

## SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### PERMITTED USE

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

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

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

## IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

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

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

### INSTALLATION

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

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

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

### ELECTRICAL WARNINGS

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

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


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

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


### CLEANING AND MAINTENANCE

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

---

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

### **DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS**


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

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

### **DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES**

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

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

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

### **ENERGY SAVING TIPS**

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

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

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

Use only flat-bottomed pots and pans.

### **DECLARATION OF CONFORMITY**

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

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

### **NOTE**

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



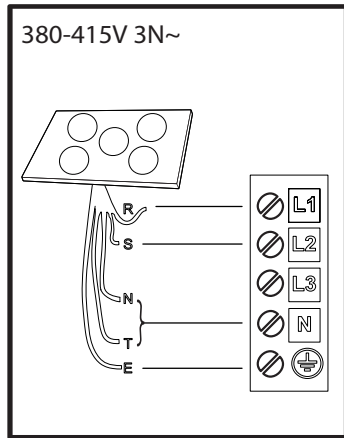
## ELECTRICAL CONNECTION

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

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

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

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



**R**

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

**S**

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

**T**

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mélvna (piikas)-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)-blät (grät)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)-כחול (אפר)

**E**

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

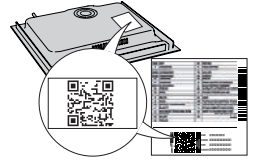
**N**

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



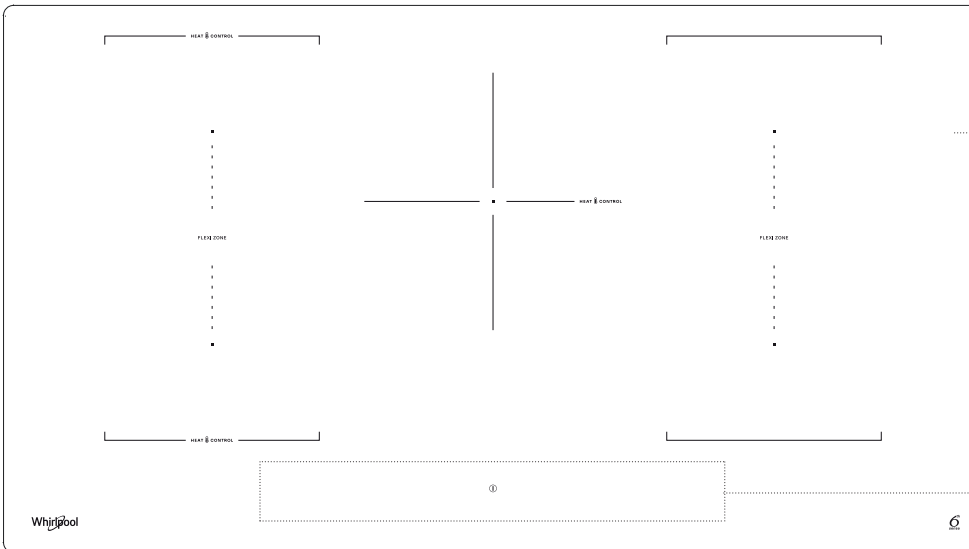
**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**  
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

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



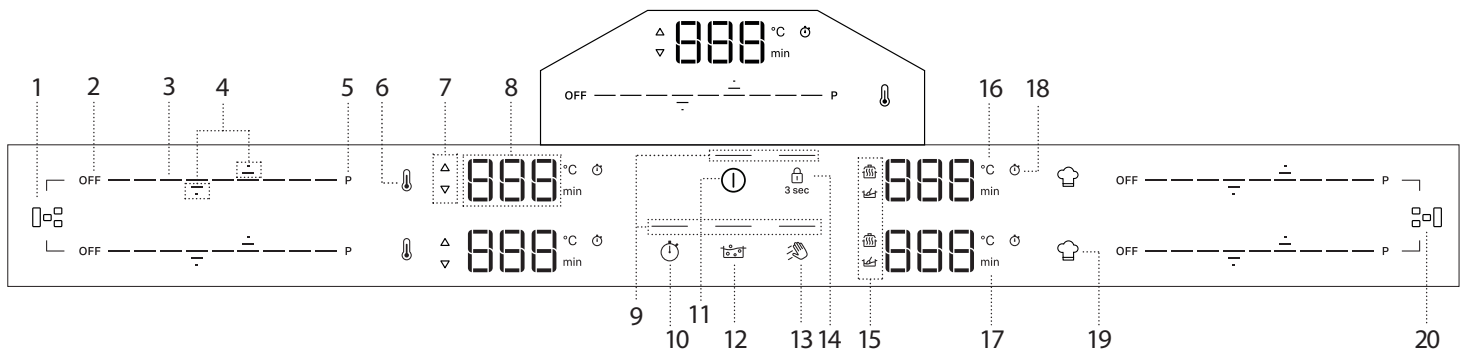
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

## PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Cooktop
- 2. Control panel

## CONTROL PANEL







- |   |   |   |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Flexi Zone button (left)</li> <li>2. Cooking zone OFF button</li> <li>3. Scroll keypad</li> <li>4. Arrows to set Temperature/Timer</li> <li>5. Fast heating button (Booster)</li> <li>6. Heat control button</li> <li>7. Preheat/Cool down indicator</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>8. Cooking zone display</li> <li>9. Indicator light – function active</li> <li>10. Timer button</li> <li>11. On/Off button</li> <li>12. Assisted Boil (Boil&amp;Cook) button</li> <li>13. Wipe function button</li> <li>14. Key lock button – 3 seconds</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>15. Symbols/Activation of special functions</li> <li>16. Temperature indicator (degrees Celsius)</li> <li>17. Minutes indicator</li> <li>18. Timer indicator symbol</li> <li>19. Special function button</li> <li>20. Flexi Zone button (right)</li> </ul> |
|---|---|---|

**NOTE:** Press the ON/OFF button (11); all the available functions will become visible for a few moments, after which only the main ones will remain active. The others can be used, and will be activated, during the subsequent use of the device.

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

## ACCESSORIES

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

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

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

### ADAPTERS FOR POTS/PANS UNSUITABLE FOR INDUCTION

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

## FIRST TIME USE

### POWER MANAGEMENT

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

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

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

ZONE	1 or 2	1 + 2	3	4 or 5	4 + 5
<b>POWER LEVEL 18 (KW)</b>	2.2	2.2	2.5	2.2	2.2
<b>BOOSTER (KW)</b>	3.7	3.7	3.7	3.7	3.7
<b>HEAT CONTROL (KW)</b>	1.4	NA	1.4	NA	NA
<b>ASSISTED BOIL (BOIL&amp;COOK) (KW)</b>	3.0	NA	3.0	NA	NA
<b>MELTING (KW)</b>	NA	NA	NA	0.05	NA
<b>KEEP WARM (KW)</b>	NA	NA	NA	0.2	NA

Examples with reference to the values in the table above:

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

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

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

### EMPTY POTS AND PANS

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

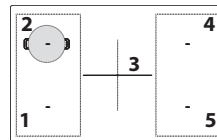
### SUITABLE SIZE OF PAN/POT BASE FOR THE DIFFERENT COOKING ZONES

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

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

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

#### COOKWARE USAGE BY ZONE



Zone	Suitable cookware shape	Suitable ferromagnetic base (cm)
1 or 2	Round or Square	16 - 21
3	Round	16 - 21
4 or 5	Round or Square	16 - 21
1+2 or 4+5 (Flexi Zone)	Oval or Rectangular	Short side 16 - 21 Long side 24 - 38

### Setting Menu: Changing the basic settings

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

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

ORDER	SETTING TYPE	TOP-LEFT	BOTTOM-LEFT (DEFAULT)	POSSIBLE VALUES
1	Power Limitation	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW; 9_0 kW; 11_0 kW
2	Audio tone	Aud	On	On/Off
3	Demo mode	dE	Off	Off/On

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

## DAILY USE

### ① SWITCHING THE HOB ON/OFF

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

### POSITIONING

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

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

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



### ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER LEVELS



#### To activate the cooking zones:

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

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

#### To deactivate the cooking zones:

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

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

### 🔒 CONTROL PANEL LOCK

The control panel lock function is designed to lock the hob settings, to prevent accidental changes to the settings or the unintentional activation/deactivation of the functions. You may need to use this function for example in case of possible liquid or food spillage, or for safety reasons (children's accidental interaction with the hob) to prevent any risk of the hob turning on by accident. To use the control panel lock function press and hold the button for 3 seconds. The button switches to high luminosity and a beep and a light above the symbol indicate that this function has been activated. To unlock the controls, repeat the activation procedure.

### MAXIMUM WORKING TIME OF COOKING ZONES AND FUNCTIONS

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

Examples regarding the values in the table above:

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

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

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



### WIPE FUNCTION

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

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

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

#### To activate the Wipe function:

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

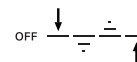


### TIMER

The timer controls all the active cooking zones.

#### To activate the timer:

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



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

#### To deactivate the timer:

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



### TIMER INDICATOR

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

# FUNCTIONS

## P BOOSTER FUNCTION

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

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

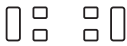
**NOTE:** Depending on the Power Management setting, the Booster function may not be available for certain cooking zones. Furthermore, if you set one cooking zone to Booster and then activate another zone, the first one will be reduced to the maximum level available (even much lower than level 18) to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

ZONE DESCRIPTION

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

NOTE: the values in the table refer to testing conditions as described in the normative standard for evaluating the performance of cooking appliances.

The power shown may vary depending on the size or material of the cookware used.



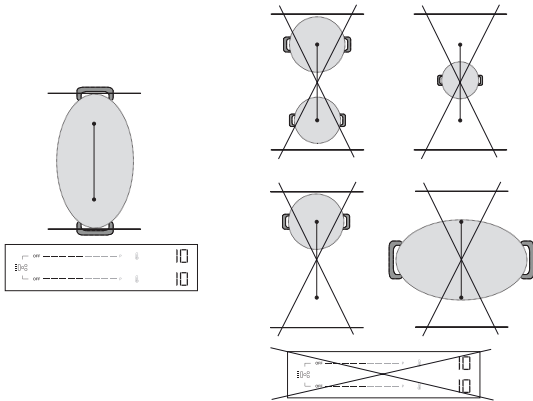
## FLEXIBLE COOKING ZONE (FLEXI ZONE)

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

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

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

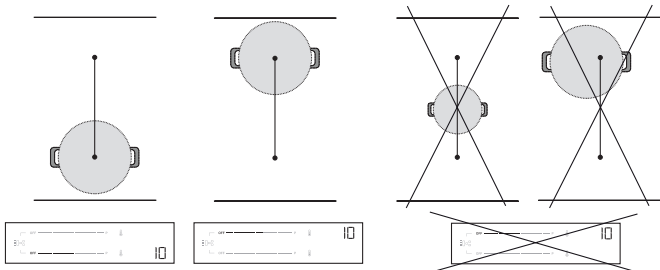
**NOTE:** A large round pot used in the middle may heat up less quickly and heat may be distributed less evenly.



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

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

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

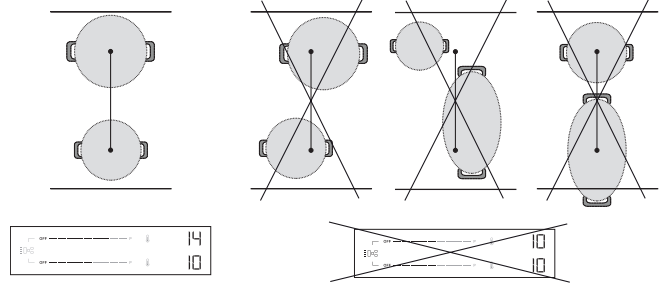


## Flexi Zone used as two individual zones

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

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

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



## AUTOMATIC FUNCTIONS

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



## MELTING

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



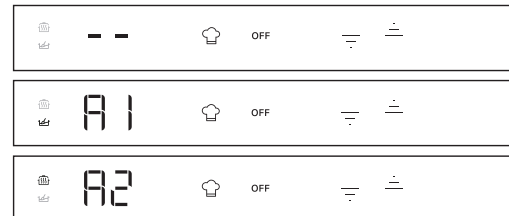
## KEEP WARM

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

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

## How to activate automatic functions:

To activate the automatic functions, press the icon ☪. The display will show two dimly lit icons: ☪ (keep warm) on the top and ☪ (melting) on the bottom. Use the up (↑) and down (↓) arrows to select the required function. The display will show "A1" for melting and "A2" for keep warm and the corresponding icon will become brighter.



## HEAT CONTROL - ASSISTED COOKING WITH TEMPERATURE

This function allows you to select and cook at the temperature you want (as you would do with an oven), rather than using standard power levels. With this feature, the hob will automatically adjust the heat and maintain a stable cookware temperature, eliminating the need for constant adjustments.













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

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



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

**How to activate Heat Control:**

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

**HEAT CONTROL - COOKING TIPS**

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

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

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

**NOTE:**

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



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

**INDICATORS**


**HOT RESIDUAL HEAT**

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



**ASSISTED BOIL (BOIL&COOK)**

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

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





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

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

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

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

**How to activate Assisted Boil:**

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

**NOTE:**

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



**POT INCORRECTLY POSITIONED OR MISSING**

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

# COOKING TABLE

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

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

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

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

## CLEANING AND MAINTENANCE

### Important:

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

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

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

It is advisable to clean daily, after each use.

### To clean CleanProtect hobs, follow these recommendations:

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

## TROUBLESHOOTING

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

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

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

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

## SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

Induction hobs may whistle or creak during normal operation.

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

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

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

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

## AFTER-SALES SERVICE

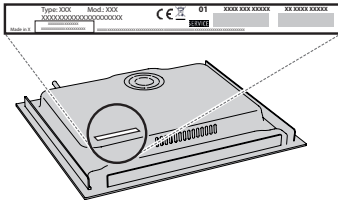
### BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

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

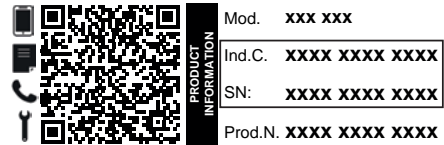
### IF THE FAULT STILL OCCURS EVEN AFTER THE ABOVE CHECKS, GET IN TOUCH WITH YOUR NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

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

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



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

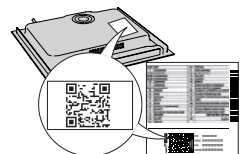


- your full address;
- your telephone number;

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

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

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



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

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## ES IMPORTANTE QUE LEA Y SIGA LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES

Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de seguridad. Téngalas a mano para consultarlas más adelante.

Este manual y el propio aparato contienen advertencias de seguridad que se deben leer y seguir en todo momento. El fabricante declina cualquier responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones de seguridad, del uso indebido del aparato o del ajuste incorrecto de los mandos.

⚠ **ADVERTENCIA:** Si la superficie de la placa está agrietada, no utilice el aparato, hay riesgo de descarga eléctrica.

⚠ **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no deje ningún objeto sobre las superficies de cocción.

⚠ **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción corto tiene que ser supervisado continuamente.

⚠ **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite en una placa sin vigilancia puede resultar peligroso, hay riesgo de incendio. No intente NUNCA apagar un incendio con agua: en lugar de ello, apague el aparato y luego cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga p. ej.

⚠ No utilice la placa como superficie de trabajo o apoyo. Mantenga los paños y otros materiales inflamables alejados del aparato hasta que todos los componentes se hayan enfriado por completo; hay riesgo de incendio.

⚠ No se deben colocar en la superficie de la placa objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.

⚠ Los niños muy pequeños (0-3 años) deben mantenerse alejados del aparato. Los niños pequeños (3-8 años) deben mantenerse alejados del aparato, a menos que estén bajo vigilancia constante. Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios pueden utilizar este aparato si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias para utilizarlo de forma segura y comprenden los riesgos a los que se exponen. Los niños no deberán jugar con el aparato. Los niños no deben encargarse de la limpieza y el mantenimiento, a menos que estén supervisados.

⚠ Después de usarla, apague la placa con el mando correspondiente y no confíe en el detector de recipientes.

⚠ **ADVERTENCIA:** El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Es necesario prestar atención para no tocar los elementos calefactores. Mantenga alejados a los niños menores 8 años salvo que sean supervisados continuamente.

⚠ Los alimentos no deben permanecer dentro o sobre el producto más de una hora, ya sea antes o después de la cocción.

### USO PERMITIDO

⚠ **PRECAUCIÓN:** El aparato no está diseñado para su uso con un temporizador externo o un sistema de mando a

distancia.

⚠ Este aparato está destinado a un uso en ambientes domésticos o en ambientes similares como: áreas de cocina en oficinas, tiendas y otros entornos laborales; granjas; por los clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales.

⚠ No se admite ningún otro uso (p. ej., calentar habitaciones).

⚠ Este aparato no es para uso profesional. No utilice este aparato al aire libre.

⚠ **ADVERTENCIA:** La placa de inducción puede generar un sonido acústico cuando se deja algo encima del panel de mandos. Apague la placa utilizando el botón de encendido/apagado.

### INSTALACIÓN

⚠ La manipulación e instalación del aparato la deben realizar dos o más personas; hay riesgo de lesionarse. Utilice guantes de protección para desembalar e instalar el aparato; hay riesgo de cortarse.


⚠ La instalación, incluido el suministro de agua (si lo hay), las conexiones eléctricas y las reparaciones deben ser efectuadas por un técnico cualificado. No realice reparaciones ni sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual del usuario. Impida que los niños se acerquen a la zona de la instalación. Tras desembalar el aparato, compruebe que no haya sufrido daños durante el transporte. Si observa algún problema, póngase en contacto con el distribuidor o el Servicio Postventa más cercano. Una vez instalado, los residuos del embalaje (plástico, porexpan, etc.) se deben guardar fuera del alcance de los niños; hay riesgo de asfixia. El aparato debe desconectarse del suministro eléctrico antes de efectuar cualquier operación de instalación; hay riesgo de descarga eléctrica. Durante la instalación, compruebe que el aparato no dañe el cable de alimentación; hay riesgo de descarga eléctrica. No ponga en marcha el aparato hasta que no haya terminado el proceso de instalación.


⚠ Realice todas las operaciones de corte de armarios antes de encastrar el aparato y limpie todas las astillas y el serrín.

### ADVERTENCIAS SOBRE ELECTRICIDAD


⚠ Debe ser posible desconectar el aparato de la alimentación eléctrica desenchufándolo si el enchufe es accesible o mediante un interruptor omnipolar instalado antes del enchufe, de conformidad con las normativas de cableado y el aparato debe conectarse a una toma de tierra de acuerdo con las normativas de seguridad vigentes en materia de electricidad.

⚠ No utilice alargadores, regletas ni adaptadores. Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario. No use el aparato si está mojado o va descalzo. No use este aparato si tiene un cable o un enchufe de red dañado, si no funciona bien, o si se ha dañado o se ha caído.

 No se permite la instalación con un enchufe de cable de alimentación, a menos que el producto ya esté equipado con aquel proporcionado por el fabricante.


 Si el cable de alimentación está dañado, sólo debe sustituirlo por otro idéntico por el fabricante, personal cualificado del servicio de asistencia técnica del fabricante o similar para evitar daños; hay riesgo de descarga eléctrica.

### **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

 **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado del suministro eléctrico antes de realizar cualquier operación de mantenimiento; no utilice aparatos de limpieza con vapor, hay riesgo de descarga eléctrica.

 No utilice productos abrasivos o corrosivos, limpiadores con cloro ni estropajos metálicos.

### **ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE**


El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje .

Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre eliminación de residuos.

### **ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS**

Este aparato ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos, o con la tienda en la que adquirió el aparato. Este electrodoméstico lleva el marcado CE de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) y con la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos de 2013 (modificada).

La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

El símbolo  que se incluye en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no puede tratarse como un residuo doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

### **CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA**

Saque el máximo partido al calor residual de su placa apagándola unos minutos antes de terminar de cocinar.

La base de la olla o la sartén debe cubrir la placa por completo; si se utiliza un recipiente más pequeño que la placa, se estará desaprovechando la energía.

Tape sus ollas y sartenes con tapas que se ajusten bien mientras cocine y utilice la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin tapa incrementa considerablemente el consumo de energía.

Utilice únicamente ollas y sartenes con base plana.

### **DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD**

Este aparato cumple con los requisitos de diseño ecológico del Reglamento europeo n.º 66/2014 y con el Reglamento de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía y el Reglamento sobre la información energética (enmienda) (salida de la UE) de 2019, en cumplimiento con la norma europea EN 60350-2.

La información relacionada con el modo de bajo consumo del aparato de acuerdo con el Reglamento (UE) 2023/826 se puede encontrar en el siguiente enlace: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

### **NOTA**

Las personas con marcapasos o dispositivos médicos similares deben tener cuidado mientras estén cerca de esta placa de cocción de inducción encendida. El campo electromagnético puede afectar a marcapasos o dispositivos similares. Consulte a su médico o al fabricante del marcapasos o dispositivo médico similar para obtener información adicional sobre los efectos de los campos electromagnéticos de la placa de cocción de inducción.



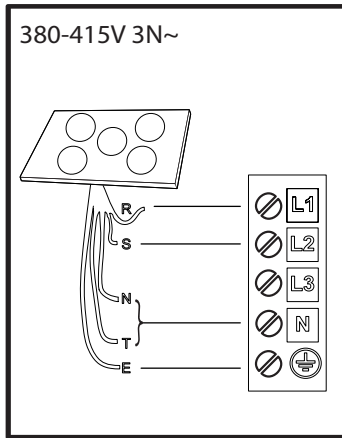
# CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica debe realizarse antes de conectar el aparato a la red eléctrica.

La instalación debe ser realizada por personal cualificado familiarizado con la normativa vigente en materia de seguridad e instalación. En concreto, la instalación debe llevarse a cabo de acuerdo con la normativa de la compañía eléctrica local.

Asegúrese de que el voltaje especificado en la placa de datos de la parte inferior del aparato es el mismo que el de la vivienda.

La normativa exige que el aparato esté conectado a tierra; utilice exclusivamente conductores (incluido el de tierra) de las medidas apropiadas.



**R**

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

**S**

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

**T**

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

**E**

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

**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-כחול

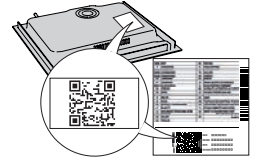


**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**  
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

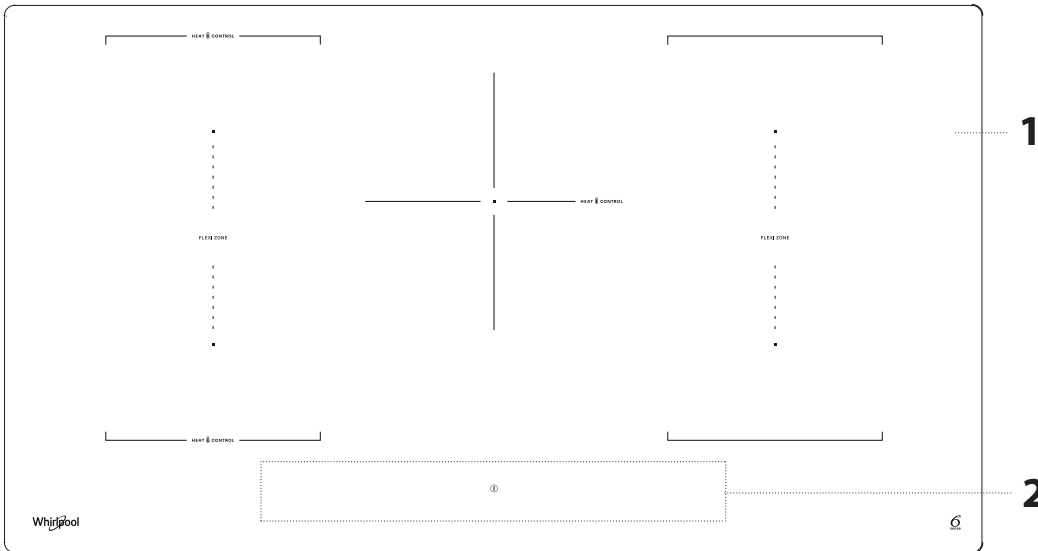


**Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.**

**ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN**

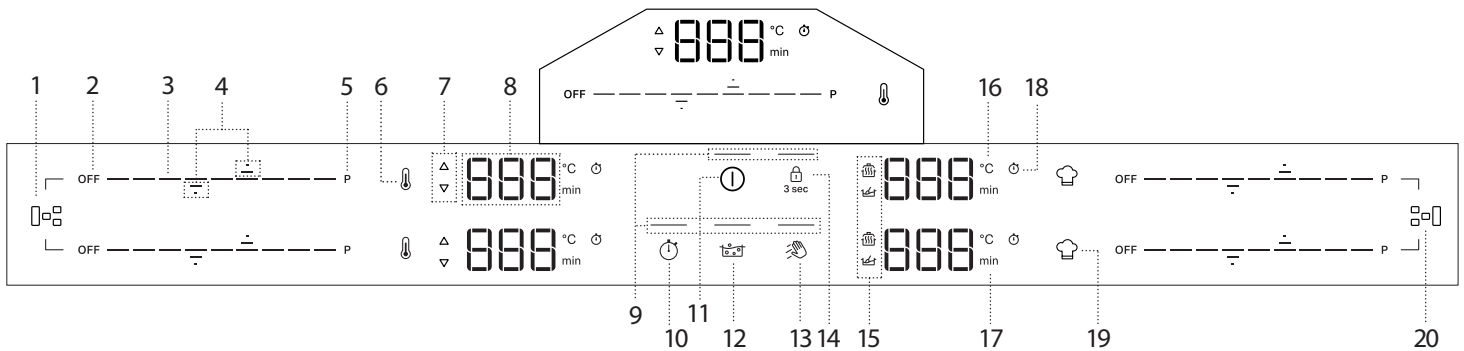


## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

## PANEL DE CONTROL




- |   |  |   |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Botón Flexi Zone (izquierda)</li> <li>2. Botón OFF de la zona de cocción</li> <li>3. Teclado de desplazamiento</li> <li>4. Flechas para ajustar Temperatura/Temporizador</li> <li>5. Botón de calentamiento rápido (Booster)</li> <li>6. Botón Heat Control</li> <li>7. Indicador de precalentamiento/enfriamiento</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>8. Visualización de la zona de cocción</li> <li>9. Luz del indicador: función activa</li> <li>10. Botón del temporizador</li> <li>11. Botón de On/Off</li> <li>12. Botón de ebullición asistida (Boil&amp;Cook)</li> <li>13. Botón de función de limpieza</li> <li>14. Botón de bloqueo de teclas - 3 segundos</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>15. Símbolos/activación de funciones especiales</li> <li>16. Indicador de temperatura (grados Celsius)</li> <li>17. Indicador de minutos</li> <li>18. Símbolo de indicador de temporizador</li> <li>19. Botón de función especial</li> <li>20. Botón Flexi Zone (derecha)</li> </ul> |
|---|--|---|

**NOTA:** Pulse el botón ON/OFF (11); todas las funciones disponibles se harán visibles durante unos instantes, tras los cuales sólo permanecerán activas las principales. Los demás pueden utilizarse, y se activarán, durante el uso posterior del dispositivo.

**IMPORTANTE:** Todas las funciones disponibles se iluminarán con una intensidad de luz tenue, que se hará más intensa sólo cuando se activen.



## ACCESORIOS

Utilice sólo ollas y sartenes de material ferromagnético aptas para placas de inducción. Para saber si una olla es apta busque el símbolo  (generalmente estampado en la base). También se puede utilizar un imán para comprobar si la base del utensilio de cocina es magnética.

UTENSILIO DE COCINA	MATERIAL	PROPIEDADES
Utensilio de cocina recomendado 	Base de acero inoxidable con diseño de sándwich, acero esmaltado, hierro fundido.	Garantiza un rendimiento óptimo, calienta rápidamente y distribuye el calor uniformemente..
Utensilio de cocina adecuado 	La base no es totalmente ferromagnética (el imán sólo se adhiere a una parte de la base del utensilio de cocina).	Sólo se calienta la zona ferromagnética. Como resultado, puede calentarse menos rápidamente y el calor puede distribuirse de forma menos uniforme.
Utensilio de cocina adecuado 	La base ferromagnética contiene zonas con aluminio, o tiene una zona rebajada en el centro.	La zona ferromagnética es menor que el área real de la base del utensilio de cocina. Como resultado, puede que se suministre menos potencia y que los utensilios de cocina no se calienten lo suficiente. Puede que no se detecte el utensilio de cocina.
No adecuado	Acero fino normal, vidrio, arcilla, cobre, aluminio y otros materiales no ferromagnéticos, o utensilios de cocina con patas de goma	El utensilio de cocina no se detecta y no se calienta.

**NOTA:** Todos los utensilios de cocina deben tener una base plana. Compruebe periódicamente si la base presenta algún signo de deformación, ya que algunos utensilios de cocina pueden sufrir deformaciones debido al calor. El uso de utensilios de cocina que no se ajusten a los tamaños y propiedades recomendados puede afectar significativamente al rendimiento de la cocción y provocar resultados insatisfactorios.

### ADAPTADOR PARA OLLAS/SARTENES NO APTAS PARA LA INDUCCIÓN

El uso de placas adaptadoras afecta a la eficiencia y, por lo tanto, aumenta el tiempo necesario para calentar agua o alimentos. Asegúrese de que el

diámetro ferromagnético de la base del utensilio de cocina coincide tanto con el diámetro de la placa adaptadora como con el diámetro de la zona de cocción. Si estas mediciones no coinciden, la eficiencia y el rendimiento pueden reducirse considerablemente. Si no se siguen estas pautas, puede producirse una acumulación de calor que no se transfiera eficazmente a la olla o sartén, pudiendo provocar el ennegrecimiento de la placa y la placa de cocción.

### OLLAS Y SARTENES VACÍAS

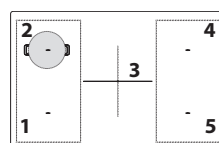
La placa de cocción está equipada con un sistema de seguridad interno que activa la función «Apagado Automático» cuando se detecta una temperatura excesivamente alta. No se recomienda el uso de ollas y sartenes vacías con fondo de poco grosor, pero si se utilizan, la temperatura podría subir más rápido que el tiempo necesario para que el «Apagado Automático» se active rápidamente, con el riesgo de dañar la olla o la superficie de la placa. Si esto ocurre, no toque la sartén ni la superficie de la placa. Espere a que se enfríen todos los componentes. Si aparece algún mensaje de error, llame al Servicio de Asistencia Técnica.

### TAMAÑO ADECUADO DE LA BASE DE LA OLLA PARA LAS DIFERENTES ZONAS DE COCCIÓN

Para garantizar el correcto funcionamiento de la placa de cocción, utilice ollas con un diámetro de base adecuado para cada zona (consulte la tabla siguiente). Tenga en cuenta que los fabricantes de utensilios de cocina suelen indicar el tamaño del diámetro superior del utensilio, en lugar del diámetro de la base. Para que la placa de cocción funcione como es debido, utilice siempre una zona de cocción cuyo tamaño coincida con el tamaño ferromagnético de la base del utensilio de cocina.

Centre la sartén/olla correctamente en la zona de cocción en uso. Se recomienda no utilizar ollas mayores que el tamaño de la zona de cocción.

#### USO DEL UTENSILIO DE COCINA POR ZONA



Zona	Forma adecuada del utensilio de cocina	Base ferromagnética adecuada (cm)
1 o 2	Redonda o cuadrada	16 - 21
3	Redonda	16 - 21
4 o 5	Redonda o cuadrada	16 - 21
1+2 o 4+5 (Flexi Zone)	Ovalada o Rectangular	Lado corto 16 - 21 Lado largo 24 - 38

## PRIMER USO

### POWER MANAGEMENT (GESTIÓN DE POTENCIA)

En el momento de la compra, la placa de cocción está ajustada a la potencia máxima. Ajuste la configuración en función de los límites de su instalación eléctrica doméstica, como se explica en el párrafo siguiente.

**NOTA:** Dependiendo de la potencia seleccionada para la placa de cocción, algunos de los niveles de potencia y funciones de la zona de cocción (por ejemplo, hervir o calentamiento rápido) pueden limitarse automáticamente para evitar que se supere el límite seleccionado.

La tabla siguiente muestra la potencia utilizada para cada zona para cada función, para ayudarle a comprender las posibles limitaciones de uso en función del ajuste de potencia elegido.

ZONA	1 o 2	1+2	3	4 o 5	4+5
NIVEL DE POTENCIA 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	2,2	2,2
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7
HEAT CONTROL (KW)	1,4	NA	1,4	NA	NA
EBULLICIÓN ASISTIDA (BOIL&COOK) (KW)	3,0	NA	3,0	NA	NA
DERRETIR (KW)	NA	NA	NA	0,05	NA
MANTENIMIENTO DEL CALOR (KW)	NA	NA	NA	0,2	NA

Ejemplos con referencia a los valores de la tabla anterior:







Si ajusta el «Configuración de gestión de potencia» a 4 kW y activa varias zonas de cocción simultáneamente, la placa de cocción ajustará automáticamente los niveles de potencia para no superar el límite de potencia global (por ejemplo, 4 kW).

Por ejemplo, con el «Configuración de gestión de potencia» ajustado en 4 kW, si ajusta la zona 4 en «Booster» (=3,7 kW) y luego intenta activar la zona 1 en el nivel 18 (2,2 kW), la potencia total suministrada superaría el límite de 4 kW (3,7 + 2,2 =

5,9 kW). Por esta razón, la placa ajustará automáticamente los niveles de potencia de la siguiente manera: la zona de cocción 4, previamente ajustada en «Booster», se ajustará en el nivel 18 (=2,2 kW), mientras que la zona de cocción 1 en el nivel 15 (=1,6 kW, nivel máximo de potencia para no superar la limitación de 4 kW).

### Menú de configuración: Modificación de la configuración básica

Una vez que haya conectado el aparato a la red eléctrica, puede cambiar los ajustes predeterminados entrando en el menú Ajuste en un plazo de 60 segundos:

- Después de conectar la placa a la red eléctrica, espere hasta que todos los LED se enciendan y apaguen consecutivamente.
- Mantenga pulsado el botón de On/Off () para encender la placa.
- Pulse el botón de bloqueo de teclas () durante al menos 6 segundos para acceder al menú de configuración. Ignore el sonido de activación del bloqueo de teclas que oírás tras 3 segundos de pulsación.
- El tipo de ajuste (por ejemplo, «PL») se mostrará en la pantalla de la zona de cocción superior izquierda, y su valor predeterminado (o actual) (por ejemplo, «2 5») aparecerá en la pantalla de la zona de cocción inferior izquierda.
- Puede seleccionar el tipo de ajuste utilizando las flechas arriba () y abajo () de la zona de cocción superior izquierda. Puede modificar su valor con las flechas arriba () y abajo () de la zona de cocción inferior izquierda. Consulte en la tabla siguiente los tipos de ajustes, los valores por defecto y los valores posibles.
- Pulse el botón On/Off para confirmar.
- Sin la confirmación, la placa saldrá del menú Ajuste y volverá a los valores anteriores en 30 segundos.

ORDEN	TIPO DE AJUSTE	PARTE SUPERIOR IZQUIERDA	PARTE INFERIOR IZQUIERDA (POR DEFECTO)	VALORES POSIBLES
1	Limitación de potencia	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW; 9_0 kW; 11_0 kW
2	Tono de audio	Aud	Activado	On/Off
3	Modo Demostración	dE	Off	Off/On

**OBSERVACIONES:** una vez activada la función de modo de demostración, permanecerá activada aunque se interrumpa la alimentación principal.

## USO DIARIO

### ① ON/OFF DE LA PLACA DE COCCIÓN

Para encender la placa, mantenga pulsado el botón de encendido. El LED situado sobre el botón se encenderá y oirá una señal acústica. Tras unos segundos, podrás interactuar con la placa. Para apagar la placa, vuelva a pulsar el mismo botón; Todas las zonas de cocción se desactivarán.

### UBICACIÓN

No cubra los símbolos del panel de control con la olla de cocción.

Nota: En las zonas de cocción cercanas al panel de control, es aconsejable mantener las ollas y sartenes dentro de las marcas (teniendo en cuenta tanto el fondo de la olla como su borde superior, ya que éste suele ser más grande). De este modo se evita un sobrecalentamiento excesivo del teclado. Al asar o freír, utilice las zonas de cocción traseras si es posible.



### ACTIVAR/DESACTIVAR LAS ZONAS DE COCCIÓN Y AJUSTAR LOS NIVELES DE POTENCIA



#### Para activar las zonas de cocción:

Al encender la placa de cocción, el teclado de desplazamiento (SLIDER) de todas las zonas de cocción disponibles se encenderá en baja luminosidad. Coloque el dedo sobre el teclado de desplazamiento (SLIDER) de la zona que desea activar y deslícelo suavemente hacia la derecha si desea aumentar el nivel de potencia o hacia la izquierda para disminuirlo. Observará que los segmentos del teclado de control cambiarán a alta luminosidad en función del nivel de potencia seleccionado, y los dígitos de la pantalla mostrarán el número correspondiente al nivel de potencia seleccionado (de 1 a 18).

El botón «P» permite seleccionar la función de calentamiento rápido (Booster) para hervir agua rápidamente.

#### Para desactivar las zonas de cocción:

Seleccione el botón «OFF» situado al principio del teclado de desplazamiento.

**NOTA:** El derrame de agua, el rebosamiento de alimentos y/o un objeto colocado sobre los botones del panel de control pueden imitar su dedo y activar o desactivar accidentalmente cualquiera de los botones de la placa de cocción. Si estos elementos no se retiran en 8 segundos, la placa emite dos sonidos acústicos cortos y se apaga sola mientras muestra el mensaje «OFF».

### 🔒 BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

La función de bloqueo del panel de control está diseñada para bloquear los ajustes de la placa de cocción, para evitar cambios accidentales en los ajustes o la activación/desactivación involuntaria de las funciones. Puede que necesite utilizar esta función, por ejemplo. En caso de posible derrame de líquidos o alimentos, o por razones de seguridad (interacción accidental de los niños con la placa de cocción) para evitar cualquier riesgo de que la placa de cocción se encienda por accidente. Para utilizar la función de bloqueo del panel de control, mantenga pulsado el botón (🔒) durante 3 segundos. El botón se ilumina y emite un pitido y una luz sobre el símbolo indican que se ha activado esta función. Para desbloquear los mandos, repita la secuencia de activación.

**NOTA:** El panel de control estará bloqueado salvo para hacer uso de la función de apagado. Si apaga la placa con el bloqueo del panel de control activado,

pulse el botón ON/OFF y, a continuación, pulse el botón de bloqueo durante 3 segundos para desbloquear la placa.



### FUNCIÓN DE LIMPIEZA

La función de limpieza bloquea temporalmente los botones de la interfaz de usuario para evitar cambios accidentales en los ajustes durante el proceso de limpieza. La función no interrumpe el proceso de cocción.

La función de limpieza evita cualquier sonido si se derrama agua sobre la interfaz de usuario durante el proceso de cocción o durante la limpieza habitual.

Por razones de seguridad, el botón ON/OFF puede activarse, incluso involuntariamente, durante la limpieza.

#### Pulse para activar la función Limpieza:

1. Pulse el botón de función de limpieza (🧼). Oirá un sonido acústico cuando la función esté activada.
2. El LED situado sobre el botón se encenderá y permanecerá encendido mientras el propio botón parpadea durante toda la actividad de la función.
3. El panel de control permanece bloqueado durante 30 segundos.

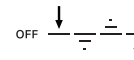


### TEMPORIZADOR

El temporizador controla todas las zonas de cocción activas.

#### Para activar el temporizador:

1. Seleccione la zona de cocción y configure el nivel de potencia deseado.
2. El botón del temporizador se encenderá aproximadamente 5 segundos después de reconocer el utensilio de cocina. Púselo hasta que se encienda una luz indicadora en línea con el símbolo específico de la zona de cocción elegida.
3. Utilice las flechas arriba (⬆) y abajo (⬇) para ajustar la hora (no las mantenga pulsadas más de 8 segundos, de lo contrario la placa mostrará OFF. Para más información, consulte la sección «Resolución de problemas»). El tiempo cambiará de 000 segundos a 30 minutos, aumentando 1 minuto cada vez; de 30 a 150 minutos, el tiempo aumentará en intervalos de 5 minutos. Si necesita cambiar la hora en intervalos de 10 minutos, utilice los guiones laterales. El guión de la izquierda restará 10 minutos, mientras que el guión de la derecha añadirá 10 minutos (véase la imagen siguiente).



4. Para confirmar la hora ajustada, puede pulsar el botón del reloj (🕒). De lo contrario, la hora se confirmará automáticamente transcurridos 5 segundos sin que se realice ninguna acción.
5. Puede cambiar la hora en cualquier momento y activar varios temporizadores simultáneamente.
6. Durante la cuenta atrás, pulse con el dedo en el control deslizante para ver el nivel de potencia. Pulse la flecha hacia arriba (⬆) o hacia abajo (⬇) para ver la temperatura ajustada. Transcurridos 3 segundos, reaparecerá la cuenta atrás.
7. Una vez que el temporizador haya finalizado, se emitirá un pitido y la zona de cocción se apagará automáticamente.

#### Para desactivar el temporizador:

Pulse la flecha hacia abajo (⬇) hasta que aparezca 000, y se desactivará al cabo de 5 segundos.



### INDICADOR DE TIEMPO

Este led (cuando está activado) indica que se ha ajustado el temporizador para la zona de cocción.

## TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO DE LAS ZONAS Y FUNCIONES DE COCCIÓN

Nivel de potencia o función	OFF	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster	Cocción a fuego lento	Mantener caliente
Tiempo máximo de funcionamiento	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 min	8 h	8 h
Nivel de potencia tras el tiempo de espera	-	0	0	0	0	0	0	18	0	0

Ejemplos relativos a los valores de la tabla anterior:

Si enciende una zona de cocción y ajusta su potencia al nivel 14, seguirá funcionando durante un máximo de 2 horas. Transcurridas 2 horas, el nivel de potencia descenderá al nivel 0 y la zona de cocción se apagará automáticamente. Si no hay otras zonas de cocción activas, y no hay ninguna interacción con los botones del panel de control en 30 segundos, la placa se apagará automáticamente.

Si activa la función Booster en cualquier zona de cocción, ésta bajará automáticamente al nivel de potencia 18 transcurridos 10 minutos. Transcurridas 1,5 horas, el nivel de potencia descenderá al nivel 0 y la zona de cocción se apagará automáticamente. Si no hay otras zonas de cocción activas, y no hay ninguna interacción con los botones del panel de control en 30 segundos, la placa se apagará automáticamente.

## FUNCIONES

### P FUNCIÓN BOOSTER

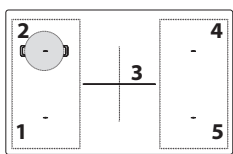
Booster es un modo especial con un nivel de potencia superior al nivel 18, para un calentamiento más rápido. Este modo puede tener una duración diferente en función de la zona utilizada (consulte la tabla siguiente). Una vez transcurrido el tiempo de la función Booster, la potencia se reducirá automáticamente al nivel 18.

**IMPORTANTE:** No utilizar con la sartén vacía o con aceite/mantequilla. Esta función es ideal para hervir agua.

**NOTA:** Dependiendo de la configuración de Gestión de Potencia, la función Booster puede no estar disponible para determinadas zonas de cocción. Además, si ajusta una zona de cocción al modo Booster y luego activa otra zona, la primera se reducirá al nivel máximo disponible (incluso a un nivel muy inferior al 18) para permitir el uso de la segunda. La segunda zona de cocción se ajustará o limitará en función de la potencia restante disponible en ese lado de la placa.

Tenga en cuenta también que la potencia suministrada puede variar en función del tamaño y el material del utensilio de cocina utilizado.

#### DESCRIPCIÓN DE LAS ZONAS



Zona	Potencia nominal (Nivel 18, kW)	Potencia Booster (kW)	Duración función Booster (min.)
1 o 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4 o 5	2,3	3,2	10
1+2 o 4+5 (Zona Flexi)	2,2	3,7	10

NOTA: los valores de la tabla hacen referencia a las condiciones de prueba descritas en la normativa para evaluar el rendimiento de los aparatos de cocción.

La potencia indicada puede variar en función del tamaño o del material del utensilio de cocina utilizado.

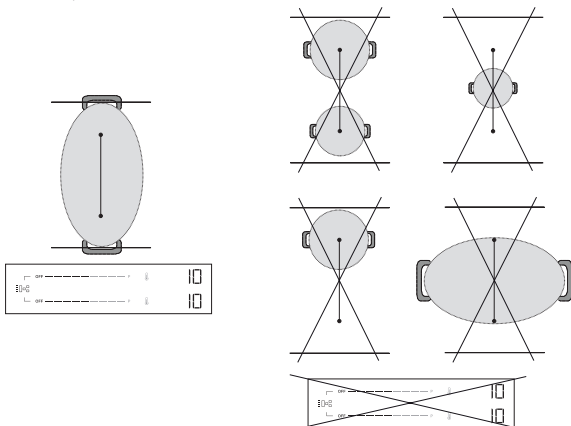
### ZONA DE COCCIÓN FLEXIBLE (FLEXI ZONE)

Con esta función puede combinar dos zonas de cocción en una sola de mayor longitud para adaptarla a utensilios de cocina rectangulares, ovalados o alargados, y utilizar un único ajuste para toda la zona combinada.

Para garantizar un resultado correcto, utilice únicamente ollas y sartenes con una base ferromagnética lo suficientemente larga como para cubrir las dos zonas al mismo tiempo. Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona rectangular de cocción flexible.

Consulte la imagen siguiente para ver ejemplos de uso correcto e incorrecto.

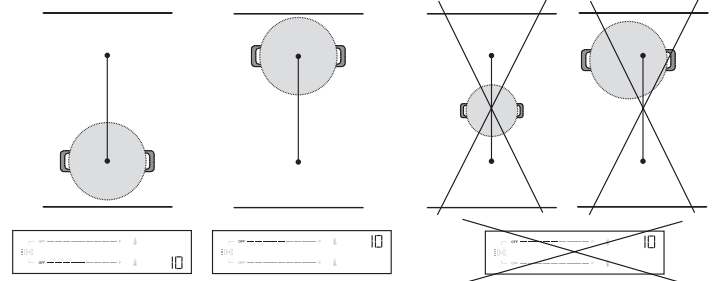
**NOTA:** Una olla redonda grande utilizada en el centro puede calentarse con menos rapidez y el calor puede distribuirse de forma menos uniforme.



**IMPORTANTE:** Con ollas y sartenes con una base ferromagnética de 21 cm o inferior, se recomienda utilizar las zonas de cocción individuales **sin activar el modo de cocción flexible (Flexi Zone)**. Coloque los utensilios de cocina en la zona delantera o trasera y, a continuación, active esa zona.

Si la Zona Flexi está activa, la función Heat Control no estará disponible, por lo que no la visualizará en el panel de control.

Consulte la imagen siguiente para ver ejemplos de uso correcto e incorrecto.

