxxx xxxx xxxx

- savo tikslų adresą;
- savo telefono numerį.

Jei reikalingas remontas, kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centrą (tada turėsite garantiją, jog bus naudojamos originalios atsarginės dalys ir remontas bus atliktas tinkamai).

Jei prietaisas integruojamas, paskambinkite aptarnavimo po pardavimo tarnybai užsakyti varžtų rinkinį (jei jo nėra).

Jei kaitlentė montuojama ne virš integruotos orkaitės, skambinkite į klientų aptarnavimo centrą ir įsigykite paskirstymo rinkinį C00628720 (60 ir 65 cm kaitlentė) arba C00628721 (77 cm kaitlentė).

Jei paskirstymo rinkinio neperkate, užtikrinkite, kad skyriklis būtų sumontuotas vadovaujantis montavimo instrukcijomis.

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:

- Naudodami QR kodą ant jūsų prietaiso;
- Apsilankę mūsų svetainėje docs.whirlpool.eu/docs;
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

NOTEIKTI JĀIZLASA UN JĀIEVĒRO

Pirms ierīces lietošanas izlasiet šos drošības norādījumus. Saglabāiet šos norādījumus turpmākām uzziņām.

Šī rokasgrāmata un pati ierīce sniedz svarīgus drošības brīdinājumus, kas ir jāizlasa un vienmēr jāievēro. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepiemērotas lietošanas vai nepareizu vadības elementu iestatīšanas dēļ.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Neizmantojiet ierīci, ja plīts virsma ir saplaisājusi – pastāv strāvas trieciena risks.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Aizdeģšanās risks: neuzglabāiet piederumus uz gatavošanas virsmas.

⚠ **UZMANĪBU!** Gatavošanas process ir jāuzrauga. Neilgs gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Gatavošana uz plīts virsmas bez uzraudzības, izmantojot taukvielas vai eļļu, var būt bīstama – aizdeģšanās risks. **NEKAD** nemēģiniet dzēst ugunsgrēku ar ūdeni: tā vietā izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai uguns slāpēšanas materiālu.

⚠ Neizmantojiet plīti kā darbvirsmu vai atbalstu. Neļaujiet ierīcei saskarties ar audumu vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, kamēr visas detaļas nav pilnīgi atdzisušas – pastāv aizdeģšanās risks.

⚠ Metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, nedrīkst novietot uz plīts virsmas, jo tie var uzkarst.

⚠ Ļoti maziem bērniem (0-3 gadi) jāatrodas drošā attālumā no ierīces. Maziem bērniem (3-8 gadi) jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti. Bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, jušanas vai garīgiem traucējumiem vai bez pieredzes un zināšanām var lietot šo ierīci, ja tās tiek uzraudzītas vai instruētas par ierīces drošu lietošanu un izprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni bez pieaugušo uzraudzības.

⚠ Pēc lietošanas ar pogu izslēdziet plīts virsmu un nepaļaujieties uz pannas detektoru.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas uzkarst. Nepieskarieties sildelementiem. Bērniem līdz 8 gadu vecumam ir jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti.

⚠ Ēdienu nedrīkst atstāt izstrādājumā vai uz tā ilgāk par vienu stundu pirms vai pēc gatavošanas.

ATĻAUTĀ LIETOŠANA

⚠ **UZMANĪBU!** Ierīci nav paredzēts darbināt ar ārēju slēdža ierīci, piemēram, taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

⚠ Šo ierīci ir paredzēts izmantot sadzīvē un tamlīdzīgi, piemēram: personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs; zemnieku saimniecībās; klientu istabās viesnīcās, moteļos un citās līdzīga tipa apmešanās vietās.

⚠ Neizmantojiet to citiem nolūkiem (piemēram, telpu apsildei).

⚠ Šī ierīce nav paredzēta profesionālai lietošanai. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Indukcijas plīts virsma var radīt akustisku skaņu, ja uz vadības paneļa kaut kas ir atstāts. Izslēdziet gatavošanas virsmu ar pogu IESL./IZSL.

MONTĀŽA

⚠ Ierīces pārvietošana un uzstādīšana jāveic vismaz diviem cilvēkiem – pastāv savainojumu risks. Izmantojiet aizsargcimdus visos izsaiņošanas un uzstādīšanas darbos – pastāv risks sagriezties.

⚠ Montāžu, tajā skaitā ūdens sistēmas (ja tāda ir) un elektrosavienojumu uzstādīšanu, un remontu drīkst veikt tikai kvalificēts tehniķis. Nelabojiet un nemainiet ierīces detaļas, ja vien tas nav tieši norādīts lietotāja rokasgrāmatā. Neļaujiet bērniem atrasties ierīces montāžas vietas tuvumā. Pēc ierīces izsaiņošanas pārliecinieties, vai pārvadāšanas laikā tā nav bojāta. Problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai tuvāko pēcpārdošanas apkopes centru. Pēc ierīces montāžas novietojiet iepakojuma materiālus (plastmasas un polistirola daļas u.c.) bērniem nepieejamā vietā – pastāv nosmakšanas risks. Pirms ierīces uzstādīšanas tai jābūt atvienotai no elektrotīkla – pastāv elektriskā trieciena risks. Uzstādīšanas laikā sekojiet, lai ierīce nesabojātu barošanas kabeli – pastāv aizdeģšanās un strāvas trieciena risks. Ieslēdziet ierīci tikai tad, kad montāža ir pabeigta.

⚠ Uzmanīgi veiciet skapja zāgēšanas darbus pirms ierīces uzstādīšanas vietā un rūpīgi noslaukiet visas koka skaidas un putekļus.

⚠ Ja ierīci neuzstāda virs krāsns, atdalošo paneli (nav iekļauts) jāuzstāda nodalījumā zem ierīces.

ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI

⚠ Jānodrošina iespēja atvienot ierīci no strāvas padeves, to vienkārši atslēdzot, ja pieejama kontaktdakša, vai ar divpolu slēdzi, kas uzstādīts pirms kontaktligzdas pēc elektroinstalācijas noteikumiem, un ierīcei jābūt zemētai atbilstoši valsts elektrības drošības standartiem.

⚠ Neizmantojiet pagarinātājus vai vairākspraudņu kontaktligzdas vai adapterus. Pēc ierīces uzstādīšanas tās elektriskās sistēmas detaļas nedrīkst būt pieejamas. Neizmantojiet ierīci ar mitrām rokām vai basām kājām. Nelietojiet šo ierīci, ja bojāts tās strāvas kabelis vai kontaktdakša, ja tā nedarbojas pareizi vai tā ir bojāta vai tikusi nomesta.


⚠ Uzstādīšana, izmantojot elektrokabeļa spraudni, ir aizliegta, ja vien izstrādājums nav aprīkots ar Ražotāja piegādāto kabeli.

⚠ Ja padeves kabelis ir bojāts, tas jāaizvieto ar identisku, nomaiņa jāveic ražotājam, tā apkalpošanas dienesta aģentam vai līdzīgas kvalifikācijas personai, lai izvairītos no bīstamības – strāvas trieciena riska.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Pārliecinieties, ka pirms apkopes darbību veikšanas ierīce ir izslēgta un atvienota no

strāvas padeves – pastāv strāvas trieciena risks; nekad nelietojiet tvaika tīrīšanas iekārtu – pastāv strāvas trieciena risks.

 Nelietojiet abrazīvus vai kodīgus izstrādājumus, tīrīšanas līdzekļus uz hlora bāzes vai pannu tīrīšanas līdzekļus.

IEPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĀCIJA

Iepakojuma materiāls ir 100 % pārstrādājams un tiek apzīmēts ar otrreizējās pārstrādes simbolu .

Tādēļ dažādas iepakojuma daļas jāutilizē atbildīgi un saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem.

MĀJSAIMNIECĪBAS IERĪCU UTILIZĀCIJA

Šī ierīce ir izgatavota no pārstrādājamiem un atkārtoti izmantojamiem materiāliem. Utilizējiet to saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem. Plašāku informāciju par lietotu mājtsaimniecības ierīču apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi varat iegūt vietējās varas iestādes, pie atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzējiem vai veikalā, kur ierīci iegādājāties. Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Savienības Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA) un saskaņā ar 2013. gada Regulu par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (un tās grozījumiem).

Nodrošinot šīs ierīces pareizu utilizāciju, varat novērst iespējamo negatīvo vides un cilvēka veselības apdraudējumu.

 simbols uz izstrādājuma vai komplektācijā iekļautajiem dokumentiem norāda, ka šo ierīci nevar izmest sadzīves atkritumos, bet tā ir jānodod pārstrādei elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas centrā.

IETEIKUMI ENERĢIJAS TAUPIŠANAI

Izmantojiet savas plīts atlikušo karstumu, izslēdzot to dažas minūtes pirms beidzat gatavot.

Katla vai pannas pamatnei pilnībā jānosēd attiecīgais laukums uz plīts virsmas; tvertne, kas ir mazāka par attiecīgo laukumu uz plīts virsmas, radīs enerģijas izšķērdēšanu.

Gatavojot nosēdiziet katlus un pannas ar cieši piegulošiem vākiem un izmantojiet pēc iespējas mazāk ūdens. Gatavojot, kad noņemts vāks, tiek patērēts daudz vairāk enerģijas.

Izmantojiet katlus un pannas tikai ar plakanām pamatnēm.

PAZIŅOJUMS PAR ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJU

Šī ierīce atbilst Eiropas Regulas 66/2014 ekodizaina prasībām un 2019. gada noteikumiem saistībā ar ekodizaina prasībām ar enerģiju saistītiem ražojumiem un enerģijas informāciju (grozījums) (ES izvešana) saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-2.

PIEZĪME

Cilvēkiem ar elektrokardiostimulatoru vai līdzīgu medicīnisko ierīci jāievēro piesardzība, stāvot pie šīs indukcijas plīts virsmas, kamēr tā ir ieslēgta. Elektromagnētiskais lauks var ietekmēt elektrokardiostimulatoru vai līdzīgu ierīci. Konsultējieties ar ārstu vai elektrokardiostimulatora, vai līdzīgas medicīniskās ierīces ražotāju, lai iegūtu papildinformāciju par indukcijas plīts virsmas elektromagnētiskā lauka iedarbību uz to.

Ražotājs, uzņēmums Whirlpool Management Emea S.r.l. paziņo, ka šīs sadzīves ierīces modelis I100 EMEA ar radio aprīkojuma atbilst Direktīvai 2014/53/UE un 2017. gada Regulai par radio aprīkojumu.

Pilns atbilstības deklarācijas teksts atrodas šajā vietnē: <https://docs.whirlpool.eu>.

Radio aprīkojums darbojas 2,4 GHz ISM frekvences joslā; maksimālā pārraidītā radio frekvences jauda nepārsniedz 20 dBm (e.i.r.p.).

Šis izstrādājums ietver zināmu atvērtā koda programmatūru, ko izstrādājušas trešās puses. Paziņojums par atvērtā koda licences lietojumu ir pieejams šādā vietnē: <https://docs.whirlpool.eu>.



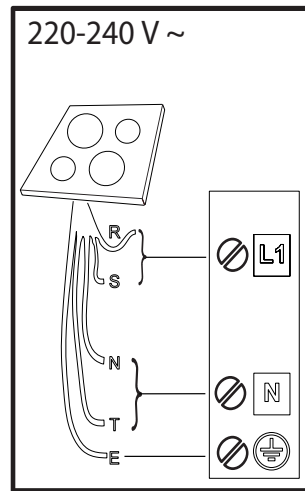
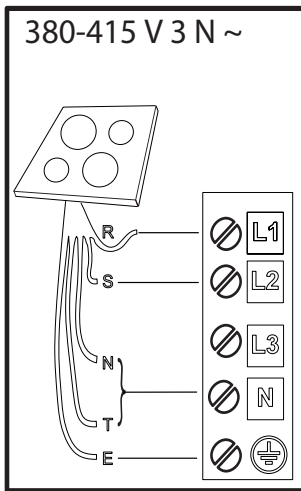
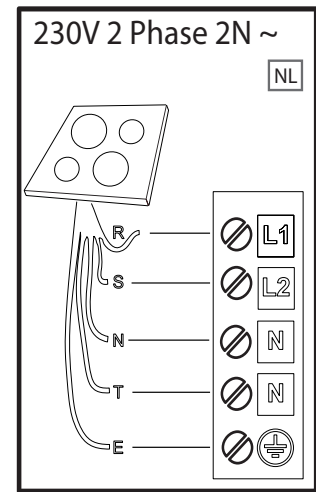
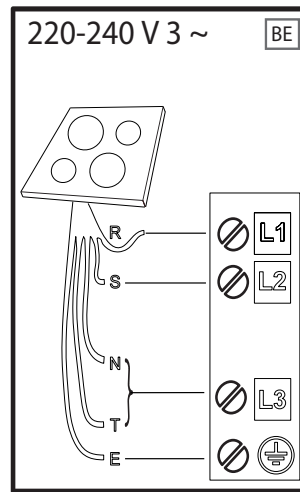
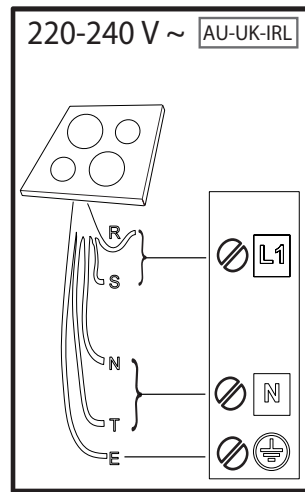
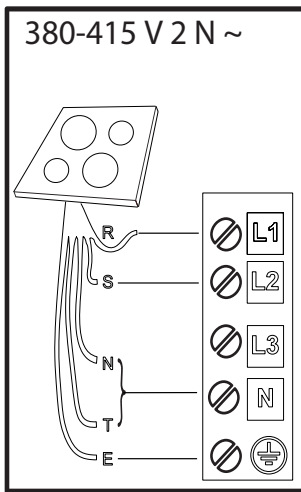
ELEKTRISKAIS PIESLĒGUMS

Pirms ierīces pieslēgšanas elektrotīklam jāizveido elektriskais savienojums.

Uzstādīšanu drīkst veikt kvalificēts speciālists, kas pārzina pašreizējos drošības un uzstādīšanas normatīvus. Uzstādīšana ir īpaši jāveic saskaņā ar valsts energoapgādes uzņēmuma noteikumiem.

Pārbaudiet, vai datu plāksnītē, kas atrodas ierīces apakšpusē, norādītā sprieguma parametri atbilst mājas elektrotīkla sprieguma parametriem.

Saskaņā ar noteikumiem ierīce ir jāsamēro: izmantojiet tikai atbilstošu parametru vadītājus (tostarp zemējuma vadītāju).



R

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

S

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

T

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

 = **E**

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

N

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



PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU

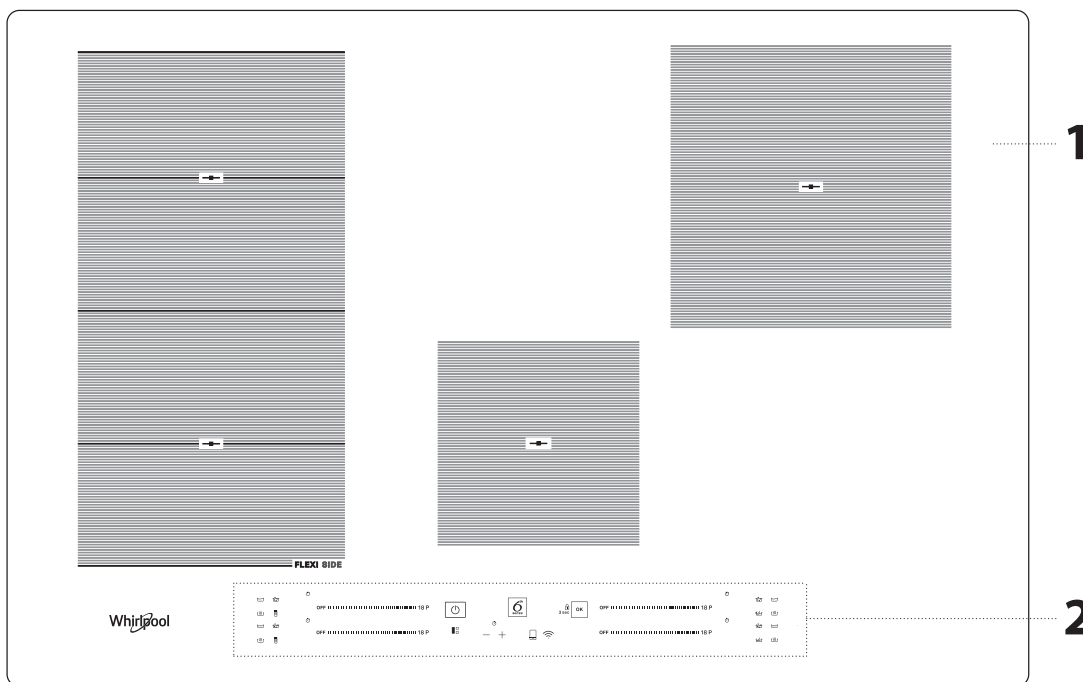
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu produktu vietnē www.whirlpool.eu/register.