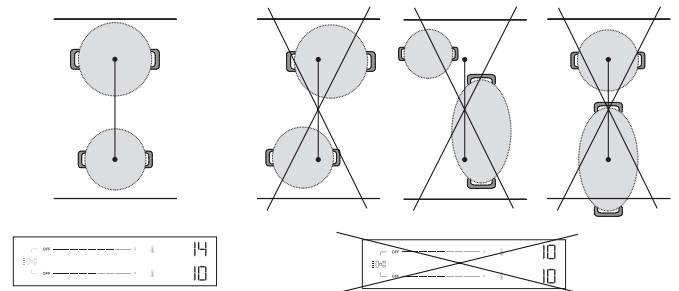


#### Zona Flexi utilizada como dos zonas individuales

Cuando se utiliza con dos ollas o sartenes al mismo tiempo, es aconsejable colocar la primera en la zona trasera y la segunda en la zona delantera (consulte la imagen siguiente). En este caso, las zonas deben activarse **sin utilizar el modo de cocción flexible (Flexi Zone)**.

Para un rendimiento óptimo, asegúrese de que ambas sartenes están centradas en sus respectivas zonas. No descentre una sartén/olla para dejar espacio a la otra. Al colocar el utensilio de cocina, no lo haga fuera del área de la zona de cocción ni encima del panel de control.

Consulte la imagen siguiente para ver ejemplos de uso correcto e incorrecto.



### FUNCIONES AUTOMÁTICAS

Esta placa le ofrece algunas funciones automáticas para ayudarle en el proceso de cocción. Tenga en cuenta que pueden no estar disponibles, dependiendo de la configuración de gestión de energía (consulte la sección «Gestión de potencia»). Por ejemplo, si la gestión de la potencia se ha ajustado a 2,5 kW y ya se están utilizando algunas zonas, es posible que la potencia restante no sea suficiente para activar una función automática. La placa de cocción se lo notificará con una señal acústica.

#### DERRETIR

Esta función ajusta automáticamente el nivel de potencia ideal para derretir. Permite fundir alimentos delicados, como chocolate o mantequilla, y mantenerlos derretidos sin riesgo de que se quemen o se peguen a la olla/sartén.



## MANTENIMIENTO DEL CALOR

Esta función ajusta automáticamente la potencia ideal para mantener calientes los alimentos después de cocinarlos y antes de servirlos. Tenga en cuenta que los líquidos se reducen con el tiempo cuando los alimentos se mantienen calientes.

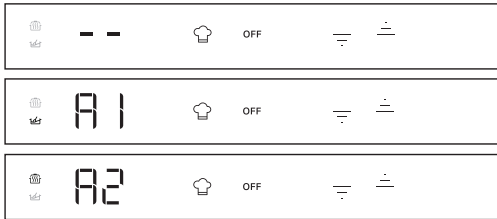
Estas funciones automáticas sólo están disponibles en las zonas de cocción estándar (zonas con el icono ).

### Cómo activar las funciones automáticas:

Para activar las funciones automáticas, pulse el icono .

La pantalla mostrará dos iconos tenuemente iluminados: (mantenimiento del calor) por arriba y (derretir) por debajo.

Utilice las flechas arriba () y abajo () para seleccionar la función deseada. La pantalla mostrará «A1» para derretir o «A2» para mantener caliente, y el icono correspondiente se volverá más brillante.



## HEAT CONTROL - COCCIÓN ASISTIDA POR TEMPERATURA

Esta función le permite seleccionar y cocinar a la temperatura que desee (como haría con un horno), en lugar de utilizar los niveles de potencia estándar.

Con esta función, la placa ajustará automáticamente el calor y mantendrá una temperatura estable de los utensilios de cocina, eliminando la necesidad de ajustes constantes.

Esta función sólo está disponible en las zonas de cocción con el icono .

**NOTA:** La temperatura indicada se refiere al centro del utensilio de cocina vacío. Dependiendo del utensilio de cocina específico que esté utilizando, la temperatura mostrada puede ser diferente de la temperatura real del utensilio de cocina. Para un rendimiento óptimo, se aconseja colocar el utensilio de cocina en el centro de la zona de cocción y activar la función cuando no haya ningún indicador de «calor residual» (Hot) activo.

**IMPORTANTE:** Esta función no está pensada para hervir agua o freír. Por esta razón, el agua no hervirá aunque se seleccione una temperatura superior a 100°C. Consulte la sección «Ebullición asistida» o utilice la función Booster para una ebullición rápida.

### Cómo activar Heat Control:

1. Coloque el utensilio de cocina en la zona con el icono .
2. Pulse el icono .
3. Utilice la flecha hacia arriba () para seleccionar la temperatura deseada. El ajuste por defecto es de 45°C. Puede aumentar la temperatura hasta 200°C, según sus necesidades (consulte la tabla siguiente para obtener consejos de cocción). Utilice la flecha hacia abajo () para reducir la temperatura.
4. Durante la fase de calentamiento, una flecha hacia arriba () parpadeará junto a la temperatura seleccionada.
5. Cuando la batería de cocina haya alcanzado la temperatura ajustada, la placa se lo notificará con una señal acústica y la flecha hacia arriba () dejará de parpadear. Ya se pueden añadir alimentos.
6. Una vez alcanzado el punto de ajuste, puede utilizar las flechas hacia arriba () y hacia abajo () para ajustar la temperatura en intervalos de 5°C.
7. Si la nueva temperatura seleccionada es inferior a la actual, una flecha hacia abajo () parpadeará junto a la temperatura seleccionada hasta que se alcance el nuevo punto de ajuste. Si la nueva temperatura seleccionada es superior a la actual, una flecha hacia arriba () parpadeará junto a la temperatura seleccionada hasta que se alcance el nuevo punto de ajuste.
8. Si ajusta un temporizador en una zona en la que está activa la función de Heat Control, el temporizador se iniciará sólo después de que se haya alcanzado el punto de ajuste. La pantalla mostrará la cuenta atrás del temporizador en lugar de la temperatura. Durante la cuenta atrás, pulse la flecha hacia arriba () o hacia abajo () para ver la temperatura programada. Transcurridos 3 segundos, reaparecerá la cuenta atrás.

## HEAT CONTROL- RECOMENDACIONES DE COCCIÓN

La tabla siguiente ofrece algunas sugerencias sobre técnicas de cocción para cada temperatura.

TEMPERATURA BAJA		TEMPERATURA MEDIA		TEMPERATURA ALTA	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Derretir (chocolate, mantequilla)	Mantener caliente	Freír a fuego lento (mezcla de base vegetal)	Revuelto (huevos)	Rehogar Saltear	Grill (carne, verduras)
Descongelar (carne, pescado)	Fundir, cremar (risotto)	Confit (verduras) Desglasar	Caramelizar (azúcar, verduras)	Integral (tortitas, tostadas)	Sellar (filete, asado)
		Cocción a fuego lento (120°C)			

Consulte la sección «Ebullición asistida» o utilice la función Booster para una ebullición rápida.

### NOTA:

- El sistema es capaz de controlar la temperatura de cocción, pero siempre se recomienda permanecer cerca cuando la placa esté en uso.
- Dependiendo de la secuencia de activación de la zona de cocción, la función Heat Control podría no estar disponible. La placa de cocción se lo notificará con una señal acústica.



Escanee el código QR para conocer en profundidad la cocina con Control de Calor. Descubra lo fácil y gratificante que es cocinar con temperatura visitando nuestro sitio web, donde encontrará consejos sobre diversas técnicas culinarias, comidas cotidianas y platos nuevos e interesantes a través de recetas paso a paso.



## EBULLICIÓN ASISTIDA (BOIL&COOK)

Esta función lleva el agua a ebullición y ajusta automáticamente la potencia para mantenerla hirviendo a fuego lento hasta que esté lista para añadir los alimentos. Esta función también ayuda a evitar el exceso de ebullición y el derroche de energía en comparación con el modo Booster. Para ahorrar energía y acelerar el proceso de ebullición, recomendamos cubrir la olla con una tapa. La Ebullición asistida sólo está disponible en las zonas de cocción con el icono .

**NOTA:** Para utilizar esta función, la olla debe tener un diámetro de base de 160 - 210 mm y estar llena de agua hasta entre 1/2 y 3/4 de su volumen. Tenga en cuenta que el volumen máximo que se puede utilizar con esta función es de unos 4 L. No añada sal al agua antes de que haya alcanzado el punto de ebullición, ya que impedirá que el sistema funcione como es debido.

Para un rendimiento óptimo, se aconseja colocar el utensilio en el centro de la zona de cocción, utilizar agua a temperatura ambiente y activar la función cuando no haya ningún indicador de «calor residual».

**IMPORTANTE:** Esta función sólo está pensada para hervir agua, no leche ni otros tipos de líquidos.

En función de los utensilios de cocina disponibles en el mercado, es posible que la función no funcione como se espera.

### Cómo activar la Ebullición asistida:

1. Llene la olla con agua (véanse las notas anteriores).
2. Coloque el utensilio de cocina en una zona de cocción con el icono .
3. Seleccione el botón de Ebullición Asistida (.
4. Pulse una vez el botón de Ebullición Asistida () si el Heat Control sólo está disponible en una zona de cocción. Si el Heat Control está disponible en más de una zona de cocción, pulse el botón varias veces hasta llegar a la zona de cocción en la que desea utilizar la función de Ebullición Asistida. En la pantalla aparecerá una indicación «-b-» para guiarle por las zonas.
5. Una vez seleccionada la zona, verá parpadear -b- en la pantalla de la zona durante unos segundos y, a continuación, la función se iniciará automáticamente.
6. Cuando se inicia la función de Ebullición Asistida, aparecerá un icono en la pantalla durante la fase de calentamiento.

7. En un plazo de 90 segundos desde que el agua empieza a hervir, la función se lo notificará con una señal acústica. El icono desaparecerá y la placa ajustará automáticamente el nivel de potencia a 15 para mantener un hervor suave.
8. Dependiendo del utensilio de cocina utilizado, el nivel de potencia puede bajar automáticamente al nivel 15 sin alcanzar el punto de ebullición del agua. Para alcanzar el punto de ebullición, puede aumentar el nivel de potencia de la zona de cocción en uso. Como alternativa, puede intentar utilizar otra sartén que sea compatible con la cocina de inducción. Si no se dan las condiciones descritas anteriormente, le sugerimos que desactive la función Boil&Cook y ajuste manualmente los niveles de potencia para seguir cocinando.
9. Añada los alimentos y, si es necesario, cambie el nivel de potencia para ajustar la fuerza del hervor según sea necesario. La selección de potencia se limitará a los niveles adecuados para el mantenimiento del hervor (es decir, los niveles 10 - 18).

#### NOTA:

- Tanto si el agua está hirviendo como si no, transcurridos unos 15 minutos desde la activación de la función, la placa de cocción ajusta automáticamente el nivel de potencia a 15 y el icono desaparece.
- Dependiendo del ajuste de Gestión de Potencia o de la secuencia de activación de la zona de cocción, la función de Ebullición Asistida podría no estar disponible. La placa de cocción se lo notificará con una señal acústica.
- Cuando utilice esta función, no podrá programar un temporizador durante la fase de calentamiento del agua. El temporizador sólo puede activarse tras recibir la notificación acústica de que el agua ha alcanzado el punto de ebullición.
- El sistema es capaz de controlar el proceso de ebullición, pero siempre es aconsejable permanecer cerca cuando la placa está en uso.
- Si existe la posibilidad de utilizar Boil&Cook en varias zonas de la placa de cocción, sólo se podrá activar una función Boil&Cook para cada lado. Sin embargo, durante el proceso de selección, se visualizará durante unos segundos el icono (serpiente) en el mismo lado aunque no se pueda activar la función.

## INDICADORES

### CALOR RESIDUAL

Si aparece «Hot» en la pantalla, significa que la zona de cocción está caliente. El indicador se enciende incluso si la zona no se ha activado pero se ha calentado (debido al uso de zonas adyacentes o porque se ha colocado una olla caliente). Cuando la zona de cocción se ha enfriado, desaparece el mensaje «Hot».

### LA OLLA NO ESTÁ CORRECTAMENTE COLOCADA O NO SE ENCUENTRA

Este símbolo aparece si la olla no es adecuada para placas de inducción, si no está colocada correctamente o si no es del tamaño apropiado para la zona de cocción seleccionada. Si no se detecta ninguna olla en 30 segundos o no se selecciona nada, la zona de cocción se apagará.

## TABLA DE COCCIÓN

La tabla de cocción ofrece consejos de cocción para cada nivel de potencia. La potencia real suministrada para cada nivel de potencia depende de la dimensión de la zona de cocción y de los utensilios de cocina utilizados.

NIVEL DE POTENCIA	CONSEJOS DE COCINA
<b>Potencia máxima (P)</b>	Booster* - Llevar el agua a ebullición lo antes posible. No utilizar con la sartén vacía o con aceite/mantequilla.
17 - 18	Llevar agua a ebullición, freír** los productos congelados.
15 - 16	Mantener la ebullición, sellar, empanar, saltear, dorar.
10 - 14	Mantener una ebullición suave, precalentar, asar (durante mucho tiempo), saltear, rehogar, caramelizar, dorar, hacer tortitas.
5 - 9	Hervir a fuego lento, guisar, espesar, cocinar a fuego lento.
3 - 4	Mantener el calor, descongelar.
1 - 2	Fundir, cremar (risotto).
<b>Potencia cero (APAGADO)</b>	La placa de cocción está en modo de espera o apagada (posible calor residual de fin de cocción, indicado por «Hot»).

\*Booster es un modo especial que utiliza un nivel de potencia superior a 18, para calentar el agua más rápidamente. Este modo puede mantenerse durante un tiempo máximo de 10 min en función de la zona utilizada. Transcurrido este tiempo, la potencia se reducirá automáticamente al nivel 18.

\*\* Para freír productos congelados como patatas fritas, se recomienda utilizar zonas de cocción que no sean Flexi Zone. Si desea freír utilizando las zonas de cocción Flexi Zone, se recomienda utilizar la frontal.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### Importante:

- **Antes de la limpieza, asegúrese de que las zonas de cocción están apagadas y de que no se muestra el indicador de calor residual («Hot»).**
- No utilice esponjas o estropajos abrasivos, ya que podrían dañar el cristal.
- Después de cada uso, limpie la placa de cocción (cuando esté fría) para eliminar cualquier depósito de restos de comida o manchas.
- Una superficie que no se mantenga adecuadamente limpia puede reducir la sensibilidad de los botones del panel de control.
- Utilice un rascador sólo si quedan residuos adheridos a la placa de cocción. Siga las instrucciones del fabricante del rascador para evitar rayar el cristal.
- El azúcar o los alimentos con alto contenido de azúcar pueden dañar la placa y deben eliminarse inmediatamente.
- La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie de cristal.
- Utilice un paño suave, papel de cocina absorbente o un limpiador especial para placas (siga las instrucciones del fabricante).
- Los derrames de líquidos en las zonas de cocción pueden hacer que las ollas se muevan o vibren.
- Después de limpiar la placa, séquela bien.

Si aparece el logotipo CleanProtect en el cristal, la placa de cocción ha sido tratada con la tecnología CleanProtect. Este revestimiento exclusivo garantiza unos resultados de limpieza excelentes y mantiene el brillo de la superficie de la placa durante más tiempo.

Se recomienda limpiar a diario, después de cada uso.

### Para limpiar las placas CleanProtect, siga estas recomendaciones:

- Moje bien con agua las zonas que necesite limpiar, asegurándose de cubrir toda el área manchada. Tenga cuidado de no derramar agua sobre el panel de control.
- Procedimiento de humectación:
  - En condiciones normales, espere al menos 2 minutos.
  - En condiciones de mucha suciedad, espere al menos 5 minutos.
  - Si el agua se seca en la placa, vuelva a mojarla.
- Utilice una esponja no abrasiva para eliminar los residuos y seque la placa después de limpiarla.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Compruebe que no se ha cortado el suministro eléctrico.
- Si no puede apagar la placa de cocción después de utilizarla, desconéctela de la red eléctrica.
- Si al encender la placa se visualizan códigos alfanuméricos en la pantalla, siga las instrucciones de la tabla.

Nota: La presencia de agua, o de líquido derramado de ollas o de cualquier objeto apoyado sobre un botón de la placa de cocción, puede activar o desactivar accidentalmente la función de bloqueo del panel de control.

CÓDIGO DE VISUALIZACIÓN / PROBLEMA DETECTADO	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
F9E0	Conexión incorrecta del cable de alimentación.	La conexión de la fuente de alimentación no es exactamente como se indica en la sección «Conexión eléctrica».	Establezca la conexión de la fuente de alimentación de acuerdo con el apartado «Conexión eléctrica».
F0EA	La zona de los mandos se apaga porque la temperatura es excesiva.	La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva.	Espere a que la placa se enfríe antes de volver a utilizarla.
F0E9 El nivel de potencia disminuye automáticamente. La zona de cocción se apaga automáticamente. La placa se apaga automáticamente.	La zona de cocción se apaga si las temperaturas son demasiado altas. El nivel de potencia disminuye, o la zona de cocción se apaga o la placa de cocción se apaga cuando las temperaturas son demasiado altas.	La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva. Es posible que la ventilación de la placa de cocción no sea la adecuada para garantizar su correcto funcionamiento.	Espere a que la zona de cocción se enfríe antes de volver a utilizarla. Para que el aparato funcione correctamente, la placa de cocción debe recibir una ventilación adecuada de un suministro suficiente de aire fresco. Compruebe que la placa de cocción se ha instalado respetando las indicaciones descritas en el apartado «Instalación». Asegúrese de que ningún objeto obstruye la parte trasera e inferior de la placa de cocción.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Desconecte la placa de la red eléctrica. Espere unos segundos (más de 10) y, a continuación, vuelva a conectar la placa de cocción a la red eléctrica. Si el problema continúa, llame al Servicio Postventa e indique el código de error que aparece en la pantalla.		
dE [con la placa apagada]	La placa no se calienta. Las funciones no se activan.	MODO DEMO activado.	Siga las instrucciones de la sección «Primer uso».
Una función especial no se enciende y la placa de cocción emite una señal acústica.	La placa no permite activar una función especial.	El regulador de potencia limita la activación de la función especial de acuerdo con el ajuste de gestión de potencia seleccionado para la placa de cocción (por ejemplo, 2,5 kW).	Consulte la sección «Gestión de potencia».
Cuando elige un nivel de potencia o utiliza la función Booster, el nivel de potencia disminuye automáticamente.	La placa de cocción ajusta automáticamente el nivel de potencia máximo disponible (incluso inferior al ajustado) para garantizar el uso de la zona de cocción.	El regulador de potencia limita la activación de la función especial de acuerdo con el ajuste de gestión de potencia seleccionado para la placa de cocción (por ejemplo, 2,5 kW). La función Booster puede tener una duración diferente según la zona utilizada. Una vez transcurrido el tiempo de la función Booster, la potencia se reducirá automáticamente al nivel 18. Es posible que la ventilación de la placa de cocción no sea la adecuada para garantizar su correcto funcionamiento.	Consulte la sección «Gestión de potencia» o «Función Booster». Para que el aparato funcione correctamente, la placa de cocción debe recibir una ventilación adecuada de un suministro suficiente de aire fresco. Compruebe que la placa de cocción se ha instalado respetando las indicaciones descritas en el apartado «Instalación». Asegúrese de que ningún objeto obstruye la parte trasera e inferior de la placa de cocción.
	No se detectan los utensilios de cocina. La zona de cocción se apaga después de 30 segundos.	Este símbolo aparece si la olla no es adecuada para placas de inducción, si no está colocada correctamente o si no es del tamaño apropiado para la zona de cocción seleccionada. Si no se detecta ninguna olla en 30 segundos o no se selecciona nada, la zona de cocción se apagará.	Si el utensilio de cocina es adecuado para la cocción por inducción (consulte la sección «Accesorios») y está colocado correctamente en la zona de cocción requerida, pruebe a utilizarlo en una zona de cocción más pequeña. En caso contrario, utilice utensilios de cocina adecuados (consulte la sección «Accesorios»).
La placa de cocción emite dos breves sonidos acústicos y se apaga sola. A continuación aparece el mensaje «APAGADO» durante un máximo de 60 segundos, durante los cuales la placa de cocción no puede volver a encenderse y repite los dos breves sonidos acústicos cada 5 segundos.	El derrame de agua, el rebosamiento de comida y/o un objeto colocado sobre los botones del panel de control pueden simular su dedo y activar o desactivar accidentalmente cualquiera de los botones de la placa de cocción: <ul style="list-style-type: none"> <li>• el botón ON/OFF, haciendo que la placa se apague involuntariamente;</li> <li>• el botón de bloqueo, provocando la activación no deseada de la función de bloqueo si se pulsa de forma continuada durante más de 3 segundos. La función permanece activa incluso después de apagar la placa, con el icono de bloqueo de teclas y el LED encendidos;</li> <li>• el teclado de desplazamiento, provocando el cambio no deseado de los niveles de potencia.</li> </ul> La placa de cocción se apaga sola (mostrando el mensaje «APAGADO») si no se limpia en 8 segundos.		Seque y/o limpie y/o retire el objeto para poder volver a encender la placa 60 segundos después de que apareciera el mensaje APAGADO. Si la función de bloqueo de teclas se ha activado accidentalmente, pulse el botón de bloqueo durante 3 segundos para desactivarla. Pulse el botón ON/OFF para encender la placa.
El agua no hierve cuando se utiliza el Heat Control (  )	El agua no hierve cuando la temperatura se ajusta mediante la función de Heat Control.	Está utilizando el Heat Control para hervir agua.	Utilice la Ebullición Asistida (Boil&Cook) o la función Booster.

CÓDIGO DE VISUALIZACIÓN / PROBLEMA DETECTADO	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
Al colocar los utensilios de cocina se oye un chasquido y/o un tic-tac.	Estos ruidos continuos de clic y/o tic-tac se producen cuando la sartén no recibe toda la potencia suministrada para el nivel de potencia ajustado. El diámetro de la sartén podría ser inferior al mínimo indicado en el manual del usuario para zonas de cocción específicas. Aunque utilice una sartén con las dimensiones correctas, algunos modelos de sartenes tienen la base parcialmente cubierta por insertos metálicos (o sin una distribución ferromagnética uniforme), y no siempre rinden como se espera.		Utilice una sartén con un diámetro superior al mínimo indicado en el manual para las zonas de cocción específicas, o utilice una sartén de mayor rendimiento (consulte la sección «Accesorios»).
La placa está apagada.	La placa de cocción se apagará automáticamente en las siguientes situaciones: <ul style="list-style-type: none"> <li>• En caso de derrame de agua, desbordamiento de alimentos u objetos colocados sobre los botones del panel de control que puedan activar accidentalmente el botón ON/OFF. Si estos elementos no se retiran en 8 segundos, la placa de cocción se apagará automáticamente emitiendo un sonido.</li> <li>• Si no se produce ninguna interacción con el panel de control durante más de 30 segundos y no hay ninguna zona de cocción activa.</li> <li>• Si no se ha detectado ningún utensilio de cocina durante más de 30 segundos, y no ha habido ninguna interacción con el panel de control durante el mismo tiempo.</li> <li>• Ha transcurrido el tiempo máximo de funcionamiento de un nivel de potencia o función y no se ha producido ninguna interacción con la placa de cocción durante más de 30 segundos.</li> <li>• Otros casos no especificados aquí.</li> </ul>		Para más información, consulte la sección «Uso Diario». Encienda la placa de cocción manualmente.
Mientras se utiliza la función Ebullición Asistida (Boil&Cook), el agua no alcanza el punto de ebullición. o La función no indica que se ha alcanzado el punto de ebullición en unos 90 segundos desde que el agua empieza a hervir.	Dependiendo del utensilio de cocina o de la cantidad de agua utilizada, es posible que no se alcance el punto de ebullición. Tanto si el agua está hirviendo como si no, el nivel de potencia puede bajar automáticamente a 15 después de unos 15 minutos desde que se activa la función.		Si el agua no hierve, puede llevarla a ebullición aumentando el nivel de potencia de la zona de cocción en uso. Como alternativa, puede intentar utilizar otra sartén adecuada para la cocción por inducción.  Si la función no indica ebullición en unos 90 segundos desde que el agua empieza a hervir, le sugerimos que desactive la función Boil&Cook y utilice los niveles de potencia para seguir cocinando.

## SONIDOS EMITIDOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Las placas de inducción pueden emitir silbidos o crujidos durante su funcionamiento normal.

Estos ruidos proceden en realidad de los utensilios de cocina y están relacionados con las características de las bases de las sartenes (por ejemplo, cuando los fondos están hechos de diferentes capas de material, o son desiguales).

Pueden variar según el tipo de utensilio de cocina utilizado y la cantidad de alimentos que contengan, y no indican necesariamente la existencia de un fallo.

Las placas de inducción pueden producir chasquidos continuos y/o sonidos de tic-tac con una olla/sartén colocada. Estos sonidos pueden producirse cuando la sartén no recibe toda la potencia suministrada para el nivel de potencia ajustado. Utilice una sartén con un diámetro superior al mínimo indicado en el manual para las zonas de cocción específicas, o utilice una sartén de mayor rendimiento (consulte la sección «Accesorios»).

El derrame de agua, el rebosamiento de comida y/o un objeto colocado sobre los botones del panel de control pueden simular su dedo y activar o desactivar accidentalmente cualquiera de los botones de la placa de cocción, además de producir señales acústicas debido al contacto entre los objetos y los botones. Si estos objetos no se retiran en un plazo de 8 segundos, la placa de cocción se desconectará automáticamente emitiendo un sonido que se repetirá cada 5 segundos hasta que el objeto o el agua se retiren del panel de control, incluso después del apagado. Para evitar que se apague, retire cualquier líquido derramado de la interfaz de usuario y séquela a fondo en 8 segundos, o utilice la función Limpieza, que le proporciona 30 segundos para limpiarla y secarla. Recuerde que el botón ON/OFF siempre estará activo.





# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

## AVISOS IMPORTANTES QUE DEVERÁ LER E CUMPRIR

Antes de utilizar o aparelho, leia estas instruções de segurança com atenção. Guarde-as por perto para consulta futura.

Estas instruções e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança que deve ler e respeitar sempre. O fabricante declina qualquer responsabilidade pela inobservância das presentes instruções de segurança, pela utilização inadequada do aparelho ou pela incorreta configuração dos controles.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície da placa estiver rachada, não utilize o aparelho - risco de choque elétrico.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio: Não armazene quaisquer produtos nas superfícies de cozedura.

⚠ **CUIDADO:** O processo de cozedura tem de ser vigiado. Os processos de cozedura de curta duração devem ser continuamente vigiados.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** A cozedura de alimentos com gorduras ou óleos numa placa sem vigilância pode ser perigosa - risco de incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água: desligue o aparelho e depois cubra a chama, por exemplo com uma tampa ou manta antifogo.

⚠ Não utilize a placa como superfície ou suporte de trabalho. Mantenha quaisquer peças de vestuário ou outros materiais inflamáveis afastados do aparelho até que todos os componentes deste tenham arrefecido completamente, pois existe risco de incêndio.

⚠ Os objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem ficar quentes.

⚠ As crianças até aos 3 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho. As crianças entre os 3 e os 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho, exceto se estiverem sob supervisão permanente. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções quanto à utilização segura deste aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

⚠ Após a utilização, desligue a placa através do respetivo controlo e não confie no detetor de panelas e tachos.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante o uso. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam vigiadas em permanência.

⚠ Os alimentos não devem ser deixados dentro ou sobre o produto durante mais de uma hora, antes ou depois da cozedura.

### UTILIZAÇÃO PERMITIDA

⚠ **CUIDADO:** o aparelho não deve ser ligado a partir de um temporizador externo, como, por exemplo, um temporizador, nem a partir de um sistema de controlo remoto em separado.

⚠ Este aparelho destina-se a ser usado em ambiente doméstico e em aplicações semelhantes tais como: copas para utilização dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; quintas de exploração agrícola; clientes em hotéis, motéis, *bed & breakfast* e outros tipos de ambientes residenciais.

⚠ Estão proibidos outros tipos de utilização (por exemplo, aquecimento de divisões da casa).

⚠ Este aparelho não está concebido para o uso profissional. Não utilize o aparelho no exterior.

⚠ **AVISO:** A placa de indução pode gerar som acústico, quando algo é deixado no painel de controlo. Desligue a placa do fogão com o botão LIGAR/DESLIGAR.

### INSTALAÇÃO

⚠ O aparelho deve ser transportado e instalado por duas ou mais pessoas, para evitar o risco de lesões. Use luvas de proteção para desembalar e instalar o aparelho, de forma a evitar o risco de cortes.

⚠ A instalação, incluindo a alimentação de água (caso seja necessário) e as ligações elétricas, bem como quaisquer reparações devem ser realizadas por um técnico devidamente qualificado. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que tal seja especificamente indicado no manual de utilização. Mantenha as crianças afastadas do local da instalação. Desembale o aparelho e certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte. Se tiverem ocorrido problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Uma vez instalado o aparelho, os elementos da embalagem (plástico, peças de esferovite, etc.) devem ser armazenados longe do alcance das crianças, pois existe o risco de asfixia. Deve desligar o aparelho da corrente elétrica antes de efetuar qualquer operação de instalação, para evitar o risco de choques elétricos. Durante a instalação, certifique-se de que o aparelho não danifica o cabo de alimentação, pois existe o risco de incêndio ou de choques elétricos. Ligue o aparelho apenas após concluir a instalação do mesmo.

⚠ Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o forno e remova todas as lascas de madeira e serradura.

### AVISOS RELATIVOS À ELETRICIDADE

⚠ Deve ser possível desligar o aparelho da fonte de alimentação, desligando-o na ficha, caso esta esteja acessível, ou através de um interruptor multipolar instalado na tomada de acordo com a regulamentação aplicável a ligações elétricas; além disso, o aparelho deve dispor de ligação à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica nacionais.

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

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


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

### **LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

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

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

### **ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM**


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

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

### **ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS**

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

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

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

### **SUGESTÕES PARA POUPAR ENERGIA**

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

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

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

Utilize apenas panelas e tachos com um fundo plano.

### **DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE**

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

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

### **NOTA**

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



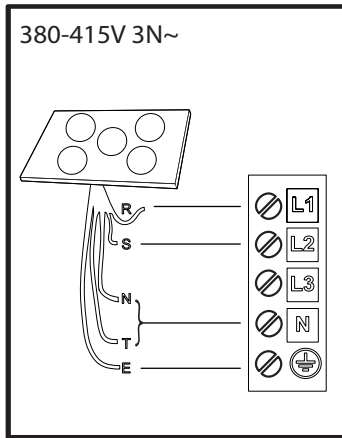
# LIGAÇÃO ELÉTRICA

A ligação elétrica deve ser efetuada antes de ligar o aparelho à corrente doméstica.

O aparelho deverá ser instalado por um técnico qualificado, com conhecimento das normas vigentes em matéria de instalação e segurança. Mais especificamente, a instalação deverá ser realizada em conformidade com os regulamentos do fornecedor de eletricidade local.

Certifique-se de que a tensão elétrica indicada na chapa de características situada no fundo do aparelho corresponde à da habitação na qual vai ser instalado.

A ligação à terra do aparelho é obrigatória; utilize apenas condutores (incluindo o condutor de terra) com as dimensões apropriadas.



**R**

black-nero-negro-preto-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-σνιη

**S**

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

**T**

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mélyna (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)-כחול (אפר)

 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτροπο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-zólytý/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жута/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-sari/yeşil-bui/glas-gulur/grænn-בוהר/קור

**N**

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

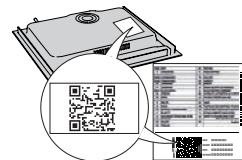


**OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL**  
Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

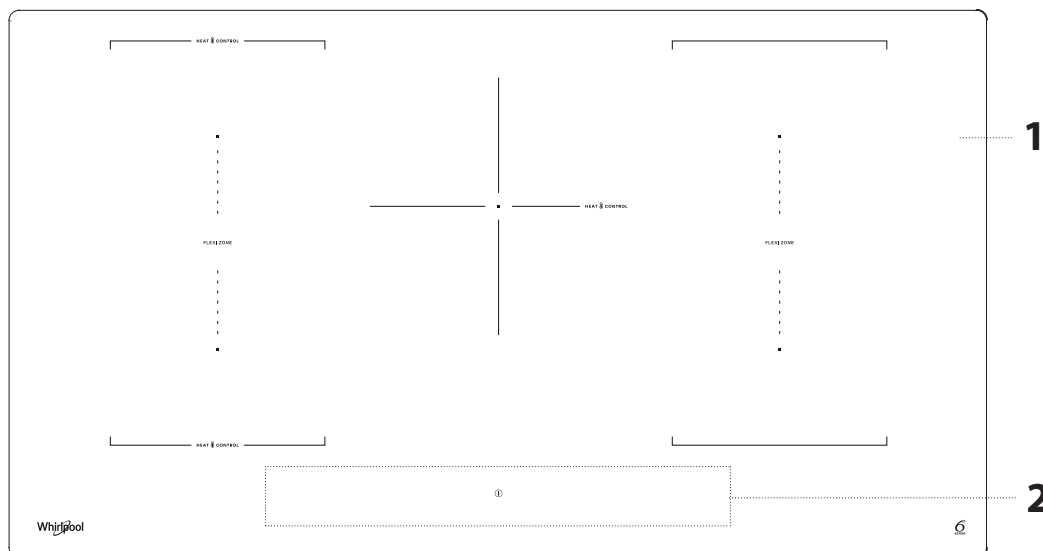


**Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.**

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

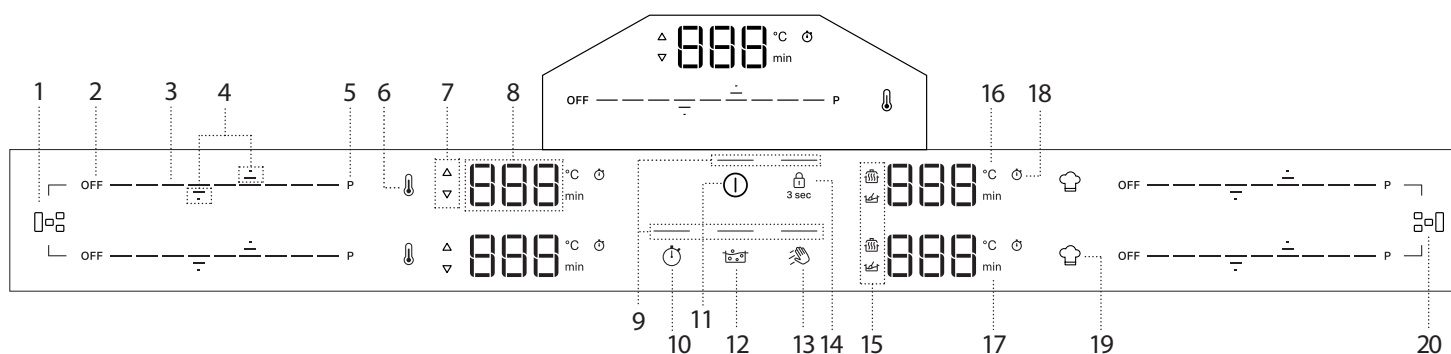


## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Placa de cozedura
2. Painel de comandos

## PAINEL DE COMANDOS







- |  |  |  |
|--|--|--|
| 1. Botão Flexi Zone (esquerda)                   | 8. Indicação da zona de cozedura             | 15. Símbolos/ativação de funções especiais   |
| 2. Botão de desligar a zona de cozedura          | 9. Indicador luminoso - função ativa         | 16. Indicador de temperatura (graus Celsius) |
| 3. Teclado de deslocamento                       | 10. Botão do temporizador                    | 17. Indicador de minutos                     |
| 4. Setas para definir a temperatura/temporizador | 11. Botão LIGAR/DESLIGAR                     | 18. Símbolo do indicador do temporizador     |
| 5. Botão de aquecimento rápido (Booster)         | 12. Botão de Cozedura assistida (Boil&Cook)  | 19. Botão de função especial                 |
| 6. Botão Heat Control                            | 13. Botão de função de limpeza               | 20. Botão Flexi Zone (direita)               |
| 7. Indicador de pré-aquecimento/arrefecimento    | 14. Botão de bloqueio de teclas - 3 segundos |  |

**NOTA:** Prima o botão LIGAR/DESLIGAR (On/Off) (11); todas as funções disponíveis ficarão visíveis durante alguns instantes, após o que apenas as principais permanecerão ativas. Os outros podem ser utilizados e serão ativados durante a utilização subsequente do dispositivo.

**IMPORTANTE:** Todas as funções disponíveis serão iluminadas com uma intensidade de luz fraca, que se tornará mais intensa apenas quando forem ativadas.

## ACESSÓRIOS

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

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

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

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

A utilização de placas adaptadoras afeta a eficiência e, por conseguinte, aumenta o tempo necessário para aquecer água ou alimentos. Certifique-se de que o diâmetro

ferromagnético da base do recipiente de cozinha está alinhado com o diâmetro da placa de adaptação e com o diâmetro da zona de cozedura. Se estas medidas não corresponderem, a eficiência e o desempenho podem ser significativamente reduzidos. Se estas indicações não forem respeitadas, pode ocorrer uma acumulação de calor que não é transferida eficazmente para a panela ou frigideira, podendo provocar o escurecimento da placa e da placa.

### TACHOS E PANELAS VAZIOS

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

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

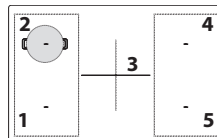
Para garantir o bom funcionamento da placa, utilize recipientes com um diâmetro de base adequado para cada zona (ver tabela abaixo). Tenha em atenção que os fabricantes de utensílios de cozinha fornecem frequentemente a dimensão do diâmetro superior do utensílio, em vez do diâmetro da base.

Para que a placa de cozedura funcione como previsto, utilize sempre uma zona de cozedura com uma dimensão correspondente à dimensão ferromagnética da base do recipiente para cozinhar.

Centrar corretamente o tacho/panela na zona de cozedura utilizada. Recomenda-se que não se utilizem recipientes maiores do que a dimensão da zona de cozedura.

#### UTILIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA POR ZONA

Zona	Formato adequado dos utensílios de cozinha	Ferromagnético adequado base (cm)
1 ou 2	Redondo ou quadrado	16 - 21
3	Redondo	16 - 21
4 ou 5	Redondo ou quadrado	16 - 21
1+2 ou 4+5 (Flexi Zone)	Oval ou retangular	Lado curto 16 - 21 Lado comprido 24 - 38



## UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

### GESTÃO DE POTÊNCIA

Na altura de aquisição, a placa está definida para a potência máxima. Regule a regulação com base nos limites do seu sistema elétrico doméstico, como explicado no parágrafo seguinte.

**NOTAS:** Em função da potência selecionada para a placa de cozedura, algumas das potências e funções das zonas de cozedura (por exemplo, cozedura ou aquecimento rápido) podem ser automaticamente limitadas para evitar que o limite selecionado seja ultrapassado.

A tabela abaixo mostra a potência utilizada por cada zona para cada função, para o ajudar a compreender as possíveis limitações de utilização com base na definição de potência escolhida.

ZONA	1 ou 2	1 + 2	3	4 ou 5	4 + 5
NÍVEL DE POTÊNCIA 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	2,2	2,2
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7
HEAT CONTROL (KW)	1,4	NA	1,4	NA	NA
COZEDURA ASSISTIDA (BOIL&COOK) (KW)	3,0	NA	3,0	NA	NA
DERRETER (KW)	NA	NA	NA	0,05	NA
MANTER QUENTE (KW)	NA	NA	NA	0,2	NA

Exemplos com referência aos valores do quadro acima:

Se definir a "Gestão da potência" em 4 kW e ativar várias zonas de cozedura simultaneamente, a placa de cozedura ajusta automaticamente os níveis de potência para não exceder o limite de potência global (por exemplo, 4 kW).

Por exemplo, com a "Regulação da gestão de potência" definida para 4 kW, se definir a zona 4 em "Booster" (= 3,7 kW) e depois tentar ativar a zona 1 no

nível 18 (2,2 kW), a potência total fornecida excederia o limite de 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Por este motivo, a placa de cozedura regula automaticamente a potência da seguinte forma: a zona de cozedura 4, anteriormente regulada para "Booster", será regulada para o nível 18 (= 2,2 kW), enquanto a zona de cozedura 1 será regulada para o nível 15 (= 1,6 kW, nível máximo de potência para não ultrapassar o limite de 4 kW).

### Menu de definições: Alterar as definições básicas

Depois de ter ligado o dispositivo à fonte de alimentação principal, pode alterar as predefinições acedendo ao menu Definição no espaço de 60 segundos:

1. Após ligar o cooktop à corrente elétrica, aguarde até que todos os LEDs se acendam e apaguem consecutivamente.
2. Prima e mantenha premido o botão Ligar/Desligar (ⓘ) para ligar a placa de cozedura.
3. Prima o botão Bloqueio de teclas (⏏) durante pelo menos 6 segundos para aceder ao menu Definição. Ignore o som de ativação do bloqueio da chave que ouvirá após 3 segundos de pressão.
4. O tipo de configuração (por exemplo, "PL") é indicado no ecrã superior esquerdo da zona de cozedura e o seu valor por defeito (ou atual) (por exemplo, "2\_5") é indicado no ecrã inferior esquerdo da zona de cozedura.
5. É possível selecionar o tipo de configuração utilizando as setas para cima (↑) e para baixo (↓) da zona de cozedura superior esquerda. Pode alterar o seu valor utilizando as setas para cima (↑) e para baixo (↓) da zona de cozedura inferior esquerda. Consulte a tabela abaixo para ver os tipos de definição, os valores predefinidos e os valores possíveis.
6. Prima o botão Ligar/Desligar para confirmar.
7. Sem a confirmação, a placa de cozedura abandona o menu Definição e volta aos valores anteriores no espaço de 30 segundos.

ORDEM	TIPO DE DEFINIÇÃO	EM CIMA À ESQUERDA	PARTE INFERIOR ESQUERDA (PREDEFINIÇÃO)	VALORES POSSÍVEIS
1	Limitação de potência	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW; 9_0 kW; 11_0 kW
2	Som de áudio	Aud	Ligado	Ligar/Desligar
3	Modo de demonstração	dE	Desligar	Off/On

**NOTAS:** uma vez ativada a função de modo de demonstração, esta permanecerá ligada mesmo que a alimentação elétrica principal seja interrompida.

## UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### ① LIGAR/DESLIGAR A PLACA DE COZEDURA

Para ligar a placa, prima e mantenha premido o botão de alimentação. O LED acima do botão acende-se e ouve-se um sinal acústico. Após alguns segundos, pode interagir com a placa. Para desligar a placa, prima novamente o mesmo botão; todas as zonas de cozedura serão desativadas.

### COLOCAÇÃO

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

Nota: Nas zonas de cozedura próximas do painel de controlo, é aconselhável manter as panelas e frigideiras dentro das marcações (tendo em consideração tanto o fundo da panela como o seu bordo superior, uma vez que este tende a ser maior). Isto evita o sobreaquecimento excessivo do teclado. Quando grelhar ou fritar, utilize as zonas de cozedura posteriores, se possível.



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



#### Para ativar as zonas de cozedura:

Quando a placa de cozedura é ligada, o teclado de deslocamento (SLIDER) de todas as zonas de cozedura disponíveis liga-se com pouca luminosidade. Coloque o dedo no teclado de deslocamento (SLIDER) da zona que pretende ativar e deslize-o suavemente para a direita, se pretender aumentar o nível de potência, ou para a esquerda, para o diminuir. Verificará que os segmentos do teclado de controlo mudarão para luminosidade elevada com base no nível de potência selecionado e os dígitos do visor mostrarão o número correspondente ao nível de potência selecionado (de 1 a 18). O botão "P" pode ser utilizado para selecionar a função de aquecimento rápido (Booster) para ferver rapidamente a água.

#### Para desativar as zonas de cozedura:

Selecionar o botão "OFF" no início do teclado de deslocamento.  
**NOTA:** O derrame de água, o transbordo de alimentos e/ou um objeto colocado sobre os botões do painel de controlo podem imitar o seu dedo e ativar ou desativar acidentalmente qualquer um dos botões da placa de fogão. Se estes elementos não forem retirados no prazo de 8 segundos, a placa de cozedura emite dois sons curtos e desliga-se sozinha, mostrando a mensagem "OFF".

### 🔒 BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLO

A função de bloqueio do painel de controlo destina-se a bloquear as definições da placa de fogão, para evitar alterações acidentais nas definições ou a ativação/desativação não intencional das funções. Pode ser necessário utilizar esta função, por exemplo. Em caso de eventual derrame de líquidos ou de alimentos, ou por razões de segurança (interação acidental das crianças com a placa), para evitar qualquer risco de ligação acidental da placa. Para utilizar a função de bloqueio do painel de controlo, prima e mantenha premido o botão durante 3 segundos. O botão muda para alta luminosidade e um sinal sonoro e uma luz acima do símbolo indicam que esta função foi ativada. Para desbloquear os comandos, repita o procedimento de ativação.

**NOTA:** O painel de controlo fica bloqueado, à exceção da função que permite desligar. Se desligar a placa com o bloqueio do painel de controlo ativo, prima

o botão LIGAR/DESLIGAR (On/Off) e, em seguida, prima o botão de bloqueio durante 3 segundos para desbloquear a placa.

### 🧼 FUNÇÃO DE LIMPEZA

A função de limpeza bloqueia temporariamente os botões da interface do utilizador para evitar alterações acidentais nas definições durante o processo de limpeza. A função não interrompe o processo de cozedura. A função de limpeza ajuda a evitar quaisquer sons se a água se derramar na interface do utilizador durante o processo de cozedura ou durante a limpeza habitual. Por razões de segurança, o botão LIGAR/DESLIGAR (On/Off) pode ser ativado, mesmo involuntariamente, durante a limpeza.

#### Para ativar a função de limpeza:

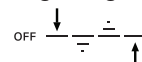
1. Premir o botão de função de limpeza ( ). Ouve-se um som acústico quando a função está ativa.
2. O LED por cima do botão acende-se e mantém-se aceso enquanto o próprio botão pisca durante toda a duração da atividade da função.
3. O painel de controlo permanece bloqueado durante 30 segundos.

### 🕒 TEMPORIZADOR

O temporizador controla todas as zonas de cozedura ativas.

#### Para ativar o temporizador:

1. Seleccione a zona de cozedura e defina o nível de potência pretendido.
2. O botão do temporizador liga-se à cerca de 5 segundos após o reconhecimento do recipiente para cozinhar. Premir até que um indicador luminoso se acenda de acordo com o símbolo específico da zona de cozedura escolhida.
3. Utilize as setas para cima ( ) e para baixo ( ) para acertar a hora (não as mantenha premidas durante mais de 8 segundos, caso contrário a placa de fogão mostra OFF). Para mais informações, consulte a secção Resolução de problemas). O tempo muda de 000 segundos para 30 minutos, aumentando 1 minuto de cada vez; de 30 a 150 minutos, o tempo aumentará em passos de 5 minutos. Se precisar de alterar a hora em 10 minutos, utilize os traços laterais. O traço da esquerda subtrai 10 minutos, enquanto o traço da direita acrescenta 10 minutos (ver imagem seguinte).



4. Para confirmar a hora definida, pode premir o botão do relógio ( ). Caso contrário, a hora será automaticamente confirmada após 5 segundos sem qualquer ação.
5. Pode alterar a hora em qualquer altura e ativar vários temporizadores em simultâneo.
6. Durante a contagem decrescente, toque com o dedo na barra deslizante para ver o nível de potência. Toque na seta para cima ( ) ou para baixo ( ) para ver a temperatura definida. Após 3 segundos, a contagem decrescente volta a aparecer.
7. Uma vez terminado o temporizador, é emitido um sinal sonoro e a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

#### Para desativar o temporizador:

Prima a seta para baixo ( ) até aparecer 000, e será desativado após 5 segundos.