**LAI IEGŪTU VAIRĀK
INFORMĀCIJAS, SKENĒJIET
KVADRĀTKODU UZ IERĪCES**



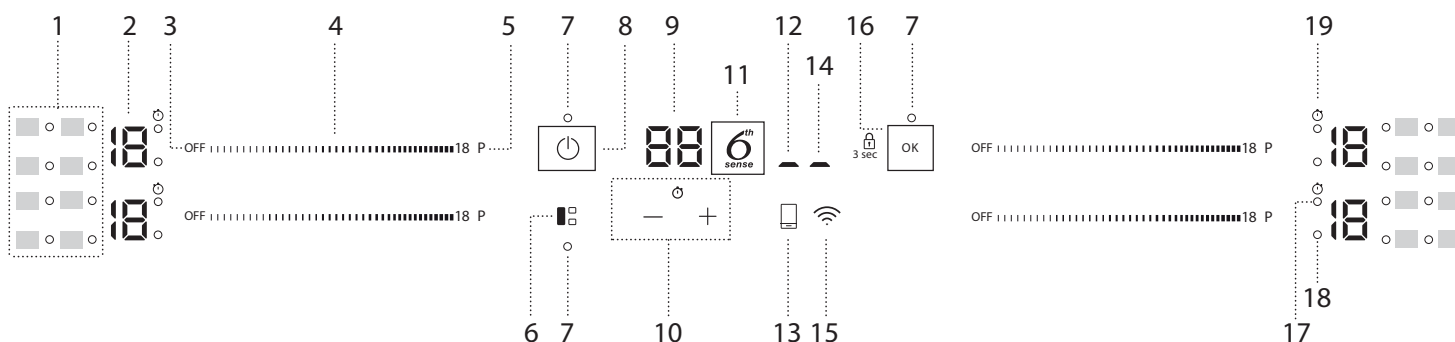
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS




1. Plīts virsma
2. Vadības panelis

VADĪBAS PANELIS



- | | | |
|--|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Simboli/īpašo funkciju aktivizēšana 2. Gatavošanas līmenis atlasīts 3. Gatavošanas zonas izslēgšanas poga 4. Ritināšanas tastatūra 5. Ātrās karsēšanas režīma poga (Booster) 6. FLEXISIDE poga 7. Indikatora gaismiņa – funkcija aktīva | <ol style="list-style-type: none"> 8. Ieslēgšanas/Izslēgšanas poga 9. Gatavošanas laika indikators 10. Taimeris 11. 6th Sense poga 12. Tālvadības darbības indikators 13. Tālvadības taustiņš 14. Wi-Fi darbības indikators | <ol style="list-style-type: none"> 15. Wi-Fi taustiņš 16. OK/Taustiņu bloķēšanas poga – 3 sekundes 17. Aktīva taimera indikators 18. Zonas atlasē indikators 19. Taimera indikatora simbols |
|--|---|--|

PIEDERUMI

Izmantojiet tikai katlus un pannas, kas izgatavoti no feromagnētiska materiāla, kas piemērots indukcijas plīts virsmām. Lai noteiktu, vai katls ir piemērots, pārbaudiet  simbolu (parasti marķējums atrodas apakšpusē). Var izmantot arī magnētu, lai pārbaudītu, vai trauka pamatne ir magnētiska.

VIRTUVES TRAUKI	MATERIĀLS	ĪPAŠĪBAS
Rekomendētie virtuves trauki 	Pamatne ir izgatavota no nerūsējošā tērauda ar sendviča dizainu, emaljēta tērauda, čuguna.	Nodrošina optimālu efektivitāti, ātri uzsilst un vienmērīgi sadala siltumu.
Piemērotie virtuves trauki 	Pamatne nav pilnībā feromagnētiska (magnēts pielip tikai trauka pamatnes daļā).	Uzsilst tikai feromagnētiskā zona. Rezultātā tā var uzkarst mazāk ātri un siltums var tikt sadalīts mazāk vienmērīgi.
Piemērotie virtuves trauki 	Feromagnētiskajā pamatnē ir laukumi, kas satur alumīniju, vai centrā ir padziļinājums.	Feromagnētiskais laukums ir mazāks nekā faktiskais virtuves trauka pamatnes laukums. Tā rezultātā var tikt nodrošināta mazāka jauda, un virtuves trauki var nesakarst pietiekami. Virtuves trauki var netikt noteikti.
Nav piemērots	Parasts plāns tērauds, stikls, māls, varš, alumīnijs un citi neferomagnētiskie materiāli, virtuves trauki ar gumijas pamatni.	Virtuves trauki netiek noteikti un neuzkarst.

PIEZĪME: Visiem virtuves traukiem jābūt ar plakānu pamatni. Periodiski pārbaudiet, vai pamatnei nav deformācijas pazīmju, jo daži virtuves trauki var deformēties liela karstuma dēļ.

ADAPTERI KATLIEM/PANNĀM, KAS NAV PIEMĒROTI INDUKCIJAS PLĪTĪJ

Adaptēra plāksni izmantošana ietekmē efektivitāti un tādējādi palielina laiku, kas nepieciešams ūdens vai pārtikas uzsildīšanai. Pārliedzieties, ka trauka pamatnes feromagnētiskais diametrs atbilst gan adaptēra plāksnes

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE


JAUDAS KONTROLE

Pirkuma brīdī plīts virsmai tiek iestatīts maksimālais iespējamais jaudas līmenis. Noregulējiet iestatījumu atbilstoši elektrības sistēmas ierobežojumiem jūsu mājās, kā aprakstīts nākamajā punktā.



Levārojiet: Atkarībā no plauktam izvēlētais jaudas dažus gatavošanas zonas jaudas līmeņus un funkcijas (piemēram, vārīšanu vai ātro uzsildīšanu) var automātiski ierobežot, lai novērstu izvēlēto ierobežojuma pārsniegšanu.

Plīts virsmas jaudas intensitātes iestatīšana

Kad ierīce pievienota elektrotīklam, nākamajās 60 sekundēs varat iestatīt jaudas intensitātes līmeni.

Nospiediet Wi-Fi pogu () un pieturiet vismaz 5 sekundes. Ekrānā tiks parādīts "PL" simbols.

Nospiediet , lai apstiprinātu.

Izmantojiet taustiņu  lai palielinātu jaudas līmeni, vai taustiņu , lai to samazinātu.

Pieejamie jaudas intensitātes līmeņi ir šādi: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Apstipriniet, nospiežot .

Atlasītais jaudas līmenis tiks saglabāts atmiņā pat tad, ja strāvas padeve tiks pārtraukta.

Lai mainītu jaudas intensitātes līmeņus, atvienojiet ierīci no elektrotīkla vismaz uz 60 sekundēm, pēc tam atkal to pievienojiet tīklam un atkārtojiet iepriekšminētās secīgās darbības.

Ja, veicot secīgās iestatīšanas darbības, rodas kļūda, tiks parādīts "EE" simbols un būs dzirdams skaņas signāls. Ja tā notiek, atkārtojiet darbību.

Ja kļūda netiek novērsta, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

diametram, gan gatavošanas zonas diametram. Ja šie mērījumi nesakrīt, tas var ievērojami samazināt efektivitāti un veikspēju. Šo norādījumu neievērošana var izraisīt siltuma uzkrāšanos, kas netiek efektīvi pārnesta uz katlu vai pannu, kas var izraisīt plāksnes un plīts virsmas melnēšanu.

TUKŠI KATLI UN PANNAS

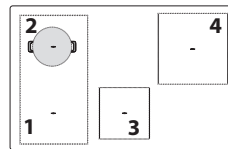
Plīts ir aprīkota ar iekšējo drošības sistēmu, kas aktivizē "Automatic off" (Automātiskā izslēgšanās) funkciju, kad tiek konstatēta pārāk augsta temperatūra. Nav ieteicams izmantot tukšus katlus un pannas ar plānu pamatni. Tomēr, to darot, temperatūra var paaugstināties ātrāk nekā laiks, kas nepieciešams, lai nekavējoties tiktu iedarbināta "Automatic off" (Automātiskā izslēgšanās), tādējādi radot risku sabojāt pannu vai plīts virsmu. Ja tā notiek, nepieskarieties pannai vai plīts virsmai un pagaidiet, līdz visi komponenti atdziest. Ja tiek parādīts kļūdas ziņojums, sazinieties ar servisa centru.

PIEMĒROTA IZMĒRA PANNAS/KATLU PAMATNE DAŽĀDĀM GATAVOŠANAS ZONĀM

Lai nodrošinātu, ka plīts virsma darbojas pareizi, katrai zonai izmantojiet katlu ar piemērotu pamatnes diametru (skatiet tabulu tālāk). Lūdzu, ņemiet vērā, ka virtuves piederumu ražotāji bieži norāda trauka augšējā diametra izmēru, nevis pamatnes diametru.

Lai nodrošinātu, ka plīts virsma darbojas ar paredzēto veikspēju, vienmēr izmantojiet gatavošanas zonu, kuras izmērs atbilst trauka pamatnes feromagnētiskajam izmēram. Novietojiet pannu/katlu, pārliedzoties, ka tas ir novietots izmantotās gatavošanas zonas centrā. Nav ieteicams izmantot katlus, kas ir lielāki par gatavošanas zonas izmēru.

VIRTUVES TRAUKU LIETOJUMS PA ZONĀM



Zona	Piemērotā virtuves trauka forma	Piemērota feromagnētiskā pamatne (cm)
1 vai 2	Apļa vai kvadrātveida	15
3	Apļa	10
4	Apļa	15
1+2 (FLEXISIDE)	Ovāla vai taisnstūrveida	Īsā mala 16-21 Garā mala 24 - 38

SKAŅAS SIGNĀLS IESLĒGTS/IZSLĒGTS

Skaņas signāla ieslēgšana/izslēgšana:

- Pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam;
- Gaidiet ieslēgšanas secību;
- Nospiediet pogu "P" pirmajā ritināšanas tastatūrā augšējā kreisajā stūrī un pieturiet 5 sekundes.

Jebkādas iestatītās trauksmes paliks aktīvas.

DEMONSTRĒŠANAS REŽĪMS (uzsildīšana deaktivizēta, skatiet nodaļu "Problēmu risināšana")

Lai ieslēgtu un izslēgtu demonstrēšanas režīmu:

- Pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam;
- Gaidiet ieslēgšanas secību;
- Pirmās minūtes laikā nospiediet un 5 sekundes pieturiet apakšējās kreisās puses tastatūras ātrās sildīšanas pogu "P" (kā parādīts tālāk);
- Displejā tiks parādīts "DE" (Vācu).



WI-FI IESTATĪŠANA (tikai Eiropas Savienības valstīm)

Lai varētu ierīci vadīt attāli, jums tā pareizi jāpievieno savas mājas tīklam un lietotnei. Iestatīšana jāveic tikai vienu reizi. Iestatīšana būs jāveic atkārtoti, ja maināt maršrutētāja iestatījumus (tīkla nosaukumu un paroli).

Minimālās prasības

Viedierīce: Operētājsistēma Android ar 1280x720 (vai lielāku) ekrānu vai iOS. Lietotņu veikalā noskaidrojiet lietotnes savietojamību ar Android vai iOS versijām. Bezvadu maršrutētājs: 2,4 Ghz Wi-Fi b/g/n.

Šī metode ir ideāla, jo nekaitē tādiem smalkiem produktiem kā šokolāde, un novērš to pielipšanu katlam.

SAGLABĀT SILTU

Šī funkcija ļauj uzturēt ēdienu ideālā temperatūrā, parasti pēc gatavošanas vai ļoti lēni reducējot šķidrumus.

Ideāli ēdiena pasniegšanai ideālā temperatūrā.

VĀRĪŠANA UZ LĒNAS UGUNIS

Šī funkcija ir ideāla, lai saglabātu tādu temperatūru, kāda ir gatavojot uz lēnas uguns, ļaujot gatavot ilgstoši bez riska piededzināt.

Ideāli ilgstošas gatavošanas receptēm (risiem, mērcēm, cepešiem) ar šķidruma mērcēm.

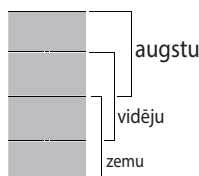
VĀRĪŠANA

Šī funkcija ļauj uzvārit ūdeni un uzturēt vārīšanos ar mazu enerģijas patēriņu. Pannā iepildiet aptuveni 2 litrus ūdens (vēlams istabas temperatūrā).

Lietotājiem vienmēr ieteicams uzmanīgi uzraudzīt verdošu ūdeni un regulāri pārbaudīt atlikušā ūdens daudzumu.

Ja katli ir lieli un ūdens daudzums pārsniedz 2 litrus, ieteicams izmantot vāku, lai optimizētu vārīšanās laiku.

CHEF CONTROL



Pielāgojamais laukums ir sadalīts trīs gatavošanas zonās (sk. attēlu), kas aktivizētas ar iepriekš iestatītu jaudu (augstu, vidēju vai zemu) atkarībā no katla/pannas novietojuma: pārvietojiet katlu/pannu pa virsmu, lai turpinātu gatavošanu dažādās temperatūrās, neizmantojot vadības ierīces.

WI-FI POGA

Kā savienot plīts virsmu ar Wi-Fi tīklu

Lai savienotu plīts virsmu ar lietotāja Wi-Fi tīklu, izmantojot mobilo lietotni: ieslēdziet plīts virsmu, nospiediet un pieturiet Wi-Fi pogu vismaz 1 sekundi (pieskaroties tai, atskanēs skaņas signāls), bet ne ilgāk par 2 sekundēm. Kad tā tiks atlaista, atskanēs ilg skaņas signāls. Izpildiet instrukcijas, kas redzamas mobilajā lietotnē. Ja tiek atskaņots otrs skaņas signāls pirms garā skaņas signāla, ir aktivizēta savienojuma ar lietotāja Wi-Fi tīkla maršrutētāja WPS poga procedūra (sk. nākamo paragrāfu); lūdzu, izlasiet paragrāfu "WI-FI SAVIENOJUMA ATIESTATES PROCEDŪRA", ja nevēlaties veikt šo procedūru un vēlreiz izveidot savienojumu ar Wi-Fi tīklu, izmantojot mobilo lietotni.

INDIKATORI

ATLIKUŠAIS KARSTUMS

Ja displejā ir redzams "H", tas nozīmē, ka gatavošanas zona ir karsta. Indikators iedegas pat tad, ja zona nav aktivizēta, bet ir sakarsusi blakus esošo zonu lietošanas dēļ vai tāpēc, ka uz tās ir novietots karsts katls.

Kad gatavošanas zona ir atdzisusi, "H" nodzīst.

Lai savienotu plīts virsmu ar lietotāja Wi-Fi tīklu, izmantojot maršrutētāja WPS pogu: ieslēdziet plīts virsmu, nospiediet Wi-Fi pogu (to nospiežot, atskanēs skaņas signāls) un turiet to nospiestu 3 sekundes, līdz atskan otrs skaņas signāls, pēc tam atļaidiet pogu. Kad tā tiks atlaista, atskanēs ilg skaņas signāls. Nospiediet WPS pogu savā maršrutētājā maks. divu minūšu laikā. Izpildiet instrukcijas, kas redzamas mobilajā lietotnē.

LŪDZU, NĒMIET VĒRĀ! Ja lietotājs savieno plīts virsmu, bet vēlāk nolēmj neizmantojot Wi-Fi funkciju, savienojumu var pārtraukt jebkurā laikā, neizpildot tālāk aprakstīto procedūru: kad plīts virsma ir ieslēgta, nospiediet Wi-Fi pogu (pieskaroties tai, atskanēs skaņas signāls) un turiet to nospiestu 7 sekundes, līdz atskanēs otrs skaņas signāls, pēc tam atļaidiet pogu. Kad tā tiks atlaista, atskanēs ilg skaņas signāls. Lai atkārtoti savienotu plīts virsmu, nospiediet Wi-Fi pogu (pieskaroties tai, atskanēs skaņas signāls) un turiet to nospiestu 3 sekundes, līdz atskanēs otrs skaņas signāls, pēc tam atļaidiet pogu. Kad tā ir atlaista, atskanēs garš skaņas signāls. Šī procedūra ļauj atjaunot savienojumu, neizmantojot instrukcijas mobilajā lietotnē.

TĀLVADĪBAS POGA

Kā apstiprināt komandas, kas nosūtītas, izmantojot mobilo lietotni

Ja gatavošanas virsma saņem tālvadības komandu (piemēram: izmantojot viedtālruni vai planšetdatora mobilo lietotni), lietotājam tā ir jāapstiprina, nospiežot tālvadības pogu: ieslēdziet plīts virsmu un pieturiet nospiestu tālvadības pogu vismaz 1 sekundi (pieskaroties tai, atskanēs skaņas signāls). Kad tā tiks atlaista, atskanēs ilg skaņas signāls.

Kā pārtraukt plīts virsmas savienojumu ar Wi-Fi tīklu

Lai atvienotu plīts virsmu no lietotāja Wi-Fi tīkla (piem., ja jānomaina maršrutētājs): ieslēdziet plīts virsmu, nospiediet tālvadības pogu (pieskaroties tai, atskanēs skaņas signāls) un turiet to nospiestu 7 sekundes, līdz atskanēs otrs signāls, pēc tam atļaidiet pogu. Kad tā tiks atlaista, atskanēs ilg skaņas signāls.

Wi-Fi savienojuma atiestātes procedūra

Ja ir izvēlēta nepareiza savienojuma procedūra vai ja kāda no iepriekš aprakstītajām savienošanas procedūrām ir jāpārtrauc pirms pabeigšanas (plīts virsma vēl nav savienota ar tīklu): ieslēdziet plīts virsmu, nospiediet tālvadības pogu (pieskaroties tai, atskan skaņas signāls) un turiet to nospiestu 7 sekundes, līdz atskan skaņas signāls, pēc tam atļaidiet pogu. Kad tā tiks atlaista, atskanēs ilg skaņas signāls.

Gadījumā, ja atiestātes procedūra nav sekmīgi pabeigta (ja neatskan ilgais skaņas signāls), atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla uz vismaz 20 sekundēm un pēc tam pievienojiet to elektrotīklam; pēc tam no jauna atkārtojiet atiestātes procedūru.

KATLS NOVĪTOTS NEPAREIZI VAI TĀ NAV VISPĀR

Šis simbols ir redzams tad, kad katls nav piemērots gatavošanai ar indukciju, ir novietots nepareizi vai tā izmērs neatbilst atlasītajai gatavošanas zonai. Ja katls netiek konstatēts 30 sekundēs pēc atlasīšanas, gatavošanas zona izslēdzas.

GATAVOŠANAS TABULA

Ēdienu gatavošanas tabula katram jaudas līmenim piedāvā gatavošanas veida piemēru. Katra jaudas līmeņa faktiskā piegādātā jauda ir atkarīga no gatavošanas zonas izmēriem.

JAUDAS LĪMENIS		GATAVOŠANAS VEIDS	LĪMEŅA LIETOJUMS (norāda ēdiena gatavošanas pieredzi un paradumus)
Maksimālā jauda	P	Ātra uzkaršēšana/Booster	Ideāli straujai ēdiena temperatūras paaugstināšanai līdz straujai viršanai (ūdenim) vai straujai gatavošanas šķidrumu uzkaršēšanai.
	14 – 18	Cepšana – vārīšana	Ideāli apbrūnināšanai, gatavošanas sākumam, dziļi sasaldētu produktu cepšanai, ātrai šķidrumu uzvārīšanai.
		Apcepšana – lēna cepšana – vārīšana – grilēšana	Ideāli apcepšanai, straujas viršanas uzturēšanai, gatavošanai un grilēšanai.
	10 – 14	Apcepšana – vārīšana – sautēšana – lēna cepšana – grilēšana	Ideāli apcepšanai, vidējas viršanas uzturēšanai, gatavošanai un grilēšanai, kā arī piederumu priekšsildīšanai.
		Gatavošana – sautēšana, apcepšana – grilēšana, gatavošana līdz krēmveida konsistences iegūšanai	Ideāli sautēšanai, lēnas viršanas uzturēšanai, gatavošanai un grilēšanai (ilgākiem laika posmiem).
	5 – 9	Gatavošana – vārīšana uz lēnas uguns – iebiezīšana, "ievilkšanās"	Ideāli lēnākas gatavošanas receptēm (rīsi, mērce, cepešis, zivs) ar šķidrumiem (piemēram, ūdens, vīns, virums, piens) un pastas "ievilkšanās". Ideāli lēnākas gatavošanas receptēm (daudzumam mazākam par 1 litru: rīsi, mērce, cepeši, zivs) ar šķidrumiem (piemēram, ūdens, vīns, virums, piens).
1 – 4	Kausēšana – atkausēšana	Ideāli, lai padarītu sviestu mikstu, lēnām izkausētu šokolādi, atkausētu nelielas porcijas.	
	Ēdiena siltuma saglabāšana – risoto "ievilkšanās"	Ideāli, lai uzturētu siltas nelielas porcijas tikko pagatavota ēdiena vai traukus servēšanai, kā arī, lai "ievilkotos" risoto.	
Nulles jauda	OFF	–	Plīts virsma dīkstāvē vai izslēgtā režīmā (gatavošanas beigās iespējams atlikušais karstums, norāda ar "H").

TĪRĪŠANA UN APKOPE

**BRĪDINĀJUMS!**

- **Neizmantojiet tvaika tīrīšanas ierīces.**
- **Pirms tīrīšanas pārlicinieties, ka gatavošanas zonas ir izslēgtas un atlikušā karstuma indikators ("H") nav iedegts.**

Svarīgi!

- Neizmantojiet abrazīvus un skrāpējošus sūkļus.
- Pēc katras lietošanas reizes notīriet plīts virsmu (kad tā ir atdzisusi), lai noņemtu visas nogulsnes un ēdiena traipus.
- Virsma, kas nav pienācīgi tīra, var samazināt vadības paneļa pogu jutību.
- Izmantojiet skrāpi tikai tad, ja atliekas ir pielipušas pie plīts virsmas. Izpildiet skrāpja ražotāja norādījumus, lai nesaskrāpētu stiklu.
- Cukurs un pārtikas produkti ar augstu cukura saturu var sabojāt plīts virsmu, tāpēc tie jānotīra nekavējoties.
- Sāls, cukurs un smiltis var saskrāpēt stikla virsmu.
- Izmantojiet mikstu drāniņu, virtuves dvieli vai speciālu plīts virsmu tīrītāju (ievērojiet ražotāja norādījumus).
- Izlijuši šķidrumi gatavošanas zonās var izraisīt katlu pārvietošanos vai vibrāciju.
- Pēc plīts virsmas tīrīšanas, rūpīgi nosusiniet.

Ja uz stikla CleanProtect ir redzams logotips, plīts virsma ir apstrādāta ar CleanProtect tehnoloģiju. Šis ekskluzīvais pārklājums nodrošina izcilus tīrīšanas rezultātus un uztur spožu plīts virsmu daudz ilgāk.

Mēs iesakām veikt ikdienas tīrīšanu pēc katras lietošanas reizes.



Lai notīrītu CleanProtect plīts virsmu, ievērojot šos ieteikumus:

- Apslāciet ar ūdeni vietas, kur ir nepieciešama tīrīšana, nodrošinot, ka visu netīro laukumu pārklāj ūdens, un uzmanieties, lai uz vadības paneļa nenonāktu ūdens pīles.
- Apslācīšanai ar ūdeni:
 - Parastos apstākļos nogaidiet 2 minūtes.
 - Lielas netīrības gadījumā nogaidiet 5 minūtes.
 - Ja ūdens uz plīts virsmas nožūst, apslācīšanas soli ar nepieciešams atkārtot.
- Izmantojiet neabrazīvu sūkli, lai noņemtu netīrumu paliekas un nosusinātu plīts virsmu pēc tīrīšanas.

PROBLĒMU RISINĀŠANA

- Pārbaudiet, vai nav pārtraukta elektropadeve.
- Ja plīts virsmu pēc lietošanas nevar izslēgt, atvienojiet to no elektrotīkla.
- Ja, ieslēdzot plīti, displejā parādās burtu un ciparu kodi, izlasiet norādījumus tālāk norādītajā tabulā.

Lūdzu, ņemiet vērā! Ūdens, izšakstījies šķidrums no katliem un priekšmeti uz plīts virsmas pogām var nejaūši aktivizēt vai deaktivizēt vadības paneļa bloķēšanas funkciju.

DISPLEJA KODS	APRAKSTS	IESPĒJAMIE CĒLOŅI	RISINĀJUMS
F0E1	Konstatēts gatavošanas trauks, bet tas neatbilst pieprasītajai darbībai.	Gatavošanas trauks nav pareizi novietots uz gatavošanas zonas vai arī tas nav saderīgs ar vienu vai vairākām gatavošanas zonām.	Nospiediet pogu "Ieslēgt/Izslēgt" divas reizes, lai noņemtu F0E1 kodu un atjaunotu gatavošanas zonas funkcionalitāti. Pēc tam mēģiniet izmantot gatavošanas trauku uz citas gatavošanas zonas vai izmantot citu gatavošanas trauku.
F0E7	Nepareizs strāvas vada savienojums.	Elektrotīkla savienojums nav izveidots tā, kā norādīts punktā "ELEKTRISKAIS PIESLĒGUMS".	Pielāgojiet elektrotīkla savienojumu atbilstoši norādījumiem punktā "ELEKTRISKAIS PIESLĒGUMS".
F0EA	Vadības panelis izslēdzas pārlietu augstas temperatūras dēļ.	Elektronisko daļu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta.	Ļaujiet plīts virsmai atdzist, pirms atsākat lietošanu.
F0E9	Gatavošanas zona izslēdzas, ja temperatūra ir pārāk augsta.	Elektronisko daļu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta.	Pirms atkārtotas lietošanas pagaidiet, līdz ēdiena gatavošanas zona ir atdzisusi.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Pagaidiet dažas sekundes, pēc tam vēlreiz pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam. Ja problēma netiek atrisināta, sazinieties ar servisu un norādiet displejā redzamo kļūdas kodu.		
dE <i>[kad plīts virsma ir izslēgta]</i>	Plīts virsma neieslēdzas sildīšanas režīmā. Funkcijas neieslēdzas.	DEMONSTRĒŠANAS REŽĪMS ieslēgts.	Sekoiet instrukcijām, kas sniegtas paragrāfā "DEMONSTRĒŠANAS REŽĪMS".
Wi-Fi gaismas diode: ieslēgta (deg) REM gaismas diode: lēni mirgo (1 s deg/1 s nedeg)	Plīts virsma nedarbojas. Pogas nereaģē.	Notiek programmatūras atjaunināšana (tā var ilgt vairāk nekā vienu stundu).	Uzgaidiet, kamēr tiek veikta atjaunināšana un tikai tad atkal lietojiet plīts virsmu.
piemēram 	Plaukts neļauj aktivizēt īpašo funkciju.	Jaudas regulators ierobežo jaudas līmeņus saskaņā ar maksimālo vērtību, kas iestatīta plauktam.	Skatiet paragrāfu "Jaudas kontrole".
piemēram  <i>[Jaudas līmenis zemāks par pieprasīto līmeni]</i>	Plaukts automātiski iestata minimālo jaudas līmeni, lai nodrošinātu gatavošanas zonas izmantošanu.	Jaudas regulators ierobežo jaudas līmeņus saskaņā ar maksimālo vērtību, kas iestatīta plauktam.	Skatiet paragrāfu "Jaudas kontrole".

BIEŽĀK UZDOTIE JAUTĀJUMI PAR Wi-Fi

Kādi Wi-Fi protokoli tiek atbalstīti?

Uzstādītais Wi-Fi adapteris atbalsta Wi-Fi b/g/n Eiropas valstīs.

Kādi iestatījumi jākonfigurē maršrutētāja programmatūrā?

Nepieciešami šādi maršrutētāja iestatījumi: iespējota 2,4 GHz frekvence, Wi-Fi b/g/n, aktivizēts DHCP un NAT.

Kāda WPS versija tiek atbalstīta?

WPS 2.0 vai jaunāka. Pārbaudiet maršrutētāja dokumentāciju.

Vai pastāv atšķirības, lietojot viedtālruni (vai planšetdatoru) ar Android sistēmu vai iOS?

Varat izmantot jebkuru operētājsistēmu; atšķirību nav.

Vai var izmantot mobilo 3G piesaisti maršrutētāja vietā?

Jā, taču mākonpakalpojumi paredzēti pastāvīgi pievienotām ierīcēm.

Kā pārbaudīt, vai darbojas mājas interneta savienojums un ir ieslēgta bezvadu funkcija?

Tiklu ir iespējams atrast, izmantojot viedierīci. Pirms mēģināt atrast tiklu, atspējojiet citus datus savienojumus.

Kā pārbaudīt, vai ierīce ir pievienota mājas bezvadu tīklam?

Atveriet maršrutētāja konfigurācijas sadaļu (skatiet maršrutētāja rokasgrāmatu) un pārbaudiet, vai ierīces MAC adrese ir norādīta bezvadu pievienoto ierīču lapā.

Kur atrast ierīces MAC adresi?

Uz stikla ir uzlīme ar SAID un MAC adresēm.

Mac MAC adresē ir ciparu un burtu kombinācija, sākot ar "88:e7".

Kā pārbaudīt, vai ir ieslēgta ierīces bezvadu funkcija?

Lai noskaidrotu, vai ierīces tīkls ir atpazīts un ir izveidots savienojums ar mākonu, izmantojiet savu viedierīci un lietotni 6th Sense Live.

Vai pastāv kādi apstākļi, kas var traucēt signālam sasniegt ierīci?

Pārbaudiet, vai ierīces, ko pievienojāt, neizmanto visu pieejamo joslas platumu. Pārbaudiet, vai jūsu pievienoto ierīču, kurās iespējots Wi-Fi, skaits nepārsniedz maksimālo maršrutētāja ierobežojumu.

Cik tālu maršrutētājam jāatrodas no ierīces?

Parasti Wi-Fi signāls ir pietiekami spēcīgs, lai aptvertu dažas telpas, taču signāla stiprums ir atkarīgs no sienu izgatavošanas materiāla. Signāla stiprumu var pārbaudīt, novietojot viedierīci blakus ierīcei.

Kas jādara, ja nevar izveidot bezvadu savienojumu ar ierīci?

Lai palielinātu mājas Wi-Fi pārklājumu, varat izmantot īpašas ierīces, piemēram, piekļuves punktus, Wi-Fi atkārtotājus un elektroliņijas tiltus (nav ierīces komplektā).

Kā noskaidrot sava bezvadu tīkla nosaukumu un paroli?

Skatiet maršrutētāja dokumentāciju. Maršrutētāja etiķetē parasti norādīta informācija, lai atvērtu ierīces iestatīšanas lapu, izmantojot pievienoto ierīci.

Kā jārikojas, ja maršrutētājs izmanto apkārtnes Wi-Fi kanālu?

Iestatiet, lai maršrutētājs izmanto mājas Wi-Fi kanālu.

Kā jārikojas, ja mirgo Wi-Fi gaismas diode vai ierīce nespēj izveidot stabilu savienojumu ar mājas maršrutētāju?

Ierīce var būt veiksmīgi pievienota maršrutētājam, taču savienojums ar internetu netiek izveidots. Lai izveidotu savienojumu starp ierīci un internetu, pārbaudiet maršrutētāja un/vai operatora iestatījumus.

Maršrutētāja iestatījumi: jābūt ieslēgtam NAT, ugunsmūrim un DHCP jābūt konfigurētam pareizi. Atbalstītais paroles šifrēšanas režīms: WEP, WPA, WPA2. Lai izmēģinātu citu šifrēšanas veidu, skatiet maršrutētāja rokasgrāmatu.