### 🕒 INDICADOR DO TEMPORIZADOR

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

## TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO DAS ZONAS E FUNÇÕES DE COZEDURA

Nível de potência ou função	DESLIGAR	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster	Derreter	Manter quente
Tempo máximo de trabalho	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 min	8 h	8 h
Nível de potência após o tempo limite	-	0	0	0	0	0	0	18	0	0

Exemplos relativos aos valores da tabela acima:

Se ligar uma zona de cozedura e colocar a sua potência no nível 14, esta continuará a funcionar durante um máximo de 2 horas. Após 2 horas, o nível de potência desce para o nível 0 e a zona de cozedura desliga-se automaticamente. Se não existirem outras zonas de cozedura ativas e se não houver qualquer interação com os botões do painel de controlo durante 30 segundos, a placa desliga-se automaticamente.

Se ativar a função Booster em qualquer zona de cozedura, esta passará automaticamente para o nível de potência 18 após 10 minutos. Após 1,5 horas, o nível de potência desce para o nível 0 e a zona de cozedura desliga-se automaticamente. Se não existirem outras zonas de cozedura ativas e se não houver qualquer interação com os botões do painel de controlo durante 30 segundos, a placa desliga-se automaticamente.

## FUNÇÕES

### P FUNÇÃO BOOSTER

O Booster é um modo especial com um nível de potência superior ao nível 18, para um aquecimento mais rápido. Este modo pode ter uma duração diferente consoante a zona utilizada (ver quadro abaixo). Depois de decorrido o tempo do Booster, a potência será automaticamente reduzida para o nível 18.

**IMPORTANTE:** Não utilizar com uma panela vazia ou com óleo/manteiga. Esta função é ideal para ferver água.

**NOTA:** Dependendo da configuração da gestão de energia, a função Booster pode não estar disponível para certas zonas de cozedura. Além disso, se definir uma zona de cozedura como Booster e depois ativar outra zona, a primeira será reduzida ao nível máximo disponível (mesmo muito inferior ao nível 18) para permitir a utilização da segunda. A segunda zona de cozedura é regulada ou limitada em função da potência restante disponível nesse lado da placa. Tenha também em conta que a potência pode variar consoante o tamanho e o material do utensílio de cozinha utilizado.

#### DESCRIÇÃO DAS ZONAS

Zona	Potência nominal (Nível 18, kW)	Power Booster	Duração do Booster (min.)
1 ou 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4 ou 5	2,2	3,7	10
1+2 ou 4+5 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

NOTAS: os valores do quadro referem-se às condições de ensaio descritas no padrão normativo para a avaliação do desempenho dos aparelhos de cozinha.

A potência indicada pode variar consoante o tamanho ou o material do utensílio de cozinha utilizado.

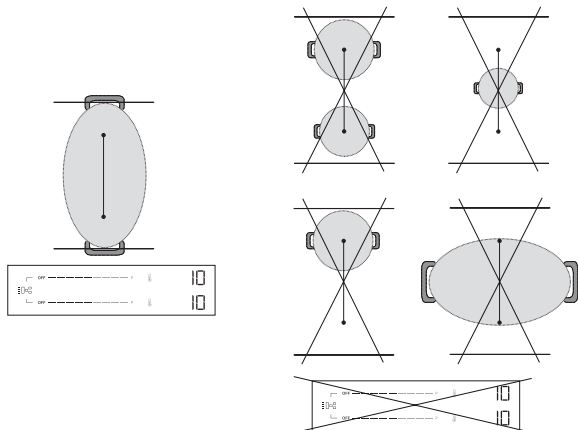
### ZONA DE COZEDURA FLEXÍVEL (FLEXI ZONE)

Com esta função, é possível combinar duas zonas de cozedura numa única, mais longa, para acomodar utensílios de cozinha retangulares, ovais ou alongados, e utilizar uma única regulação para toda a zona combinada.

Para garantir os resultados corretos, utilize apenas tachos e panelas com uma base ferromagnética suficientemente longa para cobrir as duas zonas ao mesmo tempo. Coloque os utensílios de cozinha no centro da zona retangular de cozedura flexível.

Consulte a figura abaixo para ver exemplos de utilização correta e incorreta.

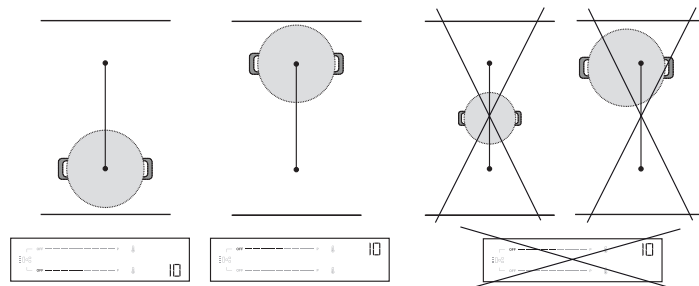
**NOTA:** Uma panela redonda grande utilizada no meio pode aquecer menos rapidamente e o calor pode ser distribuído de forma menos uniforme.



**IMPORTANTE:** No caso de tachos e panelas com uma base ferromagnética de 21 cm ou inferior, recomenda-se a utilização das zonas de cozedura simples **sem ativar o modo de cozedura flexível (Flexi Zone)**. Colocar os utensílios de cozinha na zona dianteira ou traseira e, em seguida, ativar essa zona.

Se a Flexi Zone estiver ativa, a função Heat Control não estará disponível, pelo que não a verá no painel de controlo.

Consulte a figura abaixo para ver exemplos de utilização correta e incorreta.

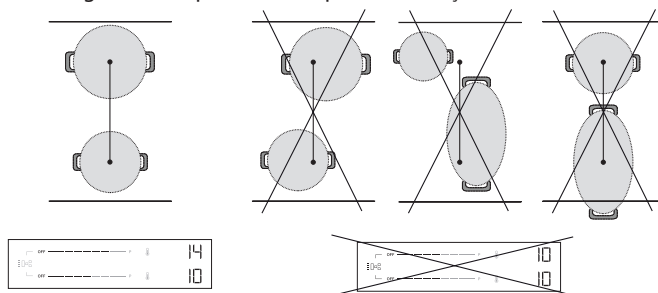


### Flexi Zone utilizada como duas zonas individuais

Quando utilizado com duas panelas ou frigideiras ao mesmo tempo, é aconselhável colocar a primeira na zona traseira e a segunda na zona dianteira (ver figura abaixo). Neste caso, as zonas devem ser ativadas **sem utilizar o modo de cozedura flexível (Flexi Zone)**.

Para um desempenho ótimo, certifique-se de que ambas as panelas estão centradas nas respetivas zonas. Não desloque uma panela ou frigideira do centro para dar espaço a outra. Quando posicionar os utensílios de cozinha, não os coloque fora da zona de cozedura ou em cima do painel de controlo.

Consulte a figura abaixo para ver exemplos de utilização correta e incorreta.



### FUNÇÕES AUTOMÁTICAS

Esta placa de fogão oferece-lhe algumas funções automáticas para o ajudar no processo de cozedura. Tenha em atenção que podem não estar disponíveis, dependendo da definição de gestão de energia (consulte a secção Gestão de energia). Por exemplo, se a gestão de energia tiver sido definida para 2,5 kW e algumas zonas já estiverem a ser utilizadas, a energia restante pode não ser suficiente para ativar uma função automática. A placa avisa-o com um sinal acústico.

#### DERRETER

Esta função define automaticamente o nível de potência ideal para derreter alimentos. Permite-lhe derreter alimentos delicados, como chocolate ou manteiga, e mantê-los derretidos sem o risco de se queimarem ou colarem à panela.





## MANUTENÇÃO DO CALOR



Esta função define automaticamente a potência ideal para manter os alimentos quentes depois de cozinhados e antes de serem servidos. Note-se que os líquidos são reduzidos ao longo do tempo quando os alimentos são mantidos quentes.

**Estas funções automáticas só estão disponíveis nas zonas de cozedura standard (zonas com o ícone ).**

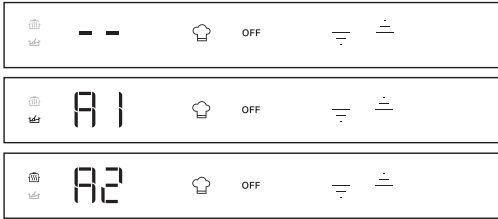
### Como ativar as funções automáticas:

Para ativar as funções automáticas, prima o ícone .

O ecrã apresentará dois ícones pouco iluminados:  (manter quente) na parte superior e  (derreter) na parte inferior.

Utilize as setas para cima () e para baixo () para seleccionar a função pretendida.

O ecrã apresentará "A1" para derreter ou "A2" para manter quente, e o ícone correspondente tornar-se-á mais brilhante.



## HEAT CONTROL - COZEDURA ASSISTIDA COM TEMPERATURA

Esta função permite-lhe seleccionar e cozinhar à temperatura desejada (como faria com um forno), em vez de utilizar os níveis de potência normais.













Com esta função, a placa de fogão ajusta automaticamente o calor e mantém uma temperatura estável dos utensílios de cozinha, eliminando a necessidade de ajustes constantes.

**Esta função só está disponível nas zonas de cozedura com o ícone .**

**NOTA:** A temperatura indicada refere-se ao centro do recipiente de cozinha vazio. Dependendo do utensílio de cozinha específico que está a utilizar, a temperatura apresentada pode ser diferente da temperatura real do utensílio de cozinha. Para um desempenho ótimo, é aconselhável colocar os utensílios de cozinha no centro da zona de cozedura e ativar a função quando não houver nenhum indicador de "calor residual" (Hot) ativo.

**IMPORTANTE:** Esta função não se destina a ser utilizada para ferver água ou fritar. Por este motivo, a água não ferverá mesmo que seja seleccionada uma temperatura superior a 100°C. Consulte a secção "Cozedura assistida" ou utilize a função Booster para uma cozedura rápida.

### Como ativar Heat Control:

- Colocar o recipiente para cozinhar na zona com o ícone .
- Prima o ícone .
- Utilizar a seta para cima () para seleccionar a temperatura pretendida. A definição predefinida é 45°C. Pode aumentar a temperatura até 200°C, de acordo com as suas necessidades (consulte o quadro seguinte para obter conselhos de cozedura). Utilize a seta para baixo () para reduzir a temperatura.
- Durante a fase de aquecimento, uma seta para cima () piscará junto à temperatura seleccionada.
- Quando os utensílios de cozinha atingem a temperatura programada, a placa de cozedura emite um sinal acústico e a seta para cima () para de piscar. Agora pode adicionar alimentos.
- Uma vez atingido o ponto de regulação, pode utilizar as setas para cima () e para baixo () para ajustar a temperatura em passos de 5°C.
- Se a nova temperatura seleccionada for inferior à actual, uma seta para baixo () piscará junto à temperatura seleccionada até ser atingido o novo ponto de regulação. Se a nova temperatura seleccionada for superior à actual, uma seta para cima () piscará junto à temperatura seleccionada até ser atingido o novo ponto de regulação.
- Se definir um temporizador numa zona em que a função Heat Control está activa, o temporizador só arranca depois de o ponto de regulação ter sido atingido. O visor apresentará a contagem decrescente do temporizador em vez da temperatura. Durante a contagem decrescente, toque na seta para cima () ou para baixo () para ver a temperatura definida. Após 3 segundos, a contagem decrescente volta a aparecer.

## HEAT CONTROL - DICAS DE COZINHA

O quadro seguinte apresenta algumas sugestões de técnicas de cozedura para cada temperatura.

CALOR BAIXO		CALOR MÉDIO		CALOR ELEVADO	
45°C	80°C	130°C	150°C	180°C	200°C
Derreter (chocolate, manteiga)	Manter quente	Fritura suave (mistura de base vegetal)	Mexer (ovos)	Saltear Refogar	Grelhar (carne de vaca, legumes)
Descongelar (carne, peixe)	Espessar, Creme (risoto)	Confitar (legumes) Deglacear	Caramelizar (açúcar, legumes)	Dourar (panquecas, tostas)	Selar (bife, assado)
		Ferver em lume brando (120°C)			

Consulte a secção "Cozedura assistida" ou utilize a função Booster para uma cozedura rápida.

### NOTAS:

- O sistema é capaz de monitorizar a temperatura de cozedura, mas é sempre aconselhável estar por perto quando a placa está a ser utilizada.
- Em função da sequência de ativação da zona de cozedura, a função Heat Control pode não estar disponível. A placa avisa-o com um sinal acústico.




Leia o código QR para desvendar os segredos da cozinha com Heat Control. Descubra como é fácil e gratificante cozinhar com temperatura visitando o nosso website, onde pode encontrar orientações sobre uma variedade de técnicas de cozinha, refeições do dia a dia e novos pratos emocionantes através de receitas passo a passo.



## COZEDURA ASSISTIDA (BOIL&COOK)

Esta função leva a água a ferver e ajusta automaticamente a potência para a manter em lume brando até estar pronta para adicionar os alimentos. Esta função também ajuda a evitar a fervura excessiva e o desperdício de energia quando comparada com o modo Booster. Para poupar energia e acelerar o processo de cozedura, recomendamos que tape a panela.

A cozedura assistida só está disponível nas zonas de cozedura com o ícone .





**NOTA:** Para utilizar esta função, a panela deve ter um diâmetro de base de 160 - 210 mm e estar cheia de água até 1/2 a 3/4 do seu volume. Considere que o volume máximo que pode ser utilizado com esta função é de cerca de 4 litros. Não adicione sal à água antes de esta atingir o ponto de ebulição, pois isso impedirá que o sistema funcione como esperado.

Para um desempenho ótimo, é aconselhável colocar os utensílios de cozinha no centro da zona de cozedura, utilizar água à temperatura ambiente e ativar a função quando não estiver presente o indicador de "calor residual".

**IMPORTANTE:** Esta função destina-se a ser utilizada apenas para ferver água, não para leite ou outros tipos de líquidos.

Com base nos utensílios de cozinha disponíveis no mercado, a função pode não funcionar como esperado.

### Como ativar a função Cozedura assistida:

- Encher a panela com água (ver as notas acima).
- Colocar os utensílios de cozinha numa zona de cozedura com o ícone .
- Seleccionar o botão Cozedura assistida (.
- Premir uma vez o botão de cozedura assistida () se Heat Control estiver disponível apenas numa zona de cozedura. Se Heat Control estiver disponível em mais do que uma zona de cozedura, prima várias vezes a tecla  até chegar à zona de cozedura onde pretende utilizar a função de Cozedura assistida. Uma indicação "-b-" aparecerá no ecrã para o guiar através das zonas.
- Quando a zona for seleccionada, verá -b- a piscar no visor da zona durante alguns segundos e, em seguida, a função será iniciada automaticamente.
- Quando a função de Cozedura assistida é iniciada, aparece uma animação no ecrã durante a fase de aquecimento.
- No prazo de 90 segundos a partir do momento em que a água começa a ferver, a função avisa-o com um sinal acústico. A animação desaparece e a placa de cozedura regula automaticamente o nível de potência para 15 para manter uma fervura suave.
- Dependendo do utensílio de cozinha utilizado, o nível de potência pode descer automaticamente para o nível 15 sem atingir o ponto de ebulição.



da água. Para atingir o ponto de ebulição, é possível aumentar o nível de potência da zona de cozedura em utilização. Em alternativa, pode tentar utilizar outra panela que seja compatível com a cozedura por indução. Se as condições acima descritas não se verificarem, sugerimos que desligue a função Boil&Cook e regule manualmente os níveis de potência para continuar a cozinhar.

9. Adicione os seus alimentos e, se necessário, altere o nível de potência para ajustar a intensidade da fervura conforme necessário. A seleção da potência será limitada aos níveis adequados para a manutenção da caldeira (ou seja, níveis 10 - 18).

**NOTA:**

- Quer a água esteja a ferver ou não, passados cerca de 15 minutos após a ativação da função, a placa coloca automaticamente o nível de potência a 15 e a animação desaparece.

- Dependendo da configuração da Gestão de energia ou da sequência de ativação da zona de cozedura, a função de Cozedura assistida pode não estar disponível. A placa avisa-o com um sinal acústico.
- Ao utilizar esta função, não é possível definir um temporizador durante a fase de aquecimento da água. O temporizador só pode ser ativado depois de receber a notificação acústica de que a água atingiu o ponto de ebulição.
- O sistema é capaz de monitorizar o processo de cozedura, mas é sempre aconselhável estar por perto quando a placa está a ser utilizada.
- Se houver a possibilidade de utilizar a função Boil&Cook em várias zonas da sua placa, só pode ser ativada uma função Boil&Cook para cada lado. No entanto, durante o processo de seleção, a animação (ícone da serpente) será visualizada no mesmo lado durante alguns segundos, embora a função não possa ser ativada.

## INDICADORES

### CALOR RESIDUAL

Se aparecer "Hot" no ecrã, significa que a zona de cozedura está quente. O indicador acende-se mesmo que a zona não tenha sido ativada mas tenha sido aquecida (devido à utilização de zonas adjacentes ou porque foi colocada uma panela quente sobre ela).

Quando a zona de cozedura tiver arrefecido, a mensagem "Hot" desaparece.

### TACHO POSICIONADO INCORRETAMENTE OU EM FALTA

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

## TABELA DE COZEDURA

A tabela de cozedura apresenta conselhos de cozedura para cada nível de potência. A potência real fornecida para cada nível de potência depende da dimensão da zona de cozedura e dos utensílios de cozinha utilizados.

NÍVEL DE POTÊNCIA	SUGESTÕES DE COZEDURA
<b>Potência máxima (P)</b>	Booster* - Ferver a água o mais rapidamente possível. Não utilizar com uma panela vazia ou com óleo/manteiga.
17 - 18	Levar água a ferver, fritar** produtos congelados.
15 - 16	Manter uma fervura viva, grelhar, fazer bolhas, fritar, alourar.
10 - 14	Manter uma fervura suave, pré-aquecer, grelhar (durante um longo período de tempo), fritar, saltear, caramelizar, dourar, panquecas.
5 - 9	Ferver em lume brando, estufar, engrossar, cozinhar lentamente.
3 - 4	Manter quente, descongelar.
1 - 2	Derreter, fazer creme (risoto).
<b>Potência zero (OFF)</b>	A placa de cozedura está em modo de espera ou desligada (possível calor residual de fim de cozedura, indicado por "Hot").

\*Booster é um modo especial que utiliza um nível de potência superior a 18, para aquecer a água mais rapidamente. Este modo pode ser mantido durante um período máximo de 10 minutos, consoante a zona utilizada. Após este período, a potência será automaticamente reduzida para o nível 18.

\*\* Para fritar produtos congelados, como batatas fritas, recomenda-se a utilização de zonas de cozedura não Flexi Zone. Se pretender fritar utilizando as zonas de cozedura Flexi Zone, recomenda-se a utilização da zona frontal.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

**Importante:**

- **Antes de limpar, certifique-se de que as zonas de cozedura estão desligadas e que o indicador de calor residual ("Hot") não está aceso.**
- Não utilize esponjas abrasivas nem esfregões de palha de aço, pois podem danificar o vidro.
- Após cada utilização, limpe a placa de cozedura (quando estiver fria) para eliminar os depósitos de resíduos alimentares ou as manchas.
- Uma superfície que não seja mantida adequadamente limpa pode reduzir a sensibilidade dos botões do painel de controlo.
- Utilizar um raspador apenas se os resíduos estiverem colados à placa. Siga as instruções do fabricante do raspador para evitar riscar o vidro.
- O açúcar ou os alimentos com elevado teor de açúcar podem danificar a placa e devem ser imediatamente eliminados.
- O sal, o açúcar e a areia podem riscar a superfície do vidro.
- Use um pano macio, papel de cozinha absorvente ou um produto de limpeza específico para placas (siga as instruções do fabricante).
- Os derrames de líquidos nas zonas de cozedura podem provocar o movimento ou a vibração das painéis.
- Depois de limpar a placa, seque-a bem.

Se houver o logótipo CleanProtect no vidro, a placa foi tratada com a tecnologia CleanProtect. Este revestimento exclusivo garante excelentes resultados de limpeza e mantém a superfície da placa brilhante durante mais tempo. Aconselha-se a limpeza diária, após cada utilização.

**Para limpar as placas CleanProtect, siga estas recomendações:**

- Humedeça bem as zonas que precisam de ser limpas com água, certificando-se de que toda a área manchada é coberta. Tenha cuidado para não derramar água no painel de controlo.
- Processo de humedificação:
  - Em condições normais, aguarde pelo menos 2 minutos.
  - Em condições de sujidade pesada, esperar pelo menos 5 minutos.
  - Se a água secar na placa, molhe-a novamente.
- Utilizar uma esponja não abrasiva para remover os depósitos e secar a placa após a limpeza.

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- Verificar se a alimentação elétrica não foi cortada.
- Se não conseguir desligar a placa após a utilização, desligue-a da fonte de alimentação.
- Se, quando a placa for ligada, aparecerem códigos alfanuméricos no visor, consulte as instruções na tabela abaixo.

Nota: A presença de água, de líquidos derramados de painéis ou de objetos que repousam sobre um botão da placa de fogão pode acidentalmente ativar ou desativar a função de bloqueio do painel de comando.

CÓDIGO DE VISUALIZAÇÃO/ PROBLEMA DETETADO	DESCRIÇÃO	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO
F9E0	Ligação incorrecta do cabo de alimentação.	A ligação da fonte de alimentação não é exatamente a indicada na secção "Ligação elétrica".	Efetuar a ligação da alimentação elétrica de acordo com a secção "Ligação elétrica".
F0EA	A zona de comandos desliga-se devido a temperatura demasiado elevada.	A temperatura interna das peças eletrónicas é demasiado elevada.	Espere que a placa arrefeça antes de a usar de novo.
F0E9 O nível de potência é automaticamente reduzido. Uma zona de cozedura desliga-se automaticamente. A placa de cozedura desliga-se automaticamente.	A zona de cozedura desliga-se quando as temperaturas são demasiado elevadas. O nível de potência é reduzido, a zona de cozedura desliga-se ou a placa de cozedura desliga-se quando as temperaturas são demasiado elevadas.	A temperatura interna das peças eletrónicas é demasiado elevada. A ventilação da placa de cozedura pode não ser suficiente para garantir o seu bom funcionamento.	Aguardar que a zona de cozedura arrefeça antes de a voltar a utilizar. Para garantir o bom funcionamento do aparelho, a placa de cozedura deve ser objeto de uma ventilação adequada através de uma entrada de ar fresco suficiente. Verifique se a placa foi instalada respeitando as indicações descritas no capítulo "Instalação". Assegurar-se de que nenhum objeto está a obstruir a parte traseira e a parte traseira inferior da placa.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Desligue a placa da fonte de alimentação elétrica. Aguardar alguns segundos (mais de 10) e voltar a ligar a placa à alimentação elétrica. Caso o problema persista, contacte o centro de serviços e indique o código de erro apresentado no visor do aparelho.		
dE [quando a placa está desligada]	A placa de fogão não aquece. Não é possível ATIVAR as funções.	MODO DE DEMONSTRAÇÃO ligado.	Siga as instruções da secção "Utilizar pela primeira vez".
Uma função especial não se liga e a placa de cozedura emite um sinal acústico.	A placa não permite a ativação de uma função especial.	O regulador de potência limita a ativação da função especial de acordo com a gestão de potência selecionada para a placa (por exemplo, 2,5 kW).	Consulte a secção "Gestão da potência".
Quando seleciona um nível de potência ou utiliza a função Booster, o nível de potência diminui automaticamente.	A placa de cozedura regula automaticamente a potência máxima disponível (mesmo inferior à potência programada) para que a zona de cozedura possa ser utilizada.	O regulador de potência limita a ativação da função especial de acordo com a gestão de potência selecionada para a placa (por exemplo, 2,5 kW). A função Booster pode ter uma duração diferente consoante a zona utilizada. Depois de decorrido o tempo do Booster, a potência será automaticamente reduzida para o nível 18. A ventilação da placa de cozedura pode não ser suficiente para garantir o seu bom funcionamento.	Ver a secção "Gestão da potência" ou "Função Booster". Para garantir o bom funcionamento do aparelho, a placa de cozedura deve ser objeto de uma ventilação adequada através de uma entrada de ar fresco suficiente. Verifique se a placa foi instalada respeitando as indicações descritas no capítulo "Instalação". Assegurar-se de que nenhum objeto está a obstruir a parte traseira e a parte traseira inferior da placa.
☐☐	Os utensílios de cozinha não são detetados. A zona de cozedura desliga-se após 30 segundos.	Este símbolo aparece se o tacho não for adequado para cozedura por indução, não estiver posicionado corretamente ou for de um tamanho inadequado para a zona de cozedura selecionada. Se não for detetado qualquer tacho num período de 30 segundos após a seleção, a zona de cozedura desliga-se.	Se o seu utensílio de cozinha for adequado para cozinhar por indução (ver a secção "Acessórios") e estiver corretamente posicionado na zona de cozedura necessária, tente utilizá-lo numa zona de cozedura mais pequena. Caso contrário, utilize utensílios de cozinha adequados (ver a secção "Acessórios").
A placa emite dois sons acústicos curtos e desliga-se sozinha. A mensagem "OFF" é visualizada durante 60 segundos, durante os quais não é possível voltar a ligar a placa de cozedura e se repetem os dois sons acústicos curtos de 5 em 5 segundos.	O derrame de água, o transbordo de alimentos e/ou um objeto colocado sobre os botões do painel de controlo podem imitar o seu dedo e ativar ou desativar acidentalmente qualquer um dos botões da placa de fogão: <ul style="list-style-type: none"> <li>• a tecla LIGAR/DESLIGAR (On/Off), fazendo com que a placa se desligue involuntariamente;</li> <li>• o botão de bloqueio das teclas, provocando a ativação indesejada da função de bloqueio das teclas se for premido continuamente durante mais de 3 segundos. A função permanece ativa mesmo depois de a placa ter sido desligada, com o ícone de bloqueio das teclas e o LED acesos;</li> <li>• o teclado de deslocamento, provocando a alteração indesejada dos níveis de potência.</li> </ul> A placa de cozedura desliga-se sozinha (com a mensagem "OFF") se não for limpa em 8 segundos.		Secar e/ou limpar e/ou retirar o objeto para poder voltar a ligar a placa 60 segundos após o aparecimento da mensagem OFF. Se a função de bloqueio das teclas tiver sido acidentalmente ativada, prima o botão de bloqueio das teclas durante 3 segundos para a desativar. Premir o botão LIGAR/DESLIGAR (On/Off) para ligar a placa de cozedura.
A água não ferve quando se utiliza o Heat Control (☐).	A água não ferve quando a temperatura é regulada com a função Heat Control.	Está a utilizar o Heat Control para ferver água.	Utilizar a função de Cozedura Assistida (Boil&Cook) ou a função Booster.

CÓDIGO DE VISUALIZAÇÃO/ PROBLEMA DETETADO	DESCRIÇÃO	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO
Ouve-se um estalido e/ou um som de tique-taque quando os utensílios de cozinha são colocados.	Estes ruídos contínuos de clique e/ou tique-taque ocorrem quando a panela não é capaz de receber a potência total fornecida para o nível de potência definido. O diâmetro do recipiente pode ser inferior ao mínimo indicado no manual do utilizador para zonas de cozedura específicas. Mesmo que se utilize uma panela com as dimensões corretas, alguns modelos de panelas têm uma base parcialmente coberta por inserções metálicas (ou sem uma distribuição ferromagnética uniforme) e nem sempre têm o desempenho esperado.		Utilizar um recipiente com um diâmetro superior ao mínimo indicado no manual para as zonas de cozedura específicas ou utilizar um recipiente mais eficaz (consultar a secção "Acessórios").
A placa está desligada.	A placa de cozedura desliga-se automaticamente nas situações seguintes: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Em caso de derrame de água, transbordamento de alimentos ou objetos colocados nos botões do painel de controlo que possam ativar acidentalmente o botão LIGAR/DESLIGAR (On/Off). Se estes objetos não forem retirados no prazo de 8 segundos, a placa desliga-se automaticamente emitindo um som.</li> <li>• Se não houver interação com o painel de controlo durante mais de 30 segundos e nenhuma zona de cozedura estiver ativa.</li> <li>• Se não tiver sido detetado nenhum utensílio de cozinha durante mais de 30 segundos e não tiver havido qualquer interação com o painel de controlo durante o mesmo período.</li> <li>• O tempo máximo de funcionamento de um nível de potência ou de uma função foi ultrapassado e não houve qualquer interação com a placa durante mais de 30 segundos.</li> <li>• Outros casos não especificados aqui.</li> </ul>		Para mais informações, consulte a secção "Utilização diária". Ligar a placa manualmente.
Durante a utilização da função Cozedura assistida (Boil&Cook), a água não atinge o ponto de ebulição. ou A função não indica que o ponto de ebulição foi atingido dentro de cerca de 90 segundos a partir do momento em que a água começa a ferver.	Dependendo do utensílio de cozinha ou da quantidade de água utilizada, o ponto de ebulição pode não ser atingido. Quer a água esteja a ferver ou não, o nível de potência pode descer automaticamente para 15 após cerca de 15 minutos a partir do momento em que a função é ativada.		Se a água não estiver a ferver, pode fazê-la ferver aumentando o nível de potência da zona de cozedura em utilização. Em alternativa, pode tentar utilizar outra panela adequada para cozinhar por indução.  Se a função não indicar que a água está a ferver dentro de 90 segundos a partir do momento em que começa a ferver, sugerimos que desligue a função Boil&Cook e utilize os níveis de potência para continuar a cozinhar.

## SONS EMITIDOS DURANTE O FUNCIONAMENTO

As placas de indução podem emitir sons de assobio ou estalidos durante o funcionamento normal.

Estes ruídos provêm efetivamente dos utensílios de cozinha e estão relacionados com as características dos fundos das panelas (por exemplo, quando os fundos são feitos de diferentes camadas de material ou são desiguais).

Podem variar consoante o tipo de utensílios de cozinha utilizados e a quantidade de alimentos contidos, e não são o sintoma de algo errado.

As placas de indução podem produzir sons contínuos de estalido e/ou de tique-taque com uma panela/panela posicionada. Estes sons podem ocorrer quando a panela não é capaz de receber a potência total fornecida para o nível de potência definido. Utilizar um recipiente com um diâmetro superior ao mínimo indicado no manual para as zonas de cozedura específicas ou utilizar um recipiente mais eficaz (consultar a secção "Acessórios").

O derrame de água, o transbordamento de alimentos e/ou um objeto colocado sobre os botões do painel de comando podem imitar o dedo e ativar ou desativar acidentalmente qualquer um dos botões da placa, bem como produzir sinais acústicos devido ao contacto entre os objetos e os botões. Se estes objetos não forem retirados em 8 segundos, a placa desliga-se automaticamente emitindo um som que se repete de 5 em 5 segundos até que o objeto ou a água sejam retirados do painel de controlo, mesmo depois de desligado. Para evitar o desligamento, remova quaisquer líquidos derramados da interface do utilizador e seque-a completamente no espaço de 8 segundos, ou utilize a função de limpeza que lhe dá 30 segundos para limpar e secar.

Lembre-se que o botão LIGAR/DESLIGAR (On/Off) estará sempre ativo.

## SERVIÇO PÓS-VENDA

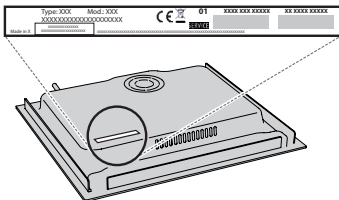
### ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO PÓS-VENDA:

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

### SE A AVARIA PERSISTIR MESMO APÓS AS VERIFICAÇÕES ACIMA REFERIDAS, CONTACTAR O SERVIÇO PÓS-VENDA MAIS PRÓXIMO.

Quando contactar o nosso serviço pós-venda, indique sempre:

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



- Ind. C.
- o número de série (número a seguir às letras SN na placa de características situada por baixo do aparelho). O número de série também se encontra indicado na documentação;



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

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

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

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



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Produzido sob licença.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZENSTWA

## PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego łatwo dostępne części mogą nagrzewać się podczas pracy. Należy

uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

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

### **DOZWOLONE ZASTOSOWANIE**

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

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

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

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

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

### **INSTALACJA**

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

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

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

### **OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI**

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka

jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegunowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi.

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

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


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

### **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

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

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

### **UTYLIZACJA OPAKOWANIA**


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

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

### **UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD**

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

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

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

### **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII**

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

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

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

Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.

### **DEKLARACJA ZGODNOŚCI**

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

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

### **UWAGA**

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



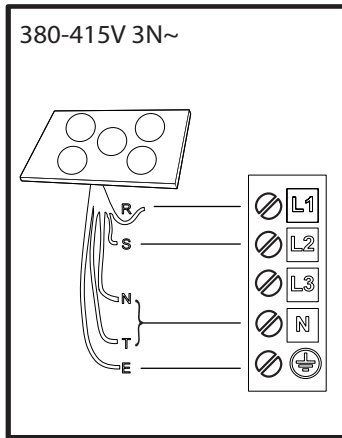
# PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem płyty do źródła zasilania należy wykonać podłączenie elektryczne.

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

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

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



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

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

**T** blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mélyna (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)-כחול (אפר)



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

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

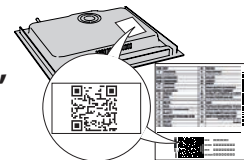


**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL.**  
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

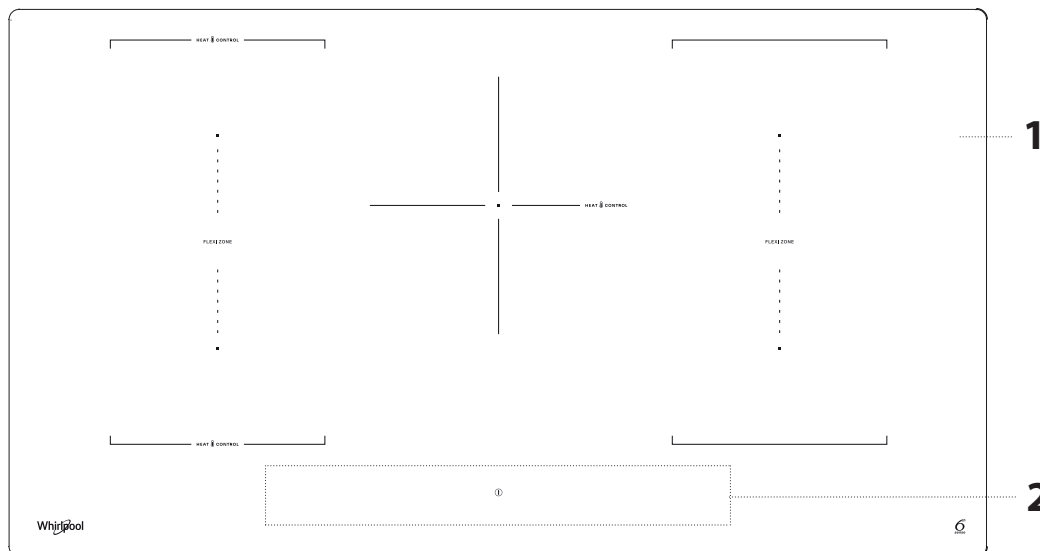


**Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.**

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

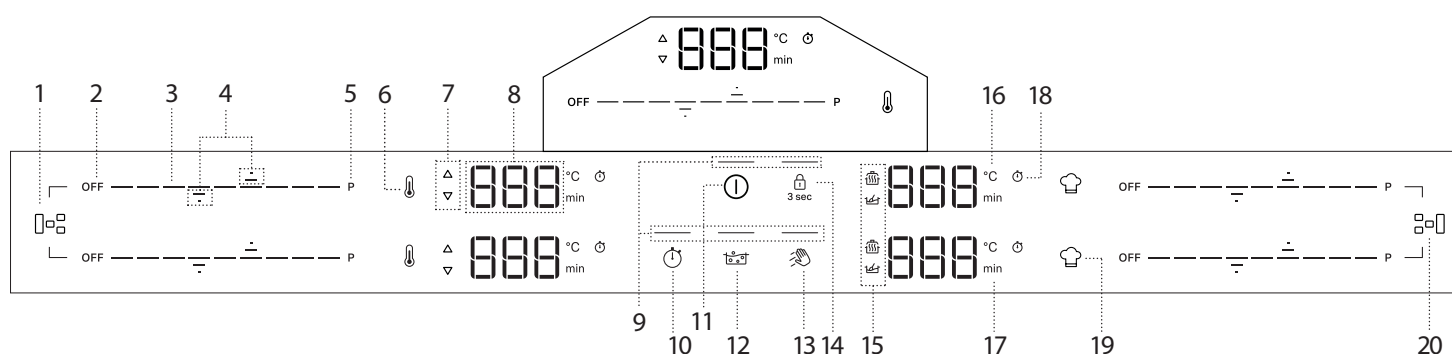


## OPIS PRODUKTU



1. Płyta
2. Panel sterowania

## PANEL STEROWANIA




- |  |   |  |
|--|---|--|
| 1. Przycisk Flexi Zone (lewa)                | 8. Wyświetlacz pola grzewczego                  | 15. Symbole/włączanie funkcji specjalnych    |
| 2. Przycisk WYŁ. pola grzewczego             | 9. Kontrolka – funkcja aktywna                  | 16. Wskaźnik temperatury (stopnie Celsjusza) |
| 3. Klawiatura przewijania                    | 10. Przycisk timera                             | 17. Wskaźnik minut                           |
| 4. Strzałki do ustawiania temperatury/timera | 11. Przycisk WŁ./WYŁ.                           | 18. Symbol wskaźnika timera                  |
| 5. Przycisk szybkiego nagrzewania (Booster)  | 12. Przycisk wspomaganego gotowania (Boil&Cook) | 19. Przycisk funkcji specjalnych             |
| 6. Przycisk Heat Control                     | 13. Przycisk funkcji czyszczenia                | 20. Przycisk Flexi Zone (prawa)              |
| 7. Wskaźnik nagrzewania/chłodzenia           | 14. Przycisk blokady klawiszy – 3 sekundy       |  |




**UWAGA:** Naciśnięcie przycisku WŁ./WYŁ. (11); wszystkie dostępne funkcje staną się widoczne na kilka chwil, po czym aktywne pozostaną tylko te najważniejsze. Pozostałe mogą być używane i będą aktywowane podczas późniejszego korzystania z urządzenia.

**WAŻNE:** Wszystkie dostępne funkcje będą podświetlone słabym światłem, które stanie się bardziej intensywne dopiero po ich aktywacji.



## AKCESORIA

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

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

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

Korzystanie z naczyń, które nie odpowiadają zalecanym rozmiarom i właściwościom, może znacząco wpłynąć na wydajność gotowania i spowodować niezadowalające wyniki.

### ADAPTERY DLA GARNKÓW/PATELNI NIEPRZYSTOSOWANYCH DO INDUKCJI

Zastosowanie płyt adaptacyjnych wpływa na wydajność, a tym samym wydłuża czas potrzebny do podgrzania wody lub żywności. Należy upewnić

## PIERWSZE UŻYCIE

### ZARZĄDZANIE MOCĄ

W momencie zakupu płyta jest ustawiona na maksymalną moc. Dostosować ustawienie na podstawie ograniczeń domowej instalacji elektrycznej, jak wyjaśniono w poniższym akapicie.

**UWAGI:** W zależności od mocy wybranej dla płyty grzewczej, niektóre poziomy mocy i funkcje pola grzewczego (np. gotowanie lub szybkie podgrzewanie) mogą być automatycznie ograniczane, aby zapobiec przekroczeniu wybranej wartości granicznej.

Poniższa tabela przedstawia moc używaną przez poszczególne pola dla każdej funkcji, aby pomóc w zrozumieniu możliwych ograniczeń użytkownika w oparciu o wybrane ustawienie mocy.

POLE	1 lub 2	1 + 2	3	4 lub 5	4 + 5
<b>POZIOM MOCY 18 (KW)</b>	2,2	2,2	2,5	2,2	2,2
<b>BOOSTER (KW)</b>	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7
<b>HEAT CONTROL (KW)</b>	1,4	nd.	1,4	nd.	nd.
<b>WSPOMAGANE GOTOWANIE (BOIL&amp;COOK)</b>	3,0	nd.	3,0	nd.	nd.
<b>ROZTAPIANIE (KW)</b>	nd.	nd.	nd.	0,05	nd.
<b>UTRZYMYWANIE TEMPERATURY (KW)</b>	nd.	nd.	nd.	0,2	nd.

Przykłady w odniesieniu do wartości w powyższej tabeli:

W przypadku ustawienia „Ustawienie zarządzania mocą” na 4 kW i jednoczesnej aktywacji wielu stref gotowania, płyta automatycznie dostosuje poziomy mocy, aby nie przekroczyć ogólnego limitu mocy (np. 4 kW).

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

### PUSTE GARNKI I PATELNI

Płyta jest wyposażona w wewnętrzny system bezpieczeństwa, który aktywuje funkcję „Automatycznego wyłączenia” w przypadku wykrycia zbyt wysokiej temperatury. Korzystanie z pustych garnków i patelni z cienkim dnem nie jest zalecane, ale jeśli są one używane, temperatura może wzrosnąć szybciej niż czas potrzebny do szybkiego uruchomienia funkcji „Automatyczne wyłączenie”, co może spowodować uszkodzenie patelni lub powierzchni płyty. Jeśli tak się stanie, nie dotykać patelni ani powierzchni płyty. Poczekać, aż wszystkie komponenty ostygną. Jeśli wyświetli się komunikat błędu, należy skontaktować się z serwisem.

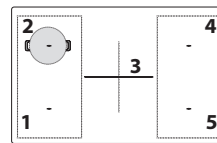
### ODPOWIEDNI ROZMIAR PODSTAWY PATELNI/GARNKA DLA RÓŻNYCH STREF GOTOWANIA

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

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

Prawidłowo wyśrodkować patelnię/garnki na używanym polu grzewczym. Zaleca się, aby nie używać garnków większych niż rozmiar pola grzewczego.

### UŻYCIE NACZYŃ KUCHENNYCH WEDŁUG STREFY



Strefa	Odpowiedni kształt naczyń kuchennych	Odpowiednia podstawa ferromagnetyczna (cm)
1 lub 2	Okrągłe lub prostokątne	16 - 21
3	Okrągłe	16 - 21
4 lub 5	Okrągłe lub prostokątne	16 - 21
1+2 lub 4+5 (Flexi Zone)	Owalne lub prostokątne	Krótki bok 16 – 21 Długi bok 24 – 38

Na przykład, przy „Ustawieniu zarządzania mocą” ustawionym na 4 kW, przy ustawieniu strefy 4 na „Booster” (=3,7 kW), a następnie próbie aktywacji strefy 1 na poziomie 18 (2,2 kW), całkowita dostarczona moc przekroczyłaby limit 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Z tego powodu płyta automatycznie dostosuje poziomy mocy w następujący sposób: pole grzejne 4, wcześniej ustawione na „Booster”, zostanie ustawione na poziom 18 (=2,2 kW), podczas gdy pole grzejne 1 na poziom 15 (=1,6 kW, maksymalny poziom mocy nieprzekraczający ograniczenia 4 kW).

### Menu ustawień: zmiana ustawień podstawowych

Po podłączeniu urządzenia do głównego źródła zasilania można zmienić ustawienia domyślne, wchodząc do menu ustawień w ciągu 60 sekund:

- Po podłączeniu płyty do głównego źródła zasilania należy odczekać, aż wszystkie diody LED kolejno się włączą i wyłączą.
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk WŁ./WYŁ. (ⓘ), aby włączyć płytę grzewczą.
- Nacisnąć przycisk blokady przycisków (⏏) na co najmniej 6 sekund, aby wejść do menu ustawień. Zignorować dźwięk aktywacji blokady klawiszy, który rozlegnie się po 3 sekundach od naciśnięcia.
- Typ ustawienia (np. „PL”) zostanie wyświetlony na wyświetlaczu lewego górnego pola grzewczego, a jego domyślna (lub bieżąca) wartość (np. „2.5”) pojawi się na wyświetlaczu lewego dolnego pola grzewczego.
- Typ ustawienia można wybrać za pomocą strzałek w górę (⬆) i w dół (⬇) lewego górnego pola grzewczego. Jego wartość można zmienić za pomocą strzałek w górę (⬆) i w dół (⬇) lewego dolnego pola grzewczego. Poniższa tabela zawiera typy ustawień, wartości domyślne i możliwe wartości.
- Nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ., aby zatwierdzić.
- Bez potwierdzenia płyta opuści menu ustawień i powróci do poprzednich wartości w ciągu 30 sekund.

KOLEJNOŚĆ	TYP USTAWIENIA	LEWE GÓRNE	LEWE DOLNE (DOMYŚLNE)	MOŻLIWE WARTOŚCI
1	Ograniczenie mocy	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW; 9_0 kW; 11_0 kW
2	Dźwięk	Aud	Wł.	Wł./Wył.
3	Tryb demo	dE	Wył.	Wł./Wył.

**UWAGI:** Po aktywowaniu funkcji trybu demonstracyjnego pozostanie ona włączona nawet w przypadku przerwania głównego zasilania.

## CODZIENNA EKSPLOATACJA

### 1 WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY

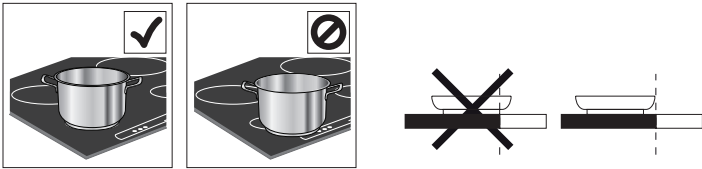
Aby włączyć płytę, nacisnąć i przytrzymać przycisk zasilania. Dioda LED nad przyciskiem zaświeci się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Po kilku sekundach można wejść w interakcję z płytą. Aby wyłączyć płytę, należy ponownie nacisnąć ten sam przycisk; wszystkie pola grzewcze zostaną wyłączone.

### USTAWIANIE NACZYŃ

Nie stawiać naczyń do gotowania na symbolach panelu sterowania.

Uwaga: W przypadku pól 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 klawiatury. Podczas grillowania lub smażenia należy korzystać z tylnych pól grzejnych, gdy tylko to możliwe.



### AKTYWACJA/WYŁĄCZANIE PÓL GRZEJNYCH I DOSTOSOWYWANIE POZIOMU MOCY



#### Aktywacja pól grzejnych:

Po włączeniu płyty grzewczej klawiatura przewijania (SLIDER) wszystkich dostępnych pól grzewczych włączy się ze słabym podświetleniem. Umieścić palec na klawiaturze przewijania (SLIDER) pola, które ma zostać aktywowane, i delikatnie przesunąć go w prawo, by zwiększyć poziom mocy; lub w lewo, aby go zmniejszyć. Segmenty klawiatury sterującej przestawią się na wysoką jasność w zależności od wybranego poziomu mocy, a cyfry wyświetlacza pokażą liczbę odpowiadającą wybranemu poziomowi mocy (od 1 do 18).

Przycisku „P” można użyć do wybrania funkcji szybkiego podgrzewania (Booster) w celu szybkiego zagotowania wody.