Operatora iestatījumi: ja jūsu interneta pakalpojumu sniedzējs ir noteicis to konkrētu MAC adresi skaitu, kas var izveidot savienojumu ar internetu,

iespējams, ka nevarēsiet pievienot ierīci mākonim. Ierīces MAC adrese ir ierīces unikālais identifikators. Lūdzu, sazinieties ar savu interneta pakalpojumu sniedzēju, lai uzzinātu, kā pievienot internetam ierīces, kas nav dators.

Kā pārbaudīt, vai dati tiek pārraidīti?

Pēc tīkla iestatīšanas izslēdziet ierīci, uzgaidiet 20 sekundes un tad atkal ieslēdziet to. Pārbaudiet, vai lietotne uzrāda ierīces UI statusu.

Dažu iestatījumu parādīšanai lietotnē nepieciešamas vairākas sekundes.

SKAŅAS DARBĪBAS LAIKĀ

Indukcijas plīts virsmas normālas darbības laikā var radīt svilpošas vai krakšķošanas skaņas. Šos trokšņus īstenībā rada gatavošanas piederumi un tie saistīti ar pannu pamatņu īpašībām (piemēram, kad pamatnes ir izgatavotas no dažādu materiālu kārtām vai arī tās ir deformētas).

PĒCPĀRDOŠANAS SERVISS

Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.whirlpool.eu/register.

PIRMS SAZINĀTIES AR PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS DIENESTU:

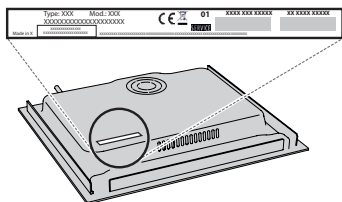
- Mēģiniet atrisināt problēmu saviem spēkiem, izmantojot šeit atrodamo **PROBLĒMU RISINĀŠANA**.
- Izslēdziet ierīci un ieslēdziet to vēlreiz, lai pārliecinātos, vai problēma ir novērsta.

JA PĒC IEPRIEKŠMINĒTAJĀM PĀRBAUDĒM PROBLĒMA NAV NOVĒRSTA, SAZINIETIES AR TUVĀKO PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS DIENESTU.

Lai saņemtu palīdzību, zvaniet uz garantijas grāmatiņā norādīto numuru vai sekojiet norādījumiem tīmekļa vietnē www.whirlpool.eu.

Sazinoties ar klientu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestu, vienmēr norādiet:

- īsu kļūmes aprakstu;
- precīzu ierīces veidu un modeli;



Kā mainīt savu Whirlpool kontu, saglabājot savienojumu ar ierīcēm?

Varat izveidot jaunu kontu, taču, ņemiet vērā, ka ierīces vispirms jānoņem no vecā konta, pirms to pievienošanas jaunajam kontam.

Es nomainīju maršrutētāju. Kā jārikojas?

Ja jaunajā maršrutētājā ir iestatīts iepriekšējā tīkla nosaukums un parole, jums nekas nav jā dara — ierīce izveidos savienojumu automātiski.

Citādi, lai pievienotu ierīci jaunam Wi-Fi tīklam, lietotnes sākumlapā nospiediet taustiņu "+" un izpildiet lietotnes norādījumus.

Šie trokšņi var atšķirties atkarībā no izmantotajiem piederumiem un tajos ievietotā pārtikas daudzuma un nav kādas kļūmes indikators.

- sērijas numurs (skaitlis pēc vārda SN uz tehnisko datu plāksnes zem ierīces). Sērijas numurs ir norādīts arī dokumentācijā;



Mod. xxx xxx

Ind.C. xxxx xxxx xxxx

SN: xxxx xxxx xxxx

Prod.N. xxxx xxxx xxxx

- savu pilno adresi;
- savu tālruna numuru.

Ja nepieciešams remonts, lūdzu, sazinieties ar pilnvarotu Pēcpārdošanas apkopes centru (lai būtu garantija, ka tiek izmantotas tikai oriģinālās rezerves daļas un remonts tiktu veikts pareizi).

Ja ierīces tiks uzstādītas līdzās, zvaniet uz pēcpārdošanas servisu, lai saņemtu skrūvju komplektu, kas nepieciešams uzstādīšanai (ja tas nav iekļauts).

Ja uzstādīšana netiek veikta virs iebūvētas cepeškrāsns, jūs varat zvanīt pēcpārdošanas dienestam (After Sales Service), lai iegādātos dalītāju komplektu C00628720 (plīts virsma 60 un 65 cm) vai C00628721 (plīts virsma 77 cm).

Ja nevēlaties iegādāties dalītāju komplektu lūdzu, pārliecinieties, vai atdalītājs ir uzstādīts saskaņā uzstādīšanas instrukcijām.

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

- Izmantojot QR kodu jūsu iekārtā;
- Apmeklējot mūsu tīmekļa vietni docs.whirlpool.eu/docs;
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruna numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI RESPECTATE

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranța. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta și pe viitor.

Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranța, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.

⚠️ **AVERTISMENT:** Dacă suprafața plitei este crăpată, nu folosiți aparatul - risc de electrocutare.

⚠️ **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: nu depozitați articole pe suprafețele de gătit.

⚠️ **ATENȚIE:** Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces de preparare care durează puțin trebuie să fie supravegheat în permanență.

⚠️ **AVERTISMENT:** Prepararea la plită cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă - risc de incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă: opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de exemplu, cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

⚠️ Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau suport. Nu amplasați articole vestimentare sau alte materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu.

⚠️ Obiectele metalice precum cuțite, furculițe, linguri și capace nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece pot deveni fierbinți.

⚠️ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheați în permanență. Copiii cu vârsta de peste 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

⚠️ După utilizare, opriți plita folosind butonul de comandă și nu vă bazați pe detectorul de vase de gătit.

⚠️ **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea elementelor fierbinți. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

⚠️ Alimentele nu trebuie lăsate în interiorul sau deasupra produsului mai mult de o oră înainte sau după preparare.

UTILIZAREA PERMISĂ

⚠️ **ATENȚIE:** aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui comutator extern, precum un temporizator, sau al unui sistem de comandă la

distanță separat.

⚠️ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuințe, precum și în alte spații, cum ar fi: bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare de tip "bed and breakfast" și alte spații rezidențiale.

⚠️ Nu este permisă nicio altă utilizare (de ex., încălzirea încăperilor).

⚠️ Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizați aparatul afară.

⚠️ **AVERTISMENT:** Plita cu inducție ar putea genera sunetul acustic atunci când pe panoul de comandă există așezat un obiect. Deconectați plita utilizând butonul de pornire/oprire.

INSTALARE

⚠️ Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiți mănuși de protecție la despachetare și instalare - risc de tăiere.

⚠️ Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a aparatului, cu excepția cazului în care acest lucru este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsați copiii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deșeurile de ambalaje (bucăți de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operație de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare. În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Activați aparatul numai atunci când instalarea a fost finalizată.

⚠️ Efectuați toate operațiile de tăiere a dulapului înainte de montarea aparatului și îndepărtați toate așchiile de lemn și rumegușul.

⚠️ În cazul în care aparatul nu este montat deasupra unui cuptor, trebuie să fie instalat un panou despărțitor (neinclus în dotarea aparatului) în compartimentul de sub acesta.

AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

⚠️ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este accesibil), fie prin intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în

conformitate cu normele privind cablurile electrice, și trebuie să fie împământată 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 excepția 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.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

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

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 obține informații suplimentare despre efectele care pot apărea asupra acestuia în apropierea câmpurilor electromagnetice ale plitelor cu inducție.

Producătorul, Whirlpool Management Emea S.r.l., declară că acest model I100 EMEA de aparat electrocasnic cu echipament radio este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE și reglementările din 2017 privind echipamentele radio.

Textul complet al declarației de conformitate este prezent pe următorul site web: <https://docs.whirlpool.eu>.

Echipamentul radio funcționează pe o bandă de frecvențe ISM de 2,4 GHz, puterea maximă a frecvențelor radio transmise nu depășește 20 dBm (e.i.r.p.). Acest produs include un anumit software cu sursă deschisă, dezvoltat de terți. Declarația de utilizare a licenței software-ului cu sursă deschisă este disponibilă pe următorul site web: <https://docs.whirlpool.eu>.

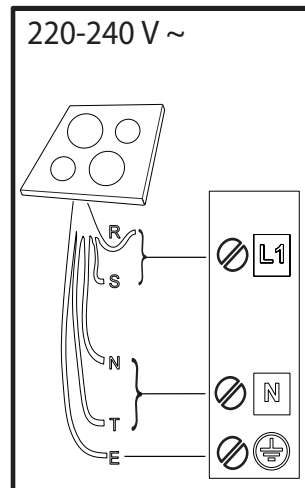
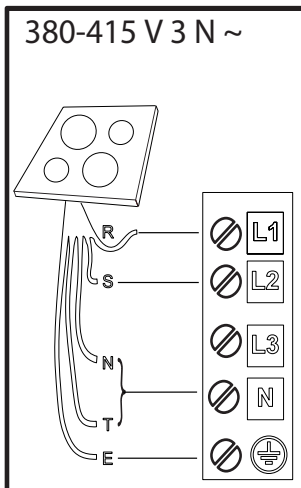
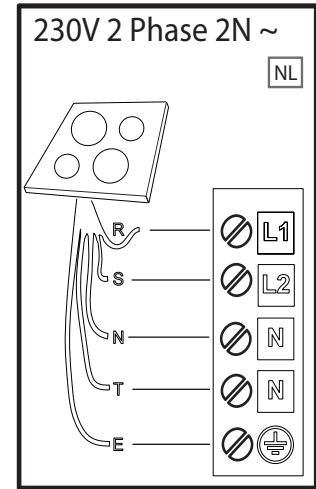
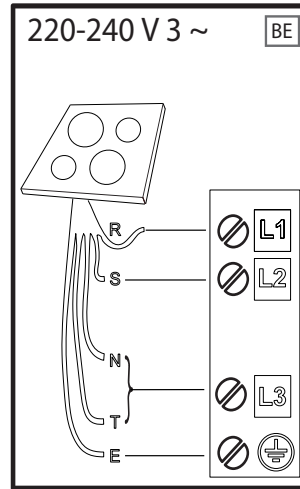
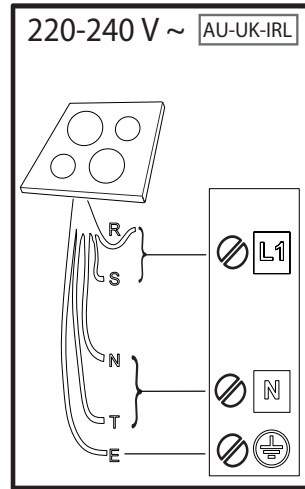
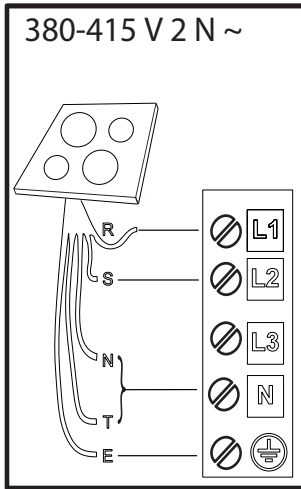


CONECTAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ

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. Impământarea aparatului este obligatorie prin lege: utilizați numai conductori (inclusiv conductorul pentru împământare) de dimensiuni corespunzătoare.



R


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

S

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

T

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

 = **E**

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

N

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



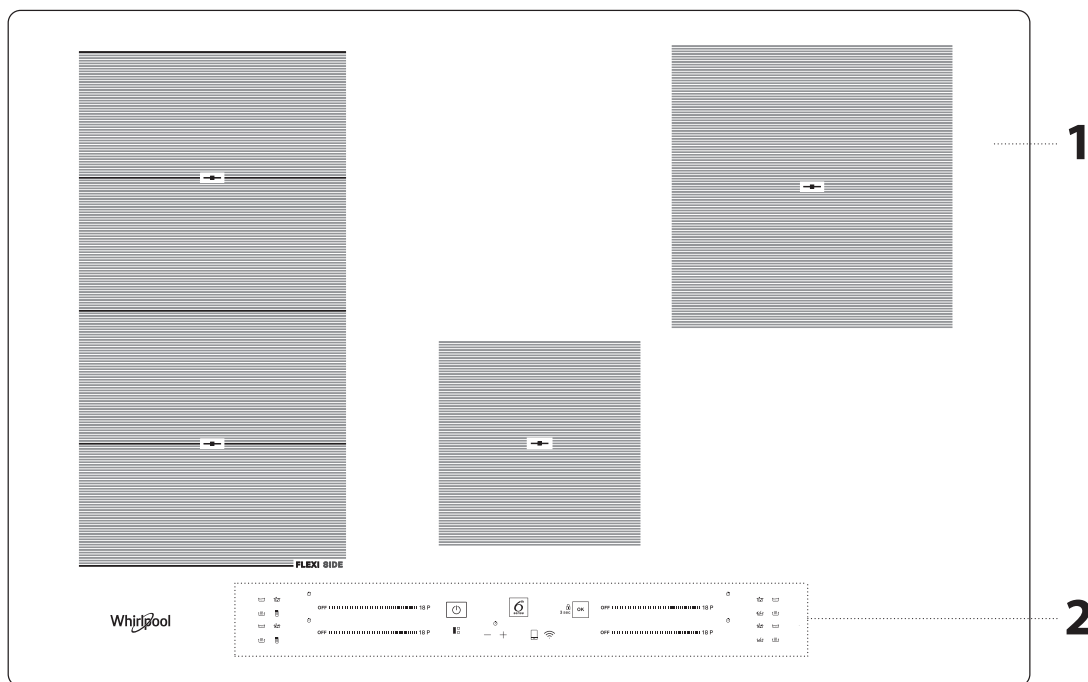
VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.whirlpool.eu/register.

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



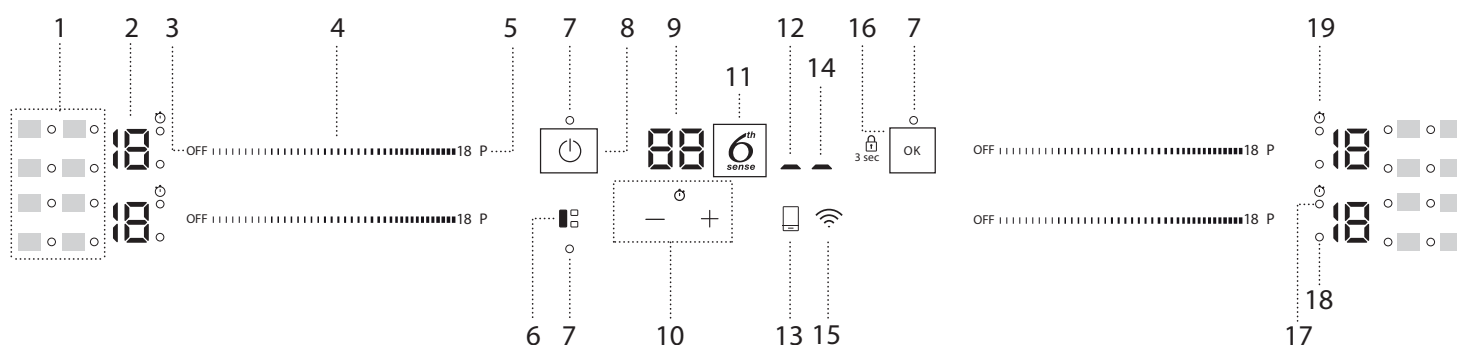
**Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile
privind siguranța.**

DESCRIEREA PRODUSULUI




1. Plita
2. Panou de comandă




PANOUL DE COMANDĂ



- | | | |
|--|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 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 FLEXISIDE 7. Indicator luminos – funcție activă | <ol style="list-style-type: none"> 8. Buton de Pornire/Oprire 9. Indicatorul duratei de preparare 10. Temporizator 11. Buton 6th Sense 12. Indicator comandă de la distanță activă 13. Tastă comandă de la distanță 14. Indicator Wi-Fi activ | <ol style="list-style-type: none"> 15. Tastă Wi-Fi 16. Buton OK/Blocare taste – 3 secunde 17. Indicator temporizator activ 18. Indicator de selectare a zonei 19. Simbol indicator temporizator |
|--|---|--|

ACCESORII

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

VASE DE GĂTIT	MATERIAL	PROPRIETĂȚI
 Vase de gătit recomandate	Baza este realizată din oțel inoxidabil cu design tip sandwich, oțel emailat, fontă.	Asigură o eficiență optimă, se încălzește rapid și distribuie uniform căldura.
 Vase de gătit adecvate	Baza nu este complet feromagnetică (magnetul se fixează doar într-o parte a bazei vasului de gătit).	Nu numai zona feromagnetică se încălzește. De aceea, aceasta se poate încălzi mai puțin rapid, iar căldura ar putea fi distribuită mai puțin uniform.
 Vase de gătit adecvate	Baza feromagnetică conține zone cu aluminiu sau are o zonă adâncită în centru.	Zona feromagnetică este mai mică decât suprafața 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	Oțel subțire normal, sticlă, lut, cupru, aluminiu și alte materiale neferomagnetice, vase de gătit cu piciorușe de cauciuc.	Vasul de gătit nu este detectat și nu se încălzește.