#### Wyłączenie pól grzejnych:

Wybrać przycisk WYŁ. na początku klawiatury przewijania.

**UWAGA:** Rozlanie wody, przelanie jedzenia i/lub przedmiot umieszczony na przyciskach panelu sterowania może imitować palec i przypadkowo aktywować lub dezaktywować jeden z przycisków płyty. Jeśli takie elementy nie zostaną usunięte w ciągu 8 sekund, płyta wyda dwa krótkie dźwięki i wyłączy się, wyświetlając komunikat „OFF”.

### 🔒 BLOKADA PANELU STEROWANIA

Funkcja blokady panelu sterowania służy do blokowania ustawień płyty grzewczej, aby zapobiec przypadkowym zmianom ustawień lub niezamierzonemu włączeniu/wyłączeniu funkcji. Może być konieczne użycie tej funkcji, na przykład. W przypadku rozlania płynu lub żywności lub ze względów bezpieczeństwa (przypadkowa interakcja dzieci z płytą grzewczą), aby zapobiec przypadkowemu włączeniu płyty. Aby włączyć funkcję blokowania panelu sterowania, należy przez 3 sekundy przytrzymać przycisk . Przycisk przelączy się na silne podświetlenie, a sygnał dźwiękowy i kontrolka nad symbolem wskażą, że funkcja ta została aktywowana. Aby odblokować sterowanie, należy powtórzyć tę samą procedurę.

**UWAGA:** Panel sterowania jest zablokowany za wyjątkiem funkcji wyłączania. W przypadku wyłączenia płyty przy aktywnej blokadzie panelu sterowania

należy nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ., a następnie nacisnąć przycisk blokady na 3 sekundy, aby odblokować płytę.

### 🧼 FUNKCJA CZYSZCZENIA

Funkcja czyszczenia tymczasowo blokuje przyciski interfejsu użytkownika, aby zapobiec przypadkowym zmianom ustawień podczas procesu czyszczenia. Funkcja ta nie przerywa procesu gotowania.

Funkcja czyszczenia wyłącza wszelkie dźwięki, jeśli woda rozleje się na interfejs użytkownika podczas procesu gotowania lub podczas zwykłego czyszczenia. Ze względów bezpieczeństwa przycisk WŁ./WYŁ. może zostać aktywowany, nawet mimowolnie, podczas czyszczenia.

#### Aktywowanie funkcji czyszczenia:

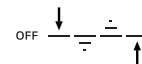
1. Nacisnąć przycisk funkcji czyszczenia (). Rozlegnie się dźwięk, gdy funkcja zostanie włączona.
2. Dioda LED nad przyciskiem włączy się i pozostanie włączona, podczas gdy sam przycisk będzie migał przez cały czas działania funkcji.
3. Panel sterowania pozostaje zablokowany na 30 sekund.

### 🕒 ZEGAR STERUJĄCY (TIMER)

Timer steruje wszystkimi polami grzewczymi.

#### Aktywowanie timera:

1. Wybrać pole grzejne i ustawić żądany poziom mocy.
2. Przycisk timera włączy się około 5 sekund po rozpoznaniu naczynia. Naciskać go, aż zaświeci się lampka kontrolna zgodna z symbolem wybranego pola.
3. Używać strzałek w górę () i w dół () , aby ustawić czas (nie naciskać i nie przytrzymywać ich dłużej niż 8 sekund, w przeciwnym razie płyta wyświetli OFF. Więcej informacji można znaleźć w sekcji „Rozwiązywanie problemów”). Czas będzie się zmieniał od 000 sekund do 30 minut, zwiększając się za każdym razem o 1 minutę; od 30 do 150 minut, czas będzie wydłużany w krokach co 5 minut. W przypadku potrzeby zmiany czasu o 10 minut, użyć bocznych kresek. Kreska po lewej stronie odejmuje 10 minut, a kreska po prawej stronie dodaje 10 minut (patrz poniższy obrazek).



4. Aby potwierdzić ustawioną godzinę, nacisnąć przycisk zegara (). W przeciwnym razie czas zostanie automatycznie potwierdzony po 5 sekundach bezczynności.
5. Czas można zmienić w dowolnym momencie i aktywować wiele timerów jednocześnie.
6. Podczas odliczania dotknąć palcem klawiaturę przewijania, aby zobaczyć poziom mocy. Dotknąć strzałki w górę () lub w dół () , aby wyświetlić ustawioną temperaturę. Po 3 sekundach odliczanie pojawi się ponownie.
7. Po upływie czasu timera zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a pole grzejne wyłączy się automatycznie.

#### Aby dezaktywować timer:

Naciskać strzałkę w dół () , aż wyświetli się 000, a po 5 sekundach zostanie ona wyłączona.

### 🕒 WSKAŹNIK TIMERA

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

## MAKSYMALNY CZAS PRACY PÓL GRZEWCZYCH I FUNKCJI

Poziom mocy lub funkcja	WYŁĄCZONY	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster	Roztapianie	Utrzymywanie w cieple
Maksymalny czas pracy	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 min	8 h	8 h
Poziom mocy po upływie limitu czasu	-	0	0	0	0	0	0	18	0	0

Przykłady dotyczące wartości w powyższej tabeli:

Po włączeniu strefy gotowania i ustawieniu jej mocy na poziomie 14, będzie ona kontynuować pracę przez maksymalnie 2 godziny. Po 2 godzinach poziom mocy spadnie do 0, a strefa gotowania wyłączy się automatycznie. Jeśli nie będzie innych aktywnych stref gotowania i w ciągu 30 sekund nie nastąpi żadna interakcja z przyciskami panelu sterowania, płyta wyłączy się automatycznie.

W przypadku aktywacji funkcji wzmocnienia w dowolnej strefie gotowania, po 10 minutach moc automatycznie spadnie do poziomu 18. Po upływie 1,5 godziny, poziom mocy spadnie do 0, a strefa gotowania wyłączy się automatycznie. Jeśli nie będzie innych aktywnych stref gotowania i w ciągu 30 sekund nie nastąpi żadna interakcja z przyciskami panelu sterowania, płyta wyłączy się automatycznie.

## FUNKCJE

### P FUNKCJA BOOSTER

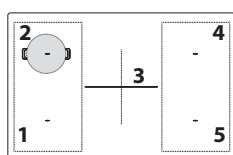
Booster to specjalny tryb z poziomem mocy wyższym niż 18, zapewniający najszybsze podgrzewanie. Ten tryb może mieć różny czas trwania w zależności od używanego pola (patrz tabela poniżej). Po upływie czasu trwania funkcji Booster, moc zostanie automatycznie zmniejszona do poziomu 18.

**WAŻNE:** Nie używać z pustą patelnią lub olejem/masłem. Funkcja ta jest idealna do gotowania wody.

**UWAGA:** W zależności od ustawienia zarządzania energią, funkcja Booster może nie być dostępna dla niektórych pól grzewczych. Co więcej, w przypadku ustawienia jednego pola grzewczego na Booster, a następnie aktywowaniu innego pola, pierwsze zostanie zredukowane do maksymalnego dostępnego poziomu mocy (nawet znacznie niższego niż poziom 18), aby umożliwić korzystanie z drugiego. Drugie pole grzewcze zostanie ustawione lub ograniczone w oparciu o pozostałą moc dostępną po tej stronie płyty.

Należy również pamiętać, że dostarczana moc może się różnić w zależności od rozmiaru i materiału używanego naczynia.

#### OPIS PÓL GRZEWCZYCH



Pole	Moc nominalna (poziom 18, kW)	Booster (kW)	Czas trwania funkcji Booster (min)
1 lub 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4 lub 5	2,2	3,7	10
1+2 lub 4+5 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

UWAGI: wartości w tabeli odnoszą się do warunków testowania opisanych w normatywnym standardzie oceny wydajności urządzeń kuchennych. Podana moc może się różnić w zależności od rozmiaru lub materiału użytego naczynia.

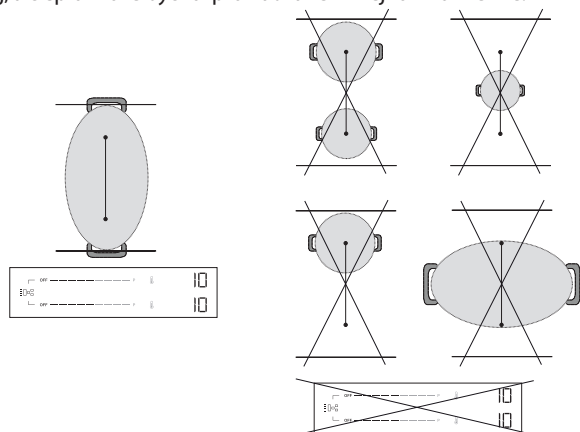
### ELASTYCZNE POLE GRZEWCZE (FLEXI ZONE)

Dzięki tej funkcji można połączyć dwa pola grzewcze w jedno dłuższe, aby pomieścić prostokątne, owalne lub podłużne naczynia i użyć jednego ustawienia dla całej połączonej strefy.

Aby zapewnić prawidłowe wyniki, należy używać wyłącznie garnków i patelni z dnem ferromagnetycznym o długości wystarczającej do pokrycia obu pól jednocześnie. Umieścić naczynie na środku elastycznego, prostokątnego pola grzewczego.

Poniższy rysunek przedstawia przykłady prawidłowego i nieprawidłowego użycia.

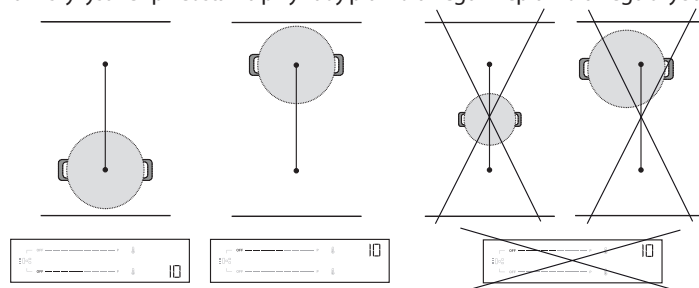
**UWAGA:** Duży okrągły garnek używany na środku może nagrzewać się wolniej, a ciepło może być rozprzeczane mniej równomiernie.



**WAŻNE:** W przypadku garnków i patelni z dnem ferromagnetycznym o średnicy 21 cm lub mniejszej zaleca się korzystanie z pojedynczych pól grzejnych, **bez włączania elastycznego trybu gotowania (Flexi Zone)**. Umieścić naczynie na przedniej lub tylnej strefie, a następnie aktywować ją.

Jeśli funkcja Flexi Zone jest aktywna, funkcja Heat Control nie będzie dostępna i nie będzie widoczna na panelu sterowania.

Poniższy rysunek przedstawia przykłady prawidłowego i nieprawidłowego użycia.

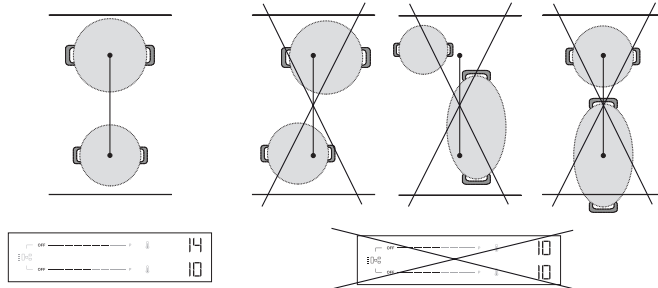


#### Funkcja Flexi Zone używana jako dwa niezależne pola

W przypadku korzystania z dwóch garnków lub patelni jednocześnie, zaleca się umieszczenie pierwszego z nich na tylnym polu, a drugiego na przednim polu (patrz rysunek poniżej). W takim przypadku strefy powinny być aktywowane **bez używania elastycznego trybu gotowania (Flexi Zone)**.

Aby uzyskać optymalną wydajność, należy się upewnić, że obie patelnie są wyśrodkowane na odpowiednich polach. Nie przesuwaj jednego naczynia poza środek, aby zrobić miejsce dla drugiego. Podczas ustawiania naczynia nie należy wychodzić poza obszar pola grzejnego ani wchodzić na panel sterowania.

Poniższy rysunek przedstawia przykłady prawidłowego i nieprawidłowego użycia.



### FUNKCJE AUTOMATYCZNE

Ta płyta grzewcza oferuje kilka automatycznych funkcji, które pomagają w procesie gotowania. Należy pamiętać, że mogą one nie być dostępne w zależności od ustawień zarządzania mocą (patrz sekcja „Zarządzanie mocą”). Na przykład, jeśli zarządzanie mocą zostało ustawione na 2,5 kW, a niektóre pola są już używane, pozostała moc może nie wystarczyć do aktywacji funkcji automatycznej. Płyta powiadomi użytkownika sygnałem dźwiękowym.



#### ROZTAPIANIE

Funkcja ta automatycznie ustawia idealny poziom mocy do roztopienia. Umożliwia roztopienie delikatnych składników, takich jak czekolada lub masło, bez ryzyka przypalenia lub przywierania do garnka/patelni.

**UTRZYMYWANIE CIEPŁA**

Funkcja ta automatycznie ustawia idealną moc do utrzymywania ciepła potraw po ugotowaniu i przed podaniem. Należy pamiętać, że ilość płynów zmniejsza się z czasem, gdy żywność jest utrzymywana w cieple.

Te automatyczne funkcje są dostępne tylko dla standardowych pól grzewczych (pola z ikoną ).

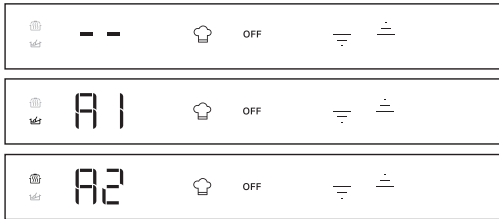
**Jak aktywować funkcje automatyczne:**

Aby aktywować funkcje automatyczne, naciśnij ikonę .

Na wyświetlaczu pojawią się dwie lekko podświetlone ikony: (utrzymywanie ciepła) na górze i (roztopianie) na dole.

Używać strzałek w górę () i w dół () , aby wybrać żądaną funkcję.

Na wyświetlaczu pojawi się A1 dla roztopiania lub A2 dla utrzymywania ciepła, a odpowiednia ikona stanie się jaśniejsza.

**HEAT CONTROL - WSPOMAGANE GOTOWANIE Z TEMPERATURĄ**

Funkcja ta umożliwi wybór i gotowanie w żądanej temperaturze (tak jak w piekarniku), zamiast korzystania ze standardowych poziomów mocy.

Dzięki niej płyta automatycznie dostosuje ciepło i utrzyma stabilną temperaturę naczynia, eliminując potrzebę ciągłej regulacji.

Ta funkcja jest dostępna tylko dla pól grzewczych z ikoną .

**UWAGA:** Wyświetlana temperatura odnosi się do środka pustego naczynia. W zależności od używanego naczynia, wyświetlana wartość może różnić się od rzeczywistej temperatury naczynia. Aby uzyskać optymalną wydajność, zaleca się umieszczenie naczynia na środku pola grzewczego i włączenie funkcji, gdy nie jest aktywny wskaźnik „ciepła resztkowego” (Hot).

**WAŻNE:** Funkcja ta nie jest przeznaczona do gotowania wody lub smażenia w głębokim tłuszczu. Z tego powodu woda nie zagotuje się nawet po wybraniu temperatury wyższej niż 100°C. Zapoznać się z sekcją „Wspomaganie gotowania” lub użyć funkcji Booster do szybkiego zagotowania.

**Jak aktywować funkcję Heat Control:**

1. Umieścić naczynie na polu z ikoną .
2. Naciśnij ikonę .
3. Użyć strzałki w górę () , aby wybrać żądaną temperaturę. Ustawienie domyślne to 45°C. Temperaturę można zwiększyć do 200°C, w zależności od potrzeb (wskaźniki dotyczące gotowania można znaleźć w poniższej tabeli). Użyć strzałki w dół () , aby zmniejszyć temperaturę.
4. Podczas fazy rozgrzewania obok wybranej temperatury będzie migać strzałka w górę () .
5. Gdy naczynie osiągnie ustawioną temperaturę, płyta powiadomi o tym sygnałem dźwiękowym, a strzałka w górę () przestanie migać. Teraz można dodać żywność.
6. Po osiągnięciu punktu nastawy można użyć strzałek w górę () i w dół () , aby dostosować temperaturę w krokach co 5°C.
7. Jeśli nowo wybrana temperatura jest niższa niż bieżąca, obok wybranej temperatury będzie migać strzałka w dół () , aż do osiągnięcia nowego punktu nastawy. Jeśli nowo wybrana temperatura jest wyższa niż bieżąca, obok wybranej temperatury będzie migać strzałka w górę () , aż do osiągnięcia nowego punktu nastawy.
8. W przypadku ustawienia timera dla pola, dla którego aktywowano funkcję Heat Control, timer uruchomi się dopiero po osiągnięciu nastawy. Na wyświetlaczu zamiast temperatury pojawi się odliczanie timera. W trakcie odliczania dotknąć strzałki w górę () lub w dół () , aby wyświetlić ustawioną temperaturę. Po 3 sekundach odliczanie pojawi się ponownie.

**HEAT CONTROL- WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA**

Poniższa tabela zawiera sugestie dotyczące technik gotowania dla każdej temperatury.

NISKA TEMPERATURA		ŚREDNIA TEMPERATURA		WYSOKA TEMPERATURA	
45°C	80°C	130°C	150°C	180°C	200°C
Roztopianie (czekolada, masło)	Utrzymywanie w cieple	Delikatne smażenie (mieszanka warzywna)	Jajecznica	Sauté Smażenie na patelni	Grill (wołowina, warzywa)
Rozmrażanie (mięso, ryby)	Zagęszczanie, kremowanie (risotto)	Konfitowanie (warzywa, Deglazacja)	Karmelizacja (cukier, warzywa)	Przrumienianie (naleśniki, tosty)	Podsmażanie (stek, pieczeń)
		Gotowanie na wolnym ogniu (120°C)			

Zapoznać się z sekcją „Wspomaganie gotowania” lub użyć funkcji Booster do szybkiego zagotowania.

**UWAGI:**

- System jest w stanie monitorować temperaturę gotowania, ale zawsze zaleca się przebywanie w pobliżu, gdy płyta jest używana.
- W zależności od sekwencji aktywacji pól grzewczych, funkcja Heat Control może nie być dostępna. Płyta powiadomi użytkownika sygnałem dźwiękowym.



Zeskanować kod QR, aby odblokować sekrety gotowania z Heat Control. Zapraszamy do odwiedzenia naszej strony internetowej, na której znajdują Państwo wskazówki dotyczące różnych technik gotowania, codziennych posiłków i nowych, ekscytujących dań, a także przepisy krok po kroku.

**WSPOMAGANE GOTOWANIE (BOIL&COOK)**

Funkcja ta doprowadza wodę do wrzenia i automatycznie dostosowuje moc, aby utrzymać ją na wolnym ogniu do momentu dodania żywności. Funkcja pomaga również zapobiegać przegotowaniu i marnowaniu energii w porównaniu z trybem Booster. Aby zaoszczędzić energię i przyspieszyć proces gotowania, zalecamy przykrycie patelni pokrywką.

Wspomagane gotowanie jest dostępne tylko dla pól grzewczych z ikoną .

**UWAGA:** Podczas korzystania z tej funkcji garnek musi mieć średnicę podstawy 160–210 mm i być wypełniony wodą od 1/2 do 3/4 objętości. Należy pamiętać, że maksymalna objętość, jaką można wykorzystać przy użyciu tej funkcji, wynosi około 4 litrów. Nie dodawać soli do wody przed jej zagotowaniem, ponieważ uniemożliwi to prawidłowe działanie systemu.

Aby uzyskać optymalną wydajność, zaleca się umieszczenie naczynia na środku pola grzewczego, wlanie wody w temperaturze pokojowej i włączenie funkcji, gdy nie jest aktywny wskaźnik „ciepła resztkowego”.

**WAŻNE:** Funkcja ta jest przeznaczona wyłącznie do gotowania wody, a nie mleka lub innych płynów.

W oparciu o naczynia dostępne na rynku, funkcja ta może nie działać zgodnie z oczekiwaniami.

**Jak aktywować Wspomaganie gotowanie:**

1. Napełnić garnek wodą (patrz uwagi powyżej).
2. Umieścić naczynie na polu grzewczym z ikoną .
3. Wybrać przycisk Wspomaganego gotowania () .
4. Naciśnij przycisk Wspomaganego gotowania () raz, jeśli funkcja Heat Control jest dostępna tylko dla jednego pola grzewczego. Jeśli funkcja Heat Control jest dostępna dla więcej niż jednego pola, należy kilkakrotnie naciśnąć przycisk , aż do wybrania pola grzewczego, dla którego ma być używana funkcja Wspomaganego gotowania. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „b-”, które poprowadzi użytkownika poprzez poszczególne pola.
5. Po wybraniu pola, na jego wyświetlaczu przez kilka sekund będzie migać symbol „b-”, a następnie funkcja uruchomi się automatycznie.

6. Po uruchomieniu funkcji Wspomagane gotowania na wyświetlaczu pojawi się animacja podczas fazy nagrzewania.
7. W ciągu 90 sekund od rozpoczęcia gotowania wody funkcja powiadomi o tym fakcie sygnałem dźwiękowym. Animacja zniknie, a płyta automatycznie ustawi poziom mocy na 15, aby utrzymać delikatne wrzenie.
8. W zależności od używanego naczynia, poziom mocy może automatycznie spaść do poziomu 15 bez osiągnięcia temperatury wrzenia wody. Aby osiągnąć temperaturę wrzenia, można zwiększyć poziom mocy używanego pola grzewczego. Alternatywnie, można spróbować użyć innej patelni, która jest kompatybilna z gotowaniem indukcyjnym. Jeśli opisane powyżej warunki nie wystąpią, zalecamy wyłączenie funkcji Boil&Cook i ręczne ustawienie poziomów mocy w celu kontynuowania gotowania.
9. Dodać żywność i, jeśli to konieczne, zmienić poziom mocy, aby dostosować siłę gotowania do potrzeb. Wybór mocy będzie ograniczony do poziomów odpowiednich do podtrzymania wrzenia (tj. poziomów 10–18).

#### UWAGA:

- Niezależnie od tego, czy woda się gotuje, czy nie, po około 15 minutach od aktywacji funkcji płyta automatycznie ustawia poziom mocy na 15 i animacja znika.
- W zależności od Ustawienia zarządzania mocą lub sekwencji aktywacji pól grzewczych, funkcja Wspomagane gotowania może nie być dostępna. Płyta powiadomi użytkownika sygnałem dźwiękowym.
- Podczas korzystania z tej funkcji nie będzie można ustawić timera w fazie podgrzewania wody. Timer można włączyć dopiero po otrzymaniu powiadomienia dźwiękowego, że woda osiągnęła temperaturę wrzenia.
- System jest w stanie monitorować proces gotowania wody, ale zawsze zaleca się przebywanie w pobliżu, gdy płyta jest używana.
- Jeśli istnieje możliwość korzystania z funkcji Boil&Cook w kilku strefach na płycie grzewczej, można aktywować tylko jedną funkcję Boil&Cook dla każdej strony. Podczas procesu wyboru animacja (wąż) będzie wyświetlana po tej samej stronie przez kilka sekund, mimo że funkcja nie może zostać aktywowana.

## WSKAŹNIKI

### Hot CIEPŁO RESZTKOWE

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

### U NIEPRAWIDŁOWE USTAWIENIE LUB BRAK NACZYNIA

Ten symbol pojawi się, jeśli naczynie do gotowania nie może być stosowane na płycie indukcyjnej, nie zostało umieszczone prawidłowo lub jest nieprawidłowej wielkości. Jeśli naczynie nie zostanie wykryte w ciągu 30 sekund od wyboru, dane pole grzejne wyłączy się.

## TABELA GOTOWANIA

Tabela gotowania zawiera wskazówki dotyczące gotowania dla każdego poziomu mocy. Rzeczywista moc dostarczana na każdym poziomie mocy zależy od wymiarów pola grzewczego i stosowanych naczyń.

POZIOM MOCY	WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA
<b>Moc maksymalna (P)</b>	Booster* - doprowadzanie wody do wrzenia tak szybko, jak to możliwe. Nie używać z pustą patelnią lub olejem/masłem.
17 – 18	Doprowadzanie wody do wrzenia, smażenie mrożonych produktów na głębokim oleju**.
15 – 16	Utrzymywanie wrzenia, obsmażanie, przysmażanie, smażenie na patelni, przyrumienianie.
10 – 14	Utrzymywanie delikatnego wrzenia, podgrzewanie, grillowanie (przez długi czas), smażenie na patelni, sauté, karmelizowanie, przyrumienianie, naleśniki.
5 – 9	Gotowanie na wolnym ogniu, duszenie, zagęszczanie, powolne gotowanie.
3 – 4	Utrzymywanie temperatury, rozmrażanie.
1 – 2	Roztapianie, kremowanie (risotto).
<b>Zerowy poziom mocy (WYŁ.)</b>	Płyta jest w trybie spoczynku lub jest wyłączona (możliwe jest występowanie ciepła resztkowego, sygnalizowanego przez wyświetlanie napisu „Hot”).

\*Booster to specjalny tryb, który wykorzystuje poziom mocy wyższy niż 18, aby szybciej zagotować wodę. Tryb ten może być używany przez maksymalnie 10 minut w zależności od używanego pola. Po upływie tego czasu, poziom mocy automatycznie ustawi się na wartości 18.

\*\* Do smażenia w głębokim oleju mrożonych produktów, takich jak frytki, zaleca się używanie pól grzewczych innych niż Flexi Zone. Jeżeli pola grzewcze Flexi Zone mają być używane do smażenia na głębokim oleju, zalecane jest użycie przedniego pola.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### Ważne:

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

- Płynny rozlane na polach grzejnych mogą powodować przesuwanie się lub wibrowanie naczyń do gotowania.
- Po wyczyszczeniu płyty należy ją dokładnie osuszyć.

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

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

- Dokładnie zwilżyć wodą strefy, które wymagają czyszczenia, upewniając się, że cały zabrudzony obszar jest pokryty wodą. Należy uważać, aby nie rozlać wody na panel sterowania.
- Procedura zwilżania:
  - w normalnych warunkach odczekać co najmniej 2 minuty;
  - przy silnych zabrudzeniach odczekać co najmniej 5 minut.
  - Jeśli woda wyschnie na płycie, zwilżyć ją ponownie.
- Użyć gąbki nierysującej powierzchni, aby usunąć osad i wysuszyć płytę po czyszczeniu.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Należy sprawdzić, czy zasilanie elektryczne nie zostało wyłączone.
- Jeśli płyta kucharki nie może zostać wyłączona po zakończeniu pracy, należy odłączyć ją od źródła zasilania.
- Jeżeli po włączeniu płyty na wyświetlaczu pojawią się kody alfanumeryczne, należy postępować według instrukcji podanych w poniższej tabeli.

Uwaga: Obecność wody, płynu rozlanego z naczyń na płytę, a także innych przedmiotów na przycisku może być powodem przypadkowego i niepożądanego włączenia się lub wyłączenia funkcji blokady panelu sterowania.

KOD WYŚWIETLACZA/ WYKRYTY PROBLEM	OPIS	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
F9E0	Nieprawidłowe podłączenie przewodu zasilającego.	Podłączenie zasilania nie jest dokładnie takie, jak wskazano w sekcji „Podłączenie elektryczne”.	Podłączyć zasilanie zgodnie z sekcją „Podłączenie elektryczne”.
F0EA	Panel sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokich temperatur.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekaj, aż płyta ostygnie przed ponownym użyciem.
F0E9 Poziom mocy został automatycznie zmniejszony. Pole grzejne wyłącza się automatycznie. Płyta wyłącza się automatycznie.	Strefa grzewcza wyłącza się, gdy temperatury są zbyt wysokie. Poziom mocy zostaje zmniejszony, pole grzewcze wyłącza się lub płyta wyłącza się, gdy temperatura jest zbyt wysoka.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka. Wentylacja płyty grzewczej może nie być wystarczająca do zapewnienia jej prawidłowego działania.	Poczekaj, aż pole grzewcze ostygnie przed ponownym użyciem. Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, płyta grzewcza musi mieć zapewnioną odpowiednią wentylację z wystarczającym dopływem świeżego powietrza. Sprawdź, czy płyta została zainstalowana zgodnie ze wskazówkami opisanymi w sekcji "Instalacja". Upewnij się, że żaden przedmiot nie zasłania tylnej i dolnej tylnej części płyty grzewczej.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Odłączyć płytę od zasilania elektrycznego. Zaczekać kilka sekund (więcej niż 10), a następnie podłączyć płytę do zasilania elektrycznego. Jeśli problem występuje nadal, skontaktować się z lokalnym autoryzowanym serwisem i podać kod błędu pojawiający się na wyświetlaczu.		
dE [gdy płyta jest wyłączona]	Płyta się nie nagrzewa. Funkcja się nie włącza.	TRYB DEMO włączony.	Postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w sekcji „Pierwsze użycie”.
Funkcja specjalna nie włącza się, a płyta emituje sygnał dźwiękowy.	Płyta grzewcza nie pozwala na aktywację funkcji specjalnej.	Regulator mocy ogranicza aktywację funkcji specjalnej zgodnie z Ustawieniem zarządzania mocą wybranym dla płyty grzewczej (np. 2,5 kW).	Zobacz sekcję „Zarządzanie mocą”.
Po wybraniu poziomu mocy lub użyciu funkcji Booster poziomu mocy zostanie automatycznie obniżony.	Płyta automatycznie ustawia maksymalny dostępny poziom mocy (nawet niższy niż ustawiony), aby zapewnić możliwość korzystania z pola grzejnego.	Regulator mocy ogranicza aktywację funkcji specjalnej zgodnie z Ustawieniem zarządzania mocą wybranym dla płyty grzewczej (np. 2,5 kW). Funkcja Booster może mieć różny czas trwania w zależności od używanej strefy. Po upływie czasu trwania funkcji Booster, moc zostanie automatycznie zmniejszona do poziomu 18. Wentylacja płyty grzewczej może nie być wystarczająca do zapewnienia jej prawidłowego działania.	Zobacz sekcję „Zarządzanie mocą” lub „Funkcja Booster”. Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, płyta grzewcza musi mieć zapewnioną odpowiednią wentylację z wystarczającym dopływem świeżego powietrza. Sprawdź, czy płyta została zainstalowana zgodnie ze wskazówkami opisanymi w sekcji "Instalacja". Upewnij się, że żaden przedmiot nie zasłania tylnej i dolnej tylnej części płyty grzewczej.

KOD WYŚWIETLACZA/WYKRYTY PROBLEM	OPIS	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
U - U	Naczynia nie są wykrywane. Pole grzewcze wyłącza się po 30 sekundach.	Ten symbol pojawi się, jeśli naczynie do gotowania nie może być stosowane na płycie indukcyjnej, nie zostało umieszczone prawidłowo lub jest nieprawidłowej wielkości. Jeśli naczynie nie zostanie wykryte w ciągu 30 sekund od wyboru, dane pole grzejne wyłączy się.	Jeśli naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego (patrz sekcja "Akcesoria") i jest prawidłowo ustawione na wymaganym polu grzejmym, spróbować użyć go na mniejszym polu grzejmym. W przeciwnym razie należy użyć odpowiedniego naczynia (patrz sekcja "Akcesoria").
Płyta wydaje dwa krótkie dźwięki, a następnie sama się wyłącza. Komunikat „OFF” jest następnie wyświetlany przez maksymalnie 60 sekund, podczas których płyta nie może zostać ponownie włączona i powtarza dwa krótkie dźwięki co 5 sekund.	Rozlanie wody, przelanie jedzenia i/lub przedmiot umieszczony na przyciskach panelu sterowania mogą imitować palec i przypadkowo aktywować lub dezaktywować którykolwiek z przycisków płyty: • przycisk WŁ./WYŁ., powodując niezamierzone wyłączenie płyty grzewczej; • przycisk blokady klawiszy, powodując niepożądaną aktywację funkcji blokady klawiszy, jeśli zostanie naciśnięty w sposób ciągły przez ponad 3 sekundy. Funkcja pozostaje aktywna nawet po wyłączeniu płyty grzewczej, z włączoną ikoną blokady przycisków i diodą LED; • klawiatury przewijania, powodując niepożądaną zmianę poziomów mocy. Płyta wyłącza się samoczynnie (wyświetlając komunikat „OFF”), jeśli nie zostanie wyczyszczona w ciągu 8 sekund.		Wysuszyć i/lub wyczyścić i/lub usunąć przedmiot, aby można było ponownie włączyć płytę po 60 sekundach od pojawienia się komunikatu OFF. Jeśli funkcja blokady przycisków została przypadkowo aktywowana, naciśnij przycisk blokady przycisków przez 3 sekundy, aby ją wyłączyć. W celu włączenia urządzenia należy nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ.
Woda nie gotuje się, gdy używana jest funkcja Heat Control (☺)	Woda nie gotuje się po ustawieniu temperatury za pomocą funkcji Heat Control.	Do gotowania wody używana jest funkcja Heat Control.	Użyć funkcji Wspomaganego gotowania (Boil&Cook) lub funkcji Booster.
Podczas ustawiania naczynia słychać kliknięcie i/lub stukot.	Ciągłe odgłosy klikania i/lub stukania pojawiają się, gdy patelnia nie jest w stanie odebrać pełnej mocy dostarczanej dla ustawionego poziomu. Średnica patelni może być mniejsza niż minimalna wskazana w instrukcji obsługi dla określonych pól grzewczych. Nawet w przypadku używania patelni o prawidłowych wymiarach, niektóre naczynia mają dno częściowo pokryte metalowymi wkładkami (lub bez równomiernego rozkładu ferromagnetycznego) i nie zawsze działają zgodnie z oczekiwaniami.		Należy używać patelni o średnicy większej niż minimalna wskazana w instrukcji dla określonych pól grzewczych lub użyć patelni o wyższej wydajności (patrz sekcja "Akcesoria").
Płyta się wyłącza.	Płyta wyłączy się automatycznie w następujących sytuacjach: • W przypadku rozlania wody, przelania żywności lub umieszczenia przedmiotów na przyciskach panelu sterowania, które mogłyby przypadkowo aktywować przycisk WŁ./WYŁ. Jeśli elementy te nie zostaną usunięte w ciągu 8 sekund, płyta wyłączy się automatycznie, emitując sygnał dźwiękowy. • W przypadku braku interakcji z panelem sterowania przez ponad 30 sekund i gdy żadne pole grzewcze nie jest aktywne. • Jeśli żadne naczynie nie zostało wykryte przez ponad 30 sekund i w tym samym czasie nie było żadnej interakcji z panelem sterowania. • Uplłynął maksymalny czas pracy dla danego poziomu mocy lub funkcji, a płyta nie była używana przez ponad 30 sekund. • Inne przypadki nie zostały tutaj określone.		Więcej informacji można znaleźć w sekcji „Codzienna eksploatacja”. Włączyć płytę ręcznie.
Podczas korzystania z funkcji Wspomaganego gotowania (Boil&Cook) woda nie osiąga temperatury wrzenia. lub Funkcja nie wskazuje, że temperatura wrzenia została osiągnięta w ciągu około 90 sekund od rozpoczęcia wrzenia wody.	W zależności od naczynia lub ilości użytej wody, temperatura wrzenia może nie zostać osiągnięta. Niezależnie od tego, czy woda się gotuje, czy nie, poziom mocy może automatycznie spaść do 15 po około 15 minutach od włączenia funkcji.		Jeśli woda nie wrze, można doprowadzić ją zagotować, zwiększając poziom mocy używanego pola grzejmego. Alternatywnie, można spróbować użyć innej patelni przystosowanej do gotowania indukcyjnego.  Jeśli funkcja nie wskaże wrzenia w ciągu około 90 sekund od rozpoczęcia gotowania wody, zalecamy wyłączenie funkcji Boil&Cook i kontynuowanie gotowania przy użyciu poziomów mocy.

## ODGŁOSY PRACY URZĄDZENIA

Płyty indukcyjne mogą generować świsty lub trzaski podczas normalnej pracy. Dźwięki te pochodzą z rzeczywistości z naczyń i są związane z cechami dna (np. gdy dno wykonane jest z kilku warstw różnych materiałów lub jest nierówne). Dźwięki mogą się różnić w zależności od rodzaju używanego naczynia oraz ilości zawartej w nim żywności i nie stanowią niepokojącego objawu. Płyty indukcyjne mogą wydawać ciągłe dźwięki klikania i/lub stukania przy ustawionym garnku/patelni. Dźwięki te mogą pojawić się, gdy patelnia nie jest w stanie odebrać pełnej mocy dostarczanej dla ustawionego poziomu mocy. Należy używać patelni o średnicy większej niż minimalna wskazana w instrukcji dla określonych pól grzewczych lub użyć patelni o wyższej wydajności (patrz sekcja "Akcesoria").

Rozlanie wody, przelanie jedzenia i/lub przedmiot umieszczony na przyciskach panelu sterowania mogą imitować palec i przypadkowo aktywować lub dezaktywować którykolwiek z przycisków płyty, a także powodować emitowanie sygnałów dźwiękowych na skutek kontaktu przedmiotów z przyciskami. Jeśli przedmioty te nie zostaną usunięte w ciągu 8 sekund, płyta automatycznie wyłączy się, emitując dźwięk, który będzie powtarzany co 5 sekund, dopóki przedmiot lub woda nie zostaną usunięte z panelu sterowania, nawet po wyłączeniu. Aby uniknąć wyłączenia, należy usunąć wszelkie rozlane płyny z interfejsu użytkownika i dokładnie wysuszyć go w ciągu 8 sekund lub użyć funkcji czyszczenia, która daje 30 sekund na wyczyszczenie i wysuszenie. Należy pamiętać, że przycisk WŁ./WYŁ. będzie zawsze aktywny.

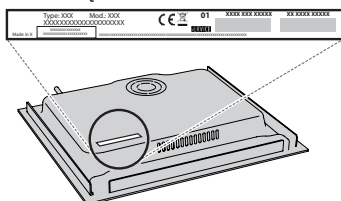
**OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA****PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z SERWISEM POSPRZEDAŻNYM:**

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu, zgodnie z zaleceniami podanymi w **ROZWIĄZYWANIU PROBLEMÓW**.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

**JEŻELI PO WYKONANIU POWYŻSZYCH CZYNNOŚCI URZĄDZENIE NADAL NIE DZIAŁA PRAWIDŁOWO, SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z NAJBLIŻSZYM SERWISEM POSPRZEDAŻNYM.**

Kontaktując się z naszym działem obsługi posprzedażnej, zawsze podawać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model urządzenia



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

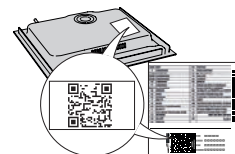


- dokładny adres użytkownika;
- numer telefonu.

Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu posprzedażnego (co jest gwarancją użycia oryginalnych części zamiennych oraz właściwej naprawy).

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

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



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.



Před použitím spotřebiče si přečtěte tyto bezpečnostní pokyny. Uschovejte si je po ruce pro další použití.

V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou uvedena důležitá bezpečnostní upozornění, která je nutné si přečíst a řídit se jimi. Výrobce odmítá nést jakoukoli zodpovědnost za nedodržení těchto bezpečnostních pokynů, za nevhodné používání spotřebiče nebo za nesprávné nastavení ovladačů.

**⚠ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Pokud je povrch varné desky popraskaný, zařízení nepoužívejte. Riziko elektrického šoku!

**⚠ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Nebezpečí požáru: Neskladujte položky na varném povrchu.

**⚠ UPOZORNĚNÍ:** Proces vaření musí probíhat pod kontrolou. Krátké vaření musí být neustále monitorováno.

**⚠ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Vaření pokrmů s obsahem tuku nebo oleje bez dozoru na varné desce může být nebezpečné. Riziko požáru! NIKDY se nepokoušejte požár uhasit vodou: Namísto toho spotřebič vypněte a plamen přikryjte, např. poklicí nebo žáruvzdornou dekou.

**⚠ Varnou desku nepoužívejte jako pracovní plochu nebo podstavec. Do blízkosti spotřebiče nepokládejte oděvy nebo jiné hořlavé materiály, dokud veškeré součásti zcela nevychladnou. Riziko požáru!**

**⚠ Kovové předměty jako nože, vidličky, lžice a poklice nepokládejte na povrch varné desky, protože se mohou zahřát na vysokou teplotu.**

**⚠ Velmi malé děti (0–3 roky) by se neměly ke spotřebiči přibližovat. Malé děti (3–8 let) by se neměly ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dozorem. Děti starší 8 let a osoby s fyzickým, smyslovým či duševním postižením nebo bez patřičných zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pouze pod dohledem nebo tehdy, pokud obdržely informace o bezpečném použití spotřebiče a pokud rozumějí rizikům, která s používáním spotřebiče souvisejí. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.**

**⚠ Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor nádoby.**

**⚠ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let se nesmějí ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby.

**⚠ Jídlo nesmí zůstat uvnitř výrobku nebo být na výrobku položeno déle než jednu hodinu před jeho tepelnou úpravou či po jejím dokončení.**

#### **POVOLENÉ POUŽITÍ**

**⚠ UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič není určen k řízení pomocí externího zařízení, jako je např. časovač, nebo samostatného systému dálkového ovládání.

**⚠ Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných zařízeních jako: kuchyňské kouty pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích; farmy; klienty hotelů, motelů, penzionů a jiných ubytovacích zařízení.**

**⚠ Není přípustné používat jej jiným způsobem (např. k vytápění místností).**

**⚠ Tento spotřebič není určen pro profesionální použití. Nepoužívejte spotřebič venku.**

**⚠ VAROVÁNÍ:** Pokud necháte na ovládacím panelu ležet nějaký předmět, indukční deska může vydávat zvuk. Plotnu vypněte stiskem tlačítka „ZAPNOUT/VYPNOUT“.

#### **INSTALACE**

**⚠ K přemístování a instalaci spotřebiče jsou nutné minimálně dvě osoby – nebezpečí zranění. Při rozbalování a instalaci používejte ochranné rukavice – nebezpečí pořezání.**

**⚠ Instalaci, včetně připojení přívodu vody (pokud nějaký existuje) a elektřiny, a opravy musí provádět kvalifikovaný technik. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití. Nedovolte dětem, aby se přibližovaly k místu instalace. Po vybalení spotřebiče se přesvědčte, že nebyl při dopravě poškozen. V případě problémů se obraťte se na svého prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Po instalaci musí být obalový materiál (plasty, polystyrenová pěna atd.) uložen mimo dosah dětí – nebezpečí udušení. Před zahájením instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě – nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Během instalace se ujistěte, že zařízení nepoškozuje napájecí kabel – nebezpečí požáru a úrazu elektrickým proudem. Zařízení nezapínejte, dokud nebyla řádně ukončena instalace.**

**⚠ Je-li nutné skříňku přirříznout, proveďte tyto práce ještě před zasunutím spotřebiče na místo a pečlivě odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.**

#### **DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ**

**⚠ V souladu s národními bezpečnostními normami týkajícími se elektrických zařízení musí být možné odpojit spotřebič od elektrické sítě vytažením zástrčky, pokud je zástrčka přístupná, nebo, v souladu s pravidly pro zapojování, prostřednictvím vícepólového vypínače umístěného před zásuvkou a spotřebič musí být uzemněn.**

**⚠ Nepoužívejte prodlužovací kabely, sdružené zásuvky nebo adaptéry. Po provedení montáže nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné. Nepoužívejte spotřebič, pokud jste mokří nebo bosí. Tento spotřebič nezapínejte, pokud je poškozený napájecí síťový kabel či zástrčka, pokud nefunguje správně nebo byl poškozen či došlo k jeho pádu.**

⚠ Instalace pomocí zástrčky napájecího kabelu není povolena, pokud produkt již není vybaven tou, kterou poskytuje výrobce.

⚠ Jestliže je poškozený přívodní kabel, za identický ho smí vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu – riziko elektrického šoku!

### **ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA**

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Než zahájíte jakoukoli údržbovou operaci, ujistěte se, že je spotřebič vypnutý a odpojený od zdroje napájení; nikdy nepoužívejte parní čistič – riziko elektrického šoku!

⚠ Nepoužívejte abrazivní ani agresivní produkty, čisticí prostředky s obsahem chloru ani drátěnky.

### **LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU**

Obal je ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním znakem




Jednotlivé části obalového materiálu proto zlikvidujte odpovědně podle platných místních předpisů.

### **LIKVIDACE DOMÁČÍCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ**

Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte jej podle místních předpisů pro likvidaci odpadu. Další informace o likvidaci, renovaci a recyklaci elektrických spotřebičů získáte na místním úřadě, v podniku pro sběr domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) a nařízením o odpadních elektrických a elektronických zařízeních 2013 (včetně dodatků).

Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví.

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

### **RADY K ÚSPORĚ ELEKTRICKÉ ENERGIE**

Vytěžte maximum i ze zbytkového tepla, a to tak, že ploténku vypnete několik minut před dokončením vaření.

Dno hrnce či pánve by mělo zakrývat celou plochu ploténky; při použití nádoby, jejíž dno je menší než ploténka, dochází k plýtvání energií.

Během vaření přikrývejte hrnce a pánve dobře těsnící pokličkou a používejte co nejméně vody. Vařením bez pokličky se citelně zvýší spotřeba energie.

Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem.

### **PROHLÁŠENÍ O SHODĚ**

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign evropského nařízení 66/2014 a nařízení o ekodesignu výrobků spojených se spotřebou energie a informacích o energii (dodatek) (EU Exit) 2019 v souladu s evropskou normou EN 60350-2.

Informace týkající se režimu nízké spotřeby spotřebiče v souladu s nařízením (EU) 2023/826 naleznete na následujícím odkazu: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

### **POZNÁMKA**

Lidé s kardiostimulátorem nebo podobným lékařským přístrojem by měli být opatrní, pokud stojí v blízkosti zapnuté indukční varné desky. Elektromagnetické pole může kardiostimulátor nebo jemu podobné přístroje poškodit. Obratťe se na svého lékaře nebo výrobce kardiostimulátoru či jiného takového lékařského přístroje pro další informace o působení elektromagnetického pole indukční varné desky na tyto přístroje.



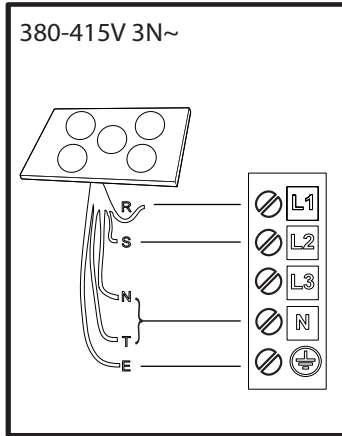
# PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Připojení k elektrické síti musí být provedeno ještě před připojením spotřebiče ke zdroji elektřiny.

Instalaci musí provést kvalifikovaný pracovník obeznámený s platnými bezpečnostními předpisy a předpisy o elektrické instalaci. Instalace se musí provádět výslovně podle předpisů lokálního dodavatele elektrické energie.

Ujistěte se, že napětí uvedené na výrobním štítku na spodní straně spotřebiče odpovídá napětí ve vašem bytě.

Předpisy vyžadují, aby byl spotřebič uzemněn; použijte pouze vodiče (včetně zemnicího), které mají odpovídající délku.