NOTĂ: Toate vasele de gătit trebuie să aibă baza plată. Verificați periodic baza pentru a identifica orice semn de deformare, deoarece unele vase de gătit ar putea suferi deformări din cauza căldurii intense.

ADAPTOARE PENTRU OALE/TIGĂI NEPOTRIVITE PENTRU GĂTIT CU INDUCȚIE

Utilizarea plăcilor adaptoare afectează eficiența și, prin urmare, crește timpul necesar pentru încălzirea apei sau alimentelor. Asigurați-vă că diametrul


PRIMA UTILIZARE

POWER MANAGEMENT (SETAREA NIVELULUI DE PUTERE)



La momentul achiziționării, plita este setată la puterea maximă posibilă. Reglați setarea în funcție de limitele sistemului electric din locuința 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 Wi-Fi () timp de cel puțin 5 secunde. Pe afișaj va apărea simbolul "PL".

Apăsați butonul  pentru a confirma.

Utilizați tasta  pentru a crește nivelul de putere și tasta  pentru a-l reduce. Sunt disponibile următoarele niveluri de putere: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.2 kW.

Confirmați apăsând pe .

Nivelul de putere selectat va rămâne stocat în memorie chiar dacă alimentarea cu energie electrică este întreruptă.

Pentru a modifica nivelul de putere, deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică timp de cel puțin 60 de secunde, apoi reconectați-l și parcurgeți 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, repetați operațiunea. Dacă apare orice mesaj de eroare, contactați centrul de service.

feromagnetic al bazei vasului de gătit se aliniaza atât cu diametrul plăcii adaptoare, cât și cu diametrul zonei de gătit. Dacă aceste dimensiuni nu corespund, eficiența și performanța pot scădea semnificativ. Nerespectarea acestor indicații 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.

OLE ȘI TIGĂI GOALE

Plita este echipată cu un sistem intern de siguranță care activează funcția „Oprire automată” atunci când este detectată o temperatură prea ridicată. Nu este recomandată utilizarea oalelor și tigăilor goale, care au baza subțire. Totuși, atunci când faceți acest lucru, temperatura ar putea crește mai rapid decât timpul necesar pentru ca funcția „Oprire automată” să fie declanșată prompt, existând riscul de a deteriora tigaia sau suprafața plitei. Dacă se întâmplă acest lucru, Nu atingeți tigaia și nici suprafața plitei și așteptați până când se răcesc toate componentele. Dacă apare un mesaj de eroare, contactați centrul de service.

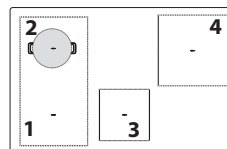
DIMENSIUNEA CORESPUNZĂTOARE A BAZEI TIGĂII/OALEI PENTRU DIFERITELE ZONE DE GĂTIT

Pentru a asigura funcționarea corespunzătoare a plitei, utilizați oale cu baze cu un diametru adecvat pentru fiecare zonă (consultați tabelul de mai jos). Rețineți că producătorii de vase de gătit specifică adesea diametrul superior al vasului de gătit, nu diametrul bazei acestora.

Pentru a vă asigura că plita funcționează la performanțele preconizate, utilizați întotdeauna o zonă de gătit cu o dimensiune care să corespundă dimensiunii feromagnetice a bazei vasului de gătit.

Așezați tigaia/oala și asigurați-vă că aceasta este bine centrată pe zona de gătit utilizată. Este recomandat să nu utilizați oale mai mari decât dimensiunea zonei de gătit.

UTILIZAREA VASULOR DE GĂTIT ÎN FUNCȚIE DE ZONĂ



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

ACTIVAREA/DEZACTIVAREA SEMNALULUI ACUSTIC

Pentru a activa/dezactiva semnalul acustic:

- Conectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică;
- Așteptați secvența de pornire;
- Apăsați 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, consultați secțiunea "Remediarea defecțiunilor")

Pentru a porni și opri modul demo:

- Conectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică;
- Așteptați secvența de pornire;
- În primul minut, apăsați butonul de încălzire rapidă "P" din partea din stânga jos a tastaturii timp de 5 secunde (conform indicațiilor de mai jos);
- Pe afișaj va apărea "DE".



CONFIGURARE WI-FI (nu se aplică în afara Uniunii Europene)

Pentru a permite aparatului să fie comandat de la distanță, trebuie să finalizați cu succes procesul de conectare a aparatului la rețeaua și aplicația dumneavoastră de domiciliu. Procedura de configurare trebuie efectuată o singură dată. Aceasta trebuie efectuată din nou în cazul în care schimbați setările routerului dumneavoastră (numele și parola rețelei).

Cerințe minime

Dispozitiv inteligent: Android cu ecran de 1280x720 (sau mai mare) sau iOS. Consultați pe App Store compatibilitatea aplicației cu versiunile de Android sau iOS. Router fără fir: 2.4Ghz Wi-Fi b/g/n.

Modul de configurare

Pentru a utiliza această funcție, este necesar să dețineți: Un smartphone sau o tabletă și un router fără fir conectat la internet.

Verificați cu dispozitivul dumneavoastră inteligent dacă semnalul rețelei fără fir de domiciliu este puternic lângă aparat.

Descărcați aplicația 6th Sense Live pentru dispozitivul dumneavoastră mobil. Puteți descărca aplicația 6th Sense Live din iTunes Store sau magazinul Google Play.

Odată descărcată, urmați instrucțiunile din aplicație pentru a crea un cont.

După crearea contului, deschideți aplicația și apăsați "+" în partea din stânga jos a ecranului pentru a adăuga un nou aparat la contul dumneavoastră. Aplicația 6th Sense Live va fi ghidul dumneavoastră pentru a parcurge toți pașii necesari pentru finalizarea procesului.

Autocolantul cu cod adresă QR, SAID și Mac este utilizat pentru a sincroniza un dispozitiv inteligent cu aparatul dumneavoastră.

Procedura de asociere trebuie efectuată din nou numai dacă modificați proprietățile routerului (de exemplu, numele rețelei, parola sau furnizorul de date).

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 acoperiți cu vasul de gătit simbolurile de pe panoul de comandă.

Vă rugăm să rețineți: În cazul zonelor de gătit localizate în apropierea panoului de comandă, se recomandă să țineți oalele și cratițele în interiorul marcajelor (luând în considerare atât baza, cât și marginea superioară a cratiței, aceasta din urmă având tendința să fie mai mare).

Acest lucru împiedică încălzirea excesivă a panoului tactil. Atunci când frigeți sau prăjiți alimente, vă rugăm să utilizați 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 (GLISOR) 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 (OFF). Pentru a debloca comenzile, repetați procedura de activare.

**TEMPORIZATOR**

Temporizatorul comandă toate zonele de gătit.

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.

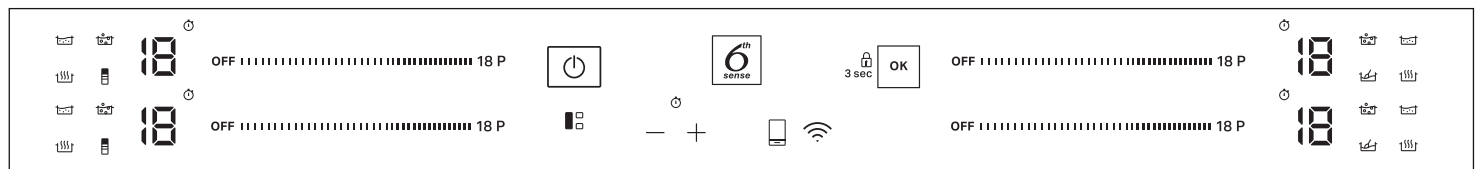
În cazul în care sunt activate simultan 2 temporizatoare de pe aceeași parte a plitei, "Indicatorul de selectare a zonei" clipește și durata de preparare corespunzătoare selectată este afișată pe afișajul central.

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.

FUNCȚII**FLEXISIDE**

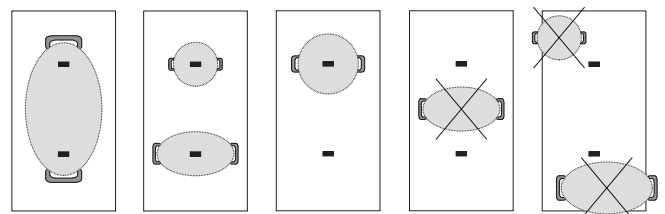
Prin selectarea butonului "FLEXISIDE", puteți combina două zone de gătit și le puteți utiliza la aceeași putere acoperind suprafața în întregime cu o oală mare sau parțial cu o oală rotundă/ovală.

Funcția rămâne întotdeauna activată și, atunci când utilizați o singură oală, aceasta poate fi deplasată pe întreaga suprafață. În acest caz, ambele suporturi tactile de derulare din stânga pot fi utilizate în mod nediferențiat. Este ideală pentru prepararea în oale ovale sau dreptunghiulare sau cu suporturi pentru cratițe.

Apăsați tasta "FLEXISIDE" pentru a dezactiva funcția.

N.B. Când utilizați această funcție, nu puteți selecta funcțiile speciale.

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






Butonul "6th Sense" activează funcțiile speciale.

Așezați vasul de gătit și selectați zona de gătit.

Apăsați butonul "6th Sense". Pe afișajul zonei selectate va apărea "A".

Indicatorul pentru prima caracteristică specială disponibilă pentru zona de gătit se va aprinde.

Selectați funcția specială dorită apăsând o dată sau de mai multe ori butonul "6th Sense".

Funcția este activată la apăsarea butonului  pentru confirmare.

Pentru a selecta o altă funcție specială, apăsați "OFF" și apoi butonul "6th Sense" pentru a alege funcția solicitată.

Pentru a dezactiva funcția specială și a reveni la modul manual, apăsați "OFF". Nivelul de putere atunci când utilizați funcțiile speciale este presetat de plită și nu poate fi modificat.



TOPIRE

Această funcție vă permite să aduceți alimentele la temperatura ideală pentru topire și să mențineți starea acestora fără riscul de a le arde.

Metoda este ideală deoarece nu deteriorează alimentele delicate precum ciocolata și împiedică aderarea acestora la suprafața vasului de gătit.



MENTINERE LA CALD

Această caracteristică vă permite să păstrați alimentele la o temperatură ideală, de obicei, după finalizarea preparării sau când doriți să reduceți 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 preparați 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 aduceți apa la temperatura de fierbere și să mențineți fierberea cu un consum de energie mai redus.

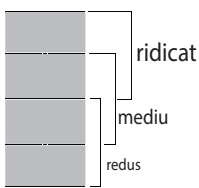
Trebuie să turnați aproximativ 2 litri de apă (de preferință la temperatura camerei) în vasul de gătit.

În orice caz, este recomandat să supravegheați apa care fierbe și să verificați cu regularitate cantitatea de apă rămasă.

Dacă vasele de gătit sunt mari și cantitatea de apă este de peste 2 litri, vă recomandăm să utilizați un capac pentru a optimiza timpul de fierbere.



CHEF CONTROL



Zona flexibilă este împărțită în trei zone de gătit (consultați figura) activate la un nivel de putere presetat (ridicat, mediu sau redus) în funcție de poziția oalei/tigaiei: mutați oala/tigaia pe suprafață pentru a continua prepararea la temperaturi diferite fără să utilizați butoanele de comandă.

INDICATORI



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.



TASTĂ WI-FI

Conectarea plitei la rețeaua Wi-Fi

Pentru a conecta plita la rețeaua Wi-Fi a utilizatorului folosind aplicația mobilă: porniți plita, apăsați și mențineți apăsat butonul Wi-Fi timp de cel puțin 1 secundă (când este atins, se va auzi un sunet), dar nu mai mult de 2 secunde. Când este eliberat, se va auzi un sunet lung. Urmați instrucțiunile din aplicația mobilă. Dacă se aude un al doilea sunet înaintea sunetului lung, conexiunea la rețeaua Wi-Fi a utilizatorului prin procedura de acționare a butonului WPS al routerului a fost activată (consultați următorul paragraf); vă rugăm să citiți paragraful „PROCEDURA DE RESETARE A CONEXIUNII WI-FI” dacă nu doriți să urmați această procedură și reactivați conexiunea la rețeaua Wi-Fi folosind aplicația mobilă.

Pentru a conecta plita la rețeaua Wi-Fi a utilizatorului folosind butonul WPS al routerului: porniți plita, apăsați butonul Wi-Fi (când este atins, se va auzi un sunet) și mențineți-l apăsat timp de 3 secunde până când se aude un al doilea sunet, apoi eliberați butonul. Când este eliberat, se va auzi un sunet lung. Apăsați butonul WPS de pe router în decurs de maximum două minute. Urmați instrucțiunile din aplicația mobilă.

VĂ RUGĂM SĂ REȚINEȚI: Dacă utilizatorul conectează plita, dar ulterior decide să nu utilizeze funcția Wi-Fi, conexiunea poate fi întreruptă oricând fără a urma procedura descrisă mai jos: în timp ce plita este pornită, apăsați butonul Wi-Fi (când este atins, se va auzi un sunet) și mențineți-l apăsat timp de 7 secunde până când se aude un al doilea sunet, apoi eliberați butonul. Când este eliberat, se va auzi un sunet lung. Pentru a reconecta plita, apăsați butonul Wi-Fi (când este atins, se va auzi un sunet) și mențineți-l apăsat timp de 3 secunde până când se aude un al doilea sunet, apoi eliberați butonul. Când este eliberat, se va auzi un sunet lung. Această procedură permite restabilirea conexiunii, evitând utilizarea instrucțiunilor prin aplicația mobilă.



TASTĂ COMANDĂ DE LA DISTANȚĂ

Confirmarea comenzilor trimise prin aplicația mobilă

Dacă plita primește o comandă de la distanță (de ex.: de la un smartphone sau o tabletă, prin intermediul aplicației mobile), utilizatorul trebuie să confirme acest lucru apăsând butonul de comandă de la distanță: porniți plita și mențineți butonul de comandă de la distanță apăsat timp de cel puțin 1 secundă (când este atins, se va auzi un sunet). Când este eliberat, se va auzi un sunet lung.

Deconectarea plitei de la rețeaua Wi-Fi

Pentru a deconecta plita de la rețeaua Wi-Fi a utilizatorului (de exemplu, atunci când routerul trebuie înlocuit): porniți plita, apăsați butonul de comandă de la distanță (când este atins, se va auzi un sunet) și mențineți-l apăsat timp de 7 secunde, până când se aude un al doilea sunet, apoi eliberați butonul. Când este eliberat, se va auzi un sunet lung.

Procedura de resetare a conexiunii Wi-Fi

Dacă a fost selectată o procedură de conectare incorectă sau dacă oricare dintre procedurile de conectare descrise mai sus trebuie întrerupte înainte de finalizare (plita încă nu a fost conectată la rețea): porniți plita, apăsați butonul de comandă de la distanță (când este atins, se va auzi un sunet) și mențineți-l apăsat timp de 7 secunde, până când se aude un al doilea sunet, apoi eliberați butonul. Când este eliberat, se va auzi un sunet lung.

În cazul în care procedura de resetare nu a fost finalizată cu succes (dacă nu se aude sunetul lung), deconectați plita de la rețeaua electrică timp de cel puțin 20 de secunde, apoi reconectați-o la rețea; apoi, repetați procedura de resetare de la început.