**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-σνιη

**S**

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

**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)-כחול (אפר)

 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zař-geltona/žalia-žóly/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жута/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-sari/yeşil-bui/glas-gulur/grænn-בוהר/קור

**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-כחול



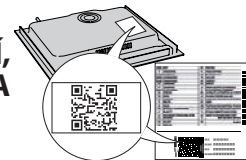
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK  
ZNAČKY WHIRLPOOL

Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek  
na [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

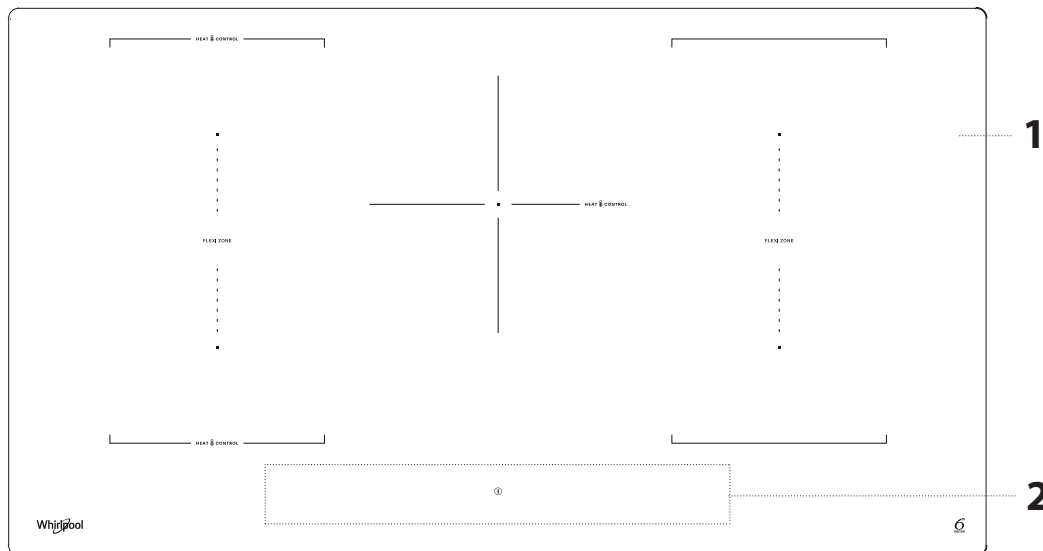


Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte  
bezpečnostní pokyny.

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

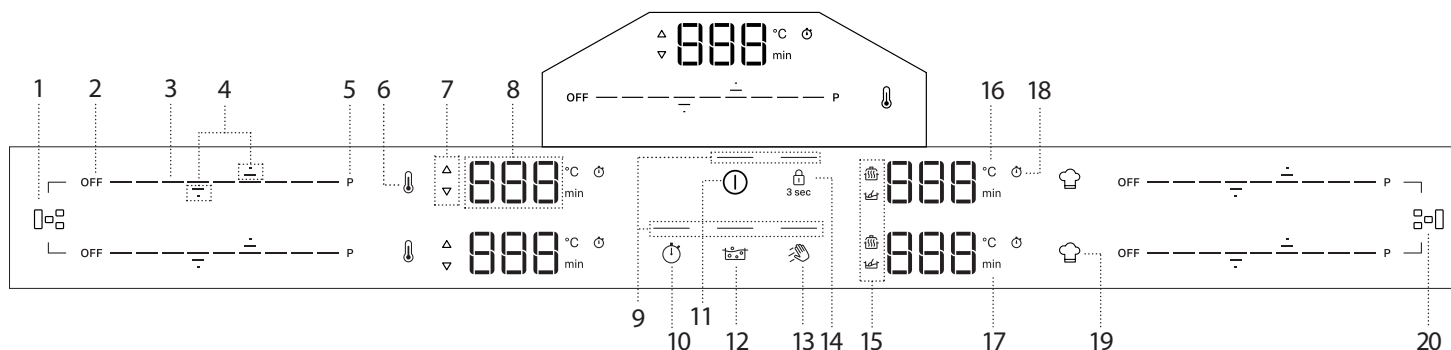


## POPIS PRODUKTU



1. Varná deska
2. Ovládací panel

## OVLÁDACÍ PANEL




- |   |  |   |
|---|--|---|
| 1. Tlačítko Flexi Zone (vlevo)          | 8. Zobrazení varné zóny                    | 15. Symboly/zapínání speciálních funkcí |
| 2. Tlačítko vypnutí varné zóny          | 9. Kontrolka – aktivní funkce              | 16. Ukazatel teploty (stupně Celsia)    |
| 3. Posuvná klávesnice                   | 10. Tlačítko časovače                      | 17. Ukazatel minut                      |
| 4. Šipky pro nastavení teploty/časovače | 11. Tlačítko ZAP/VYP                       | 18. Symbol indikátoru časovače          |
| 5. Tlačítko rychlého ohřevu (Booster)   | 12. Tlačítko Asistované vaření (Boil&Cook) | 19. Tlačítko speciální funkce           |
| 6. Tlačítko Heat Control                | 13. Tlačítko funkce Wipe                   | 20. Tlačítko Flexi Zone (vpravo)        |
| 7. Ukazatel přehřátí/ochlazení          | 14. Tlačítko zámku kláves – 3 sekundy      |   |

**POZNÁMKA:** Stiskněte tlačítko ON/OFF (Zap/Vyp) (11); Na několik okamžiků se zobrazí všechny dostupné funkce, poté zůstanou aktivní pouze ty hlavní. Ostatní lze použít a budou aktivovány při dalším používání zařízení.

**DŮLEŽITÉ:** Všechny dostupné funkce budou osvětleny tlumeným světlem, které zesílí až po jejich aktivaci.

# PŘÍSLUŠENSTVÍ

Používejte pouze hrnce a pánve z feromagnetického materiálu vhodné pro indukční varné desky. Abyste určili, zda je hrnec vhodný, hledejte symbol  (obvykle vyražený na dně). Ke kontrole, zda je dno nádobí magnetické, lze použít také magnet.

NÁDOBÍ	MATERIÁL	VLASTNOSTI
	Základna je vyrobena z nerezové oceli se sendvičovou konstrukcí, smaltované oceli a litiny.	Zajišťuje optimální účinnost, rychle se zahřívá a rovnoměrně rozvádí teplo.
	Základna není plně feromagnetická (magnet drží pouze na části dna nádobí).	Zahřívá se pouze feromagnetická oblast. V důsledku toho se může zahřívát méně rychle a teplo může být rozloženo méně rovnoměrně.
	Feromagnetická základna obsahuje plochy s hliníkem nebo má uprostřed prohloubenou plochu.	Feromagnetická plocha je menší než vlastní plocha dna nádobí. Výsledkem může být nižší výkon a nádobí se nemusí dostatečně zahřát. Kuchyňské nádobí nemusí být rozpoznáno.
	Normální tenká ocel, sklo, hlína, měď, hliník a jiné neferomagnetické materiály nebo nádobí s gumovými nožičkami.	Nádobí není detekováno a neohřívá se.

**POZNÁMKA:** Veškeré nádobí musí mít rovné dno. Pravidelně kontrolujte, zda se dno nedeformuje, protože některé nádobí se může vlivem vysokého tepla deformovat.

Použití nádobí, které neodpovídá doporučeným rozměrům a vlastnostem, může výrazně ovlivnit výkon vaření a způsobit neuspokojivé výsledky.

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

Použití adaptérových desek ovlivňuje účinnost, a prodlužuje tak dobu potřebnou k ohřevu vody nebo potravin. Ujistěte se, že feromagnetický průměr základny nádobí odpovídá průměru adaptérové desky i průměru varné zóny. Pokud se tato měření

neshodují, může dojít k výraznému snížení účinnosti a výkonu. Nedodržení těchto pokynů může vést k nahromadění tepla, které by nebylo účinně přeneseno do hrnce nebo pánve, což by mohlo způsobit zčernání desky a varné desky.

## HRNCE A PÁNVE

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

## VHODNÁ VELIKOST DNA PÁNVE/HRNCE PRO RŮZNÉ VARNÉ ZÓNY

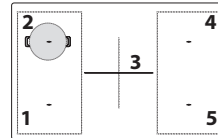
Abyste zajistili správnou funkci varné desky, používejte hrnce s vhodným průměrem pro každou zónu (viz tabulka níže). Vezměte prosím na vědomí, že výrobci nádobí často uvádějí velikost horního průměru nádobí, nikoli průměr dna.

Aby varná deska fungovala tak, jak se očekává, používejte vždy varnou zónu o velikosti odpovídající feromagnetické velikosti dna nádobí.

Pánev/hrnec správně vycentrujte na používanou varnou zónu. Doporučujeme nepoužívat hrnce větší, než je velikost varné zóny.

### POUŽITÍ NÁDOBÍ PODLE ZÓN

Oblast	Vhodný tvar nádobí	Vhodné feromagnetické dno (cm)
1 nebo 2	Kulaté nebo čtvercové	16 - 21
3	Kulaté	16 - 21
4 nebo 5	Kulaté nebo čtvercové	16 - 21
1+2 nebo 4+5 (Flexi Zone)	Oválné nebo obdélníkové	Krátká strana 16 - 21 Dlouhá strana 24 - 38



# PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

## POWER MANAGEMENT (ŘÍZENÍ VÝKONU)

V době nákupu je varná deska nastavena na maximální výkon. Nastavení upravte na základě limitů domácího elektrického systému, jak je vysvětleno v následujícím odstavci.

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

Níže uvedená tabulka uvádí výkon, který jednotlivé zóny využívají pro jednotlivé funkce, abyste pochopili možná omezení použití na základě zvoleného nastavení výkonu.

OBLAST	1 nebo 2	1 + 2	3	4 nebo 5	4 + 5
VÝKON 18 (KW)	2,2	2,2	2,5	2,2	2,2
BOOSTER (KW)	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7
HEAT CONTROL (KW)	1,4	NA	1,4	NA	NA
ASISTOVANÉ VAŘENÍ (BOIL&COOK) (KW)	3,0	NA	3,0	NA	NA
ROZPOUŠTĚNÍ (KW)	NA	NA	NA	0,05	NA
UDRŽOVÁNÍ TEPLoty (KW)	NA	NA	NA	0,2	NA







Příklady s odkazem na hodnoty ve výše uvedené tabulce:

Pokud nastavíte „Power management setting (Nastavení řízení výkonu)“ na 4 kW a aktivujete více varných zón současně, varná deska automaticky upraví úroveň výkonu tak, aby nepřekročila celkový limit výkonu (např. 4 kW).

Například při nastavení „Power management setting (Nastavení řízení výkonu)“ na 4 kW, pokud nastavíte zónu 4 na „Booster“ (což je 3,7 kW) a poté se pokusíte aktivovat zónu 1 na úrovni 18 (2,2 kW), celkový dodávaný výkon by překročil limit 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Z tohoto důvodu varná deska automaticky nastaví úroveň výkonu takto: varná zóna 4, dříve nastavená na „Booster“, bude nastavena na úroveň 18 (2,2 kW), zatímco varná zóna 1 na úroveň 15 (1,6 kW, maximální úroveň výkonu nesmí překročit omezení 4 kW).

## Nabídka nastavení: Změna základního nastavení

Po připojení zařízení k hlavnímu zdroji napájení můžete během 60 sekund změnit výchozí nastavení vstupem do nabídky Setting (nastavení):

- Po připojení varné desky k hlavnímu zdroji napájení počkejte, dokud se všechny LED diody postupně nerozsvítí a nezhasnou.
- Stiskem a podržením tlačítka zapnutí/vypnutí () varnou desku zapnete.
- Stisknutím tlačítka zámku kláves () na dobu alespoň 6 sekund vstoupíte do nabídky Setting (Nastavení). Zvuk aktivace zámku kláves, který se ozve po 3 sekundách stisknutí, ignorujte.
- Typ nastavení (např. „PL“) se zobrazí na levém horním displeji varné zóny a jeho výchozí (nebo aktuální) hodnota (např. „2\_5“) se zobrazí na levém dolním displeji varné zóny.
- Typ nastavení můžete zvolit pomocí šipek nahoru () a dolů () na levé horní varné zóně. Hodnotu můžete změnit pomocí šipek nahoru () a dolů () na levé dolní varné zóně. Typy nastavení, výchozí hodnoty a možné hodnoty jsou uvedeny v následující tabulce.
- Pro potvrzení stiskněte tlačítko On/Off.
- Bez potvrzení varná deska ukončí nabídku Nastavení a do 30 sekund se vrátí k předchozím hodnotám.

POŘADÍ	TYP NASTAVENÍ	VLEVO NAHOŘE	VLEVO DOLE (VÝCHOZÍ)	MOŽNÉ HODNOTY
1	Omezení výkonu	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW; 9_0 kW; 11_0 kW
2	Zvukový tón	Aud	Svítil	ZAP/VYP
3	Režim demo	DE	Vypnuté	Off/On

**POZNÁMKY:** Jakmile je funkce demo režimu aktivována, zůstane zapnutá, i když dojde k přerušení hlavního napájení.

## KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

## ① ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ VARNÉ DESKY

Stiskem a podržením tlačítka power varnou desku zapnete. Rozsvítí se kontrolka LED nad tlačítkem a ozve se zvukový signál. Po několika sekundách můžete s varnou deskou komunikovat. Chcete-li varnou desku vypnout, stiskněte znovu stejné tlačítko; Všechny varné zóny budou deaktivované.

## UMÍSTĚNÍ

Nezakrývejte symboly ovládacího panelu hrncem.

Poznámka: Ve varných zónách, které jsou umístěny v blízkosti ovládacího panelu, doporučujeme pokládat hrnce a pánve tak, aby se nacházely mezi značkami (se zohledněním jak dna, tak horního okraje pánve, neboť ten bývá širší).

Tím se zabrání nadměrnému přehřívání klávesnice. Při grilování nebo smažení používejte pokud možno zadní varné zóny.



## AKTIVACE/DEAKTIVACE VARNÝCH ZÓN A NASTAVENÍ ÚROVNÍ VÝKONU



## Aktivace varných zón:

Po zapnutí varné desky se rozsvítí posuvná klávesnice (SLIDER) všech dostupných varných zón s nízkou svítivostí. Položte prst na posuvnou klávesnici (SLIDER) zóny, kterou chcete aktivovat, a jemně ji posuňte doprava, chcete-li zvýšit úroveň výkonu, nebo doleva, chcete-li ji snížit. Všimněte si, že segmenty ovládací klávesnice se podle zvolené úrovně výkonu posunou do vysoké svítivosti a číslice na displeji zobrazí číslo odpovídající zvolené úrovni výkonu (od 1 do 18).

Tlačítkem „P“ lze zvolit funkci rychlého ohřevu (Booster) pro rychlé vaření vody.

## Deaktivace varných zón:

Vyberte tlačítko „OFF“ na začátku posuvné klávesnice.

**POZNÁMKA:** Rozlitá voda, přetečení jídla a/nebo předmět umístěný na tlačítkách ovládacího panelu může napodobit váš prst a omylem aktivovat nebo deaktivovat některé z tlačítek varné desky. Pokud tyto prvky neodstraníte do 8 sekund, varná deska vydá dva krátké zvukové signály a sama se vypne, přičemž se zobrazí zpráva „OFF“.

## 🔒 UZAMKNUTÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Funkce zámku ovládacího panelu slouží k uzamčení nastavení varné desky, aby se zabránilo náhodným změnám nastavení nebo nechtěné aktivaci/deaktivaci funkcí. Tuto funkci můžete potřebovat například. V případě možného rozliti tekutiny nebo potravin nebo z bezpečnostních důvodů (náhodná interakce dětí s varnou deskou), aby se zabránilo riziku náhodného zapnutí varné desky. Chcete-li použít zablokování ovládacího panelu, podržte tlačítko (🔒) po dobu 3 vteřin. Tlačítko se přepne do režimu vysoké svítivosti a aktivaci této funkce signalizuje zvukový signál a světlo nad symbolem. Zablokování ovládacího panelu vypnete zopakováním postupu zapnutí.

## MAXIMÁLNÍ PRACOVNÍ DOBA VARNÝCH ZÓN A FUNKCÍ

Úroveň výkonu nebo funkce	VYPNOUT	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster	Rozpouštění	Uchovat teplé
Maximální pracovní doba	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 min	8 h	8 h
Úroveň výkonu po uplynutí časového limitu	-	0	0	0	0	0	0	18	0	0

Příklady týkající se hodnot ve výše uvedené tabulce:

Pokud zapnete varnou zónu a nastavíte její výkon na úroveň 14, bude pracovat maximálně 2 hodiny. Po 2 hodinách klesne úroveň výkonu na 0 a varná zóna se automaticky vypne. Pokud nejsou aktivní žádné další varné zóny a během 30 sekund nedojde k žádné interakci s tlačítky ovládacího panelu, varná deska se automaticky vypne.

Pokud aktivujete funkci posílení výkonu (Boost) na kterékoli varné zóně, po 10 minutách dojde k automatickému snížení výkonu na úroveň 18. Po 1,5 hodině klesne úroveň výkonu na 0 a varná zóna se automaticky vypne. Pokud nejsou aktivní žádné další varné zóny a během 30 sekund nedojde k žádné interakci s tlačítky ovládacího panelu, varná deska se automaticky vypne.

**POZNÁMKA:** Ovládací panel se uzamkne a dostupná zůstane pouze možnost vypnutí funkce. Pokud varnou desku vypnete s aktivním zámekem ovládacího panelu, stiskněte tlačítko ON/OFF a poté stiskněte tlačítko zámku na 3 sekundy, aby se varná deska odemkla.



## FUNKCE WIPE (SETŘENÍ)

Funkce Wipe dočasně zablokuje tlačítka uživatelského rozhraní, aby se zabránilo náhodným změnám nastavení během procesu čištění. Funkce nepřerušuje proces vaření.

Funkce Wipe pomáhá zabránit zvukovým znamením, pokud se na uživatelské rozhraní během vaření nebo při běžném čištění vylije voda.

Z bezpečnostních důvodů může být tlačítko ON/OFF aktivováno i nedobrovolně během čištění.

## Aktivace funkce Wipe:

1. Stiskněte tlačítko Funkce Wipe (👉). Když je funkce aktivní, ozve se akustický zvuk.
2. Kontrolka LED nad tlačítkem se rozsvítí a zůstane svítit, zatímco samotné tlačítko bliká po celou dobu činnosti funkce.
3. Ovládací panel zůstane zablokovaný po dobu 30 sekund.

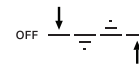


## ČASOVAČ

Časový spínač řídí všechny aktivní varné zóny.

## Aktivace časovače:

1. Zvolte varnou zónu a nastavte požadovanou úroveň výkonu.
2. Tlačítko časovače se zapne přibližně 5 sekund po rozpoznání nádoby. Stiskněte jej, dokud se nerozsvítí kontrolka v souladu se specifickým symbolem zvolené varné zóny.
3. Pomocí šipek nahoru (⬆) a dolů (⬇) nastavte čas (nestiskněte je a nedržte déle než 8 sekund, jinak se na varné desce zobrazí OFF. Další informace naleznete v části „Odstraňování závad“). Čas se bude měnit od 000 sekund do 30 minut a pokaždé se prodlouží o 1 minutu; od 30 do 150 minut, čas se bude prodloužovat po 5 minutách. Pokud potřebujete změnit čas o 10 minut, použijte postranní pomlčky. Pomlčka vlevo odečte 10 minut, pomlčka vpravo 10 minut přidá (viz následující obrázky).



4. Nastavený čas potvrdíte stisknutím tlačítka hodin (🕒). V opačném případě se čas automaticky potvrdí po 5 sekundách bez jakékoli akce.
5. Čas můžete kdykoli změnit a aktivovat více časovačů současně.
6. Během odpočítávání klepněte prstem na posuvník a zobrazte úroveň výkonu. Klepnutím na šipku nahoru (⬆) nebo dolů (⬇) zobrazíte nastavenou teplotu. Po 3 sekundách se znovu zobrazí odpočítávání.
7. Po uplynutí nastaveného času zazní pípnutí a varná zóna se automaticky vypne.

## Deaktivace časovače:

Stiskněte šipku dolů (⬇), dokud se nezobrazí 000, a po 5 sekundách se deaktivuje.



## INDIKÁTOR ČASOVAČE

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

# FUNKCE

## P FUNKCE BOOSTER

Booster je speciální režim s úrovní výkonu vyšší než 18, který umožňuje nejrychlejší ohřev. Tento režim může mít různou dobu trvání v závislosti na použité zóně (viz tabulka níže). Po uplynutí doby funkce Booster se výkon automaticky sníží na úroveň 18.

**DŮLEŽITÉ:** Nepoužívejte s prázdnou pánví nebo s olejem/máslem. Tato funkce je ideální pro vaření vody.

**POZNÁMKA:** V závislosti na nastavení funkce Power Management nemusí být funkce Booster pro některé varné zóny k dispozici. Pokud navíc nastavíte jednu varnou zónu na Booster a poté aktivujete další zónu, sníží se úroveň první zóny na maximální možnou úroveň (i mnohem nižší než 18), aby bylo možné použít druhou zónu. Druhá varná zóna se nastaví nebo omezí podle zbývajících výkonu, který je na této straně varné desky k dispozici.

Mějte prosím na paměti, že výkon se může lišit v závislosti na velikosti a materiálu použitého nádobí.

POPIS ZÓN

Oblast	Jmenovitý výkon (úroveň 18, kW)	Power Booster (kW)	Doba trvání funkce Booster (minuty)
1 nebo 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4 nebo 5	2,3	3,2	10
1+2 nebo 4+5 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

POZNÁMKY: Hodnoty v tabulce se vztahují ke zkušebním podmínkám popsaným v normativní normě pro hodnocení výkonu varných spotřebičů. Uvedený výkon se může lišit v závislosti na velikosti nebo materiálu použitého nádobí.

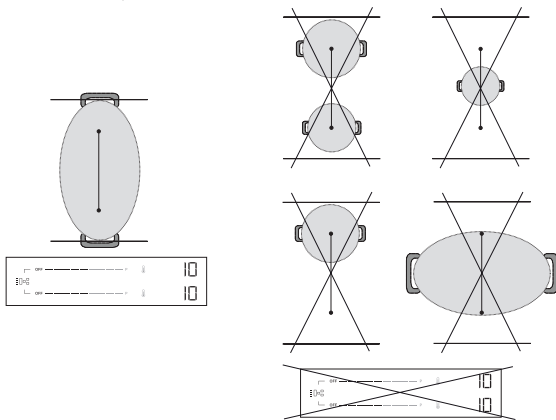
## FLEXIBILNÍ VARNÁ ZÓNA (FLEXI ZONE)

Pomocí této funkce můžete spojit dvě varné zóny do jedné delší, aby se na ně vešlo obdélníkové, oválné nebo podlouhlé nádobí, a použít jedno nastavení pro celou kombinovanou zónu.

Abyste zajistili správné výsledky, používejte pouze hrnce a pánve s feromagnetickým dnem, které jsou dostatečně dlouhé, aby pokryly obě zóny současně. Nádobí umístěte do středu flexibilní obdélníkové varné plochy.

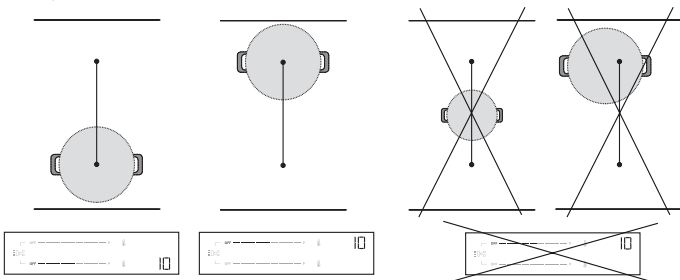
Příklady správného a nesprávného použití najdete na obrázku níže.

**POZNÁMKA:** Velký kulatý hrnec použitý uprostřed se může zahřát méně rychle a teplo může být rozloženo méně rovnoměrně.



**DŮLEŽITÉ:** U hrnců a pánví s feromagnetickým dnem o průměru 21 cm nebo menším se doporučuje používat jednotlivé varné zóny **bez aktivace flexibilního režimu vaření (Flexi Zone)**. Umístěte nádobí na přední nebo zadní zónu a aktivujte ji. Pokud je aktivní funkce Flexi Zone, funkce Heat Control nebude k dispozici, takže ji na ovládacím panelu neuvidíte.

Příklady správného a nesprávného použití najdete na obrázku níže.

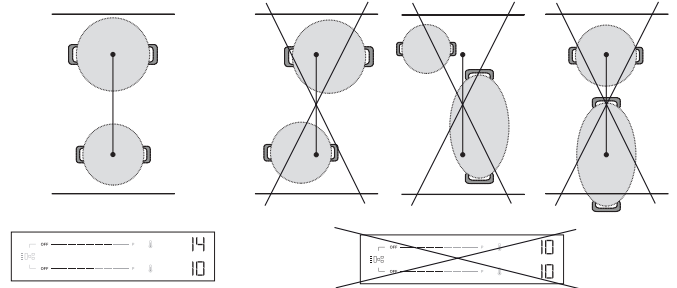


## Flexi Zone se používá jako dvě samostatné zóny

Při současném použití dvou hrnců nebo pánví se doporučuje umístit první hrnec na zadní zónu a druhý na přední zónu (viz obrázek níže). V tomto případě by měly být zóny aktivovány **bez pomoci flexibilního režimu vaření (Flexi Zone)**.

Pro dosažení optimálního výkonu se ujistěte, že jsou obě pánve vycentrovány ve svých zónách. Nepřemísťujte jeden hrnec/pánev mimo střed, abyste uvolnili místo pro druhý. Při umísťování nádobí nevyjíždějte mimo oblast varné zóny ani na horní část ovládacího panelu.

Příklady správného a nesprávného použití najdete na obrázku níže.



## AUTOMATICKÉ FUNKCE

Tato varná deska nabízí několik automatických funkcí, které vám pomohou při vaření. Upozorníme, že v závislosti na nastavení správy napájení nemusí být k dispozici (viz část „Power Management“). Pokud je například řízení spotřeby nastaveno na 2,5 kW a některé zóny jsou již využívány, zbývajících výkon nemusí stačit k aktivaci automatické funkce. Varná deska vás na to upozorní zvukovým signálem.

### ROZPOUŠTĚNÍ

Tato funkce automaticky nastaví ideální úroveň výkonu pro rozpouštění. Umožňuje rozpouštět choulostivé potraviny, jako je čokoláda nebo máslo, a udržovat je rozpuštěné bez rizika, že se připálí nebo přilepí k hrnci/pánvi.

### UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

Tato funkce automaticky nastaví ideální výkon pro udržení teplého jídla po vaření a před podáváním. Uvědomte si, že při uchovávání potravin v teple dochází v průběhu času ke snižování obsahu tekutin.

**Tyto automatické funkce jsou k dispozici pouze na standardních varných zónách (zóny s ikonou ☪).**

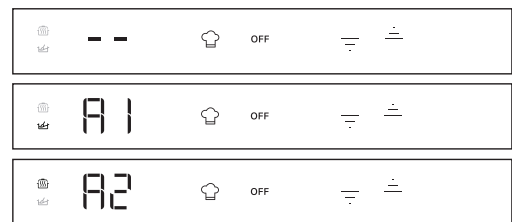
### Jak aktivovat automatické funkce:

Chcete-li aktivovat automatické funkce, stiskněte ikonu ☪.

Na displeji se zobrazí dvě tlumeně svítící ikony: ☪ (udržovat teplé) nahoře a ☪ (rozpouštět) dole.

Pomocí šipek nahoru (↑) a dolů (↓) vyberte požadovanou funkci.

Na displeji se zobrazí „A1“ pro rozpouštění nebo „A2“ pro udržování tepla a příslušná ikona se rozzáří.



### HEAT CONTROL – ASISTOVANÉ VAŘENÍ S TEPLOTOU

Tato funkce umožňuje zvolit a vařit při požadované teplotě (jako v troubě) namísto použití standardních stupňů výkonu.













Díky této funkci varná deska automaticky upravuje teplotu a udržuje stabilní teplotu nádobí, takže není nutné ji neustále upravovat.

**Tato funkce je k dispozici pouze na varných zónách s ☪ ikonou.**

**POZNÁMKA:** Zobrazená teplota se vztahuje ke středu prázdného nádobí. V závislosti na konkrétním nádobí, které používáte, se může zobrazená teplota lišit od skutečné teploty nádobí. Pro optimální výkon se doporučuje umístit nádobí do středu varné zóny a funkci aktivovat, když není aktivní ukazatel zbytkového tepla (Hot).

**DŮLEŽITÉ:** Tato funkce není určena k vaření vody nebo fritování. Z tohoto důvodu se voda neuvaří, ani když je zvolena teplota vyšší než 100 °C. Viz část „Asistované vaření“ nebo použijte funkci Booster pro rychlé vaření.

#### Jak aktivovat funkci Heat Control:

1. Umístěte nádobí na zónu s ikonou .
2. Stiskněte ikonu .
3. Použijte šipku nahoru () vyberte požadovanou teplotu. Výchozí nastavení je 45 °C. Teplotu můžete podle potřeby zvýšit až na 200 °C (viz níže uvedená tabulka s tipy pro vaření). Šipkou dolů () snížíte teplotu.
4. Během fáze ohřevu bude vedle zvolené teploty blikat šipka nahoru () .
5. Po dosažení nastavené teploty varná deska upozorní zvukovým signálem a šipka nahoru () přestane blikat. Nyní můžete přidat jídlo.
6. Po dosažení nastavené hodnoty můžete pomoci šipek nahoru () a dolů () nastavit teplotu v krocích po 5 °C.
7. Pokud je nově zvolená teplota nižší než aktuální teplota, bude vedle zvolené teploty blikat šipka dolů () , dokud nebude dosaženo nové nastavené hodnoty. Pokud je nově zvolená teplota vyšší než aktuální teplota, bude vedle zvolené teploty blikat šipka nahoru () , dokud nebude dosaženo nové nastavené hodnoty.
8. Pokud nastavíte časovač na zóně, kde je aktivní funkce Heat Control, časovač se spustí až po dosažení nastavené hodnoty. Na displeji se místo teploty zobrazí odpočítávání časovače. Během odpočítávání klepnutím na šipku nahoru () nebo dolů () zobrazíte nastavenou teplotu. Po 3 sekundách se znovu zobrazí odpočítávání.

#### HEAT CONTROL – TIPY PRO VAŘENÍ

Níže uvedená tabulka uvádí několik návrhů technik vaření pro jednotlivé teploty.

NÍZKÁ TEPLOTA		STŘEDNÍ TEPLOTA		VYSOKÁ TEPLOTA	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Rozpouštění (čokoláda, máslo)	Uchovat teplé	Jemné smažení (směs zeleninových základů)	Scramble (vejce)	Sauté Smažte	Grilování (hovězí maso, zelenina)
Rozmrazování (masa/ryby)	Zahušťování, krémování (rizoto)	Konfitování (zelenina) Odmašťování	Karamelizování (cukr, zelenina)	Zhnědnutí (palačinky, toasty)	Sear (steak, pečené)
		Pomalé vaření (120°C)			

Viz část „Asistované vaření“ nebo použijte funkci Booster pro rychlé vaření.

#### POZNÁMKY:

- Systém je schopen sledovat teplotu vaření, ale vždy se doporučuje, abyste se při používání varné desky zdržovali v její blízkosti.
- V závislosti na pořadí aktivace varné zóny nemusí být funkce Heat Control k dispozici. Varná deska vás na to upozorní zvukovým signálem.



Naskenujte si QR kód a odhalte tajemství vaření s Heat Control. Zjistěte, jak snadné a obohacující je vařit s řízením teploty navštívením našich webových stránek, kde najdete pokyny k různým technikám vaření, každodenním jídlům a vzrušujícím novým pokrmům prostřednictvím receptů krok za krokem.

## INDIKÁTORY

### Hot ZBYTKOVÉ TEPLLO


Jestliže se na displeji zobrazí písmeno „Hot“, znamená to, že varná zóna je horká. Indikátor se rozsvítí i v případě, kdy zóna sice nebyla aktivní, ale jen zahřátá v důsledku použití sousedních zón, nebo proto, že na ni byla postavena horká nádoba.

Po zchlazení varné zóny zpráva „Hot“ zmizí.



### ASISTOVANÉ VAŘENÍ (BOIL&COOK)

Tato funkce přivede vodu k varu a automaticky upraví výkon tak, aby se vařila, dokud nebudete připraveni přidat jídlo. Tato funkce také pomáhá předcházet převaření a plýtvání energií ve srovnání s režimem Booster. Pro úsporu energie a urychlení procesu vaření doporučujeme přikrýt pánev pokličkou.

Funkce Asistovaného vaření je k dispozici pouze na varných zónách s ikonou .





**POZNÁMKA:** Při použití této funkce musí mít hrnec průměr dna 160–210 mm a musí být naplněn vodou do 1/2 až 3/4 svého objemu. Vezměte v úvahu, že maximální objem, který lze s touto funkcí použít, je přibližně 4 litry. Nepřidávejte sůl do vody před jejím uvedením do varu, protože by to zabránilo očekávanému fungování systému.

Pro optimální výkon je vhodné umístit nádobí do středu varné zóny, používat vodu pokojové teploty a aktivovat funkci, když není přítomen žádný ukazatel „zbytkového tepla“.

**DŮLEŽITÉ:** Tato funkce je určena pouze pro vaření vody, nikoli pro mléko nebo jiné druhy tekutin.

Na základě nádobí dostupného na trhu nemusí funkce fungovat podle očekávání.

#### Jak aktivovat Asistované vaření:

1. Naplňte hrnec vodou (viz poznámky výše).
2. Umístěte nádobí na varnou zónu s ikonou .
3. Vyberte tlačítko Asistované vaření (.
4. Pokud je funkce Heat Control k dispozici pouze na jedné varné zóně, stiskněte jednou tlačítko Asistované vaření (). Pokud je funkce Heat Control k dispozici na více varných zónách, stiskněte několikrát tlačítko , dokud nedosáhnete varné zóny, na které chcete použít funkci asistovaného vaření. Na displeji se zobrazí indikace „b“, která vás provede jednotlivými zónami.
5. Po výběru zóny se na displeji zóny na několik sekund zobrazí blikající symbol -b- a poté se funkce automaticky spustí.
6. Po spuštění funkce Asistovaného vaření se na displeji během fáze ohřevu zobrazí animace.
7. Do 90 sekund od okamžiku, kdy se voda začne vařit, vás na to funkce upozorní zvukovým signálem. Animace zmizí a varná deska automaticky nastaví úroveň výkonu na 15, aby se udržel mírný var.
8. V závislosti na použitém nádobí může úroveň výkonu automaticky klesnout na úroveň 15, aniž by bylo dosaženo bodu varu vody. Abyste dosáhli bodu varu, můžete zvýšit stupeň výkonu používané varné zóny. Můžete také zkusit použít jinou pánev, která je kompatibilní s indukčním vařením. Pokud výše popsané podmínky nenastanou, doporučujeme funkci Boil&Cook vypnout a pro pokračování ve vaření nastavit stupně výkonu ručně.
9. Přidejte potraviny a v případě potřeby změňte stupeň výkonu, abyste upravili sílu varu podle potřeby. Výběr výkonu bude omezen na úrovně vhodné pro údržbu varu (tj. úrovně 10–18).

#### POZNÁMKA:

- Ať už se voda vaří nebo ne, po přibližně 15 minutách od aktivace funkce varná deska automaticky nastaví stupeň výkonu na 15 a animace zmizí.
- V závislosti na nastavení funkce Power Management nebo pořadí aktivace varné zóny nemusí být funkce Asistovaného vaření k dispozici. Varná deska vás na to upozorní zvukovým signálem.
- Při použití této funkce není možné nastavit časovač během fáze ohřevu vody. Časovač lze aktivovat až po obdržení akustického hlášení, že voda dosáhla bodu varu.
- Systém je schopen sledovat proces vaření, ale vždy se doporučuje, abyste se při používání varné desky zdržovali v její blízkosti.
- Pokud je na varné desce možnost používat funkci Boil&Cook na více zónách, lze pro každou stranu aktivovat pouze jednu funkci Boil&Cook. Během procesu výběru se však animace (had) na několik sekund zobrazí na stejné straně, přestože funkci nelze aktivovat.



### NESPRAVNĚ UMÍSTĚNÝ NEBO CHYBĚJÍCÍ HRNec

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



# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

V tabulce jsou uvedeny tipy na vaření pro jednotlivé stupně výkonu. Aktuální příkon pro každý stupeň výkonu závisí na rozměrech varné zóny a na použitém nádobí.

TEPLOTNÍ STUPEŇ	KUCHAŘSKÉ TIPY
<b>Maximální výkon (P)</b>	Booster* – Co nejrychleji přivede vodu k varu. Nepoužívejte s prázdnou pánví nebo s olejem/máslem.
17 – 18	Přiveďte vodu k varu, fritovat** mražené výrobky.
15 – 16	Udržuje var, sear, smažte, opékejte.
10 – 14	Udržujte mírný var, předeďte přehřívání, grilujte (po dlouhou dobu), smažte, sauté, karamelizujte, opékejte, dělejte palačinky.
5 – 9	Dusíme, zahušťujeme, pomalu vaříme.
3 – 4	Udržování teploty, rozmrazení.
1 – 2	Rozpouštění, krémování (rizoto).
<b>Nulový výkon (OFF)</b>	Varná deska v pohotovostním stavu (Stand-by) nebo v režimu vypnuto (Off), (zbytkové teplo z vaření signalizováno zobrazením zprávy „Hot“).

\*Booster je speciální režim, který používá vyšší výkon než 18, aby se voda ohřála rychleji. Tento režim lze udržovat maximálně po dobu 10 minut v závislosti na použité zóně. Po uplynutí této doby se úroveň výkonu automaticky nastaví na 18.

\*\* Pro fritování mražených výrobků, jako jsou hranolky, se doporučuje používat jiné varné zóny než Flexi Zone. Pokud chcete fritovat pomocí varných zón Flexi Zone, doporučujeme použít přední zónu.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### Důležité:

- **Před čištěním vždy zkontrolujte, zda jsou všechny varné zóny vypnuté a zda nesvítí ukazatel zbytkového tepla („Hot“).**
- K čištění nepoužívejte hrubé houbičky ani drátěnky, protože ty mohou poškodit sklo.
- Po každém použití varnou desku vyčistěte (po zchladnutí), aby se odstranily usazeniny a skvrny od zbytků pokrmů.
- Pokud není povrch udržován v čistotě, může dojít ke snížení citlivosti tlačítek na ovládacím panelu.
- Škrabku používejte pouze v případě, že k varné desce zůstanou přichycené zbytky. Aby nedošlo k poškrábání skleněného povrchu, dodržujte pokyny výrobce škrabky.
- Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru mohou poškodit varnou desku a je nutné je ihned odstranit.
- Sůl, cukr a písek mohou poškrábat skleněný povrch desky.
- K čištění desky používejte jemný hadřík, absorpční kuchyňské utěrky nebo speciální čisticí pomůcky na varnou desku (respektujte pokyny výrobce).
- Rozlitá tekutina ve varných zónách může být příčinou pohybu nebo vibrací hrnců.
- Po vyčištění varnou desku důkladně vysušte.

Pokud je na skle logo CleanProtect, varná deska byla ošetřena technologií CleanProtect. Tato exkluzivní povrchová úprava zajišťuje vynikající výsledky čištění a udržuje povrch varné desky déle lesklý.

Doporučuje se čistit denně, po každém použití.

### Při čištění varných desek CleanProtect postupujte podle následujících doporučení:



- Zóny, které je třeba vyčistit, důkladně navlhčete vodou a ujistěte se, že je pokryta celá potřísněná oblast. Dávejte pozor, abyste na ovládací panel nevylili vodu.
- Postup namočení:
  - Při běžném znečištění vyčkejte alespoň 2 minuty.
  - Při velkém znečištění vyčkejte alespoň 5 minut.
  - Pokud voda na varné desce zaschne, znovu ji navlhčete.
- Použijte neabrazivní houbičku a odstraňte zbytky nečistot, poté varnou desku osušte.

## ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

Upozornění: Přítomnost vody nebo tekutiny rozlité z hrnců či jakýchkoli předmětů položených na tlačítku varné desky může náhodně aktivovat nebo deaktivovat funkci zámku ovládacího panelu.

ZOBRAZENÍ KÓDU/ ZJIŠTĚNÉHO PROBLÉMU	VÝZNAM	MOŽNÉ PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
F9E0	Špatné připojení napájecího kabelu.	Připojení napájení není přesně takové, jak je uvedeno v části „Elektrické připojení“.	Připojení napájení proveďte podle kapitoly „Elektrické připojení“.
F0EA	Ovládací panel se vypnul z důvodu příliš vysoké teploty.	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Počkejte s dalším vařením, než se varná deska ochladí.
F0E9 Úroveň výkonu se automaticky sníží. Varná zóna se automaticky vypne. Varná deska se automaticky vypne.	Varná zóna se vypne, když jsou teploty příliš vysoké. Při příliš vysokých teplotách se sníží úroveň výkonu, vypne se varná zóna nebo se vypne varná deska.	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká. Větrání varné desky nemusí být dostatečné pro zajištění správné funkce varné desky.	Počkejte s dalším vařením, než se oblast vaření ochladí. Aby spotřebič správně fungoval, musí být varná deska dostatečně větrána dostatečným přívodem čerstvého vzduchu. Zkontrolujte, zda byla varná deska nainstalována v souladu s pokyny popsány v části „Instalace“. Ujistěte se, že zadní a spodní zadní části varné desky nepřekáží žádný předmět.

ZOBRAZENÍ KÓDU/ ZJIŠTĚNÉHO PROBLÉMU	VÝZNAM	MOŽNÉ PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte několik sekund (více než 10) a poté opět připojte varnou desku do elektrické sítě. Pokud problém přetrvává, volejte servisní centrum a uveďte chybový kód, který se zobrazí na displeji.		
dE [když je varná deska vypnutá]	Varná deska se nezahřívá. Funkce se neobjeví.	REŽIM DEMO JE zapnutý.	Postupujte podle pokynů v části „První použití“.
Speciální funkce se nezapne a varná deska vydává zvukový signál.	Varná deska neumožňuje aktivaci speciální funkce.	Regulátor výkonu omezuje aktivaci speciální funkce v souladu s nastavením řízení výkonu zvoleným pro varnou desku (např. 2,5 kW).	Viz část „Power management (Řízení výkonu)“.
Když zvolíte úroveň výkonu nebo použijete funkci Booster, úroveň výkonu se automaticky sníží.	Varná deska automaticky nastaví maximální dostupný výkon (i nižší než nastavený), aby bylo možné varnou zónu používat.	Regulátor výkonu omezuje aktivaci speciální funkce v souladu s nastavením řízení výkonu zvoleným pro varnou desku (např. 2,5 kW). Funkce Booster může mít různou dobu trvání v závislosti na použité zóně. Po uplynutí doby funkce Booster se výkon automaticky sníží na úroveň 18. Větrání varné desky nemusí být dostatečné pro zajištění správné funkce varné desky.	Viz část „Power management (Řízení výkonu)“ nebo „Funkce Booster“. Aby spotřebič správně fungoval, musí být varná deska dostatečně větrána dostatečným příívodem čerstvého vzduchu. Zkontrolujte, zda byla varná deska nainstalována v souladu s pokyny popsány v části „Instalace“. Ujistěte se, že zadní a spodní zadní části varné desky nepřekáží žádný předmět.
	Nádobí není detekováno. Varná zóna se po 30 sekundách vypne.	Tento symbol se zobrazí, pokud hmec není vhodný pro indukční vaření, není správně umístěn nebo nemá správnou velikost pro zvolenou varnou zónu. Pokud do 30 sekund od provedení volby není detekován žádný hmec, varná zóna se vypne.	Pokud je vaše nádobí vhodné pro indukční vaření (viz část „Příslušenství“) a je správně umístěno na požadované varné zóně, zkuste jej použít na menší varné zóně. V opačném případě použijte vhodné nádobí (viz část „Příslušenství“).
Varná deska vydá dva krátké akustické zvuky a poté se sama vypne. Následně se až na 60 sekund zobrazí hlášení „OFF“, po tuto dobu nelze varnou desku znovu zapnout a každých 5 sekund se opakují dva krátké zvukové signály.	Rozlitá voda, přetečení jídla a/nebo předmět umístěný na tlačítkách ovládacího panelu může napodobit váš prst a omylem aktivovat nebo deaktivovat některé z tlačítek varné desky: • tlačítko ON/OFF, což způsobí neúmyslné vypnutí varné desky; • tlačítko zámku kláves, které způsobí nežádoucí aktivaci funkce zámku kláves, pokud je stisknuto nepřetržitě po dobu delší než 3 sekundy. Funkce zůstává aktivní i po vypnutí varné desky, ikona zámku klíče a kontrolka LED svítí; • posuvná klávesnice, což způsobí nežádoucí změnu úrovně výkonu. Varná deska se sama vypne (zobrazí se hlášení „OFF“), pokud není vyčištěna do 8 sekund.		Osušte a/nebo vyčistěte a/nebo odstraňte předmět, abyste mohli varnou desku znovu zapnout 60 sekund po zobrazení hlášení OFF. Pokud byla funkce zámku kláves omylem aktivována, stisknutím tlačítka zámku kláves na 3 sekundy ji deaktivujete. Chcete-li desku zapnout, stiskněte tlačítko ON/ OFF.
Voda se nevaří, když je použita funkce Heat Control (  ).	Při nastavení teploty pomocí funkce Heat Control voda nevaří.	K vaření vody používáte funkci Heat Control.	Použijte funkci Asistovaného vaření (Boil&Cook) nebo funkci Booster.
Při umístování nádobí se ozývá cvakání a/nebo tikání.	Tyto nepřetržitě zvuky cvakání a/nebo tikání se objevují, když pánve není schopna přijmout plný výkon dodávaný pro nastavenou úroveň výkonu. Průměr pánve může být menší než minimální průměr uvedený v návodu k použití pro konkrétní varné zóny. I když použijete pánve se správnými rozměry, některé modely pánví mají dno částečně zakryté kovovými vložkami (nebo bez rovnoměrného rozložení feromagnetického pole) a ne vždy fungují podle očekávání.		Použijte pánve s větším průměrem, než je minimální průměr uvedený v návodu pro konkrétní varné zóny, nebo použijte výkonnější pánve (viz část Příslušenství).
Varná deska je vypnutá.	Varná deska se automaticky vypne v následujících situacích: • V případě rozlití vody, přetečení potravin nebo umístění předmětů na tlačítka ovládacího panelu, které by mohly náhodně aktivovat tlačítko ON/OFF. Pokud tyto předměty neodstraníte do 8 sekund, varná deska se automaticky vypne a vydá zvukový signál. • Pokud nedojde k interakci s ovládacím panelem po dobu delší než 30 sekund a žádná varná zóna není aktivní. • Pokud nebylo po dobu delší než 30 sekund detekováno žádné nádobí a po stejnou dobu nedošlo k žádné interakci s ovládacím panelem. • Uplynula maximální pracovní doba pro určitý stupeň výkonu nebo funkci a po dobu delší než 30 sekund nedošlo k žádné interakci s varnou deskou. • Ostatní případy zde nejsou specifikovány.		Další informace naleznete v části „Každodenní používání“. Varnou desku zapněte ručně.
Při použití funkce Asistovaného vaření (Boil&Cook) voda nedosáhne bodu varu. nebo Funkce neindikuje dosažení bodu varu přibližně do 90 sekund od okamžiku, kdy se voda začne vařit.	V závislosti na použitém nádobí nebo množství vody nemusí být dosaženo bodu varu. Bez ohledu na to, zda se voda vaří nebo ne, může úroveň výkonu automaticky klesnout na 15 přibližně po 15 minutách od aktivace funkce.		Pokud se voda nevaří, můžete ji přivést k varu zvýšením stupně výkonu používané varné zóny. Můžete také zkusit použít jinou pánve vhodnou pro indukční vaření.  Pokud funkce neindikuje vaření přibližně do 90 sekund od začátku varu vody, doporučujeme funkci Boil&Cook vypnout a pokračovat ve vaření pomocí stupňů výkonu.