VAS DE GĂTIT POZIȚIONAT 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 informații 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 experiență 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 menține fierberea, a coace și a frige la grătar.
	10 – 14	Rumenire – preparare – fierbere înăbușită – prăjire ușoară – frigere la grătar	Ideală pentru a prăji ușor, a menține fierberea lentă, a coace și a frige la grătar, și a preîncălzi accesoriile.
		Preparare – înăbușire – prăjire ușoară – frigere la grătar – preparare până la obținerea unei texturi cremoase	Ideală pentru a înăbuși, a menține fierberea lentă, a coace și a frige la grătar (pentru perioade îndelungate de timp).
	5 – 9	Preparare – fierbere la foc mic – îngroșare – obținerea unei texturi cremoase	Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, bulion, lapte) și obținerea unei texturi cremoase a pastelor făinoase. Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (volume mai mici de 1 litru: orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, bulion, lapte).
	1 – 4	Topire – decongelare	Ideală pentru a înmuia untul, pentru a topi delicat ciocolata, pentru a decongela produse de mici dimensiuni.
Menținerea la cald a alimentelor – obținerea unei texturi cremoase pentru rizoto		Ideală pentru a menține la cald porții mici de mâncare, a căror preparare abia s-a terminat, pentru menținerea la temperatura adecvată a felurilor de mâncare gata pentru a fi servite și pentru a condimenta rizoto.	
Putere zero	OFF	–	Plită în modul Standby sau Oprit (este posibil să existe căldură reziduală la finalizarea etapei de preparare, semnalată prin afișarea literei "H").

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA



AVERTISMENT

- Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.
- Înainte de a începe operațiunile de curățare, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite și că indicatorul de căldură reziduală ("H") a dispărut.

Important:

- 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 suprafață care nu este menținută curată poate reduce sensibilitatea butoanelor panoului de comandă.
- Utilizați o răzuitoare numai dacă rămân resturi de alimente prinse de plită. Respectați instrucțiunile producătorului răzuitoare pentru a evita zgărirea sticlei.
- Zahărul și alimentele cu un conținut ridicat de zaharuri deteriorează plita și trebuie să fie îndepărtate imediat.
- Sarea, zahărul și nisipul pot zgăria 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 sigla CleanProtect este prezentă pe sticlă, înseamnă că plita a fost tratată cu tehnologia CleanProtect. Acest strat unic asigură rezultate de curățare excelente și menține lucioasă suprafața plitei pentru mai mult timp. Este recomandată curățarea zilnică, după fiecare utilizare.




Pentru a curăța plitele CleanProtect, urmați aceste recomandări:

- Înmuiați cu apă zonele care trebuie curățate, asigurându-vă că ați acoperit întreaga zonă murdară și având grijă să nu vărsați apă pe panoul de comandă.
- Pentru înmuierea cu apă:
 - În condiții normale, așteptați cel puțin 2 minute.
 - În condiții de murdărie dificilă, așteptați cel puțin 5 minute.
 - În cazul în care apa se usucă pe plită, este necesar să repetați etapa de înmuieră.
- Utilizați un burete neabraziv pentru a îndepărta depunerile și uscați plita după curățare.

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	POSSIBILE CAUZE	SOLUȚIE
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 părților electronice este foarte ridicată.	Așteptați 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.		
dE [atunci când plita este oprită]	Plita nu crește temperatura de încălzire. Funcțiile nu se activează.	MOD DEMO activat.	Respectați instrucțiunile din paragraful "MOD DEMO".
LED Wi-Fi: Aprins (fix) LED REM: clipește încet (1s aprins / 1s stins)	Plita nu funcționează. Butoanele nu răspund.	Actualizarea software rulează (poate dura mai mult de o oră).	Așteptați ca actualizarea să se finalizeze înainte de a utiliza plita din nou.
de ex.:  → -	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.:  →  [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".

ÎNTREBĂRI FRECVENTE LEGATE DE WI-FI

Ce protocoale Wi-Fi sunt suportate?

În țările europene, adaptorul Wi-Fi instalat suportă Wi-Fi b/g/n.

Ce setări trebuie configurate în software-ul routerului?

Este necesară efectuarea următoarelor setări ale routerului: 2,4 GHz activat, Wi-Fi b/g/n, DHCP și NAT activat.

Ce versiune de WPS este suportată?

WPS 2.0 sau o versiune ulterioară. Consultați documentația din dotarea routerului.

Există diferențe la utilizarea unui smartphone (sau a unei tablete) cu sistem de operare Android sau iOS?

Puteți utiliza orice sistem de operare preferați, nu există diferențe.

Pot să utilizez partajarea conexiunii mobile la internet 3G în locul unui router?

Da, însă serviciile cloud sunt concepute pentru dispozitive conectate permanent.

Ce verificări trebuie să fac pentru a vedea dacă conexiunea mea la internetul de la domiciliu este funcțională, iar funcționalitatea fără fir este activată?

Puteți căuta rețeaua dumneavoastră pe dispozitivul inteligent. Dezactivați toate celelalte conexiuni de date înainte de a încerca.

Ce verificări trebuie să fac pentru a vedea dacă aparatul este conectat la rețeaua fără fir de la domiciliu?

Accesați configurația routerului dumneavoastră (consultați manualul routerului) și verificați dacă adresa MAC a aparatului apare pe pagina cu lista de dispozitive fără fir conectate.

Unde pot să găsesc adresa MAC a aparatului?

Pe sticlă există un autocolant pe care sunt afișate adresele SAID și MAC. Adresa MAC constă dintr-o combinație de cifre și litere care începe cu "88:e7".

Cum pot verifica dacă funcționalitatea fără fir a aparatului este activată?

Folosind dispozitivul dumneavoastră inteligent și aplicația 6th Sense Live, puteți verifica dacă rețeaua aparatului este vizibilă și conectată la cloud.

Există modalități de a împiedica semnalul să ajungă la aparat?

Verificați dacă dispozitivele conectate utilizează întreaga lățime a benzii de internet.

Asigurați-vă că dispozitivele dumneavoastră conectate la Wi-Fi nu depășesc numărul maxim permis de router.

La ce distanță trebuie să se afle routerul de aparat?

În mod normal, semnalul Wi-Fi este suficient de puternic pentru a acoperi mai multe încăperi, însă contează foarte mult și materialul din care sunt construiți pereții. Puteți verifica puterea semnalului amplasând un dispozitiv inteligent lângă aparat.

Ce pot să fac în cazul în care conexiunea mea fără fir nu ajunge la aparat?

Puteți utiliza dispozitive speciale pentru a extinde acoperirea Wi-Fi de domiciliu, precum puncte de acces, repeatoare de semnal Wi-Fi sau adaptoare Powerline (neincluse împreună cu aparatul).

Cum pot afla numele și parola rețelei mele fără fir?

Consultați documentația din dotarea routerului. De obicei, pe router există un autocolant care prezintă informațiile de care aveți nevoie pentru a accesa pagina de setare a dispozitivului, folosind un dispozitiv conectat.

Cum procedez în cazul în care routerul meu utilizează un canal Wi-Fi de la vecini?

Faceți tot posibilul ca routerul să utilizeze propriul canal Wi-Fi de domiciliu.

Ce pot face dacă LED-ul Wi-Fi clipește sau dacă aparatul nu poate să stabilească o conexiune stabilă cu routerul de domiciliu?

Aparatul a fost conectat cu succes la router, dar nu poate să se conecteze la internet. Pentru a conecta aparatul la internet, trebuie să verificați setările routerului și/sau ale purtătorului.

Setările routerului: NAT trebuie să fie activat, paravanul de protecție și DHCP trebuie să fie configurate corespunzător. Criptarea parolei suportată: WEP, WPA, WPA2. Pentru a încerca un tip diferit de criptare, vă rugăm să consultați manualul routerului.

Setările purtătorului: Dacă furnizorul dumneavoastră de servicii de internet a stabilit numărul de adrese MAC ce se pot conecta la internet, probabil că nu veți putea să conectați aparatul la cloud. Adresa MAC a dispozitivului este identificatorul său unic. Vă rugăm să solicitați furnizorului de internet informații despre modul de conectare la internet a altor dispozitive decât computerele.

Cum pot verifica dacă datele sunt transmise?

După configurarea rețelei, opriți alimentarea, așteptați 20 de secunde, după care porniți alimentarea aparatului. Verificați dacă aplicația indică starea UI a aparatului.

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).

Pentru unele setări, durează câteva secunde înainte ca acestea să fie afișate în aplicație.

Cum să procedez dacă vreau să îmi schimb contul Whirlpool, dar să păstrez celelalte aparate conectate?

Puteți crea un cont nou, dar nu uitați să eliminați asocierea aparatelor dumneavoastră la contul vechi înainte de a le asocia contului nou.

Mi-am schimbat routerul, ce trebuie să fac?

Dacă puteți păstra numele și parola rețelei anterioare pentru noul router, atunci nu trebuie să faceți nimic, aparatul se va reconecta automat.

În caz contrar, pentru a reconecta aparatul la noua rețea Wi-Fi, nu trebuie decât să apăsați "+" în pagina de pornire a aplicației fără elimina asocierea aparatului și să urmați instrucțiunile din aplicație.

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

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.whirlpool.eu/register.

ÎNAINTE DE A CONTACTA SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POSTVÂNZARE:

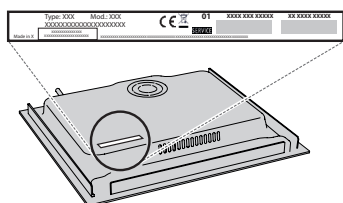
1. Încercați să rezolvați singuri problema, cu ajutorul recomandărilor din **GHIDUL DE REMEDIERE A DEFECTIUNILOR**.
2. Opriți și puneți din nou în funcțiune aparatul pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

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

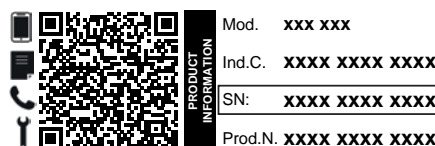
Pentru asistență, sunați la numărul de telefon specificat pe certificatul de garanție sau urmați instrucțiunile de pe site-ul web www.whirlpool.eu/.

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

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



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



- adresa dumneavoastră completă;
- numărul dumneavoastră de telefon

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

În cazul instalării încastrate, apelați serviciul de asistență tehnică postvânzare pentru a solicita asamblarea kitului de șuruburi (dacă nu în dotare).

În cazul ne instalării deasupra unui cuptor încorporabil, puteți contacta serviciul de asistență 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.

Politicele, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizând codul QR de pe aparat;
- Vizitând site-ul nostru web docs.whirlpool.eu/docs;
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАЖНО Е ДА ГИ ПРОЧЕТЕТЕ И ДА ГИ СПАЗВАТЕ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПОЗВОЛЕНА УПОТРЕБА

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

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

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

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

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

МОНТИРАНЕ

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

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

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕТО

⚠ Трябва да е възможно уредът да се изключи от захранването чрез изваждане на щепсела, ако е

достъпен, или чрез достъпен многополюсен превключвател, монтиран след контакта, както и уредът да е заземен в съответствие с националните стандарти за електрическа безопасност.

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

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


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

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

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

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

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ


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

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

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ЕЛЕКТРОУРЕДИ

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

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

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

СЪВЕТИ ЗА ИКОНОМИЯ НА ЕНЕРГИЯ

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

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

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

Използвайте само тенджери и тигани с плоско дъно.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

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

ЗАБЕЛЕЖКА

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

Производителят, Whirlpool Management Emea S.r.l., декларира, че този модел I100 EMEA на домакински уред с радио оборудване е в съответствие с Директива 2014/53/UE и Регламенти за радиооборудване 2017.

Пълният текст на декларацията за съответствие е представен на следния уебсайт: <https://docs.whirlpool.eu>.

Радиооборудването работи в ISM честотната лента от 2,4 GHz, максималната предавана радиочестотна мощност не надвишава 20 dBm (e.i.r.p.).

Този продукт включва определен софтуер с отворен код, разработен от трети страни. Декларацията за използване на лиценза с отворен код е достъпна на следния уебсайт: <https://docs.whirlpool.eu>.

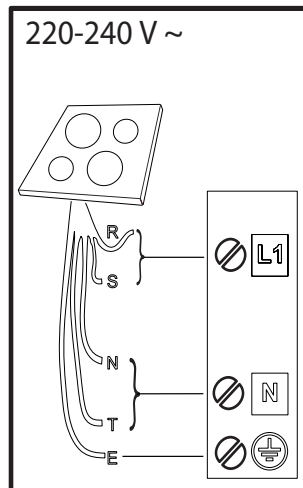
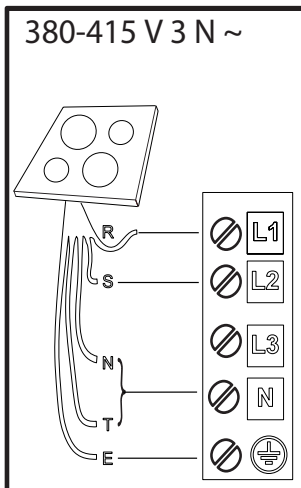
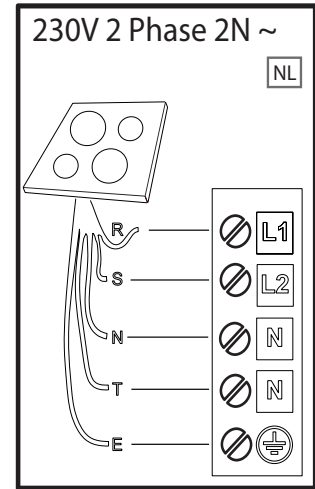
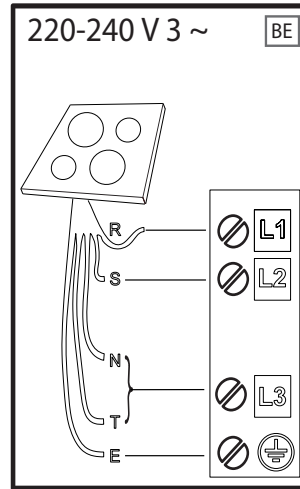
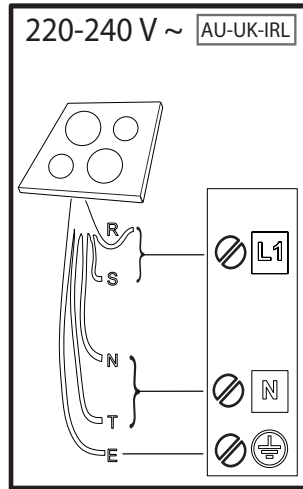
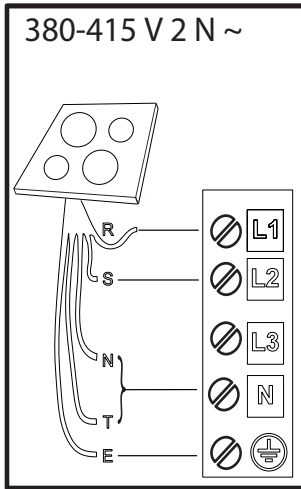


СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

Електрическите свързвания трябва да се извършат преди свързването на уреда към електрическата мрежа.

Монтирането трябва да се извърши от квалифициран персонал, запознат с текущите нормативни разпоредби относно безопасността и монтирането. Особено важно е монтажът да се извърши в съответствие с наредбите на местната електроснабдителна компания.

Уверете се, че напрежението, указано на табелката с номиналните данни, намираща се в долната част на уреда, е същото като това в дома Ви. Заземяването на уреда е задължително по закон: използвайте проводници (включително заземяващия проводник) само с подходящ размер.