## ZVUKY BĚHEM PROVOZU

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

Mohou se lišit v závislosti na typu použitého nádobí a množství obsažených potravin a nejsou příznakem něčeho špatného.

Indukční varné desky mohou při umístění hrnce/pánve vydávat nepřetržitě cvakání a/nebo tikání. Tyto zvuky se mohou objevit, když pánev není schopna přijmout plný výkon dodávaný pro nastavenou úroveň výkonu. Použijte pánev s větším průměrem, než je minimální průměr uvedený v návodu pro konkrétní varné zóny, nebo použijte výkonnější pánev (viz část "Příslušenství").

Rozlitá voda, přetečení jídla a/nebo předmět umístěný na tlačítkách ovládacího panelu může napodobit váš prst a omylem aktivovat nebo deaktivovat některé z tlačítek varné desky a také vydávat akustické signály v důsledku kontaktu předmětů s tlačítky. Pokud tyto předměty neodstraníte do 8 sekund, varná deska se automaticky vypne a zároveň vydá zvukový signál, který se bude opakovat každých 5 sekund, dokud předmět nebo vodu z ovládacího panelu neodstraníte, a to i po vypnutí. Abyste zabránili vypnutí, odstraňte z uživatelského rozhraní rozlité tekutiny a důkladně jej osušte do 8 sekund nebo použijte funkci Wipe, která vám na čištění a osušení poskytne 30 sekund. Nezapomeňte, že tlačítko ON/OFF bude vždy aktivní.

## POPRODEJNÍ SERVIS

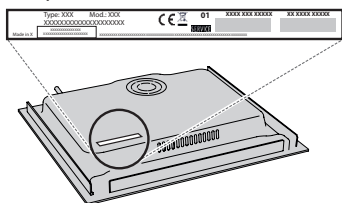
### NEŽ ZAVOLÁTE POPRODEJNÍ SERVIS:

1. Ověřte si, zda nemůžete problém vyřešit sami pomocí doporučení popsanych v oddílu **JAK ODSTRANIT PORUCHU**.
2. Vypněte spotřebič a opět ho zapněte, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

### JESTLIŽE PROBLÉM PŘETRVÁVÁ I PO PROVEDENÍ VÝŠE UVEDENÝCH KONTROL, KONTAKTUJTE NEJBLIŽŠÍ SERVISNÍ STŘEDISKO.

Při kontaktování našeho poprodejního servisu vždy uvádějte:

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



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

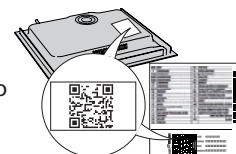


- svou úplnou adresu,
- své telefonní číslo.

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

### Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

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



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Vyrobeno v licenci.

Whirlpool

400020006843

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **DOVOLJENA UPORABA**

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

⚠ Aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu in temu podobnim načinom uporabe, na primer: v kuhinjah za osebe v trgovinah, pisarnah in drugih

delovnih okoljih, na kmetijah, za goste v hotelih, motelih in prebivalce drugih stanovanjskih okolij.

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

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

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

#### **NAMESTITEV**

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

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

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

#### **OPOZORILO GLEDE ELEKTRIČNEGA TOKA**


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

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

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

⚠ Da se izognemo nevarnosti, lahko poškodovan napajalni kabel z enakim kablom nadomesti le proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, saj obstaja možnost električnega udara.

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

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

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

## ODSTRANJEVANJE EMBALAŽNEGA MATERIALA

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




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

## ODSTRANJEVANJE GOSPODINJSKIH APARATOV

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

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

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

## NASVETI ZA VARČEVANJE Z ENERGIJO

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

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

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

Uporabljajte samo posodo z ravnim dnom.

## IZJAVA O SKLADNOSTI

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

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

## OPOMBA

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



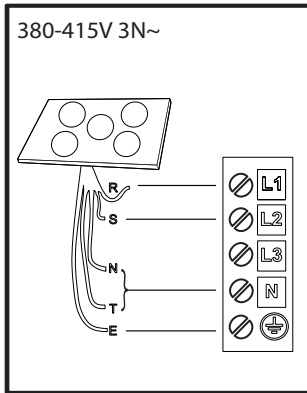
# PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO OMREŽJE

Električni priklop mora biti izveden pred priklopom naprave na napajalno omrežje.

Namestitev mora izvesti kvalificirano osebo, ki pozna trenutne predpise glede varnosti in namestitve. Električna inštalacija mora biti izvedena v skladu s predpisi, ki jih narekuje krajevni dobavitelj električne energije.

Prepričajte se, da je napetost, navedena na tipski ploščici na dnu aparata, ista kot v vašem domu.

S predpisi je določena obvezna ozemljitev naprave: uporabljajte le vodnike (vključno z ozemljitvenim vodnikom) primerne velikosti.



**R**

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

**S**

brown-marrone-marrón-marron-каφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафяв-браун-ява-smed-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn-πυρ

**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 (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)-כחול (רופא)

**⊥ = E**

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

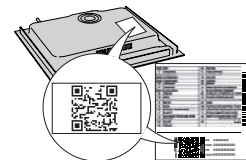
**N**

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-כחול



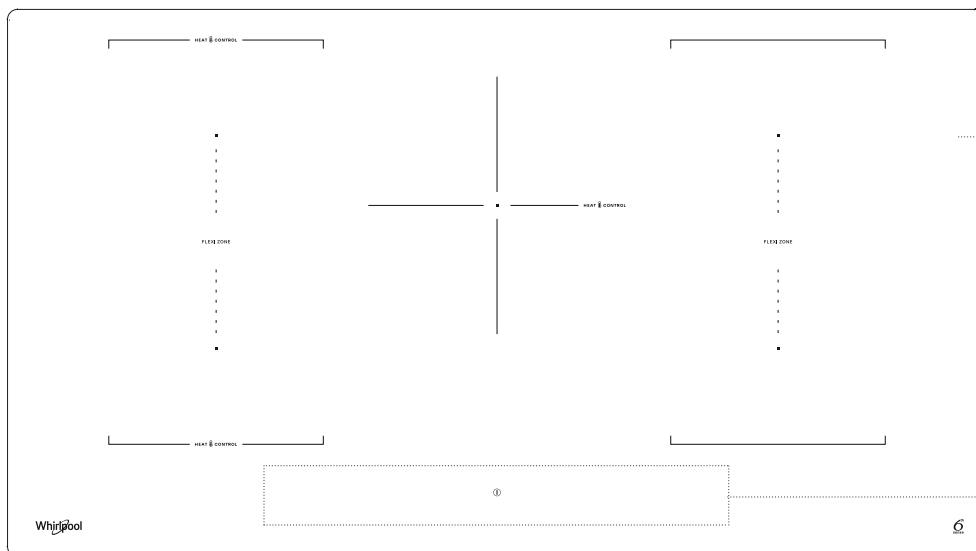
**HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK WHIRLPOOL**  
Aparat registrirajte na spletni strani [www.register10.eu](http://www.register10.eu), da vam bomo lahko nudili celovit servis in podporo.

**ZA VEČ INFORMACIJ  
POSKENIRAJTE KODO QR NA  
APARATU**



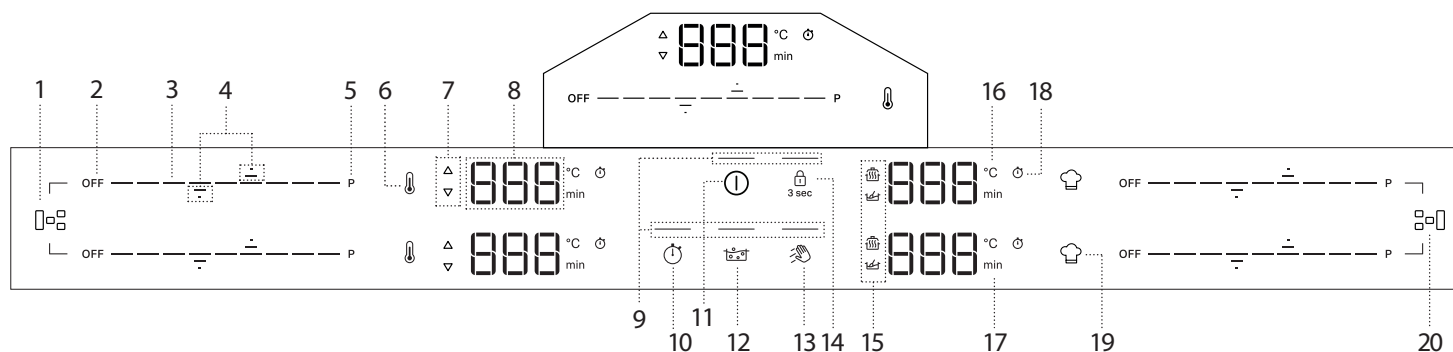
**Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.**

## OPIS IZDELKA



1. Kuhalna površina
2. Upravljalna plošča

## UPRAVLJALNA PLOŠČA




- |   |  |  |
|---|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tipka Flexi Zone (levo)</li> <li>2. Tipka za izklop kuhalnega polja</li> <li>3. Drsni upravljalnik</li> <li>4. Pušične tipke za nastavitve temperature/ časovnika</li> <li>5. Tipka za hitro segrevanje (Booster)</li> <li>6. Tipka Heat Control</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Indikator segrevanja/ohlajanja</li> <li>8. Prikazovalnik kuhalnega polja</li> <li>9. Signalna lučka – funkcija je aktivna</li> <li>10. Tipka časovnika</li> <li>11. Tipka za vklop/izklop</li> <li>12. Tipka za Asistirano zavretje (Boil&amp;Cook).</li> <li>13. Tipka za funkcijo za brisanje</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>14. Tipka za zaklep tipk – 3 sekunde</li> <li>15. Simboli/vklop posebnih funkcij</li> <li>16. Indikator temperature (stopinje Celzija)</li> <li>17. Indikator minut</li> <li>18. Simbol indikatorja časovnika</li> <li>19. Tipka za posebne funkcije</li> <li>20. Tipka Flexi Zone (desno)</li> </ol> |
|---|--|--|

**OPOMBA:** Pritisnite tipko za vklop/izklop (11) za nekaj trenutkov bodo vidne vse razpoložljive funkcije, nato pa bodo aktivne le glavne. Druge lahko uporabite in se bodo aktivirale med nadaljnjo uporabo aparata.

**POMEMBNO:** Vse razpoložljive funkcije bodo osvetljene s šibko svetlobo, ki bo postala intenzivnejša šele, ko bodo aktivirane.

# PRIBOR

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

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

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

## PRETVORNIKI ZA LONCE IN PONVE, KI NISO PRIMERNI ZA INDUKCIJO

Uporaba pretvornikov vpliva na učinkovitost in zato podaljšuje čas, potreben za segrevanje vode ali hrane. Prepričajte se, da je premer feromagnetnega dna

## PRVA UPORABA

### UPRAVLJANJE MOČI

Kuhalna plošča je ob nakupu nastavljena na najvišjo moč. Nastavitev prilagodite glede na omejitve domačega električnega sistema, kot je razloženo v naslednjem odstavku.

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

V spodnji preglednici je prikazana moč, ki jo porabljajo posamezna kuhalna polja za vsako funkcijo, da boste lažje razumeli možne omejitve uporabe glede na izbrano nastavitev moči.

KUHALNO POLJE	1 od 2	1 + 2	3	4 od 5	1 + 2
<b>18. STOPNJA MOČI (KW)</b>	2,2	2,2	2,5	2,2	2,2
<b>BOOSTER (KW)</b>	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7
<b>HEAT CONTROL (KW)</b>	1,4	ni podatka	1,4	ni podatka	ni podatka
<b>ASISTIRANO ZAVRETJE (BOIL&amp;COOK) (KW)</b>	3,0	ni podatka	3,0	ni podatka	ni podatka
<b>TOPLJENJE (KW)</b>	ni podatka	ni podatka	ni podatka	0,05	ni podatka
<b>OHRANJANJE TOPLOTE (KW)</b>	ni podatka	ni podatka	ni podatka	0,2	ni podatka

Primeri s sklicevanjem na vrednosti v zgornji preglednici:

Če „Power management setting“ (Nastavitev upravljanja moči) nastavite na 4 kW in hkrati aktivirate več kuhalnih polj, bo kuhalna plošča samodejno prilagodila stopnje moči, da ne bo preseгла skupne omejitve moči (npr. 4 kW). Na primer, če je „Power management setting“ (Nastavitev upravljanja moči) nastavljena na 4 kW in polje 4 nastavite na „Booster“ (=3,7 kW) ter nato poskusite aktivirati polje 1 na 18. stopnjo (2,2 kW), bi skupna dobavljena moč preseгла omejitev 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Zato bo kuhalna plošča samodejno prilagodila stopnje moči na naslednji način: kuhalno polje 4, ki je bilo prej nastavljeno na „Booster“, se bo nastavilo na 18. stopnjo (=2,2 kW), kuhalno polje 1 pa na 15. stopnjo (=1,6 kW, pri čemer največja moč ne presega omejitve 4 kW).

posode enako velik kot premer pretvornika in premer kuhalnega polja. Če se meritve ne ujemajo, se lahko učinkovitost in zmogljivost znatno zmanjšata. Če teh navodil ne upoštevate, se lahko zgodi, da se toplota ne bo učinkovito prenesla na posodo ali ponev, kar lahko povzroči počrnitev pretvornika in kuhalne plošče.

### PRAZNE POSODE IN PONVE

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

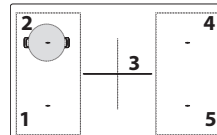
### PRIMERNA VELIKOST PONVE/LONCA ZA RAZLIČNA KUHALNA POLJA

Za pravilno delovanje kuhalne plošče uporabljajte lonce z ustreznim premerom dna za posamezno kuhalno polje (glejte spodnjo preglednico). Upoštevajte, da proizvajalci posode pogosto navajajo velikost zgornjega premera posode in ne premera dna.

Da bi zagotovili pričakovano delovanje kuhalne plošče, vedno uporabljajte kuhalno polje, ki ustreza feromagnetni velikosti dna posode.

Ponev/lonc pravilno postavite na kuhalno polje, ki je v uporabi. Priporočljivo je, da ne uporabljate loncev, ki so večji od velikosti kuhalnega polja.

### UPORABA KUHINJSKE POSODE GLEDE NA KUHALNO POLJE



Kuhalno polje	Primerna oblika posode	Primerno feromagnetno dno (cm)
1 od 2	Okrogla ali kvadratna	16 - 21
3	Okrogla	16 - 21
4 od 5	Okrogla ali kvadratna	16 - 21
1+2 od 4+5 (Flexi Zone)	Ovalna ali pravokotna	Kratka stranica 16 - 21 Dolga stranica 24 - 38

### Meni za nastavitve: spreminjanje osnovnih nastavitvev

Ko aparat priključite na glavno napajanje, lahko privzete nastavitve spremenite tako, da v 60 sekundah vstopite v meni Setting (Nastavitve):

- Po priključitvi kuhalne plošče na glavno napajanje počakajte, da se vse LED diode zaporedoma prižgejo in ugasnejo.
- Pritisnite in pridržite tipko za vklop/izklop (⏻), da vklopite kuhalno ploščo.
- Za vstop v meni Setting (Nastavitve) pritisnite tipko za zaklepanje tipk (⏻) za vsaj 6 sekund. Ne upoštevajte zvoka za aktiviranje zaklepa tipk, ki ga boste slišali po 3 sekundah pritiska.
- Vrsta nastavitve (npr. „PL“) se bo prikazala na zgornjem levem prikazovalniku kuhalnega polja, njena privzeta (ali trenutna) vrednost (npr. „2\_5“) pa se bo prikazala na spodnjem levem prikazovalniku kuhalnega polja.
- Vrsto nastavitve lahko izberete s puščicama navzgor (⬆) in navzdol (⬇) na zgornjem levem prikazovalniku. Njeno vrednost lahko spremenite s puščicama navzgor (⬆) in navzdol (⬇) na spodnjem levem prikazovalniku. Vrste nastavitve, privzete vrednosti in možne vrednosti so navedene v spodnji preglednici.
- Za potrditev pritisnite tipko za vklop/izklop.
- Brez potrditve bo kuhalna plošča zapustila meni za nastavitve in se v 30 sekundah vrnila na prejšnje vrednosti. sekundah vrnila na prejšnje vrednosti.

VRSTNI RED	VRSTA NASTAVITVE	ZGORAJ LEVO	SPODAJ LEVO (PRIVZETO)	MOŽNE VREDNOSTI
1	Omejitev moči	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW; 9_0 kW; 11_0 kW
2	Zvočni ton	Aud	On	On/Off
3	Predstavitveni način	dE	Off	Off/on

**OPOMBE:** ko je funkcija predstavitvenega načina aktivirana, ostane vklopljena, tudi če se glavno napajanje prekine.



## VSAKODNEVNA UPORABA

### 1 VKLOP/IZKLOP KUHALNE PLOŠČE

Pritisnite in pridržite tipko za vklop/izklop, da vklopite kuhalno ploščo. Prižgala se bo LED dioda nad tipko in zaslišali boste zvočni signal. Po nekaj sekundah lahko začnete uporabljati kuhalno ploščo. Če želite ploščo izklopiti, ponovno pritisnite isto tipko; vsa kuhalna polja se bodo izklopila.

### POLOŽAJI

Simbolov na nadzorni plošči ne pokrijte s posodo.

Opomba: Pri uporabi kuhalnih polj, ki so v neposredni bližini upravljalne plošče, priporočamo, da rob posode ne sega čez robno oznako kuhalnega polja (upoštevajte tako dno posode kot tudi zgornji rob, ki je pogosto širši). Na ta način boste preprečili prekomerno segrevanje tipkovnice. Pri peki na žaru ali cvrtju uporabljajte kuhalni polji na zadnjem delu plošče, če je to mogoče.



### VKLOP/IZKLOP KUHALNIH POLJ IN PRILAGAJANJE STOPENJ MOČI



#### Za vklop kuhalnih polj:

Ko je kuhalna plošča vklopljena, se drsni upravljalnik (DRSNIK) vseh razpoložljivih kuhalnih polj vklopi z nizko svetilnostjo. Postavite prst na drsni upravljalnik (DRSNIK) polja, ki ga želite aktivirati, in se s prstom nežno pomaknite v desno, če želite povečati stopnjo moči, ali v levo, če jo želite zmanjšati. Opazili boste, da bodo segmenti upravljalne tipkovnice glede na izbrano stopnjo moči zasvetili z visoko svetilnostjo, na prikazovalniku pa se bo prikazala številka, ki ustreza izbrani stopnji moči (od 1. do 18.).


S tipko „P“ lahko izberete funkcijo hitrega segrevanja (Booster), da bo voda hitreje zavrela.

#### Za izklop kuhalnih polj:

Pritisnite tipko „OFF“ (izklop) na začetku drsnega upravljalnika.

**OPOMBA:** Razlize vode ali hrane in/ali predmet, ki je položen na tipke upravljalne plošče, lahko posnema vaš prst in pomotoma aktivira ali deaktivira eno od tipk kuhalne plošče. Če teh dejavnikov ne odstranite v 8 sekundah, kuhalna plošča sproži dva kratka zvočna signala in se sama izklopi ter prikaže sporočilo „OFF“.

### 🔒 ZAKLEPANJE UPRAVLJALNE PLOŠČE

Funkcija zaklepanja upravljalne plošče je namenjena zaklepanju nastavitve kuhalne plošče, da se preprečijo nenamerne spremembe nastavitvev ali nenamerni vklopi/izklopi funkcij. To funkcijo boste morda morali uporabiti: v primeru morebitnega razliza tekočine ali hrane ali iz varnostnih razlogov (da otroke med igro ne more nenamerno vklopiti kuhalne plošče), da se prepreči nevarnost nenamernega vklopa kuhalne plošče. Če želite uporabiti funkcijo zaklepanja upravljalne plošče, držite tipko  3 sekunde. Tipka močneje zasveti, pisk in lučka nad simbolom pa pomenita, da je bila ta funkcija aktivirana. Za odklepanje tipk ponovite postopek za vklop.

**OPOMBA:** Nadzorna plošča je, razen funkcije izklopa, zaklenjena. Če ste kuhalno ploščo izklopili z aktivnim zaklepom upravljalne plošče, pritisnite

### NAJDALJŠI DELOVNI ČAS KUHALNIH POLJ IN FUNKCIJ

Stopnja moči ali funkcija	IZKLOP	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Hitro segrevanje (Booster)	Topljenje	Ohranjanje toplote
Najdaljši delovni čas	-	8 ur	6 ur	4 ur	3 ure	2 uri	1,5 ure	10 min	8 ur	8 ur
Stopnja moči po izteku časa	-	0	0	0	0	0	0	18	0	0

Primeri za vrednosti v zgornji preglednici:

Če vklopite kuhalno mesto in nastavite njegovo moč na stopnjo 14, bo kuhalno mesto delovalo največ 2 uri. Po 2 urah se bo stopnja moči znižala na 0 in kuhalno mesto se bo samodejno izklopilo. Če ni drugih aktivnih kuhalnih mest in v 30 sekundah ne uporabite gumbov na nadzorni plošči, se kuhalna plošča samodejno izklopi.

Če na katerem koli kuhalnem mestu aktivirate funkcijo povečanja moči, se moč po 10 minutah samodejno zniža na stopnjo moči 18. Po 1,5 uri se bo stopnja moči znižala na 0 in kuhalno območje se bo samodejno izklopilo. Če ni drugih aktivnih kuhalnih mest in v 30 sekundah ne uporabite gumbov na nadzorni plošči, se kuhalna plošča samodejno izklopi.

tipko za vklop/izklop in nato za 3 sekunde pritisnite tipko za zaklepanje, da odklenete kuhalno ploščo.




### FUNKCIJA ZA BRISANJE

S funkcijo za brisanje začasno zaklenete tipke uporabniškega vmesnika, da preprečite naključne spremembe nastavitvev med postopkom čiščenja. Funkcija ne prekine postopka kuhanja.

Funkcija za brisanje izklopi zvoke, če se med kuhanjem ali običajnim čiščenjem na uporabniški vmesnik razlije voda.

Iz varnostnih razlogov se lahko tipka za vklop/izklop med čiščenjem aktivira tudi nenamerno.

#### Za vklop funkcije za brisanje pritisnite:



1. Pritisnite tipko za funkcijo za brisanje () . Ko je funkcija aktivna, boste zaslišali zvočni signal.
2. LED dioda nad tipko se prižge in ostane prižgana, medtem ko sama tipka utripa ves čas trajanja funkcije.
3. Upravljalna plošča ostane zaklenjena 30 sekund.

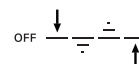





### ČASOVNIK

Časovnik nadzoruje vsa aktivna kuhalna polja.


#### Za vklop časovnika:

1. Izberite kuhalno polje in nastavite zeleno stopnjo moči.
2. Tipka časovnika se vklopi približno 5 sekund za tem, ko je aparat prepoznal posodo za kuhanje. Pritisnite jo, dokler se ne prižge signalna lučka, ki ustreza specifičnemu simbolu na izbranem kuhalnem polju.
3. S puščicama navzgor () in navzdol () nastavite čas (ne pritiskejte in držite ju več kot 8 sekund, sicer se na plošči prikaže napis „OFF“). Za več informacij glejte razdelek "Odpravljanje težav". Čas se bo spreminjal od 000 sekund do 30 minut in se vsakič podaljšal za 1 minuto; od 30 do 150 minut se čas podaljša v korakih po 5 minut. Če želite čas spremeniti za 10 minut, uporabite stranske črtice. S črtico na levi strani boste odvzeli 10 minut, s črtico na desni strani pa boste dodali 10 minut (glejte naslednjo sliko).



4. Za potrditev nastavljenega časa lahko pritisnete tipko za uro () . V nasprotnem primeru se čas samodejno potrdi po 5 sekundah, ne da bi bilo potrebno kakršno koli dejanje.
5. Čas lahko kadar koli spremenite in hkrati aktivirate več časovnikov.
6. Med odštevanjem se s prstom dotaknite drsnika, da vidite stopnjo moči. Tapnite puščico navzgor () ali navzdol () za prikaz nastavljenega temperature. Po 3 sekundah se ponovno prikaže odštevanje.
7. Ko nastavljeni časovnik poteče, se oglasi pisk, kuhalno polje pa se samodejno izklopi.

#### Za izklop časovnika:

Pritisnite puščico navzdol () , dokler se ne prikaže 000; po 5 sekundah se časovnik izklopi.



### INDIKATOR ČASOVNIKA

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

# FUNKCIJE

## P FUNKCIJA BOOSTER

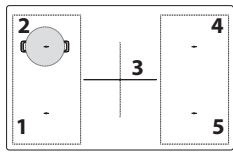
Funkcija hitrega segrevanja (Booster) je poseben način s stopnjo moči, večjo od 18., za najhitreše segrevanje. Ta način lahko traja različno dolgo, odvisno od uporabljenega polja (glejte spodnjo preglednico). Po preteku časa hitrega segrevanja se bo moč samodejno zmanjšala na 18. stopnjo.

**POMEMBNO:** Ne uporabljajte s prazno posodo ali oljem/maslom. Ta funkcija je idealna za zavretje vode.

**OPOMBA:** Odvisno od nastavitve upravljanja moči funkcija hitrega segrevanja morda ne bo na voljo za nekatera kuhalna polja. Če za eno kuhavno polje nastavite funkcijo hitrega segrevanja in nato aktivirate drugo polje, se bo moč prvega polja zmanjšala na najvišjo možno stopnjo (tudi veliko nižjo od 18. stopnje), da bo omogočilo uporabo drugega polja. Drugo kuhavno polje se bo nastavilo ali omejilo glede na preostalo moč, ki je na voljo na tej strani kuhalne plošče.

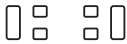
Upoštevajte tudi, da se lahko moč delovanja razlikuje glede na velikost in material uporabljene posode.

OPIS KUHALNIH POLJ



Kuhavno polje	Nazivna moč (18. stopnja, kW)	Povečanje stopnje moči (kW)	Trajanje povečane stopnje moči (min.)
1 o 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4 o 5	2,2	3,7	10
1+2 o 4+5 (Zona Flexi)	2,2	3,7	10

OPOMBE: vrednosti v preglednici se nanašajo na preskusne pogoje, kot so opisani v normativnem standardu za ocenjevanje delovanja kuhalnih aparatov. Prikazana moč se lahko razlikuje glede na velikost ali material uporabljene posode.



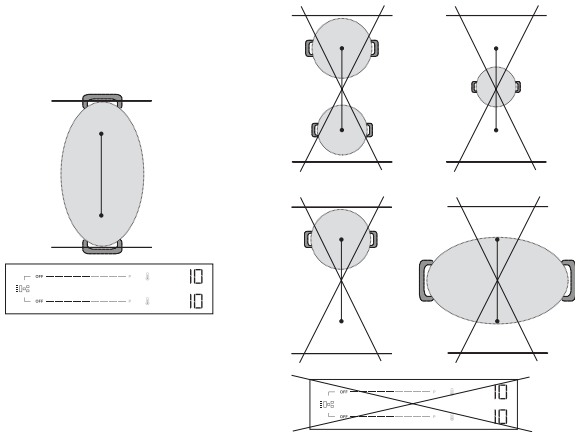
## PRILAGODLJIVO KUHALNO POLJE (FLEXI ZONE)

S to funkcijo lahko dve kuhalni polji združite v eno podolgovato kuhavno polje, na katero lahko položite pravokotno, ovalno ali podolgovato posodo ter uporabite eno samo nastavitvev za celotno združeno polje.

Da bi zagotovili pravilne rezultate, uporabljajte le lonce in ponve s feromagnetnim dnom, ki so dovolj dolgi, da hkrati pokrijejo obe polji. Posodo položite na sredino prilagodljivega pravokotnega kuhalnega polja.

Na spodnji sliki si oglejte primere pravilne in nepravilne uporabe.

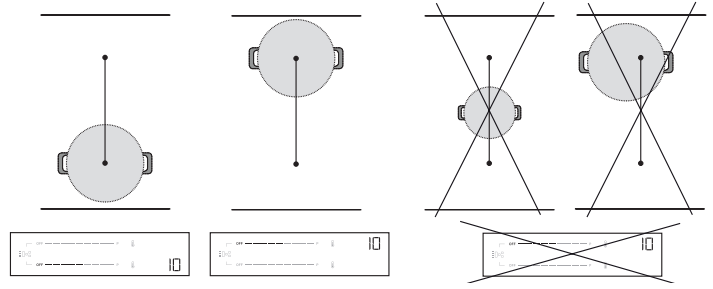
**OPOMBA:** Velik okrogel lonec, ki se uporablja na sredini, se lahko hitreje segreje in toplota se lahko porazdeli manj enakomerno.



**POMEMBNO:** Pri loncih in ponvah s feromagnetnim dnom velikosti 21 cm ali manj je priporočljivo uporabljati posamezna kuhalna polja **brez vklopa prilagodljivega kuhalnega polja (Flexi Zone)**. Posodo postavite na sprednje ali zadnje polje, nato pa aktivirate to polje.

Če je funkcija „Flexi Zone“ aktivna, funkcija „Heat Control“ ne bo na voljo, zato je na nadzorni plošči ne boste videli.

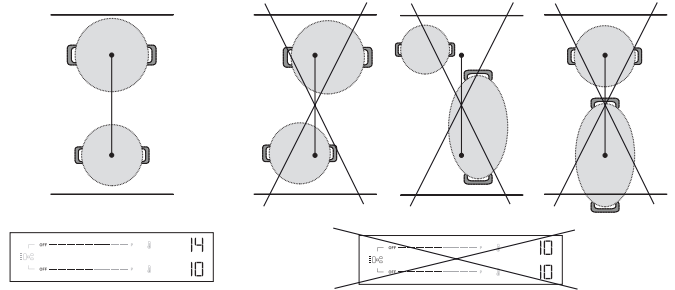
Na spodnji sliki si oglejte primere pravilne in nepravilne uporabe.



## Polje Flexi Zone, ki se uporablja kot dve posamezni polji

Če uporabljate dva lonca ali ponve hkrati, je priporočljivo, da prvo posodo postavite na zadnje polje, drugo pa na sprednje (glejte spodnjo sliko). V tem primeru je treba polji aktivirati **brez uporabe prilagodljivega kuhalnega polja (Flexi Zone)**.

Za optimalno delovanje poskrbite, da sta obe posodi postavljeni na sredino svojih polj. Posode ne premikajte iz sredine, da bi naredili prostor za drugo. Posode ne postavite izven območja kuhalnega polja ali prek upravljalne plošče. Na spodnji sliki si oglejte primere pravilne in nepravilne uporabe.



## SAMODEJNE FUNKCIJE

Ta kuhalna plošča ima na voljo nekaj samodejnih funkcij za pomoč pri kuhanju. Upoštevajte, da so te funkcije odvisne od nastavitve upravljanja moči, zato morda ne bodo vedno na voljo (glejte poglavje Upravljanje moči). Če je na primer upravljanje moči nastavljeno na 2,5 kW in so nekatera polja že v uporabi, preostala moč morda ne bo zadostovala za aktiviranje samodejne funkcije. Kuhalna plošča vas bo o tem obvestila z zvočnim signalom.



## TOPLJENJE

Ta funkcija samodejno nastavi idealno stopnjo moči za topljenje. S to funkcijo lahko stopite občutljiva živila, kot sta čokolada ali maslo, in jih ohranjate stopljena brez nevarnosti, da bi se osmodila ali prilepila na posodo.



## OHRANJANJE TOPLOTE

Ta funkcija samodejno nastavi idealno moč za ohranjanje tople hrane po kuhanju in pred serviranjem. Upoštevajte, da se količina tekočine sčasoma zmanjšuje, če hrano ohranjate toplo.

**Te samodejne funkcije so na voljo samo na standardnih kuhalnih poljih (območja z ikono ☪).**

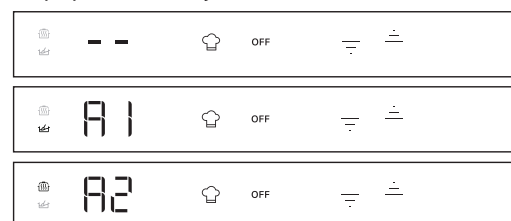
## Kako aktivirati samodejne funkcije:

Če želite aktivirati samodejne funkcije, pritisnite ikono ☪.

Na prikazovalniku se prikažeta dve šibko osvetljeni ikoni: ☪ (ohranjanje toplote) na vrhu in ☪ (topljenje) na dnu.

S puščicama navzgor (↑) in navzdol (↓) izberite zeleno funkcijo.

Na prikazovalniku se prikaže „A1“ za taljenje ali „A2“ za ohranjanje toplote, ustreza ikona pa postane svetlejša.



**HEAT CONTROL – KUHANJE S POMOČJO TEMPERATURE**

S to funkcijo lahko izberete in kuhate pri željeni temperaturi (kot v pečici), namesto da bi uporabljali standardne stopnje moči.













S to funkcijo kuhalna plošča samodejno prilagodi temperaturo in vzdržuje stabilno temperaturo posode za kuhanje, tako da ni potrebno stalno prilagajanje.

**Ta funkcija je na voljo samo na kuhalnih poljih z ikono .**

**OPOMBA:** Prikazana temperatura se nanaša na sredino prazne posode. Glede na posebno posodo, ki jo uporabljate, se lahko prikazana temperatura razlikuje od dejanske temperature posode. Za optimalno delovanje je priporočljivo, da posodo postavite na sredino kuhalnega polja in da funkcijo aktivirate, ko indikator „preostale toplote“ (Hot) ne sveti.

**POMEMBNO:** Ta funkcija ni namenjena za zavretje vode ali cvrtje. Zato voda ne zavre, tudi če je izbrana temperatura višja od 100 °C. Oglejte si poglavje „Asistirano zavretje“ ali uporabite funkcijo hitrega segrevanja (Booster).

**Kako aktivirati funkcijo regulacije toplote:**

1. Postavite posodo na polje z ikono .
2. Pritisnite ikono .
3. Uporabite puščico navzgor () , da izberete želeno temperaturo. Privzeta nastavitve je 45 °C. Temperaturo lahko povečate do 200 °C, odvisno od vaših potreb (za nasvete za kuhanje glejte spodnjo preglednico). Uporabite puščico navzdol () , da zmanjšate temperaturo.
4. Med fazo segrevanja bo ob izbrani temperaturi utripala puščica navzgor () .
5. Ko bo posoda dosegla nastavljen temperaturo, vas bo kuhalna plošča o tem obvestila z zvočnim signalom in puščica navzgor () bo prenehala utripati. Zdaj lahko dodate živilo.
6. Ko je nastavljena točka dosežena, lahko s puščicama navzgor () in navzdol () prilagodite temperaturo v korakih po 5 °C.
7. Če je nova izbrana temperatura nižja od trenutne, bo ob izbrani temperaturi utripala puščica navzdol () , dokler ne bo dosežena nova nastavljena temperatura. Če je nova izbrana temperatura višja od trenutne, bo ob izbrani temperaturi utripala puščica navzgor () , dokler ne bo dosežena nova nastavljena temperatura.
8. Če nastavite časovnik na polju, kjer je aktivna funkcija regulacije toplote, se bo časovnik sprožil šele, ko bo dosežena nastavljena vrednost. Na prikazovalniku se namesto temperature prikaže odštevanje časovnika. Med odštevanjem tapnite puščico navzgor () ali navzdol () za prikaz nastavljene temperature. Po 3 sekundah se ponovno prikaže odštevanje.

**HEAT CONTROL – NASVETI ZA KUHANJE**

V spodnji preglednici so navedeni nekateri predlogi tehnik kuhanja za vsako temperaturo.

NIZKA TEMPERATURA		SREDNJA TEMPERATURA		VISOKA TEMPERATURA	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Topljenje (čokolada, maslo)	Ohranjanje toplote	Rahlo cvrtje (mešanica zelenjavne osnove)	Umešavanje (jajca)	Sotiranje Hitro praženje	Žar (govedina, zelenjava)
Odmrzovanje (meso, ribe)	Zgoščevanje, kombiniranje z omako (rižota)	Konfitiranje (zelenjava) Deglaziranje	Karameliziranje (sladkor, zelenjava)	Rjavenje (palačinke, popečenec)	Pečenje (zrezek, pečenka)
		Počasno vrenje (120°C)			

Oglejte si poglavje „Asistirano zavretje“ ali uporabite funkcijo Booster.

**OPOMBE:**

- Sistem lahko nadzoruje temperaturo kuhanja, vendar je vedno priporočljivo, da ste v bližini, ko je kuhalna plošča v uporabi.
- Glede na zaporedje aktiviranja kuhalnega polja funkcija regulacije toplote morda ne bo na voljo. Kuhalna plošča vas bo o tem obvestila z zvočnim signalom.

**ASISTIRANO ZAVRETJE (BOIL&COOK)**

Ta funkcija omogoča, da voda zavre, nato samodejno prilagodi moč, da ohranja počasno vretje, dokler niste pripravljeni dodati živila. V primerjavi z načinom Booster ta funkcija pomaga preprečevati prekuhanje in izgubo energije. Da bi prihranili energijo in pospešili postopek kuhanja, priporočamo, da posodo pokrijete s pokrovko.





Asistirano zavretje je na voljo samo na kuhalnih poljih z ikono .

**OPOMBA:** Pri uporabi te funkcije mora biti dno posode s premerom 160–210 mm napolnjeno z vodo od 1/2 do 3/4 prostornine. Upoštevajte, da je največja prostornina, ki jo je mogoče uporabiti s to funkcijo, približno 4 l. Vodi ne dodajajte soli, preden voda zavre, saj to preprečuje, da bi sistem deloval po pričakovanjih. Za optimalno delovanje je priporočljivo, da posodo postavite na sredino kuhalnega polja, uporabite vodo pri sobni temperaturi in aktivirate funkcijo, ko indikator „preostale toplote“ ne sveti.

**POMEMBNO:** Ta funkcija je namenjena samo za zavretje vode, ne pa tudi mleka ali drugih vrst tekočin.

Odvisno od posode, ki je na voljo na trgu, funkcija morda ne bo delovala po pričakovanjih.

**Kako aktivirati funkcijo Asistirano zavretje:**

1. Lonec napolnite z vodo (glejte zgornje opombe).
2. Posodo postavite na kuhalno polje z ikono .
3. Izberite tipko za Asistirano zavretje () .
4. Enkrat pritisnite tipko za Asistirano zavretje () , če je regulacija toplote na voljo samo na enem kuhalnem polju. Če je funkcija regulacije toplote na voljo na več kot enem kuhalnem polju, večkrat pritisnite tipko ) , dokler ne izberete kuhalnega polja, na katerem želite uporabiti funkcijo Asistirane zavretja. Na prikazovalniku se prikaže simbol „b-“, ki vas vodi skozi polja.
5. Ko izberete kuhalno polje, bo na prikazovalniku polja nekaj sekund utripal simbol „b-“, nato pa se bo funkcija samodejno začela izvajati.
6. Ko se začne funkcija Asistirane zavretja, se med fazo segrevanja na prikazovalniku prikazuje animacija.
7. V 90 sekundah po začetku vretja vode vas bo funkcija o tem obvestila z zvočnim signalom. Animacija bo izginila, kuhalna plošča pa se bo samodejno nastavila na 15. stopnjo moči, da bi ohranila rahlo vretje.
8. Glede na uporabljeno posodo se lahko stopnja moči samodejno zmanjša na 15. stopnjo, ne da bi se doseglo vrelišče vode. Da bi dosegli vrelišče, lahko povečate stopnjo moči uporabljenega kuhalnega polja. Lahko pa poskusite uporabiti drugo posodo, ki je združljiva z indukcijskim kuhališčem. Če zgoraj opisani pogoji ne nastopijo, predlagamo, da izklopite funkcijo Boil&Cook ter za nadaljevanje kuhanja ročno nastavite stopnjo moči.
9. Dodajte živila in po potrebi spremenite stopnjo moči, da prilagodite moč vretja. Izbira moči bo omejena na stopnje, ki so primerne za ohranjanje vretja (tj. stopnje 10–18).

**OPOMBA:**

- Ne glede na to, ali voda vre ali ne, se kuhalna plošča po približno 15 minutah od aktiviranja funkcije samodejno nastavi na 15. stopnjo moči in animacija izgine.
- Odvisno od nastavitve upravljanja moči ali zaporedja aktiviranja kuhalnega polja funkcija Asistirane zavretja morda ne bo na voljo. Kuhalna plošča vas bo o tem obvestila z zvočnim signalom.
- Pri uporabi te funkcije med fazo segrevanja vode ne morete nastaviti časovnika. Časovnik lahko vklopite šele po zvočnem signalu, ki označuje, da je voda dosegla vrelišče.
- Sistem lahko nadzoruje postopek vretja, vendar je vedno priporočljivo, da ste v bližini, ko je kuhalna plošča v uporabi.
- Če lahko funkcijo „Boil&Cook“ uporabljate na več poljih kuhalne plošče, lahko na vsaki strani aktivirate samo eno funkcijo „Boil&Cook“. Med postopkom izbire se bo na isti strani kljub temu za nekaj sekund prikazala animacija (kača), čeprav funkcije ni mogoče aktivirati.



Skenirajte QR-kodo in odkrijte skrivnosti kuhanja s funkcijo „Heat Control“. Odkrijte, kako enostavno in koristno je kuhati s temperaturo, in obiščite našo spletno stran, kjer boste našli navodila za različne tehnike kuhanja, vsakodnevne jedi in vznemirljive nove jedi z recepti, ki jih lahko pripravite korak za korakom.

## INDIKATORJI

### Hot PREOSTALA TOPLOTA

Če je na prikazovalniku prikazano sporočilo „Hot“ (vroče), je kuhalno polje še vedno vroče. Indikatorska lučka zasveti, tudi če polje ni bilo vklopljeno, vendar se je kljub temu segrelo (zaradi uporabe sosednjih polj ali ker je nanj bil postavljen vroč lonec).

Ko se kuhalno polje ohladi, sporočilo „Hot“ izgine.

### U POSODA JE POSTAVLJENA NAROBE ALI NI POSTAVLJENA

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

## PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

V preglednici za kuhanje so navedeni nasveti za kuhanje za vsako stopnjo moči. Dejanska oddana moč posamezne stopnje moči je odvisna od velikosti kuhalnega polja in uporabljene posode.

STOPNJA MOČI	NASVETI ZA PRIPRAVO JEDI
<b>Največja moč (P)</b>	Booster* – Uporabite to stopnjo, če želite čim hitreje zavreti vodo. Ne uporabljajte s prazno posodo ali oljem/maslom.
17 – 18	Zavretje vode in cvrtje** zamrznjenih živil.
15 – 16	Ohranjanje živahnega vretja, pečenje, rahlo popekanje, hitro praženje, rjavenje.
10 – 14	Ohranjanje rahlega vretja, segrevanje, peka na žaru (dlje časa), cvrtje, sotiranje, karameliziranje, rjavenje, peka palačink.
5 – 9	Počasno vretje, dušenje, zgoščevanje, počasno kuhanje.
3 – 4	Ohranjanje toplote, odmrzovanje.
1 – 2	Topljenje, kombiniranje z omako (rižota).
<b>Brez moči (izklopljeno)</b>	Kuhalna plošča v stanju pripravljenosti ali izklopljena (morda bo prisotna preostala toplota, ki jo označuje sporočilo „Hot“).

\* „Booster“ je poseben način, ki uporablja moč, višjo od 18. stopnje, za hitrejše segrevanje vode. Ta način lahko traja največ 10 minut, odvisno od uporabljenega polja. Po tem času se bo stopnja moči samodejno nastavila na 18. stopnjo.

\*\* Za cvrtje zamrznjenih izdelkov, kot je na primer krompirček, ni priporočljivo uporabljati prilagodljiva polja Flexi Zone. Če želite za cvrtje uporabiti kuhalno polje Flexi Zone, priporočamo uporabo sprednjega kuhalnega polja.

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

### Pomembno:

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

Če je na steklu logotip CleanProtect, je kuhalna plošča obdelana s tehnologijo CleanProtect. Ta ekskluzivni premaz zagotavlja odlične rezultate čiščenja in dlje časa ohranja sijočo površino kuhalne plošče.

Priporočljivo je dnevno čiščenje po vsaki uporabi.

### Če želite očistiti kuhalne plošče CleanProtect, upoštevajte ta priporočila:

- Predele, ki jih je treba očistiti, namočite z vodo, pri čemer pazite, da pokrijete celoten umazan predel in pazite, da voda ne pride v stik z nadzorno ploščo.
- Za namakanje z vodo:
  - Pri normalni umazaniji počakajte vsaj 2 minuti.
  - Pri trdovratni umazaniji počakajte vsaj 5 minuti.
- Če se voda na kuhalni plošči posuši, je treba postopek namakanja ponoviti.
- Z mehko gobico odstranite obloge in kuhalno ploščo po čiščenju osušite.

## ODPRAVLJANJE TEŽAV

- Preverite, da dovod elektrike ni bil izklopljen.
- Če po uporabi kuhalne plošče ne morete izklopiti, jo odklopite z napajanja.
- Če se ob vklopu kuhalnika na prikazovalniku pojavijo alfanumerične kode, glejte naslednjo preglednico za navodila.

Opomba: Prisotnost vode ali tekočine, razlite iz posode, ali kakršnih koli predmetov na tipkah kuhalne plošče, lahko pomotoma vklopi ali izklopi funkcijo zaklepanja upravljalne plošče.

PRIKAZANA KODA/ ZAZNANA TEŽAVA	OPIS	MOŽNI VZROKI	REŠITEV
F9E0	Napačen priključek napajalnega kabla.	Napajalni priključek ni točno tak, kot je naveden v poglavju „Priključitev na električno omrežje“.	Napajanje priključite v skladu s poglavjem „Priključitev na električno omrežje“.
F0EA	Upravljalna plošča se je izklopila zaradi previsoke temperature.	Notranja temperatura elektronskih delov je previsoka.	Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, preden jo znova uporabite.