R


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

S

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

T

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

 = **E**

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

N

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



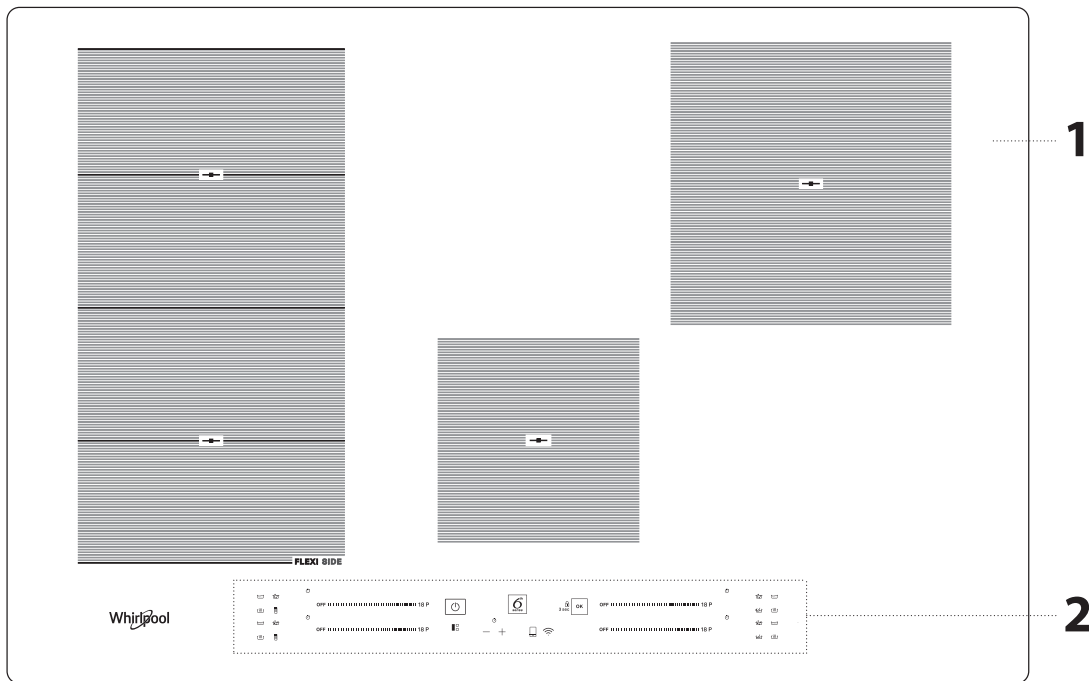
БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL
За да получавате по-пълно съдействие, моля, регистрирайте
вашия продукт на www.whirlpool.eu/register.

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



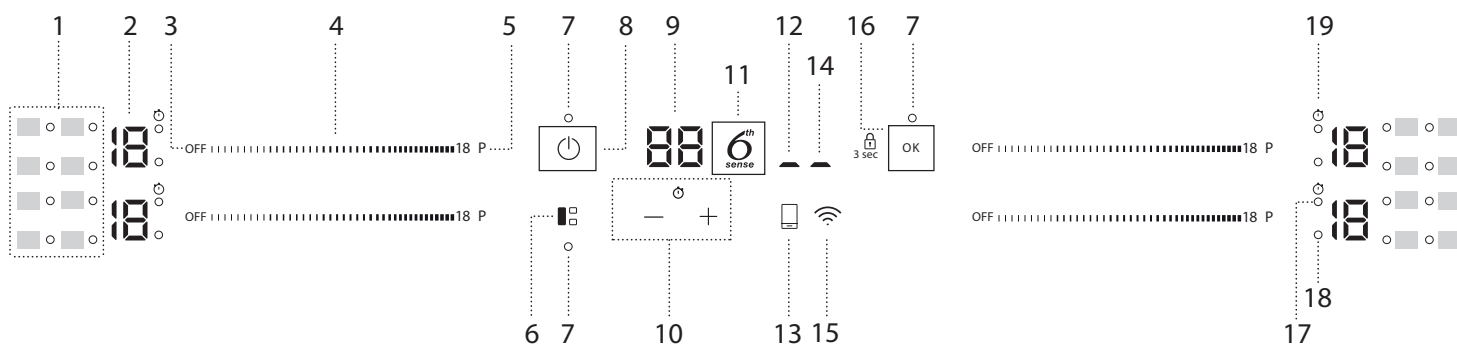
**Преди да използвате уреда, прочетете внимателно
инструкциите за безопасност.**

ОПИСАНИЕ НА ИЗДЕЛИЕТО




1. Плоча за готвене
2. Панел за управление

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



1. Символи/активиране на специалните функции
2. Избрано ниво на мощността
3. Бутон за изключване на нагревателната зона
4. Плъзгащата клавиатура
5. Бутон за бързо затопляне (Booster)
6. Бутон FLEXISIDE
7. Сигнална светлина за включена функция
8. Бутон за Включване/Изключване
9. Кухненски таймер
10. Бутон 6th Sense
11. Индикатор за продължителността на готвене
12. Индикатор за активно дистанционно управление
13. Бутон за дистанционно управление
14. Индикатор за активна Wi-Fi връзка
15. Бутон за Wi-Fi връзка
16. Бутон OK (Потвърждаване)/Блокиране на панела за управление – 3 секунди
17. Индикатор за активен таймер
18. Индикатор за избор на зона
19. Символ на индикатора на таймера

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

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

ЗАБЕЛЕЖКА: Всички съдове за готвене трябва да имат плоска основа. Периодично проверявайте основата за признаци на деформация, тъй като някои съдове за готвене могат да се деформират поради висока температура.

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

Използването на адаптерни плочи влияе на ефективността и следователно увеличава времето, необходимо за загряване на вода или храна. Уверете се, че феромагнитният диаметър на основата на съда съвпада с диаметъра

ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПРЪВ ПЪТ


ОПРЕДЕЛЯНЕ НА МОЩНОСТТА

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



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

Настройка на мощността на плота:

В продължение на 60 секунди след свързване на уреда към електрическата мрежа е възможно да се зададе максималната мощност на плота.

Натиснете бутон Wi-Fi () и го задръжте за най-малко 5 секунди. На екрана се извежда символът "PL".

Натиснете бутон  за да потвърдите.

Използвайте бутон , за да увеличите нивото на мощност, и бутон , за да го намалите.

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

Потвърдете, като натиснете .

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

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

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

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

ПРАЗНИ ТЕНДЖЕРИ И ТИГАНИ

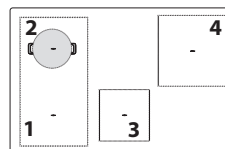
Готварският плот е снабден с вътрешна система за безопасност, която активира функцията "Автоматично изключване" при установяване на твърде висока температура. Не се препоръчва употребата на празни тенджери и тигани с тънка основа. Обаче при това температурата може да се повиши по-бързо от времето, необходимо за бързото задействане на "Автоматично изключване", с риск от повреждане на съда или повърхността на плота. В такъв случай не пипайте нищо и изчакайте всичко да се охлади. Ако се появи съобщение за грешка, обадете се на сервизния център.

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

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

Поставете готварския съд, като се уверите, че е добре центриран върху използваната зона за готвене. Препоръчва се да не се използват съдове, по-големи от размера на зоната за готвене.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ ПО ЗОНИ



Зона	Подходящи съдове за готвене	Подходяща феромагнитна основа (см)
1 или 2	Кръгла или квадратна	15
3	Кръгла	10
4	Кръгла	15
1+2 (FLEXISIDE)	Овална или правоъгълна	Къса страна 16-21 Дълга страна 24 - 38

ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ

Включване/изключване на звуковия сигнал:

- Свържете котлона към захранването;
- Изчакайте последователността на включване;
- Натиснете бутон "P" на първата плъзгаща клавиатура горе вляво и го задръжте за 5 секунди.

Ако има зададени сигнализации, те остават активни.

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

За включване и изключване на демонстрационния режим

- Свържете котлона към захранването;
- Изчакайте последователността на включване;
- В рамките на една минута натиснете долния бутон за бързо загряване "P" на лявата клавиатура и го задръжте за 5 секунди (както е показано по-долу);
- На дисплея ще се покаже "DE".



КОНФИГУРИРАНЕ НА WI-FI (НЕ Е ПРИЛОЖИМО ИЗВЪН ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ)

За да разрешите дистанционно управление на уреда, трябва да завършите успешно процеса на свързване на уреда с домашната Ви мрежа и приложението. Процедурата по конфигуриране трябва да се извърши еднократно. Може да се наложи да я повторите, ако промените настройките на свойствата на маршрутизатора (име или парола на мрежата).

Минимални изисквания

Смарт устройство: Android с 1280x720 (или по-висока) разделителна способност на екрана или iOS. Проверете в магазина за приложения дали приложението е съвместимо с версии за Android или iOS. Маршрутизатор за безжична връзка: 2.4Ghz Wi-Fi b/g/n.

Начин на конфигуриране

За да използвате тази функция, трябва да притежавате: смартфон или таблет и маршрутизатор за безжична връзка с интернет. Използвайте смарт устройството си, за да проверите дали сигналът на домашната Ви безжична мрежа е достатъчно силен в близост до уреда. Изтеглете приложението 6th Sense Live на Вашето мобилно устройство.

Можете да изтеглите приложението 6th Sense Live от iTunes или Google Play. След завършване на изтеглянето следвайте инструкциите в приложението и си създайте акаунт. След като създадете своя акаунт, отворете приложението и натиснете “+” в долната лява част на екрана, за да добавите нов уред към Вашия акаунт. Приложението 6th Sense Live ще Ви преведе през всички стъпки, необходими за завършване на процеса.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

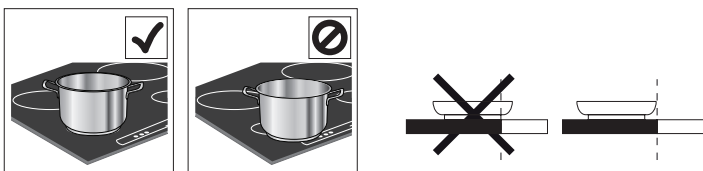
ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ГОТВАРСКИЯ ПЛОТ

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

РАЗПОЛАГАНЕ НА СЪДОВЕТЕ

Съдът не трябва да покрива символите на панела за управление.

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



ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА НАГРЕВАТЕЛНИТЕ ЗОНИ И РЕГУЛИРАНЕ НА МОЩНОСТТА

OFF 18 P

Включване на нагревателна зона:

Движете пръста си хоризонтално по плъзгащата клавиатура (ПЛЪЗГАЧ) на желаната зона за готвене, за да я активирате и да регулирате мощността. Нивото на мощност ще се показва в съответната зона заедно със светлинния индикатор, обозначаващ активната зона за готвене. Бутонът “P” може да се използва за избиране на функцията за бързо загряване (Booster).

Изключване на нагревателна зона:

Натиснете бутон “OFF”, разположен от лявата страна на плъзгащата се клавиатура.

БЛОКИРАНЕ НА БУТОНИТЕ

За да заключите бутоните за настройка и за да избегнете случайното включване на котлона, натиснете и задръжте за 3 секунди бутона OK/Блокиране на панела за управление. Подава се звуков сигнал и над бутона се появява светлина, сигнализираща, че функцията е включена. Панелът за управление вече е блокиран, с изключение на функцията за изключване (OFF). За да деблокирате панела за управление, повторете процедурата за блокиране.

КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР

Таймерът управлява всички зони за готвене.

Включване на таймер:

Натиснете бутон “+” или “-” за да зададете желаната продължителност на работа на използваната нагревателна зона. Ще светне индикатор заедно със съответния символ. След изтичане на зададеното време се подава звуков сигнал и нагревателната зона автоматично се изключва. Времето може да бъде променяно във всеки един момент и е възможно няколко таймера да бъдат активирани едновременно. В случай че на плота за готвене бъдат активирани едновременно 2 таймера, индикаторът за избор на зона започва да мига и съответно избраното време на готвене се показва на централния дисплей.

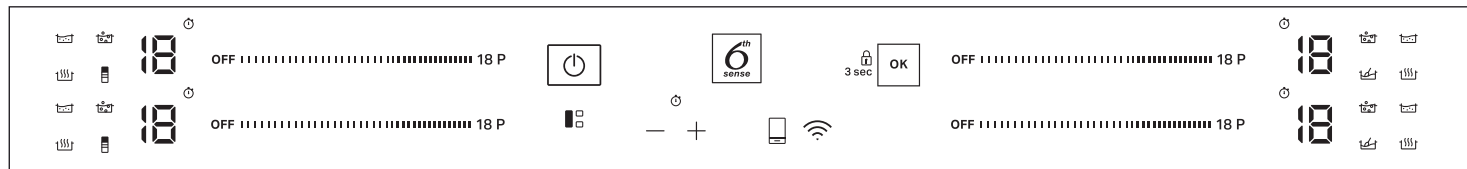
Изключване на таймер:

Натиснете едновременно бутони “+” и “-” докато таймерът се изключи.

ИНДИКАТОР НА ТАЙМЕРА

Този светодиод (когато свети) обозначава, че за тази зона за готвене има зададен таймер.

ФУНКЦИИ



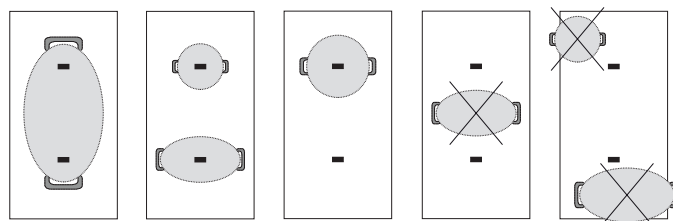
FLEXISIDE

С натискане на бутона “FLEXISIDE” можете да комбинирате две зони за готвене и да ги използвате с една и съща мощност, като покриете цялата повърхност на зоните с голяма тенджера или частично с кръгла/овална тенджера. Функцията остава винаги включена и когато използвате само една тенджера, можете да я местите по цялата зона. В този случай и двете леви плъзгачи клавиатури могат да бъдат използвани по еднакъв начин. Такава нагревателна зона е много подходяща за овални или правоъгълни съдове или подложки.

За да деактивирате функцията, натиснете бутона “FLEXISIDE”.

ЗАБЕЛЕЖКА: Когато използвате тази функция, не може да избирате специални функции.

ВАЖНО: Поставете готварските съдове в центъра на зоната за готвене така, че да покриват поне една от маркиращите точки (както е показано по-долу).





6th SENSE

Бутон "6th Sense" включва специалните функции.

Поставете съда и изберете съответната нагревателна зона.

Натиснете бутон "6th Sense". Дисплеят на избраната зона ще показва "A". Светва индикаторът за първата специална функция, възможна за избраната нагревателна зона.

Изберете желаната специална функция, като натиснете бутон "6th Sense" веднъж или няколко пъти.

Функцията се активира след потвърждаване с бутон "OK".

За избиране на друга специална функция натиснете "OFF" и след това бутон "6th Sense", за да изберете желаната функция.

За деактивиране на специалните функции и връщане към ръчен режим натиснете "OFF".

При използване на специални функции нивото на мощност е предварително зададено от плота и не може да бъде променено.



РАЗТОПЯВАНЕ

Функцията позволява да се осигури и поддържа необходимата температура за разтопяване на храна без опасност от загаряне.

Функцията е много полезна, тъй като не поврежда фините храни, например шоколада, и не позволява да залепнат към дъното на съда.



ПОДДЪРЖА ТОПЛО

Тази функция позволява да поддържате храната при най-подходящата температура, обикновено след приключване на готвенето или при много бавно изпаряване на течността.

Много подходяща за сервиране на храна с идеална температура.



КЪКРЕНЕ

Функцията позволява да се поддържа температура за къкрене и да се готви продължително без опасност храната да загори.

Много подходяща за рецепти, изискващи продължително готвене (ориз, сосове, печено) с течни сосове.



КИПЕНЕ

Функцията служи за възвиране на вода и поддържане на кипенето с по-нисък разход на електроенергия.

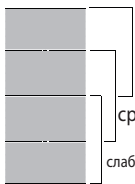
В съда за готвене трябва да се налят около 2 литра вода (за предпочитане на стайна температура).

Препоръчва се кипящата вода винаги да се наблюдава и периодично да се проверява какво количество остава.

Ако съдовете са големи и количеството вода е повече от 2 литра, препоръчваме да използвате капак, за да оптимизирате времето за варене.



CHEF CONTROL



силно

средно

слабо

Универсалната зона е разделена на три зони за готвене (вж. фигурата), които се активират на предварително зададена мощност (висока, средна или ниска), в зависимост от разположението на тенджерата/тигана: местете тенджерата/тигана по повърхността, за да продължите да готвите на различна температура без да се налага да използвате приборите за управление.