PRIKAZANA KODA/ ZAZNANA TEŽAVA	OPIS	MOŽNI VZROKI	REŠITEV
F0E9 Stopnja moči se samodejno zmanjša. Kuhalno polje se samodejno izklopi. Kuhalna plošča se samodejno izklopi.	Kuhalno polje se izklopi, če so temperature previsoke. Ko so temperature previsoke, se stopnja moči zmanjša ali pa se izklopi kuhalno polje ali kuhalna plošča.	Notranja temperatura elektronskih delov je previsoka. Prezračevanje kuhalne plošče morda ni ustrezno za zagotovitev pravilnega delovanja kuhalne plošče.	Počakajte, da se kuhalna površina ustrezno ohladi, preden jo znova uporabite. Za pravilno delovanje aparata mora biti kuhalna plošča ustrezno prezračevana z zadostnim dovodom svežega zraka. Preverite, ali je bila kuhalna plošča nameščena v skladu z navodili, opisanimi v poglavju "Namestitve". Prepričajte se, da zadnji in spodnji zadnji del kuhalne plošče ne ovira noben predmet.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Kuhalno ploščo odklopite z električnega napajanja. Počakajte nekaj sekund (več kot 10) in znova priključite kuhalno ploščo na električno omrežje. Če napake ne morete odpraviti, pokličite servisno službo in sporočite kodo napake, ki se pojavi na prikazovalniku.		
d E [ko je kuhalna plošča izklopljena]	Kuhalna plošča se ne segreje. Funkcije se ne vklopijo.	Vklopljen je PREDSTAVITVENI NAČIN.	Upoštevajte navodila v poglavju „Prva uporaba“.
Posebna funkcija se ne vklopi in kuhalna plošča odda zvočni signal.	Kuhalna plošča ne omogoča vklopa posebne funkcije.	Regulator moči omejuje vklop posebne funkcije v skladu z nastavitvijo upravljanja moči, ki je izbrana za kuhalno ploščo (npr. 2,5 kW).	Glejte poglavje „Upravljanje moči“.
Ko izberete stopnjo moči ali uporabite funkcijo „Booster“, se stopnja moči samodejno zmanjša.	Kuhalna plošča samodejno nastavi najvišjo razpoložljivo stopnjo moči (tudi nižjo od nastavljenih), da bi omogočila uporabo kuhalnega polja.	Regulator moči omejuje vklop posebne funkcije v skladu z nastavitvijo upravljanja moči, ki je izbrana za kuhalno ploščo (npr. 2,5 kW). Funkcija hitrega segrevanja (Booster) lahko traja različno dolgo, odvisno od uporabljenega kuhalnega polja. Po preteku časa hitrega segrevanja se bo moč samodejno zmanjšala na 18. stopnjo. Prezračevanje kuhalne plošče morda ni ustrezno za zagotovitev pravilnega delovanja kuhalne plošče.	Glejte poglavje „Upravljanje moči“ in „Funkcija Booster“. Za pravilno delovanje aparata mora biti kuhalna plošča ustrezno prezračevana z zadostnim dovodom svežega zraka. Preverite, ali je bila kuhalna plošča nameščena v skladu z navodili, opisanimi v poglavju "Namestitve". Prepričajte se, da zadnji in spodnji zadnji del kuhalne plošče ne ovira noben predmet.
U U	Kuhalna plošča ne zazna posode. Kuhalno polje se po 30 sekundah izklopi.	Ta simbol se pojavi, če posoda ni primerna za kuhanje z indukcijo, ni pravilno postavljena ali ni primere velikosti za izbrano kuhalno polje. Če v 30 sekundah po izbiri posoda ni zaznana, se kuhalno polje izklopi.	Če je vaša posoda primerna za indukcijsko kuhanje (glejte poglavje "Pribor") in pravilno položena na zahtevano kuhalno polje, jo poskusite uporabiti na manjšem kuhalnem polju. V nasprotnem primeru uporabite primerno posodo (glejte poglavje "Pribor").
Kuhalna plošča se oglasí z dvema kratkima zvočnima signaloma in se nato sama izklopi. Nato se do 60 sekund prikazuje sporočilo „OFF“; v tem času kuhalne plošče ni mogoče ponovno vklopiti in vsakih 5 sekund se ponovno oglasita dva kratka zvočna signala.	Razlitje vode ali hrane in/ali predmet, ki je položen na tipke upravljalne plošče, lahko posnema vaš prst in pomotoma aktivira ali deaktivira eno od tipk kuhalne plošče: • tipko za vklop/izklop, zaradi česar se kuhalna plošča nenamerno izklopi; • tipko za zaklepanje tipk, kar povzroči neželeno aktiviranje funkcije zaklepanja tipk, če jo neprekinjeno pritisnete za več kot 3 sekunde. Funkcija ostane aktivna tudi po izklopu kuhalne plošče, na kar opozarjata prižgana ikona ključavnice in LED dioda; • drsni upravljalnik, kar povzroči neželeno spreminjanje stopnje moči. Kuhalna plošča se samodejno izklopi (prikaže se sporočilo „OFF“), če tekočine ne očistite v 8 sekundah.		Osušite in/ali očistite in/ali odstranite predmet, da lahko kuhalno ploščo ponovno vklopite 60 sekund po tem, ko se je pojavilo sporočilo „OFF“. Če je bila funkcija zaklepanja tipk pomotoma aktivirana, za 3 sekunde pritisnite tipko za zaklepanje tipk, da izklopite funkcijo. Pritisnite tipko za vklop/izklop, da vklopite kuhalno ploščo.
Voda ne zavre, če se uporablja funkcija Heat Control ( ).	Če je temperatura nastavljena s funkcijo regulacije toplote, voda ne bo zavrela.	Za zavretje vode uporabljate funkcijo Heat Control.	Uporabite funkcijo Asistirane zavretja (Boil&Cook) ali Booster.
Pri polaganju posode se sliši klikanje in/ali tiktakanje.	Ti neprekinjeni zvoki klikanja in/ali tiktakanja se pojavijo, kadar posoda ne more prejeti celotne moči, ki jo dovaja nastavljena stopnja moči. Premer posode je lahko manjši od najmanjšega premera, ki je naveden v navodilih za uporabo za posamezna kuhalna polja. Tudi če uporabljate posodo ustrezne velikosti, imajo nekateri modeli loncev ali ponev dno delno prekrito s kovinskimi vložki (ali nimajo enakomerne feromagnetne porazdelitve), zato ne delujejo vedno po pričakovanjih.		Uporabite posodo s premerom, ki je večji od najmanjšega premera, navedenega v priložnem priročniku za posamezna kuhalna polja, ali pa uporabite zmogljivejšo posodo (glejte poglavje "Pribor").
Kuhalna plošča je izklopljena.	Kuhalna plošča se samodejno izklopi v naslednjih primerih: • V primeru razlitja vode ali hrane in/ali predmeta, ki je položen na tipke upravljalne plošče, kar lahko pomotoma aktivira ali deaktivira tipko za vklop/izklop. Če teh dejavnikov ne odstranite v 8 sekundah, se kuhalna plošča samodejno izklopi, pri tem pa se sproži zvočni signal. • Če več kot 30 sekund ni bilo nobene interakcije z upravljalno ploščo in pri tem ni bilo aktivno nobeno kuhalno polje. • Če več kot 30 sekund ni bila zaznana nobena posoda za kuhanje in v istem času ni bilo nobene interakcije z upravljalno ploščo. • Najdaljši čas delovanja za določeno stopnjo moči ali funkcijo je potekel in več kot 30 sekund ni bilo nobene interakcije s kuhalno ploščo. • Drugi primeri, ki tu niso navedeni.		Za dodatne informacije glejte poglavje „Vsakodnevna uporaba“. Kuhalno ploščo vklopite ročno.

PRIKAZANA KODA/ ZAZNANA TEŽAVA	OPIS	MOŽNI VZROKI	REŠITEV
Med uporabo funkcije Asistirano zavretje (Boil&Cook) voda ne doseže vrelišča. ali Funkcija v približno 90 sekundah od začetka vretja vode ne pokaže, da je bilo doseženo vrelišče.	Odvisno od posode ali količine uporabljenega vode se lahko zgodi, da voda ne doseže vrelišča. Ne glede na to, ali voda vre ali ne, se lahko stopnja moči po približno 15 minutah od aktiviranja funkcije samodejno zmanjša na 15. stopnjo.		Če voda ne zavre, jo lahko zavrete tako, da povečate stopnjo moči uporabljenega kuhalnega polja. Lahko pa poskusite uporabiti drugo posodo, primerno za indukcijsko kuhanje.  Če funkcija v približno 90 sekundah od začetka vretja vode ne prikaže, da voda vre, vam svetujemo, da izklopite funkcijo Boil&Cook ter za nadaljevanje kuhanja uporabljate stopnjo moči.

## ZVOKI MED DELOVANJEM

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

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

Indukcijske kuhalne plošče lahko pri nameščenih posodi povzročajo neprekinjene zvoke klikanja in/ali tiktakanja. Ti zvoki se lahko pojavijo, kadar posoda ne more prejeti celotne moči, ki jo dovaja nastavljena stopnja moči. Uporabite posodo s premerom, ki je večji od najmanjšega premera, navedenega v priročniku za posamezna kuhalna polja, ali pa uporabite zmogljivejšo posodo (glejte poglavje "Pribor").

Razlitje vode ali hrane in/ali predmet, ki je položen na tipke upravljalne plošče, lahko posnema vaš prst in pomotoma aktivira ali deaktivira eno od tipk kuhalne plošče, poleg tega pa sproži tudi zvočne signale zaradi stika med predmeti in tipkami. Če teh dejavnikov ne odstranite v 8 sekundah, se kuhalna plošča samodejno izklopi, pri tem pa se sproži zvok, ki se ponavlja vsakih 5 sekund, dokler tudi po izklopu ne odstranite predmeta ali vode z upravljalne plošče. Če se želite izogniti izklopu, z uporabniškega vmesnika odstranite vse razlite tekočine in ga temeljito posušite v 8 sekundah ali uporabite funkcijo za brisanje, ki vam omogoči 30 sekund časa za čiščenje in sušenje.

Ne pozabite, da je tipka za vklop/izklop vedno aktivna.

## SERVISNA SLUŽBA

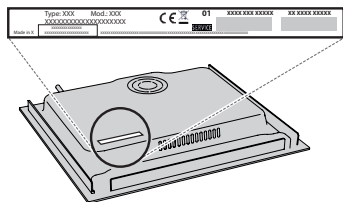
### PREDEK POKLIČETE SERVISNO SLUŽBO:

- Preverite, ali lahko težavo odpravite sami s pomočjo predlogov, ki jih najdete v poglavju **ODPRAVLJANJE TEŽAV**.
- Z izklopom in ponovnim vklopom aparata preverite, ali je napaka še vedno prisotna.

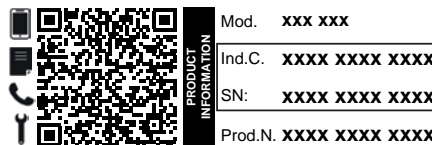
### ČE TUDI PO ZGORAJ OPISANIH PREGLEDIH NE ODPRAVITE NAPAKE, POKLIČITE NAJBЛИŽJO SERVISNO SLUŽBO.

Ko se obrnete na našo servisno službo, vedno navedite:

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



- Ind. C.
- serijsko številko (številka po besedi SN na tipski ploščici na spodnji strani aparata). Serijska številka je navedena tudi v dokumentaciji;

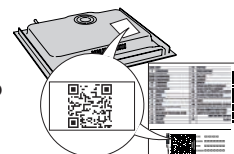


- točen naslov;
- svojo telefonsko številko.

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

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

- Skenirajte QR-kodo na svojem aparatu.
- Obiščite našo spletno stran na naslov [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs);
- Lahko pa se tudi **obrnete na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko se obrnete na našo servisno službo, navedite kode, ki so navedene na identifikacijski ploščici vašega aparata.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Izdelano po licenci.

Whirlpool

40002006743

## SIGURNOSNE UPUTE

## OBAVEZNO PROČITAJTE I PRIDRŽAVAJTE SE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### DOZVOLJENI RASPON UPOTREBE

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

⚠ Ovaj uređaj namijenjen je upotrebi u kućanstvima i na sličnim mjestima, kao što su: kuhinje za osoblje u trgovinama, uredi i druge objekti u kojima se radi; seoske kuće; za goste u hotelima, motelima ili sličnim smještajnim jedinicama.

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

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

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

### INSTALIRANJE

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

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

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

### ELEKTRIČNA UPOZORENJA

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

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

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


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

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

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

## ODLAGANJE AMBALAŽNIH MATERIJALA


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

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

## ODLAGANJE KUĆANSKIH UREĐAJA

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

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

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

## SAVJETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

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

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

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

Upotrebljavajte samo lonce i tave s ravnim dnom.

## IZJAVA O SUKLADNOSTI

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

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

## NAPOMENA

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





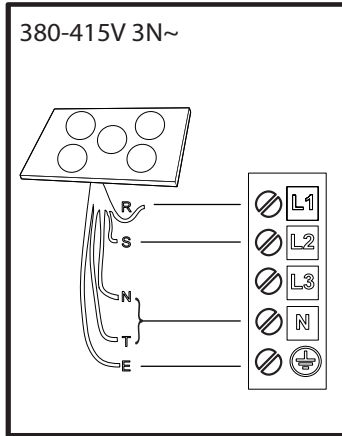
# PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU

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

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

Provjerite da je napon naveden na pločici s podacima na dnu uređaja jednak naponu mreže u stambenom objektu.

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



**R**

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

**S**

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

**T**

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

**E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτροπο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaš-geltona/žalia-zólyt/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyто/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-sari/yeşil-bui/glas-gulur/grænn-בוהר/קור

**N**

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

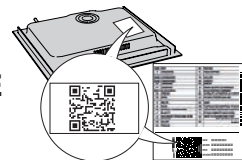


**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA WHIRLPOOL**  
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

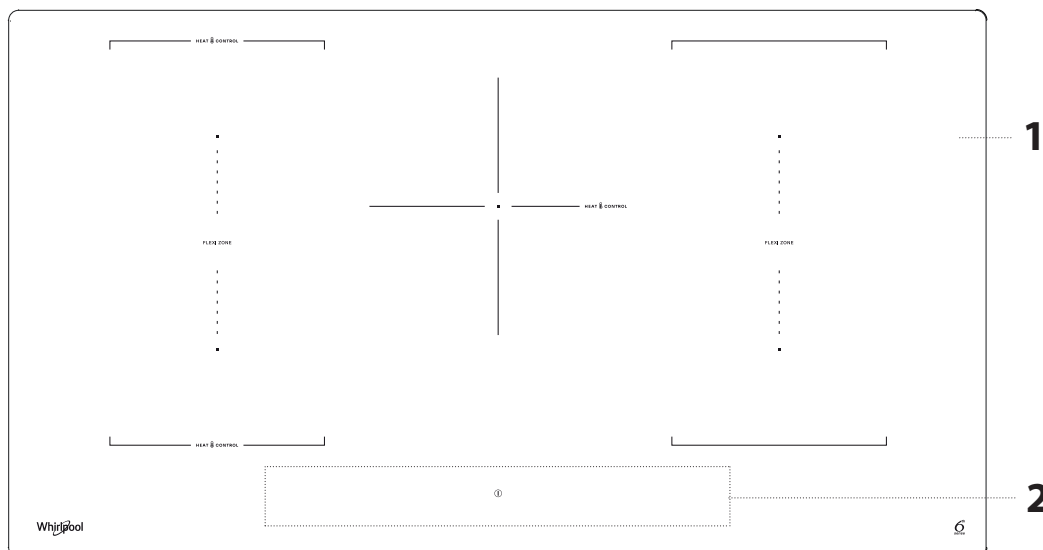


**Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.**

**SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA**

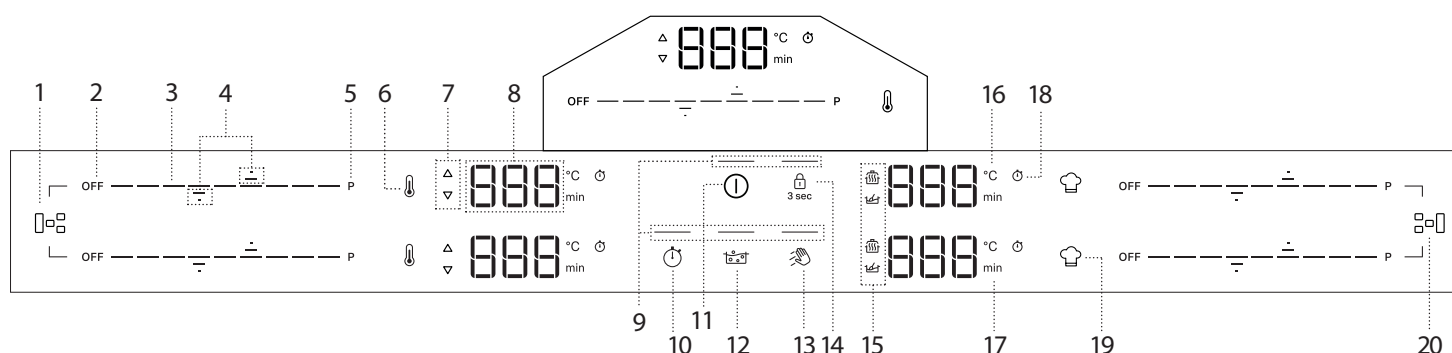


## OPIS PROIZVODA



1. Ploča za kuhanje
2. Upravljačka ploča

## UPRAVLJAČKA PLOČA




- |   |   |  |
|---|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gumb Flexi Zone (lijevi)</li> <li>2. Gumb za isključenje područja kuhanja</li> <li>3. Tipkovnica za pomicanje</li> <li>4. Strelice za postavljanje temperature/mjerača vremena</li> <li>5. Gumb za brzo zagrijavanje (Booster)</li> <li>6. Gumb Heat Control</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Indikator predgrijanja/hlađenja</li> <li>8. Zaslona područja kuhanja</li> <li>9. Kontrolno svjetlo - funkcija aktivna</li> <li>10. Gumb mjerača vremena</li> <li>11. Gumb za uključivanje/isključivanje</li> <li>12. Gumb za Potpomognuto kuhanje (Boil&amp;Cook)</li> <li>13. Gumb za funkciju brisanja</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>14. Gumb za zaključavanje tipki – 3 sekunde</li> <li>15. Simboli/uključivanje posebnih funkcija</li> <li>16. Indikator temperature (Celzijevi stupnjevi)</li> <li>17. Indikator minuta</li> <li>18. Pokazivač mjerača vremena</li> <li>19. Gumb posebnih funkcija</li> <li>20. Gumb Flexi Zone (desni)</li> </ol> |
|---|---|--|

**NAPOMENA:** Pritisnite gumb ON/OFF (uključivanje/isključivanje) (11). Nekoliko trenutaka bit će dostupne sve dostupne funkcije, a zatim ostaju aktivne samo one glavne. Ostale se mogu upotrebljavati i aaktivirati tijekom naknadne upotrebe uređaja.

**VAŽNO:** Sve dostupne funkcije svijetle prigušenim svjetlom koje postaje intenzivnije kad se one aktiviraju.

## DODATNI PRIBOR

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

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

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

Upotreba posuđa koje ne odgovara preporučenim veličinama i svojstvima može značajno utjecati na karakteristike kuhanja i prouzročiti nezadovoljavajuće rezultate.

### ADAPTERI ZA LONCE/POSUDE NEPRIKLADNE ZA INDUKCIJU

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

## PRVA UPOTREBA

### UPRAVLJANJE SNAGOM

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

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

Tablica u nastavku prikazuje snagu koja svaka zona upotrebljava za svaku funkciju, a da biste bolje razumjeli moguća ograničenja u upotrebi na temelju odabranih postavki snage.

ZONA	1 ili 2	1 + 2	3	4 ili 5	4 + 5
<b>RAZINA SNAGE 18 (KW)</b>	2,2	2,2	2,5	2,2	2,2
<b>BOOSTER (KW)</b>	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7
<b>HEAT CONTROL (KW)</b>	1,4	Nije dostupno	1,4	Nije dostupno	Nije dostupno
<b>VRENJE I KUHANJE (BOIL&amp;COOK) (KW)</b>	3,0	Nije dostupno	3,0	Nije dostupno	Nije dostupno
<b>OTAPANJE (KW)</b>	Nije dostupno	Nije dostupno	Nije dostupno	0,05	Nije dostupno
<b>ODRŽAVANJE TOPLINE (KW)</b>	Nije dostupno	Nije dostupno	Nije dostupno	0,2	Nije dostupno

Primjeri s referencom na vrijednosti u gornjoj tablici:

Ako postavite „Postavku upravljanja snagom“ na 4 kW i istodobno aktivirate višestruke zone kuhanja, ploča za kuhanje automatski prilagođava razine snage tako da ne prelaze ukupno ograničenje snage (npr. 4 kW).

Primjerice, kad je „Postavka upravljanja snagom“ postavljena na 4 kW, ako zonu 4 postavite na „Booster“ (=3,7 kW) i zatim pokušate aktivirati zonu 1 na razini 18 (2,2 kW), ukupna isporučena snaga prijeći će ograničenje od 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Ploča za kuhanje zbog toga automatski prilagođava razine snage na sljedeći način: zona za kuhanje 4, ranije postavljena na „Booster“ postaviti će se na razinu 18 (=2,2

promjer dna posuđa s promjerom adapterske ploče i promjerom područja kuhanja. Ako se mjerenja ne podudaraju, to može značajno smanjiti učinkovitost i radne karakteristike. Nepridržavanje ovih smjernica može dovesti do nakupljanja topline koja se učinkovito ne prenosi na lonac ili tavu, što može uzrokovati crnjenje ploče i ploče za kuhanje.

### PRAZNI LONCI I TAVE

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

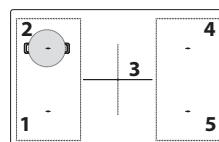
### PRIMJEREN PROMJER DNA LONCA/TAVE ZA RAZLIČITE ZONE KUHANJA

Da biste osigurali ispravan rad ploče za kuhanje, upotrebljavajte lonce odgovarajućeg promjera (pogledajte tablicu u nastavku). Imajte na umu da proizvođači posuđa često navode veličinu promjera gornje strane dna posuđa, a ne donje.

Kako biste osigurali da ploča za kuhanje radi s očekivanim učinkom, uvijek upotrebljavajte područje kuhanja čija feromagnetska veličina odgovara veličini dna posuđa.

Lonac/tavu pravilno centrirajte na područje kuhanja u upotrebi. Preporučuje se da ne upotrebljavate posude veće od zone za kuhanje.

#### UPOTREBA POSUĐA PO ZONAMA



Zona	Prikladan oblik posuđa	Prikladno feromagnetsko dno (cm)
1 ili 2	Okruglo ili četvrtasto	16 - 21
3	Okruglo	16 - 21
4 ili 5	Okruglo ili četvrtasto	16 - 21
1+2 ili 4+5 (Flexi Zone)	Ovalno ili pravokutno	Krača strana 16 - 21 Duža strana 24 - 38

kW), dok će se zona kuhanja 1 biti na razini 15 (=1,6 kW, maksimalna razina snage neće prijeći ograničenje od 4 kW).

### Izbornik postavki: promjena osnovnih postavki

Kad uređaj spojite na električnu mrežu, zadane postavke možete promijeniti tako da u Izbornik postavki uđete u roku od 60 sekundi:

- Nakon što spojite ploču za kuhanje na glavno napajanje, pričekajte da se sve LED diode uzastopno upale i ugase.
- Pritisnite i zadržite gumb za uključivanje/isključivanje (ⓘ) da biste uključili ploču za kuhanje.
- Pritisnite gumb za zaključavanje tipki (Ⓜ) na najmanje 6 sekundi da biste ušli u izbornik postavki. Zanimarite zvuk aktivacije zaključavanja tipki koji ćete čuti nakon pritiska od 3 sekunde.
- Vrsta postavke (npr. „PL“) prikazat će se na gornjem lijevom dijelu zaslona zone kuhanja i njegova zadana (ili trenutačna) vrijednost (npr. „2\_5“) prikazat će se na lijevom donjem dijelu zaslona zone kuhanja.
- Možete odabrati vrstu postavke upotrebom strelica prema gore (⏮) i dolje (⏭) u gornjem lijevom dijelu zone kuhanja. Tu vrijednost možete promijeniti upotrebom strelica prema gore (⏮) i dolje (⏭) u donjem lijevom dijelu zone kuhanja. Pogledajte u tablici u nastavku vrste postavke, zadane i moguće vrijednosti.
- Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje da biste potvrdili.
- Bez potvrde, ploča za kuhanje izaći će iz izbornika postavki i vratiti se na ranije vrijednosti u roku od 30 sekundi.

REDO-SLIJED	VRSTA POSTAVKE	GORE LIJEVO	DOLJE LIJEVO (ZADANO)	MOGUĆE VRIJEDNOSTI
1	Ograničenje snage	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW; 9_0 kW; 11_0 kW
2	Zvuk	Aud	Uklj	Uklj./Isklj.
3	Pokazni način rada	dE	Isklj	Isklj./Uklj

**NAPOMENE:** nakon što se aktivira funkcija pokaznog načina rada, ostatak će uključena čak i ako nestane struje.

## 1 UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PLOČE ZA KUHANJE

Pritisnite i zadržite gumb napajanja da biste uključili ploču za kuhanje. Uključit će se LED svjetlo iznad gumba i začut će se zvučni signal. Nakon nekoliko sekundi možete komunicirati s pločom za kuhanje. Da biste isključili ploču za kuhanje, ponovno pritisnite isti gumb; sve zone kuhanja se deaktiviraju.

### NAMJEŠTANJE

Nemojte posudom prekriti simbole na upravljačkoj ploči.

Napomena: Preporučuje se da se na zonama kuhanja u blizini upravljačke ploče lonci i tave drže unutar oznaka (uzimajući u obzir dno i gornji rub tave jer je potonji često veći).

Time se sprečava pretjerano pregrijavanje tipkovnice. Kod grilanja ili prženja, što više upotrebljavate stražnje zone kuhanja.



### AKTIVIRANJE/DEAKTIVIRANJE ZONA ZA KUHANJE TE NAMJEŠTANJE RAZINE SNAGE



#### Uključivanje zona kuhanja:

Kad je ploča za kuhanje uključena, tipkovnica za pomicanje (KLIZAČ) svih dostupnih zona kuhanja uključit će se niskom intenzitetom. Stavite prst na tipkovnicu za pomicanje (KLIZAČ) zone koju želite aktivirati i lagano pomaknite udesno ako želite povećati razinu snage ili ulijevo da biste ju smanjili. Primijetit ćete da će se segmenti upravljače tipkovnice prebaciti na jaču svjetlinu ovisno o odabranoj razini snage i brojeke na zaslonu prikazat će broj koji odgovara odabranoj razini snage (od 1 do 18).

Gumb „P” može se upotrijebiti za odabir funkcije brzog zagrijavanja (pojačavanje) da bi voda brže zakuhala.

#### Isključivanje zona kuhanja:

Odaberite gumb „OFF” (isključiti) na početku tipkovnice za pomicanje.

**NAPOMENA:** Prolijevanje vode, hrana koja kipi i/ili predmet koji se nalazi na gumbima upravljačke ploče može oponašati prst i slučajno uključiti ili isključiti gumbe ploče za kuhanje. Ako se takvi predmeti ne uklone u roku od 8 sekundi, ploča za kuhanje daje dva kratka zvučna signala i sama se isključuje dok se prikazuje poruka „OFF” (isključivanje).

## 2 ZAKLJUČAVANJE UPRAVLJAČKE PLOČE

Funkcija zaključavanja upravljačke ploče osmišljena je da bi se zaključale postavke ploče za kuhanje i spriječile slučajne promjene postavki ili nehotično uključivanje/isključivanje funkcija. Možda ćete trebati upotrijebiti ovu funkciju. U slučaju mogućeg prolivanja tekućine ili hrane ili iz sigurnosnih razloga (slučajno dječje djelovanje na ploču za kuhanje), a da biste spriječili opasnost od slučajnog uključivanja ploče za kuhanje. Da biste upotrijebili funkciju zaključavanja upravljačke ploče, držite 3 sekunde pritisnut gumb . Gumb se prebacuje na jaku svjetlinu, a zvučni signal i svjetlo upozorenja iznad simbola označavaju da je ta funkcija aktivirana. Za otključavanje upravljačkih tipki, ponovite postupak za aktiviranje.

**NAPOMENA:** Na upravljačkoj ploči zaključavaju se sve funkcije osim funkcije za isključivanje. Ako ploču za kuhanje isključite s aktivnom funkcijom zaključavanja upravljačke ploče, pritisnite gumb ON/OFF (uključivanje/isključivanje) i zatim pritisnite gumb blokade na 3 sekunde da biste otključali ploču za kuhanje.

## 3 FUNKCIJA BRISANJA

Funkcija brisanja privremeno zaključava gumbe korisničkog sučelja da bi se spriječile slučajne primjene postavki tijekom čišćenja. Funkcija ne prekida kuhanje.

Funkcija brisanja pomaže da se spriječe svi zvukovi u slučaju prolivanja vode na korisničko sučelje tijekom kuhanja ili uobičajenog čišćenja.

Gumb ON/OFF (uključivanje/isključivanje), iz sigurnosnih se razloga može aktivirati, čak i nehotično, tijekom čišćenja.

#### Uključivanje funkcije brisanja:

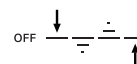
1. Pritisnite gumb za funkciju brisanja (). Kad se funkcija aktivira, začut ćete zvučni signal.
2. Uključit će se LED svjetlo iznad gumba i ostati uključeno, a sam gumb će treperiti za vrijeme trajanja funkcije.
3. Upravljačka ploča ostaje 30 sekundi zaključana.

## 4 MJERAČ VREMENA

Mjerač vremena upravlja svim aktivnim zonama kuhanja..

#### Aktiviranje mjerača vremena:

1. Odaberite područje kuhanja i postavite željenu razinu snage.
2. Gumb mjerača vremena uključit će se približno 5 sekundi nakon prepoznavanja posude. Pritisnite ga sve dok se ne uključi svjetlo koje odgovara specifičnom simbolu odabrane zone kuhanja.
3. Upotrijebite strelice prema gore () i dolje () da biste postavili vrijeme (nemojte ih pritiskati i držati dulje od 8 sekundi, u protivnom ploča za kuhanje prikazuje OFF (isključeno). Više informacija potražite u dijelu "Rješavanje problema"). Vrijeme će se promijeniti od 000 sekundi do 30 minuta, povećavajući se svaki put za 1 minutu, u rasponu od 30 do 150 minuta, vrijeme će se povećavati u koracima od 5 minuta. Ako vrijeme morate povećati za 10 minuta, upotrijebite bočne crtice. Crtica s lijeve strane oduzet će 10 minuta, a crtica s desne strane dodat će 10 minuta (pogledajte sliku u nastavku).



4. Da biste potvrdili potvrđeno vrijeme, možete pritisnuti gumb sata (). Ako to ne napravite, vrijeme će se automatski potvrditi nakon 5 sekundi bez djelovanja.
5. Vrijeme možete promijeniti u bilo kojem trenutku i istovremeno uključiti više mjerača vremena.
6. Tijekom odbrojavanja dodirnite klizač prstom da biste vidjeli razinu snage. Dodirnite strelicu prema gore () ili dolje () da biste vidjeli postavljenu temperaturu. Nakon 3 sekunde, odbrojavanje će se ponovno prikazati.
7. Kad postavljen mjerač vremena istekne, oglasit će se zvučni signal, a zona kuhanja automatski će se isključiti.

#### Deaktiviranje mjerača vremena:

Pritisnite strelicu prema dolje () sve dok se ne prikaže 000, i on će se isključiti nakon 5 sekundi.

## 5 POKAZIVAČ MJERAČA VREMENA

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

## MAKSIMALNO VRIJEME RADA ZONA KUHANJA I FUNKCIJA

Razina snage ili funkcija	ISKLUČENO	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster	Otapanje	Održavanje Topline
Maksimalno vrijeme rada	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 min.	8 h	8 h
Razine snage nakon isteka vremena	-	0	0	0	0	0	0	18	0	0

Primjeri koji se odnose na vrijednosti u gornjoj tablici:

Ako uključite zonu kuhanja i postavite njegovu snagu na 14. razinu, nastavit će raditi najviše 2 sata. Nakon 2 sata, razina snage opast će na 0. razinu i zona kuhanja automatski će se isključiti. Ako nema drugih aktivnih zona kuhanja i ako nema interakcije s gumbima upravljačke ploče u roku od 30 sekundi, ploča za kuhanje automatski će se isključiti. Ako uključite funkciju pojačanja bilo koje zone kuhanja, automatski će se spustiti na 18. razinu snage nakon 10 minuta. Nakon 1,5 sata, razina snage opast će na 0. razinu i zona kuhanja automatski će se isključiti. Ako nema drugih aktivnih zona kuhanja i ako nema interakcije s gumbima upravljačke ploče u roku od 30 sekundi, ploča za kuhanje automatski će se isključiti.

## FUNKCIJE

### P FUNKCIJA BOOSTER

Booster je poseban način rada s razinom snage većom od 18. razine, za najbrže zagrijavanje. Ovaj način rada može različiti trajati ovisno o tome koja se zona upotrebljava (pogledajte tablicu u nastavku). Kad istekne vrijeme pojačanja, snaga se automatski smanjuje na 18. razinu.

**VAŽNO:** Nemojte upotrebljavati praznu posudu ili ulje/maslac. Ova je funkcija idealna za ključanje vode.

**NAPOMENA:** Ovisno o postavci upravljanja snagom, funkcija pojačanja možda neće biti dostupna na određenim zonama kuhanja. Nadalje, ako postavljate jednu zonu kuhanja na Booster i zatim uključite drugu zonu, ova prva će se smanjiti na maksimalnu dostupnu razinu (čak puno niže od 18. razine) da bi se omogućila upotreba druge zone. Druga zona kuhanja postaviti će se ili ograničiti ovisno o preostaloj dostupnoj snazi na toj strani ploče za kuhanje. Napominjemo da se isporuka snage može mijenjati ovisno o veličini i materijalu posuda koje se upotrebljava.

#### OPIS ZONA

Zona	Nazivna snaga (18. razina, kW)	Booster snage (kW)	Trajanje Booster (min)
1 ili 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4 ili 5	2,2	3,7	10
1+2 ili 4+5 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

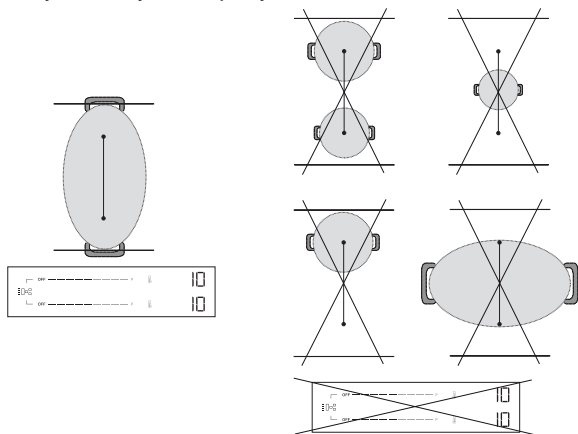
NAPOMENE: vrijednosti u tablici odnose se na uvjete ispitivanja kako su opisani u normama za procjenu radnih karakteristika uređaja za kuhanje. Prikazana snaga može varirati ovisno o veličini ili materijalu posuda.

### □ □ □ □ FLEKSIBILNE ZONE KUHANJA (FLEXI ZONE)

S pomoću ove funkcije mogu se kombinirati dvije zone kuhanja da bi se dobila jedna, duža za četvrtasto, oblo ili izduženo posuđe i upotreba samo jedne postavke za cijelu kombiniranu zonu.

Da biste osigurali ispravne rezultate, upotrebljavajte isključivo lonce i tave s feromagnetskim dnom koje je dovoljno dugu da istovremeno prekrije obje zone. Posudu postavite u sredinu fleksibilnog četvrtastog područja kuhanja. Na slici u nastavku pogledajte primjere ispravne i neispravne upotrebe.

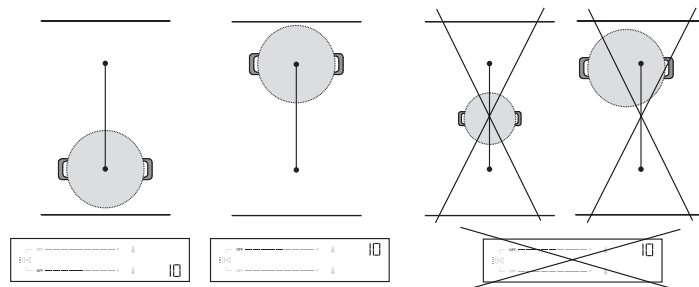
**NAPOMENA:** Veliki okrugli lonac na sredini može se sporije zagrijavati, a toplina manje ravnomjerno raspodijeliti.



**VAŽNO:** Kad se radi o loncima i tava s feromagnetskim dnom od 21 cm ili manjima, preporučuje se da se upotrebljava samo jedna zona kuhanja **bez aktiviranja fleksibilnog načina kuhanja (Flexi Zone)**. Posuđe postavite na prednju ili stražnju zonu, a zatim aktivirajte tu zonu.

Ako je aktivna zona Flexi Zone, funkcija Heat Control neće biti dostupna pa je nećete vidjeti na upravljačkoj ploči.

Na slici u nastavku pogledajte primjere ispravne i neispravne upotrebe.

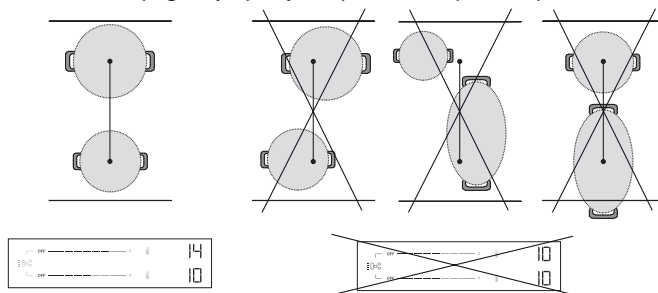


#### Upotreba značajke Flexi Zone kao dvije pojedinačne zone

Kad se istovremeno upotrebljavaju dva lonca ili tave, preporučuje se da se prva postavi na stražnju zonu, a druga na prednju zonu (pogledajte sliku u nastavku). U tom slučaju zone je potrebno aktivirati **a da se ne primijeni fleksibilni način kuhanja (Flexi Zone)**.

Da biste ostvarili optimalne radne karakteristike, oba lonca obavezno morate centrirati u pripadajućim zonama. Lonac/tavu nemojte pomicati iz središta da biste napravili mjesta za dugi lonac/tavu. Kod postavljanja posuđa, nemojte izlaziti iz područja zone kuhanja ili ići na vrh upravljačke ploče.

Na slici u nastavku pogledajte primjere ispravne i neispravne upotrebe.



#### AUTOMATSKE FUNKCIJE

Ploča za kuhanje donosi vam neke automatske funkcije da bi vam pomogla u kuhanju. Napominjemo da one možda nisu dostupne, ovisno o postavci upravljanja snagom (odjeljak Upravljanje snagom). Primjerice, ako je upravljanje snagom postavljeno na 2,5 kW i alko se ne određena područja već upotrebljavaju, preostala snaga možda nije dovoljna za aktivaciju automatske funkcije. Ploča za kuhanje obavijestit će vas zvučnim signalom.

#### 🔥 OTAPANJE

Ova funkcija automatski postavlja idealnu razinu snage za otapanje. Omogućava vam lagano topljenje namirnica kao što su čokolada ili maslac i njihovo održavanje u topljenom stanju, bez opasnosti da zagore ili da se zalijepe na lonac/tavu.

**ODRŽAVANJE TOPLINE**

Ova funkcija automatski postavlja idealnu snagu za održavanje topline hrane nakon kuhanja i prije posluživanja. Napominjemo da se količina tekućine s vremenom smanjuje kod održavanja topline.

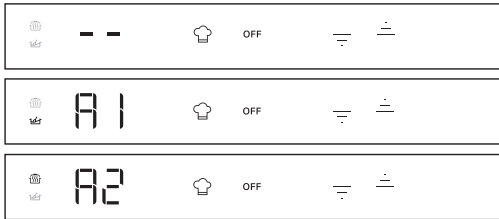
Ove su automatske funkcije dostupne samo na uobičajenim zonama kuhanja (zonama s ikonom ) .

**Način aktiviranja automatskih funkcija:**

Da biste aktivirali automatsku funkciju, pritisnite ikonu

Na zaslonu će se prikazati dvije prigušeno uključene ikone: (održavanje topline) na vrhu i (otapanje) na dnu.

Upotrijebite strelice prema gore () i dolje () za odabir potrebne funkcije. Na zaslonu se prikazuje „A1“ za otapanje i „A2“ za održavanje topline, a pripadajuća ikona postaje sjajnija.

**HEAT CONTROL – POTPOMOGNUTO KUHANJE S TEMPERATUROM**

Ova funkcija omogućuje da se odabere i kuha na željenoj temperaturi (kao što je to u pećnici), umjesto primjenom uobičajenih razina snage.

S ovom značajkom ploča za kuhanje automatski prilagođava toplinu i drži stabilnu temperaturu posuda pa je nije potrebno stalno namješati.

Ova je funkcija dostupna samo na zonama kuhanja s ikonom

**NAPOMENA:** Prikazana temperatura odnosi se na sredinu prazne posude. Ovisno o posudi koja se upotrebljava, prikazana temperatura može se razlikovati od stvarne temperature posuda. Da biste ostvarili optimalne radne karakteristike, preporučuje se da posude postavite u sredinu zone kuhanja i da funkciju uključite kad nije uključen indikator „preostala toplina“ (Hot).

**VAŽNO:** Ova funkcija nije namijenjena za zakuhanje vode ili prženje. Zato vode neće zakuhati čak i ako se odabere temperatura viša od 100°C. Pogledajte odjeljak „Potpomognuto kuhanje“ upotrijebite funkciju Booster za brzo ključanje.

**Način uključivanja Heat Control:**

1. Posudu postavite na zonu s ikonom
2. Pritisnite ikonu
3. Upotrijebite strelicu prema gore () da biste odabrali potrebnu temperaturu. Zadana postavka je 45 °C. Temperaturu možete povećati do 200 °C, ovisno o potrebama (u tablici u nastavku pogledajte savjete za kuhanje). Upotrijebite strelicu prema dolje () da biste smanjili temperaturu.
4. Tijekom faze zagrijavanja, strelica prema gore () treperit će pored odabrane temperature.
5. Kad posuda dosegne postavljenu temperaturu, ploča za kuhanje obavijestit će vas o tome zvučnim signalom i strelica prema gore () prestat će treperiti. Sad možete dodati namirnice.
6. Kad se postigne zadana točka, strelicama prema gore () i dolje () temperaturu možete prilagođavati u koracima od 5 °C.
7. Ako je novo odabrana temperatura niža od trenutačne, strelica prema dolje () treperit će pored odabrane temperature sve dok se ne postigne nova zadana točka. Ako je novo odabrana temperatura viša od trenutačne, strelica prema gore () treperit će pored odabrane temperature sve dok se ne postigne nova zadana točka.
8. Ako postavite mjerač vremena za zonu za koju je uključena funkcija upravljanja toplinom, mjerač vremena pokrenut će se tek nakon što se dosegne zadana vrijednost. Na zaslonu će se prikazivati odbrojanje mjerača vremena umjesto temperature. Tijekom odbrojanja, dodajte strelicu prema gore () ili dolje () da biste vidjeli postavljenu temperaturu. Nakon 3 sekunde, odbrojanje će se ponovno prikazati.

**HEAT CONTROL – SAVJETI ZA KUHANJE**

Tablica u nastavku daje neke prijedloge za tehnike kuhanja za svaku temperaturu.

NISKA TOPLINA		SREDNJA TOPLINA		VISOKA TOPLINA	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Otapanje (čokolada, maslac)	Održavanje topline	Lagano prženje (mješavina na bazi povrća)	Pečenje (jaja)	Sotiranje Prženje u woku	Grill (govedina, povrće)
Odmrzavanje (meso, riba)	Zgušnjavanje, kremoznost (rižoto)	Konfi (povrće) Deglaziranje	Karameliziranje (šećer, povrće)	Hrskava korica (palačinke, tost)	Brzo prženje (odrezak, pečenka)
		Pirjanje (120°C)			

Pogledajte odjeljak „Potpomognuto kuhanje“ upotrijebite funkciju Booster za brzo ključanje.

**NAPOMENE:**

- Sustav može pratiti temperaturu kuhanja, ali uvijek se preporučuje da ostanete u blizini kad se upotrebljava ploča za kuhanje.
- Ovisno o slijedu aktivacije zone kuhanja, funkcija Heat Control možda neće biti dostupna. Ploča za kuhanje obavijestit će vas zvučnim signalom.



Skenirajte QR kod da biste otključali tajne kuhanja uz značajku Heat Control. Otkrijte lakoću i prednosti kuhanja uz upravljanje temperaturom tako da posjetite naše web-mjesto gdje možete pronaći smjernice i raznim tehnikama kuhanja, svakodnevna jela i uzbudljiva jela kroz recepte s uputama za svaki korak.

**POTPOMOGNUTO VRENJE (BOIL&COOK)**

Ova funkcija dovodi vodu do vrenja i automatski prilagođava snagu da bi se održalo krčkanje sve dok ne dodate namirnice. Ova funkcija pomaže i da se spriječi prekomjerno vrenje i razbacivanje energije u usporedbi s načinom pojačavanja. Radi uštede energije i ubrzanje vrenja, preporučujemo da lonac pokrijete poklopcem.

Potpomognuto vrenje dostupno je samo na zonama kuhanja s ikonom

**NAPOMENA:** Kod upotrebe funkcije, dno lonca mora bit promjera 160 – 210 mm i napunjeno vodom između 1/2 i 3/4 njegove zapremine. Uzmite u obzir da je maksimalni volumen koji se može upotrebljavati uz tu funkciju oko 4 l. Sol nemojte dodavati u vodu prije no što ona zavrije jer će to spriječiti da sustav radi kako je očekivano.

Da biste ostvarili optimalne radne karakteristike, preporučuje se da posude postavite u sredinu zone kuhanja, da upotrijebite vodi sobne temperature i da funkciju uključite kad nije uključen indikator „preostala toplina“.

**VAŽNO:** Ova je funkcija namijenjena samo za vodu, ne za mlijeko ili druge tekućine.

Ovisno o posudu koje je dostupno na tržištu, funkcija možda neće raditi kako je očekivano.

**Način uključivanja Potpomognutog vrenja:**

1. Napunite lonac vodom (pogledajte gornje napomene)
2. Posudu postavite na zonu kuhanja s ikonom
3. Odaberite gumb Potpomognuto vrenje () .
4. Pritisnite gumb Potpomognuto vrenje () kad je Heat Control dostupno samo na jednoj zoni kuhanja. Ako je Heat Control dostupno na više zona kuhanja, nekoliko puta pritisnite gumb dok me dođete do zone kuhanja na kojoj želite upotrijebiti funkciju Potpomognuto vrenje. Oznaka „-b-“ prikazat će se na zaslonu da bi vas vodila kroz zone.
5. Kad se odabere zona, vidjet ćete -b- koje treperi na zaslonu zine na nekoliko sekundi i funkcija će se automatski pokrenuti.
6. Kad se pokrene funkcija Potpomognuto vrenje, na zaslonu će se tijekom faze zagrijavanja prikazati animacija.
7. U roku od 90 sekundi od početka vrenja vode, funkcija će vas zvučnim signalom o tome obavijestiti. Animacija će nestati i ploča za kuhanje automatski postavlja 15. razinu snage da bi se održalo lagano vrenje.

- 8. Ovisno o posuđu koje se upotrebljava, razina snage automatski se spušta na 15. razinu, a da se ne dosegne točka vrenja vode. Da bi dosegla vrenje, možete povećati razinu snage zone kuhanja koja se upotrebljava. Ili pak možete pokušavati upotrijebiti drugu posudu koja je kompatibilna s indukcijskim kuhanjem. Ako se ne ostvari gore opisano, preporučujemo da ručno isključite funkciju Boil&Cook da biste nastavili kuhanje.
- 9. Dodajte namirnice i, prema potrebi, promijenite razinu snage da biste prilagodili jačinu vrenja prema potrebi. Odabir snage ograničit će se na razine koje odgovaraju održavanju vrenja (od. razine 10 – 18).