WI-FI БУТОН

Как да свържете готварския плот с wi-fi мрежата

За свързване на готварския плот към Wi-Fi мрежата на потребителя с помощта на мобилното приложение: включете готварския плот, натиснете и задръжте бутона Wi-Fi поне за 1 секунда (при докосване се чува звук) и за

не повече от 2 секунди. При освобождаването му се чува продължителен звук. Следвайте инструкциите от мобилното приложение. Ако преди продължителния звук се чуе втори звук, връзката към Wi-Fi мрежата на потребителя, трябва да се активира процедурата от WPS бутона на рутера (вижте следния параграф); моля, прочетете параграф „ПРОЦЕДУРА ЗА НУЛИРАНЕ НА WI-FI ВРЪЗКАТА“, ако не желаете да следвате тази процедура и изпълнете отново свързването с Wi-Fi мрежата с помощта на мобилното приложение.

За свързване на готварския плот към Wi-Fi мрежата на потребителя с помощта на бутона WPS на рутера: включете готварския плот, натиснете бутона Wi-Fi (при докосването му се чува звук) и го задръжте натиснат за 3 секунди, докато се чуе втори звук, след това го освободете. При освобождаването му се чува продължителен звук. Натиснете бутона WPS на рутера в рамките на максимум две минути. Следвайте инструкциите от мобилното приложение.

МОЛЯ, ИМАЙТЕ ПРЕДВИД: Ако потребителят свърже готварския плот, но по-късно реши да не използва Wi-Fi функцията, връзката може да се спре по всяко време без да се следва процедурата, описана по-долу: докато готварският плот е включен, натиснете бутона Wi-Fi (при докосването му се чува звук) и го задръжте натиснат за 7 секунди, докато се чуе втори звук, след това го освободете. При освобождаването му се чува продължителен звук. За да свържете отново готварския плот, натиснете бутон Wi-Fi (при докосването му се чува звук) и го задръжте натиснат за 3 секунди, докато се чуе втори звук, след това го освободете. При освобождаването му се чува продължителен звук. Тази процедура позволява възстановяване на връзката като се избягва използването на инструкциите от мобилното приложение.



БУТОН ЗА ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ

Как се потвърждават команди, изпратени чрез мобилното приложение

Ако плотът за готвене получава команда дистанционно (напр.: от смартфон или таблет чрез мобилно приложение) потребителят трябва да го потвърди чрез натискане на бутона на дистанционното управление: включете готварския плот и задръжте бутона за дистанционно управление поне за 1 секунда (при докосване се чува звук). При освобождаването му се чува продължителен звук.

Как да разкачите готварския плот от Wi-Fi мрежата

За разкачване на готварския плот от Wi-Fi мрежата на потребителя (напр. когато рутерът трябва да се смени): включете готварския плот, натиснете бутона за дистанционно управление (при докосването му се чува звук) и го задръжте натиснат за 7 секунди, докато се чуе втори звук, след това го освободете. При освобождаването му се чува продължителен звук.

Процедура по нулиране на Wi-Fi връзка

Ако има грешка при избора на процедурата по свързване или ако трябва да се прекъсне някоя от описаните по-горе процедури по свързване преди да е приключила (готварският плот още не е свързан с мрежата): включете готварския плот, натиснете бутона за дистанционно управление (при докосването му се чува звук) и го задръжте натиснат за 7 секунди, докато се чуе втори звук, след това го освободете. При освобождаването му се чува продължителен звук.

Ако процедурата по нулиране е била завършена неуспешно (ако не е чул дългия звук), разкачете готварския плот от основното захранване за поне 20 секунди и след това го свържете отново към главното захранване; след това повторете процедурата по нулиране от начало.

ИНДИКАТОРИ

Н ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

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

Когато зоната за готвене изстинее, "Н" изгасва.



НЕПРАВИЛНО РАЗПОЛОЖЕН ИЛИ ЛИПСВАЩ СЪД

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

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

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

НИВО НА МОЩНОСТТА		ВИД ГОТВЕНЕ	ИЗПОЛЗВАНО НИВО (индикация за подпомагане на опита и навиците при готвене)
Максимална мощност	P	Бързо загряване/Booster	Много подходящо за бързо загряване и кипване на вода или други течности.
	14 – 18	Пържене – завиране	Много подходящо за запичане, в началото на готвенето, за пържене на дълбоко замразени продукти, бързо завиране на течности.
		Запичане – запържване – кипене – печене	Много подходящо за леко запържване, поддържане на интензивно кипене, готвене и печене.
	10 – 14	Запичане – готвене – задушаване – запържване – печене	Много подходящо за леко запържване, поддържане на варенето, готвене и печене, подгриване.
		Готвене – задушаване – леко запържване – печене – готвене до омекване	Много подходящо за задушаване, поддържане на варенето, готвене и печене (продължително).
	5 – 9	Готвене – варене на тих огън, съгъстяване – напояване	Много подходящо за рецепти, изискващи бавно приготвяне (ориз, сосове, печено, риба) и съдържащи течности (напр. вода, вино, бульон, мляко), както и за приготвяне на макаронени изделия. Много подходящо за рецепти, изискващи бавно приготвяне (количества под 1 литър: ориз, сосове, печено, риба) и съдържащи течности (напр. вода, вино, бульон, мляко).
	1 – 4	Топене – размразяване	Много подходящо за размекване на масло, внимателно разтопяване на шоколад, размразяване на малки количества храна.
		Поддържане на храната топла – приготвяне на ризото	Много подходящо за поддържане на температурата на малки порции храна веднага след готвене или за приготвяне на ризото.
	Мощност нула	OFF	–

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Не използвайте уреди за почистване с пара.
- Преди почистване се уверете, че зоните за готвене са изключени и индикаторът за остатъчна топлина ("H") не свети.

Важно:

- Не използвайте абразивни гъби или тел, тъй като може да повредите стъклото.
- След всяко използване почиствайте готварския плот (когато изстинете), за да отстраните остатъците и петната, дължащи се на останки от храна.
- Повърхност, която не се поддържа достатъчно чиста, може да намали чувствителността на бутоните на контролния панел.
- Използвайте стъргалка само ако по котлона има залепнали остатъци от храна. Следвайте инструкциите на производителя на стъргалката, за да не надраскате стъклото.
- Захар или храни с високо съдържание на захар могат да повредят готварския плот и трябва да се отстраняват незабавно.
- Солта, захарта и пясъкът могат да надраскат стъклената повърхност.
- Използвайте мека кърпа, попиваща кухненска салфетка или специален почистващ препарат за готварски плотове (спазвайте инструкциите на производителя).
- При разливане на течност върху нагревателна зона съдовете може да започнат да се преместват или да вибрират.
- Подсушавайте добре повърхността на плота след почистването ѝ.

Ако логото CleanProtect присъства на стъклото, котлонът е обработен с CleanProtect технология. Това ексклузивно покритие осигурява отлични резултати при почистване и запазва повърхността на котлона блестяща за по-дълго време.

Препоръчва се ежедневно почистване след всяка употреба.

За да почистите CleanProtect котлоните, следвайте тези препоръки:

- Накиснете зоните, които трябва да се почистят с вода, като се уверите, че покривате цялата зацапана зона, и внимавате да не изпуснете вода върху контролния панел.
- За наkisване във вода:
 - При нормални условия изчакайте поне 2 минути.
 - При силно замърсяване изчакайте поне 5 минути.
 - Ако водата изсъхне върху котлона, е необходимо да повторите стъпката с наkisване.
- Използвайте неабразивна гъба, за да премахнете отлаганията и подсушете котлона след почистване.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

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

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

КОД НА ДИСПЛЕЯ	ОПИСАНИЕ	ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ	РЕШЕНИЕ
F0E1	Готварският съд е разпознат, но не е съвместим с желаното действие.	Готварският съд не е добре разположен върху зоната за готвене или не е съвместим с една или няколко зони за готвене.	Натиснете двукратно бутона за Включване/Изключване, за да изтриете код F0E1 и да възстановите функционалността на зоната за готвене. След това опитайте да използвате готварския съд върху друга зона за готвене или използвайте различен съд.
F0E7	Неправилно свързване на захранващия кабел.	Връзката към електрическата мрежа не е направена, както е описано в раздел "СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА".	Свържете уреда към електрическата мрежа съгласно описанието в раздел "СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА".
F0EA	Готварският плот се изключва поради твърде висока температура.	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока.	Изчакайте плотът да се охлади, преди да го използвате отново.
F0E9	Зоната за готвене се изключва когато температурите са твърде високи.	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока.	Изчакайте зоната за готвене да се охлади, преди да я използвате отново.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Изключете готварския плот от електрическата мрежа. Изчакайте няколко секунди, след което отново включете плота в мрежата. Ако проблемът не изчезне, свържете се със сервизен център и ги информирайте за кода на грешката, изведен на дисплея.		
d E <i>[когато плотът е изключен]</i>	Плотът не загарява. Функциите не се включват.	РЕЖИМ DEMO е включен.	Следвайте инструкциите в раздел "ДЕМОНСТРАЦИОНЕН РЕЖИМ".
Светодиод за Wi-Fi: Вкл. (постоянно) Светодиод за REM: мига бавно (1 сек. вкл. / 1 сек. изкл.)	Плотът не работи. Бутоните не реагират.	Извършва се актуализиране на софтуера (това може да отнеме повече от 1 час).	Изчакайте актуализирането да завърши, преди отново да използвате плота.
напр. $\frac{1}{2}$: 0 → -	Плотът за готвене не позволява активиране на специална функция.	Регулаторът на мощността ограничаваната на мощност съгласно максималната стойност, зададена за плота.	Вижте раздел "Определяне на мощността".
напр. P → S <i>[Нивото на мощност е по-ниско от зададеното ниво]</i>	Плотът автоматично задава минимално ниво на мощност, за да е сигурно, че зоната за готвене може да бъде използвана.	Регулаторът на мощността ограничаваната на мощност съгласно максималната стойност, зададена за плота.	Вижте раздел "Определяне на мощността".

WI-FI FAQ

Кои Wi-Fi протоколи се поддържат?

Инсталираният Wi-Fi адаптер поддържа Wi-Fi b/g/n за европейски страни.

Кои настройки трябва да се конфигурират в софтуера на рутера?

Необходими са следните настройки на рутера: 2,4 GHz активиран, Wi-Fi b/g/n, DHCP и NAT активирани.

Коя версия на WPS се поддържа?

WPS 2.0 или по-нова версия. Проверете документацията на рутера.

Има ли разлики между използването на смартфон (или таблет) с Android или iOS?

Можете да използвате каквато операционна система предпочитате, няма значение.

Мога ли да използвам мобилен 3G тетъринг вместо рутер?

Да, но облачните услуги са предназначени за постоянно свързани устройства.

Как мога да проверя дали домашната ми интернет връзка работи и безжичната функция е активирана?

Можете да търсите вашата мрежа на вашето смарт устройство. Деактивирайте всички други връзки за данни, преди да опитате.

Как мога да проверя дали уредът е свързан към моята домашна безжична мрежа?

Осъществете достъп до конфигурацията на вашия рутер (вижте ръководството за рутера) и проверете дали MAC адресът на устройството е посочен на страницата с безжично свързани устройства.

Къде мога да намеря MAC адреса на уреда?

На стъклото има стикер, на който са посочени SAID кодът и MAC адресът. MAC адресът се състои от комбинация от цифри и букви, започващи с „88:e7“.

Как мога да проверя дали безжичната функция на уреда е активирана?

Използвайте вашето смарт устройство и приложението 6th Sense Live за да проверите дали мрежата на уреда е видима и свързана с облака.

Има ли нещо, което може да попречи на сигнала да достигне до уреда?

Проверете дали устройствата, които сте свързали, не използват цялата налична честотна лента.

Уверете се, че вашите устройства с Wi-Fi не надвишават максималния брой, разрешен от рутера.

На какво разстояние трябва да е рутерът от уреда?

Обикновено Wi-Fi сигналът е достатъчно силен, за да покрие няколко стаи, но това много зависи от материала, от който са направени стените. Можете да проверите силата на сигнала, като поставите смарт устройството си до уреда.

Какво мога да направя, ако безжичната ми връзка не достигне до уреда?

Можете да използвате определени устройства, за да разширите покритието на домашния Wi-Fi, като точки за достъп, Wi-Fi ретранслатори и мостове за електропроводи (не се доставят с уреда).

Как мога да разбера името и паролата за моята безжична мрежа?

Вижте документацията на рутера. Обикновено има стикер на рутера, показващ информацията, от която се нуждаете, за да достигнете до страницата за настройка на устройството с помощта на свързано устройство.

Какво мога да направя, ако моят рутер използва кварталния Wi-Fi канал?

Принудете рутера да използва вашия домашен Wi-Fi канал.

Какво да направя, ако светодиода за Wi-Fi връзка премигва или ако уредът не може да установи стабилна връзка с домашния маршрутизатор?

Уредът може да се е свързал успешно с рутера, но не може да осъществи достъп до интернет. За да свържете уреда към интернет, ще трябва да проверите настройките на рутера и/или оператора.

Настройки на рутера: NAT трябва да е включен, защитната стена и DHCP трябва да са правилно конфигурирани. Поддържа се криптиране на парола: WEP, WPA, WPA2. За да опитате различен тип криптиране, моля, вижте ръководството на рутера.

Настройки на оператора: Ако вашият доставчик на интернет услуги е определил броя на MAC адресите, които могат да се свързват с интернет, може да не успеете да свържете устройството си към облака. MAC

адресът на дадено устройство е неговият уникален идентификатор. Моля, попитайте вашия доставчик на интернет услуги как да свържете устройствата, различни от компютри, към интернет.

Как мога да проверя дали се предават данни?

След като настроите мрежата, изключете захранването, изчакайте 20 секунди и след това включете уреда: Проверете дали приложението показва състоянието на потребителския интерфейс на уреда. Някои настройки отнемат няколко секунди, за да се покажат в приложението.

Как мога да променя акаунта си в Whirlpool, но да запазя уредите си свързани?

Можете да създадете нов акаунт, но не забравяйте да премахнете уредите си от стария акаунт, преди да ги преместите в новия.

Смених маршрутизатора си – какво трябва да направя?

Ако можете да запазите предишното име и парола на мрежата в новия маршрутизатор, не е необходимо да правите нищо; уредът ще се свърже отново автоматично.

В противен случай, за да свържете отново уреда към новата безжична мрежа, просто натиснете "+" на началната страница на приложението, без да отписвате уреда, и следвайте инструкциите.

ШУМОВЕ ПО ВРЕМЕ НА РАБОТА

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

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

СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

За да получавате по-пълно съдействие, регистрирайте Вашия уред на www.whirlpool.eu/register.

ПРЕДИ ДА СЕ ОБАДИТЕ НА ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ:

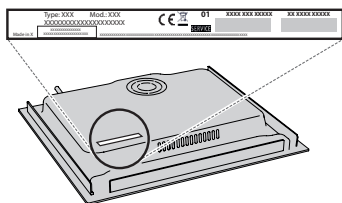
1. Проверете дали можете да отстраните сами проблема с помощта на предложенията, дадени в раздела **ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ**.
2. Изключете уреда и го включете отново, за да проверите дали неизправността е отстранена.

АКО СЛЕД ИЗВЪРШВАНЕ НА ГОРЕПОСОЧЕНИТЕ ПРОВЕРКИ НЕИЗПРАВНОСТТА ВСЕ ОЩЕ НЕ Е ОТСТРАНЕНА, СВЪРЖЕТЕ СЕ С НАЙ-БЛИЗКИЯ ОТДЕЛ ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ.

За да получите съдействие, се обадете на номера, написан на книжката за гаранция, или следвайте инструкциите на уебсайта www.whirlpool.eu.

Когато се свържете с отдела за следпродажбено обслужване, винаги посочвайте:

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



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



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

- Вашия пълен адрес;
- Вашия телефонен номер.

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

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

Ако инсталирането не е на вградена фурна, можете да се свържете със сервиза за следпродажбено обслужване, за да закупите разделителен комплект C00628720 (готварски плот 60 и 65 cm) или C00628721 (готварски плот 77 cm).

Ако предпочитате да не закупвате разделителен комплект, моля, уверете се, че е инсталиран сепаратор съгласно указанията за инсталиране.

Фирмените политики, стандартната документация и допълнителна информация за уреда можете да намерите, като:

- Използвайте QR кода на вашето устройство;
- Посетите нашия уебсайт docs.whirlpool.eu/docs;
- Или като се свържете с отдела за следпродажбено обслужване (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване съобщавайте кодовете, посочени на идентификационната табелка на вашия уред.