#### NAPOMENA:

- Bez obzira vrijeli li voda ili ne, nakon približno 15 minuta od uključivanja funkcije, ploča za kuhanje automatski postavlja 15. razinu snage i animacija nestaje.
- Ovisno o postavci upravljanja snagom ili slijedu aktivacije zone kuhanja, funkcija Potpomognutog vrenja možda neće biti dostupna. Ploča za kuhanje obavijestit će vas zvučnim signalom.

- Kad upotrebljavate ovu funkciju, nećete moći postaviti mjerač vremena tijekom faze zagrijavanja vode. Mjerač vremena omogućit će se tek nakon primanja zvučne obavijesti da je voda dosegla točku vrenja.
- Sustav može pratiti postupak vrenja, ali uvijek se preporučuje da ostanete u blizini kad se upotrebljava ploča za kuhanje.
- Ako postoji mogućnost upotrebe funkcije Boil&Cook na više zona ploča za kuhanje, samo se jedna funkcija Boil&Cook može aktivirati sa svake strane. Tijekom postupka animacija (zmija) na nekoliko će se sekundi prikazati na istoj strani iako se funkcija ne može aktivirati.

## INDIKATORI

### Hot PREOSTALA TOPLINA

Ako se na zaslonu prikaže „Hot“ (Vruće), to znači da je zona kuhanja vruća. Indikator se uključuje čak i ako zona nije aktivirana, ali se zagrijala (upotrebom obližnjih zona ili zato što je na nju postavljen vrući lonac). Kada se zona kuhanja ohladi, poruka „Hot“ (Vruće) nestaje.

### POSUDA NIJE PRAVILNO STAVLJENA ILI JE NEMA

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

## TABLICA PEČENJA

Tablica kuhanja daje savjete za svaku razinu snage. Stvarna snaga koja se pruža za svaku razinu snage ovisi o dimenzijama zone kuhanja i posuđu koje se upotrebljava.

RAZINA SNAGE	SAVJETI ZA KUHANJE
<b>Maksimalna snaga (P)</b>	Pojačavanje* – Vodu najbrže dovodi do vrenja. Nemojte upotrebljavati praznu posudu ili ulje/maslac.
17 – 18	Dovođenje vode do vrenja, prženje** duboko smrznutih proizvoda.
15 – 16	Održavanje živahnog vrenja, brzo prženje, žarenje, prženje u woku, stvaranje hrskave korice.
10 – 14	Održavanje laganog vrenja, predgrijanje, grill (dugotrajno), prženje u woku, sotiranje, karameliziranje, stvaranje hrskave korice, palačinke.
5 – 9	Pirjanje, gulaš, zgušnjavanje, sporo kuhanje.
3 – 4	Održavanje topline, odmrzavanje.
1 – 2	Otapanje, kremoznost (rižoto).
<b>Nulta snaga (OFF)</b>	Ploča za kuhanje je u stanju pripravnosti ili je isključena (moguća preostala toplina nakon kuhanja, označena porukom „Hot“ (Vruće)).

\*Pojačavanje je poseban način rada koji upotrebljava razine snage više od 18, za brže zagrijavanje vode. Ovaj se način može održavati najduže 10 min, ovisno o zoni koja se upotrebljava. Nakon toga, razina snage automatski će se sniziti na 18. razinu.

\*\*Za prženje smrznutih proizvoda kao što su prženi krumpirići, preporučuje se da se upotrebljavaju zone kuhanje koje nisu Flexi Zone. Ako želite prižiti upotrebljavajući zonu za kuhanje Flexi Zone, preporučuje se da upotrijebite onu prednju.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

#### Važno:

- **Prije čišćenja provjerite jesu li zone kuhanja isključene i je li indikator preostale topline („Hot“) isključen.**
- Ne upotrebljavajte abrazivne spužve ili spužve za ribanje jer one mogu oštetiti staklo.
- Nakon svake upotrebe očistite ploču za kuhanje (kad se ohladi) kako biste uklonili ostatke i mrlje od ostataka hrane.
- Neodgovarajuće očišćena površina može smanjiti osjetljivost gumba upravljačke ploče.
- Upotrijebite strugač ako na ploči za kuhanje ima zalijepljenih ostataka. Pratite upute proizvođača strugača da biste izbjegli grebanje stakla.
- Šećer ili hrana koja sadrži puno šećera može oštetiti ploču za kuhanje i mora se odmah ukloniti.
- Sol, šećer i pijesak mogli bi izgredsti staklenu površinu.
- Koristite meku krpu, kuhinjske ručnike koji upijaju tekućinu ili posebna sredstva za čišćenje ploča (u skladu s uputama proizvođača).

- Prolivene tekućine u zonama kuhanja mogu prouzročiti pomicanje ili vibriranje lonaca.
- Dobro osušite ploču nakon čišćenja.

Ako se na staklu nalazi logotip CleanProtect, ploča za kuhanje obrađena je tehnologijom CleanProtect. Ovaj ekskluzivni premaz osigurava izvrsne rezultate čišćenja i dulje održava površinu ploče za kuhanje sjajnom.

Preporučuje se svakodnevno čišćenje nakon upotrebe.

#### Prilikom čišćenja ploča za kuhanje CleanProtect, slijedite ove preporuke:

- Područja koja je potrebno očistiti namočite vodom pazeci da pokrijete cijelo umrljano područje i pazite da voda ne kapa na upravljačku ploču.
- Namakanje vodom:
  - U uobičajenim uvjetima pričekajte najmanje 2 minute.
  - Kod velike prljavštine pričekajte najmanje 5 minuta.
- Ako se voda osuši na ploči za kuhanje, potrebno je ponoviti korak namakanja.
- Naslage uklonite neabrazivnom spužvom i osušite ploču nakon čišćenja.

## RJEŠAVANJE PROBLEMA

- Provjerite da napajanje nije isključeno.
- Ako se ploča za kuhanje nakon upotrebe ne može isključiti, isključite je iz napajanja.
- Ako se na zaslonu nakon uključivanja ploče prikazu slovo-brojčani znakovi, upute potražite u sljedećoj tablici.

Napomena: Prisutnost vode ili tekućine prolivene iz posude ili bilo kakvi predmeti na gumbima ploče za kuhanje slučajno mogu aktivirati ili deaktivirati funkciju zaključavanja upravljačke ploče.

PRIKAZ KODA/ OTKRIVENI PROBLEM	OPIS	MOGUĆI UZROCI	RJEŠENJE
F9E0	Neispravan priključak kabela napajanja.	Priključak napajanja nije točno onakav kakav je naveden u dijelu „Priključivanje na električnu mrežu“.	Priključak na napajanje napravite prema dijelu „Priključivanje na električnu mrežu“.
F0EA	Upravljačka ploča se isključuje zbog pretjerano visokih temperatura.	Unutarnja temperatura elektroničkih dijelova je previsoka.	Pričekajte da se ploča ohladi prije ponovne upotrebe.
F0E9 Razina snage automatski se smanjuje. Zona kuhanja automatski se isključuje. Ploča za kuhanje automatski se isključuje.	Zona kuhanja isključuje se kada je temperatura previsoka. Razina snage je smanjena ili se isključuje zona kuhanja ili ploča za kuhanje kad je temperatura previsoka.	Unutarnja temperatura elektroničkih dijelova je previsoka. Ventilacija ploče za kuhanje možda ne može osigurati ispravan rad ploče za kuhanje.	Pričekajte da se zona kuhanja ohladi prije ponovne upotrebe. Da biste osigurali da uređaj ispravno radi, ploča za kuhanje mora imati ventilaciju s dovoljnim dovodom svježeg zraka. Provjerite da je ploča za kuhanje postavljena u skladu s uputama navedenima u dijelu „Instaliranje“. Pazite da ništa ne ometa stražnji i donji dio ploče za kuhanje.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Isključite napajanje ploče za kuhanje. Pričekajte nekoliko sekundi (više od 10), a zatim ponovno spojite ploču za kuhanje na električnu mrežu. Ako se problem i dalje pojavljuje, obratite se servisu i navedite kod pogreške koji se prikazuje na zaslonu.		
dE [kad je ploča za kuhanje isključena]	Ploča za kuhanje se ne zagrijava. Funkcije se ne uključuju.	Uključen je POKAZNI NAČIN RADA.	Pratite upute iz dijela „Prva upotreba“.
Posebna se funkcija ne uključuje i ploča za kuhanje stvara zvučni signal.	Ploča za kuhanje ne dopušta uključivanje posebne funkcije.	Regulator snage ograničava uključivanje posebne funkcije u skladu s postavkom upravljanja snagom koja je odabrana za ploču za kuhanje (npr. 2,5 kW).	Pogledajte odjeljak „Upravljanje snagom“.
Kad odaberete razinu snage ili upotrijebite funkciju Booster, razina snage automatski se smanjuje.	Ploča za kuhanje automatski postavlja najveću dostupnu razinu snage (čak i ako je niža od one postavljene) da bi osigurala da se zona kuhanja može upotrebljavati.	Regulator snage ograničava uključivanje posebne funkcije u skladu s postavkom upravljanja snagom koja je odabrana za ploču za kuhanje (npr. 2,5 kW). Trajanje funkcije Pojačanja razlikuje se ovisno o odabranoj zoni. Kad istekne vrijeme pojačanja, snaga se automatski smanjuje na 18. razinu. Ventilacija ploče za kuhanje možda ne može osigurati ispravan rad ploče za kuhanje.	Pogledajte odjeljak „Upravljanje snagom“ ili „Funkcija Booster“. Da biste osigurali da uređaj ispravno radi, ploča za kuhanje mora imati ventilaciju s dovoljnim dovodom svježeg zraka. Provjerite da je ploča za kuhanje postavljena u skladu s uputama navedenima u dijelu „Instaliranje“. Pazite da ništa ne ometa stražnji i donji dio ploče za kuhanje.
	Posuđe nije otkriveno. Zona kuhanja isključuje se nakon 30 sekundi.	Ovaj se simbol prikazuje ako posuda nije prikladna za kuhanje na indukcijskoj ploči, nije dobro namještena ili nije odgovarajuće veličine za odabranu zonu za kuhanje. Ako se u roku od 30 sekundi ne utvrdi prisutnost posude, područje kuhanja se isključuje.	Ako je posuđe prikladno za indukcijsko kuhanje (pogledajte odjeljak „Dodatni pribor“) i ispravno postavljeno na traženu zonu kuhanja, pokušajte ga upotrijebiti na manjoj zoni kuhanja. U protivnom upotrijebite odgovarajuće posuđe (pogledajte odjeljak „Dodatni pribor“).
Ploča za kuhanje daje dva kratka zvučna signala i zatim se sama isključuje. Poruka „OFF“ (Isključeno) zatim se prikazuje na 60 sekundi tijekom kojih se ploča za kuhanje ne može ponovno uključiti i ponavlja dva kratka zvučna signala svakih 5 sekundi.	Proljevanje vode, hrana koja kipi i/ili predmet koji se nalazi na gumbima upravljačke ploče može oponašati prst i slučajno uključiti ili isključiti bilo koje gumbe ploče za kuhanje: <ul style="list-style-type: none"> <li>• gumb za uključivanje/isključivanje koji može prouzročiti nehotično isključenje ploče za kuhanje;</li> <li>• gumb za zaključavanje tipki koji može prouzročiti neželjeno uključivanje funkcije zaključavanja tipki ako se trajno pritisne duže od 3 sekunde. Funkcija ostaje uključena iako je ploča za kuhanje isključena, s uključenom ikonom zaključavanja tipki i uključenim LED svjetlom;</li> <li>• tipkovnica za pomicanje uzrokujući neželjenu promjenu razina snage.</li> </ul> Ploča za kuhanje sama se isključuje (prikazujući poruku „OFF“ (Isključeno)) ako se ne izbriše u roku od 8 sekundi.		Osušite i/ili očistite i/ili uklonite predmet tako da se ploča za kuhanje može uključiti 60 sekundi nakon što se prikaže poruka OFF (Isključeno). Funkcija zaključavanja tipki slučajno je aktivirana, pritisnite gumb za zaključavanje tipki na 3 sekunde da biste je onemogućili. Ploču za kuhanje uključite tako da pritisnete gumb za uključivanje/isključivanje.
Voda ne vrije kad se upotrebljava Heat Control (  ).	Voda ne vrije kad je temperatura postavljena s pomoću funkcije Heat Control.	Upotrebljavate funkciju Heat Control da biste zakuhali vodu.	Upotrijebite Potpomognuto vrenje (Boil&Cook) ili funkciju Booster.
Kad se postavi posuđe čuje se klik ili lupkanje.	Ti se stalni klikovi ili lupkanje čuju kad posuda ne može primiti svu snagu koja se daje za postavljenu razinu snage. Promjer posude može biti od najmanjeg navedenog u korisničkom priručniku u određenim zonama kuhanja. Čak i ako upotrebljavate posudu ispravnih dimenzija, nekim je modelima dno djelomično prekriveno metalnim umetkom (ili čak bez feromagnetske provodljivosti), i ne rade uvijek kako se očekuje.		Upotrijebite posudu većeg promjera od minimalne navedene u priručniku određenih zona kuhanja ili upotrijebite posudu koja ima bolje radne karakteristike (pogledajte odjeljak „Dodatni pribor“).



PRIKAZ KODA/ OTKRIVENI PROBLEM	OPIS	MOGUĆI UZROCI	RJEŠENJE
Ploča za kuhanje je isključena.	<p>Ploča za kuhanje u sljedećim se situacijama automatski isključuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>U slučaju prolijevanja vode, hrane koja kipi ili predmeta na gumbima upravljačke ploče koji mogu slučajno aktivirati gumb ON/OFF (za uključivanje/isključivanje): Ako se te stavke ne uklone u roku od 8 sekundi, ploča za kuhanje automatski će se isključiti stvarajući zvuk.</li> <li>Ako nema interakcije s upravljačkom pločom duže od 30 sekundi i nijedna zona kuhanja nije aktivna.</li> <li>Ako posuđe nije otkriveno duže od 30 sekundi ako istovremeno nema interakcije s upravljačkom pločom.</li> <li>Isteklo je najduže vrijeme rada za razinu snage ili funkciju i nije bilo interakcije s pločom za kuhanje dulje od 30 sekundi.</li> <li>Ostali slučajevi koji nisu ovdje navedeni.</li> </ul>		<p>Dodatne informacije pogledajte u dijelu „Svakodnevna uporaba“.</p> <p>Ručno uključite ploču za kuhanje.</p>
<p>Kad upotrebljavate funkciju Potpomognuto vrenje (Boil&amp;Cook), voda ne postiže točku vrenja ili</p> <p>Funkcija ne označava da se točka vrenja postigla u roku od 90 sekundi od početka vrenja vode.</p>	<p>Ovisno o posuđu i količini vode, možda se ne može postići točka vrenja. Bez obzira vrije li voda ili ne, razina snage automatski opada na 15. nakon približno 15 minuta od uključivanja funkcije.</p>		<p>Ako voda ne vrije, vodu možete dovesti do vrenja povećavajući razinu snage zone kuhanja koja se upotrebljava. Ili možete pokušati upotrijebiti drugi lonac prikladan za indukcijsko kuhanje.</p> <p>Ako funkcija u roku od 90 sekundi od početka vrenja vode ne označi da voda vrije, preporučujemo da isključite funkciju Boil&amp;Cook i upotrijebite razine snage da biste nastavili s kuhanjem.</p>

## ZVUKOVI TIJEKOM RADA

Indukcijske ploče mogu zviždati ili pucketati tijekom rada.

Te zvukove zapravo proizvode posude, a povezani su s karakteristikama dna posude (na primjer, ako je dno napravljeno od više različitih slojeva materijala ili ako nije ravno).

Ti zvukovi mogu ovisiti o vrsti posuđa koje koristite i količini namirnica koje one sadrže i nisu simptom kvara.

Indukcijske ploče za kuhanje mogu stvarati stalni zvuk klikanja ili lupkanja kad je postavljen lonac/tava. Ti se zvukovi mogu pojaviti kad lonac ne može dobiti svu snagu koja se daje za postavljenu razinu snage. Upotrijebite posudu većeg promjera od minimalne navedene u priručniku određenih zona kuhanja ili upotrijebite posudu koja ima bolje radne karakteristike (pogledajte odjeljak „Dodatni pribor“).

Prolijevanje vode, hrana koja kipi i/ili predmet koji se nalazi na gumbima upravljačke ploče može oponašati prst i slučajno uključiti ili isključiti bilo koje gumbe ploče za kuhanje i stvarati zvučne signale zbog kontakta predmeta i gumba. Ako se ti predmeti ne maknu u roku od 8 sekundi, ploča za kuhanje automatski će se isključiti stvarajući zvuk koji će se ponavljati svakih 5 sekundi dok se ne ukloni predmet ili voda s upravljačke ploče, čak i nakon isključivanja. Da biste izbjegli isključivanje, uklonite prolijevane tekućine s korisničkog sučelja i temeljito ih očistite u roku od 8 sekundi ili upotrijebite funkciju brisanja koja vam daje 30 sekundi za čišćenje i sušenje.

Napominjemo da će gumb ON/OFF (za uključivanje/isključivanje) uvijek biti aktivan.

## POSTPRODAJNE USLUGE

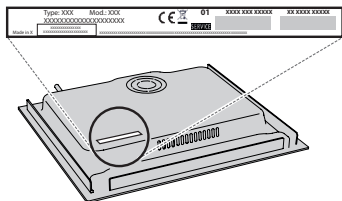
### PRIJE POZIVANJA POSTPRODAJNOG SERVISIA:

- Pogledajte možete li sami riješiti problem uz pomoć prijedloga danih u vodiču za **RJEŠAVANJE PROBLEMA**.
- Isključite i ponovno uključite uređaj kako biste provjerili je li kvar uklonjen.

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

Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa za kupce, uvijek navedite:

- kratki opis kvara,
- vrstu i točan model uređaja;



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



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

- svoju punu adresu;
- vaš broj telefona.

Ako je popravak potreban, obratite se ovlaštenom postprodajnom servisu (kako bi se jamčila upotreba originalnih rezervnih dijelova i ispravan popravak).

### Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako da:

- Upotrebom QR koda na uređaju
- posjetite naše web-mjesto [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs);
- ili se **obratite našem postprodajnom servisu** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite kodove koji se nalaze na identifikacijskoj pločici uređaja.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Proizvedeno prema licenci.

Whirlpool

400020006843

Pažljivo pročitajte ova bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja. Sačuvajte ih za buduću upotrebu.

Ovaj priručnik i sam uređaj pružaju važna bezbednosna upozorenja koja morate pročitati i kojih se morate uvek pridržavati. Proizvođač se odriče svake odgovornosti u slučaju nepoštovanja ovih bezbednosnih uputstava, nepravilnog korišćenja uređaja ili nepravilno podešenih kontrola.

⚠ **UPOZORENJE:** Ukoliko je površina ploče za kuvanje naprsala, nemojte koristiti uređaj - postoji rizik od električnog udara.

⚠ **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne skladištite stvari na površinama za kuvanje.

⚠ **OPREZ:** Proces kuvanja mora da se nadgleda. Kraći proces kuvanja mora neprekidno da se nadgleda.

⚠ **UPOZORENJE:** Kuvanje na ploči bez nadzora, kada se koristi mast ili ulje, može da bude opasno - postoji rizik od požara. NIKADA nemojte pokušavati da ugastite požar vodom: umesto toga, isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen poklopcem, na primer, ili vatrostalnim prekrivačem.

⚠ Nemojte da koristite ploču za kuvanje kao potporu ili radnu površinu. Krpe i druge zapaljive materijale držite dalje od uređaja dok se svi delovi potpuno ne ohlade – postoji rizik od požara.

⚠ Metalni predmeti, kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne bi trebalo da se stavljaju na ploču za kuvanje pošto mogu da postanu veoma vrući.

⚠ Malu decu (do 3 godine) treba držati dalje od uređaja. Malu decu (3-8 godina) treba držati dalje od uređaja, osim ukoliko imaju konstantan nadzor. Deca starosti od 8 godina i više i osobe sa umanjanim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, mogu da koriste ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ako su im data uputstva za bezbedno korišćenje uređaja i ukoliko razumeju moguće rizike. Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Čišćenje i održavanje ne smeju vršiti deca bez nadzora.

⚠ Posle upotrebe isključite ploču za kuvanje pomoću njene kontrole i nemojte se oslanjati na detektor tiganja.

⚠ **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi jako se zagrevaju u toku upotrebe. Pobrinite se da ne dođe do kontakta sa grejnim elementima. Decu mlađu od 8 godina treba uvek držati po strani, ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.

⚠ Hrana ne sme da stoji u ili na proizvodu duže od jednog sata pre ili posle kuvanja.

#### **DOZVOLJENA UPOTREBA**

⚠ **OPREZ:** Uređaj nije predviđen da se njime upravlja spoljnim uređajem za uključivanje, kao što je tajmer, ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.

⚠ Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i takođe se može koristiti: u kuhinjama za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; u seoskim gazdinstvima; od strane gostiju

hotela, motela, prenoćišta sa doručkom i drugih objekata za smeštaj gostiju.

⚠ Nijedna druga upotreba nije dozvoljena (npr. zagrevanje prostorija).

⚠ Ovaj uređaj nije namenjen za profesionalnu upotrebu. Ne koristite uređaj na otvorenom.

⚠ **UPOZORENJE:** Indukciona ploča za kuvanje može da generiše zvuk kada nešto ostane na kontrolnoj tabli. Isključite ploču za kuvanje pomoću dugmeta UKLJUČI/ ISKLJUČI.

#### **UGRADNJA**

⚠ Ovim uređajem moraju rukovati i montirati ga dve ili više osoba – postoji rizik od povrede. Prilikom raspakivanja i ugradnje, koristite zaštitne rukavice - rizik od posekotina.

⚠ Ugradnju, uključujući dovod vode (ako postoji), električno povezivanje i popravke mora da obavi kvalifikovani tehničar. Ne popravljajte delove uređaja i ne menjajte ih ukoliko to nije izričito navedeno u uputstvu za upotrebu. Držite decu podalje od mesta ugradnje. Nakon otpakivanja uređaja, uverite se da nije došlo do oštećenja prilikom transporta. U slučaju da ima nekih problema, obratite se svom prodavcu ili najbližoj Postprodajnoj službi. Nakon ugradnje, otpadna ambalaža (plastični delovi, delovi od stiropora itd.) se mora čuvati van domašaja dece - rizik od gušenja. Pre ugradnje, uređaj se mora isključiti sa strujnog napajanja – postoji rizik od strujnog udara. Pazite da uređaj ne ošteti kabl za napajanje tokom ugradnje – postoji rizik od požara ili strujnog udara. Aktivirajte uređaj tek nakon što je postupak ugradnje završen.

⚠ Sva sečenja na vitrini obavite pre postavljanja uređaja u kućište i uklonite sve opiljke i strugotinu.

#### **OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA**

⚠ Mora biti omogućeno isključivanje uređaja sa napajanja izvlačenjem utikača iz utičnice, ukoliko joj se može pristupiti, ili putem dostupnog višepolnog prekidača postavljenog iznad utičnice u skladu sa pravilima ožičenja, a uređaj mora biti uzemljen, u skladu sa nacionalnim bezbednosnim standardima.

⚠ Ne koristite produžne kablove, višestruke utičnice ili adaptere. Nakon ugradnje električni delovi ne smeju da budu dostupni korisniku. Ne koristite uređaj kada ste mokri ili bosi. Ne rukujte ovim uređajem ako mu je oštećen kabl za napajanje ili utikač, ako ne radi kako treba, ili ako je oštećen ili ste ga ispustili.

⚠ Instalacija pomoću utikača strujnog kabla nije dozvoljena, osim u slučaju da je proizvod već opremljen utikačem koji je obezbedio Proizvođač.


⚠ Ukoliko je kabl za napajanje oštećen, potrebno je da ga proizvođač, serviser ili druga kvalifikovana osoba zameni istim takvim kako bi se izbegla opasnost – postoji rizik od električnog udara.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

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

## ODLAGANJE AMBALAŽE


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

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

## ODLAGANJE KUĆNIH UREĐAJA

Ovaj uređaj je proizveden od materijala koji se mogu reciklirati ili ponovo upotrebiti. Odložite ga u skladu s lokalnim propisima o odlaganju otpada. Za više informacija o tretmanu, ponovnom iskorišćavanju i reciklaži kućnih električnih uređaja obratite se nadležnom lokalnom organu vlasti, službi za sakupljanje komunalnog otpada ili prodavnicu u kojoj ste kupili uređaj. Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU o električnoj i elektronskoj opremi (WEEE) i u skladu sa regulativama o električnoj i elektronskoj opremi 2013 (sa izmenama i dopunama).

Ako pravilno odložite proizvod na otpad, pomoći ćete u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

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

## SAVETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

Iskoristite maksimalno zaostalu toplotu koju proizvodi ringla, tako što ćete isključiti uređaj par minuta pre završetka kuvanja.

Osnova tiganja ili šerpe treba u potpunosti da prekrije ringlu; posuda koja je manje površine nego ringla će bespotrebno trošiti energiju.

Tiganje i šerpe prekrijte poklopcima prilikom kuvanja i koristite što manje vode. Priprema hrane u posudi bez poklopca će dovesti do pojačane potrošnje energije.

Koristite samo šerpe i tiganje sa ravnim dnom.

## IZJAVA O USAGLAŠENOSTI

Ovaj uređaj ispunjava zahteve za Evropsku odredbu 66/2014 i propise za ekološki dizajn za proizvode u vezi sa energijom i energetske informacije (amandman) (izlazak iz EU) 2019, u skladu sa Evropskim standardom EN 60350-2.

Informacije u vezi sa režimom male snage uređaja u skladu sa odredbom (EU) 2023/826 možete pronaći preko sledeće veze: <https://docs.emeappliance-docs.eu>.

## NAPOMENA

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



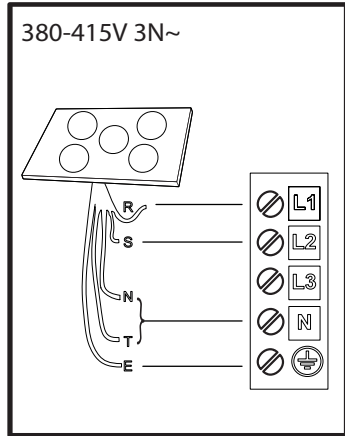
# PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNO NAPAЈANJE

Povezivanje električnih priključaka se mora izvršiti pre priključenja uređaja na električnu mrežu.

Montiranje mora da obavi kvalifikovano osoblje koje je upoznato sa aktuelnim propisima u vezi sa bezbednošću i montiranjem. Naročito, montiranje se mora izvršiti u skladu sa propisima lokalne kompanije za snabdevanje električnom energijom.

Uverite se da je napon koji je naveden na natpisnoj pločici na dnu aparata isti kao napon u kući.

Propisi nalažu da uređaj bude uzemljen: koristite isključivo provodnike (uključujući provodnik uzemljenja) odgovarajuće veličine.



**R**

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

**S**

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

**T**

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mélvna (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)-blät (grät)-mavi (gri)-gorm (liath)-blár (grár)-כחול (אפור)

**E**

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

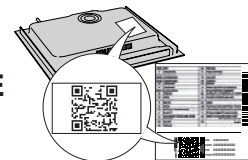
**N**

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



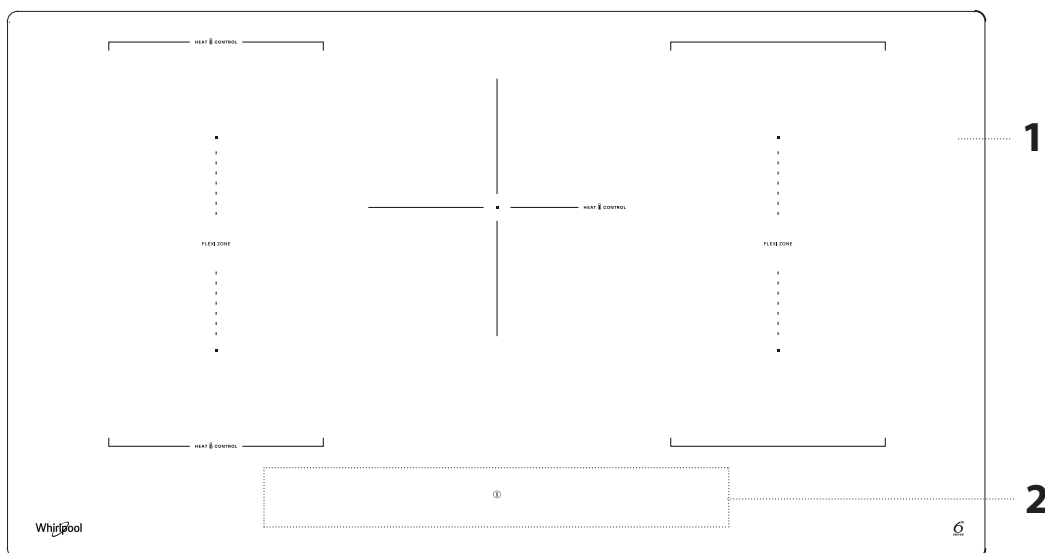
**HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE WHIRLPOOL**  
Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj proizvod putem [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

**SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA**



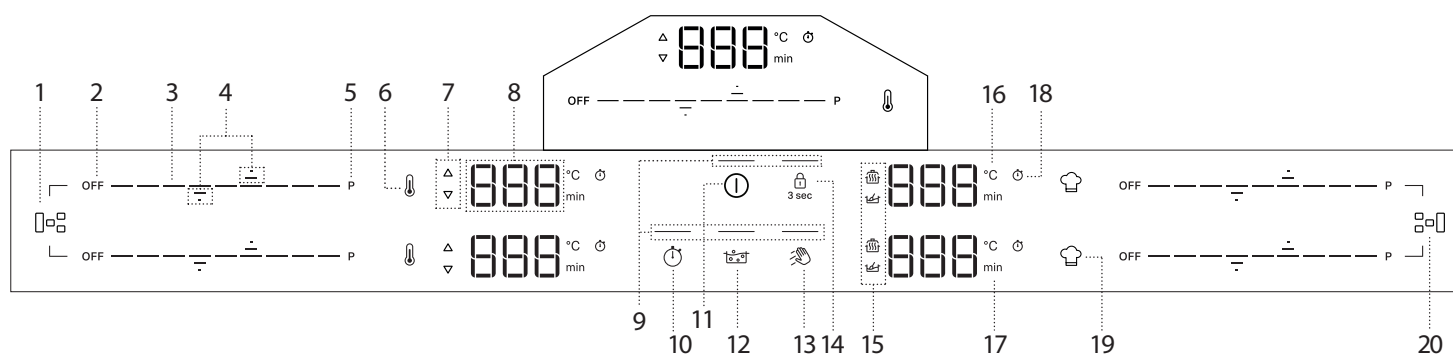
**Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.**

## OPIS PROIZVODA



1. Površina za kuvanje
2. Kontrolna tabla

## KONTROLNA TABLA





- |   |   |   |
|---|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dugme Flexi Zone (levo)</li> <li>2. Dugme za isključivanje zone za kuvanje</li> <li>3. Klizna tastatura</li> <li>4. Strelice za podešavanje temperature/tajmera</li> <li>5. Dugme za brzo zagrevanje (Booster)</li> <li>6. Dugme Heat Control</li> <li>7. Indikator za predzagrevanje/hlađenje</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Displej zone za kuvanje</li> <li>9. Svetlosni indikator – funkcija je aktivna</li> <li>10. Dugme za tajmer</li> <li>11. Dugme za uključivanje/isključivanje</li> <li>12. Dugme za potpomognuto ključanje (Boil&amp;Cook)</li> <li>13. Dugme za funkcija brisanja</li> <li>14. Dugme za zaključavanje tastera – 3 sekunde</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>15. Simboli/aktivacija posebnih funkcija</li> <li>16. Indikator temperature (stepeni Celzijusa)</li> <li>17. Indikator minuta</li> <li>18. Simbol indikatora tajmera</li> <li>19. Dugme za posebne funkcije</li> <li>20. Dugme Flexi Zone (desno)</li> </ol> |
|---|---|---|

**NAPOMENA:** Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje (11); sve dostupne funkcije postaju vidljive na nekoliko trenutaka, nakon čega su aktivne samo one najvažnije. Ostale se mogu koristiti i biće aktivirane kada se uređaj kasnije koristi.

**VAŽNO:** Sve dostupne funkcije su osvetljene slabim intenzitetom svetla koje postaje intenzivnije samo kada se funkcija aktivira.

## DODACI

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

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

**NAPOMENA:** Sve posuđe mora imati ravnu osnovu. Redovno proveravajte da li na osnovi postoje znakovi savijanja jer se neko posuđe može iskriviti usled visoke toplote.

Korišćenje posuđa koje nije preporučene veličine i svojstava može znatno da utiče na performanse kuvanja i da dovede do nezadovoljavajućih rezultata.

### ADAPTERI ZA ŠERPE/TIGANJE KOJI NISU POGODNI ZA INDUKCIJU

Korišćenje adapterskih ploča utiče na efikasnost i stoga povećava vreme potrebno za zagrevanje vode ili hrane. Uverite se da je feromagnetni prečnik osnove posuđa

## PRVA UPOTREBA

### KONTROLA SNAGE

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

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

U tabeli u nastavku prikazana je potrošnja energije svake zone za svaku funkciju kako biste mogli da razumete moguća ograničenja upotrebe u zavisnosti od postavke napajanja koju odaberete.

ZONA	1 ili 2	1 + 2	3	4 ili 5	4 + 5
<b>NIVO SNAGE 18 (KW)</b>	2,2	2,2	2,5	2,2	2,2
<b>BOOSTER (KW)</b>	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7
<b>HEAT CONTROL (KW)</b>	1,4	NA	1,4	NA	NA
<b>POTPOMOGNUTO KLJUČANJE (BOIL&amp;COOK) (KW)</b>	3,0	NA	3,0	NA	NA
<b>OTAPANJE (KW)</b>	NA	NA	NA	0,05	NA
<b>ODRŽAVANJE TOPLOTE (KW)</b>	NA	NA	NA	0,2	NA

Primeri koji se odnose na vrednosti u gornjoj tabeli:

Ako postavite „Power management setting“ (Podešavanje upravljanja snagom) na 4 kW i istovremeno aktivirate više zona za kuvanje, ploča će automatski prilagoditi nivo napajanja kako ne bi prekoračili ukupno ograničenje napajanja (npr. 4 kW).

Na primer, kada je „Power management setting“ (Podešavanje upravljanja snagom) postavljeno na 4 kW, ako postavite zonu 4 na „Booster“ (= 3,7 kW) i onda pokušate da aktivirate zonu 1 na nivou 18 (2,2 kW), ukupno dopremljeno napajanje će prekoračiti ograničenje od 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Iz tog razloga, ploča će automatski prilagoditi nivo napajanja na sledeći način: zona za kuvanje 4, koja je prethodno bila podešena na „Booster“, će biti postavljena na nivo 18 (= 2,2 kW), dok će zona za kuvanje 1 biti na nivou 15 (= 1,6 kW, kako maksimalan nivo napajanja ne bi prekoračio ograničenje od 4 kW).

u skladu sa prečnikom adapterske ploče i prečnikom zone za kuvanje. Ako se ove dimenzije ne poklapaju, to može značajno smanjiti efikasnost i performanse. Nepoštovanje ovih smernica može dovesti do nagomilavanja toplote koja se ne prenosi efikasno na šerpu ili tiganj, što može dovesti do pocrnjenja ploče i ringle.

### PRAZNE ŠERPE I TIGANJI

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

### POGODNA VELIČINA OSNOVE TIGANJA/ŠERPE ZA RAZLIČITE ZONE ZA KUVANJE

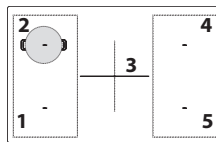
Da biste obezbedili pravilan rad ringle, koristite posuđe odgovarajućeg prečnika osnove (pogledajte tabelu u nastavku). Imajte u vidu da proizvođači posuđa često navode veličinu gornjeg prečnika posuđa, a ne prečnika osnove.

Da biste osigurali da ringla radi očekivano, uvek koristite zonu za kuvanje koja je veličine koja odgovara feromagnetnoj veličini osnove posuđa.

Tiganj/šerpu postavite vodeći računa da je dobro nacentrirana na zoni za kuvanje koja se koristi. Preporučuje se da se ne koristi posuđe koje je veće od zone za kuvanje.







#### UPOTREBA POSUĐA PO ZONAMA

Zona	Pogodan oblik posuđa	Pogodna feromagnetna osnova (cm)
1 ili 2	Okrugli ili kvadratni	16 - 21
3	Okrugli	16 - 21
4 ili 5	Okrugli ili kvadratni	16 - 21
1+2 ili 4+5 (Flexi Zone)	Ovalni ili pravougaoni	Kratka strana 16 - 21 Duga strana 24 - 38



### Meni podešavanja: Menjanje osnovnih podešavanja

Kada povežete uređaj na električnu mrežu, možete promeniti podrazumevana podešavanja ulaskom u meni podešavanja u roku od 60 sekundi:

- Nakon što povežete ploču za kuvanje na glavni izvor napajanja, sačekajte dok se sve LED diode ne upale i isključe uzastopno.
- Pritisnite i zadržite dugme za uključivanje/isključivanje (  ) da biste uključili ploču.
- Pritisnite dugme za zaključavanje tastera (  ) najmanje 6 sekundi da biste ušli u meni podešavanja. Zanimarite zvuk aktivacije zaključavanja tastera koji ćete čuti nakon 3 sekunde pritiskanja.
- Vrsta podešavanja (npr. „PL“) biće prikazana na displeju zone za kuvanje u gornjem levom uglu, a njena podrazumevana (ili trenutna) vrednost (npr. „2\_5“) će se pojaviti na displeju zone za kuvanje u donjem levom uglu.
- Možete da izaberete vrstu podešavanja korišćenjem strelica nagore (  ) i nadole (  ) na gornjoj levoj zoni za kuvanje. Možete da promenite vrednost korišćenjem strelica nagore (  ) i nadole (  ) na donjoj levoj zoni za kuvanje. Pogledajte tabelu u nastavku za vrste podešavanja, podrazumevane vrednosti i moguće vrednosti.
- Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste potvrdili.
- Bez potvrde, ploča izlazi iz menija podešavanja i vraća se na prethodne vrednosti u roku od 30 sekundi.

REDOSLED	VRSTA PODEŠAVANJA	GORE LEVO	DOLE LEVO (PODRAZUMEVANO)	MOGUĆE VREDNOSTI
1	Ograničenje snage	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW; 9_0 kW; 11_0 kW
2	Zvučni signal	Aud	Uklj.	Uklj./isklj.
3	Demo režim	dE	Isključeno	Isklj./uklj.

**NAPOMENE:** jednom aktiviran, demo režim će ostati uključen čak i ako je glavno napajanje prekinuto.

## SVAKODNEVNA UPOTREBA

### 1 UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PLOČE ZA KUVANJE

Da biste uključili ploču, pritisnite i zadržite dugme za napajanje. LED svetlo iznad dugmeta svetli i čujete zvučni signal. Posle nekoliko sekundi možete da stupite u interakciju sa pločom. Da biste isključili ploču, ponovo pritisnite isto dugme; sve zone za kuvanje će biti deaktivirane.

#### POSTAVLJANJE

Ne pokrivajte simbole kontrolne table šerpom za kuvanje.

Napomena: U zonama za kuvanje blizu kontrolne table, preporučuje se da držite šerpe i tiganje unutar oznaka (vodeći računa i o dnu i o gornjoj ivici šerpe, jer je ona obično veća).

Ovo sprečava prekomerno pregrevanje tastature. Ako je moguće, koristite zadnje zone za kuvanje prilikom grilovanja i prženja.



### AKTIVIRANJE/DEAKTIVIRANJE ZONA ZA KUVANJE I PODEŠAVANJE NIVOA SNAGE



#### Za aktiviranje zona za kuvanje:

Kada je ploča uključena, klizna tastatura (KLIZAČ) svih dostupnih zona za kuvanje se uključuje sa niskim osvetljenjem. Stavite prst na KLIZAČ zone koju želite da aktivirate i nežno ga prevucite udesno da biste povećali snagu ili levo da biste smanjili snagu. Primitičete da se segmenti kontrolne tastature prebacuju na visoku osvetljenost u zavisnosti od izabranog nivoa snage, a cifre na displeju pokazuju broj koji odgovara izabranom nivou snage (od 1 do 18).

Dugme „P“ se može koristiti za biranje funkcije brzog zagrevanja (Booster) za brzo ključanje vode.

#### Za deaktiviranje zona za kuvanje:

Izaberite dugme za isključivanje na početku klizne tastature.

**NAPOMENA:** Prosuta voda, prosuta hrana i/ili predmet koji leži na dugmadima kontrolne table mogu imitirati vaš prst i slučajno aktivirati ili deaktivirati jedno od dugmadi na ploči za kuvanje. Ako se takvi elementi ne uklone u roku od 8 sekundi, ploča će emitovati dva kratka zvučna signala i sama se isključiti sa porukom „ISKLJUČENO“.

### zaključavanje kontrolne table

Zaključavanje kontrolne table se koristi za zaključavanje podešavanja ploče za kuvanje kako bi se sprečile slučajne promene podešavanja ili nenamerno aktiviranje/deaktiviranje funkcija. Možda ćete morati da koristite ovu funkciju na primer. U slučaju prosipanja tečnosti ili hrane ili iz bezbednosnih razloga (slučajno dodirivanje ploče za kuvanje od strane dece), kako biste sprečili slučajno uključivanje ploče za kuvanje. Da biste koristili zaključavanje kontrolne table, pritisnite i zadržite dugme 3 sekunde. Dugme se prebacuje na visoku osvetljenost, a zvučni signal i svetlo iznad ikone označavaju da je ova funkcija aktivirana. Da biste otključali komande, ponovite postupak aktiviranja.

**NAPOMENA:** Kontrolna tabla se zaključava, osim za funkciju isključivanja. Ako isključite ploču za kuvanje sa aktiviranom blokadom kontrolne table, pritisnite

dugme za uključivanje/isključivanje, a zatim dugme za zaključavanje na 3 sekunde da biste otključali ploču za kuvanje.



#### FUNKCIJA BRISANJA

Funkcija brisanja privremeno zaključava dugmad interfejsa kako bi sprečila slučajne promene podešavanja tokom čišćenja. Funkcija ne prekida proces kuvanja.

Funkcija brisanja pomaže da se izbegnu zvukovi kada voda dospe na interfejs tokom kuvanja ili normalnog čišćenja.

Iz bezbednosnih razloga, dugme za uključivanje/isključivanje se takođe može nenamerno aktivirati tokom čišćenja.

#### Za aktiviranje funkcije brisanja:

1. Pritisnite dugme za funkciju brisanja (). Čućete zvučni signal kada je funkcija aktivna.
2. LED svetlo iznad dugmeta svetli i ostaje upaljeno, dok samo dugme treperi sve vreme tokom trajanja funkcije.
3. Kontrolna tabla ostaje zaključana 30 sekundi.

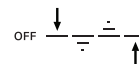


#### TAJMER

Tajmer kontroliše sve aktivne zone kuvanja.

#### Za aktiviranje tajmera:

1. Odaberite zonu za kuvanje i postavite željeni nivo snage.
2. Dugme tajmera se uključuje oko 5 sekundi nakon otkrivanja posuđa. Pritisnite dugme dok se ne upali indikatorska lampica koja odgovara specifičnom simbolu izabrane zone za kuvanje.
3. Koristite strelice nagore () i nadole () da biste podesili vreme (ne držite duže od 8 sekundi, inače će ploča za kuvanje prikazati ISKLJUČENO. Za više informacija, pogledajte odeljak „Otklanjanje problema“). Vreme se menja od 000 sekundi do 30 minuta, svaki put se povećava za 1 minut; od 30 do 150 minuta, vreme se povećava u koracima od 5 minuta. Ako želite da promenite vreme za 10 minuta, koristite bočne crtice. Crtica na levoj strani oduzima 10 minuta, dok crtica na desnoj strani dodaje 10 minuta (pogledajte sliku u nastavku).



4. Da biste potvrdili podešeno vreme, možete pritisnuti dugme sata (). U suprotnom, vreme će biti automatski potvrđeno nakon 5 sekundi bez ikakvih radnji.
5. Možete promeniti vreme u bilo kom trenutku i aktivirati više tajmera u isto vreme.
6. Tokom odbrojavanja, dodirnite klizač prstom da biste prikazali nivo snage. Dodirnite strelicu nagore () ili nadole () da biste videli podešenu temperaturu. Nakon 3 sekunde ponovo će se prikazati odbrojavanje.
7. Kada protekne podešeno vreme, oglašiće se zvučni signal i zona za kuvanje će se automatski isključiti.

#### Za deaktiviranje tajmera:

Pritiskajte strelicu nadole () dok se ne prikaže 000, i deaktiviraće se nakon 5 sekundi.



#### INDIKATOR TAJMERA

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

### MAKSIMALNO VREME RADA ZONA ZA KUVANJE I FUNKCIJE

Nivo snage ili funkcija	ISKLJUČENO	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster	Otapanje	Održavanje toplote
Maksimalno vreme rada	–	8 č	6 č	4 č	3 č	2 č	1,5 č	10 min.	8 č	8 č
Nivo snage nakon isteka	–	0	0	0	0	0	0	18	0	0

Primeri koji se odnose na vrednosti u gomjoj tabeli:

Ako uključite neku zonu za kuvanje i podesite joj snagu na nivo 14, ona će nastaviti da radi najviše 2 sata. Nakon 2 sata, nivo snage će opasti na nivo 0 a zona za kuvanje će se automatski isključiti. Ako nije aktivna više nijedna zona za kuvanje i ako se dugmad kontrolne table ne upotrebe u roku od 30 sekundi, ploča za kuvanje će se automatski isključiti.

Ako na nekoj zoni za kuvanje aktivirate funkciju pojačavača, ona će se automatski spustiti na nivo snage 18 nakon 10 minuta. Nakon 1,5 sata, nivo snage će opasti na nivo 0 a zona za kuvanje će se automatski isključiti. Ako nije aktivna više nijedna zona za kuvanje i ako se dugmad kontrolne table ne upotrebe u roku od 30 sekundi, ploča za kuvanje će se automatski isključiti.

# FUNKCIJE

## P FUNKCIJA BOOSTER

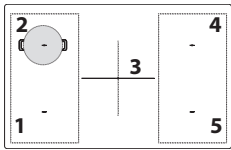
Booster je poseban režim sa većim nivoom snage od nivoa 18 za najbrže grejanje. Ovaj režim može imati različito trajanje u zavisnosti od zone koja se koristi (pogledajte tabelu u nastavku). Nakon isteka vremena Booster, snaga se automatski smanjuje na nivo 18.

**VAŽNO:** Nemojte koristiti sa praznim tiganjem ili uljem/puterom. Ova funkcija je idealna za klučanje vode.

**NAPOMENA:** U zavisnosti od postavke kontrole snage, funkcija Booster možda neće biti dostupna za određene zone za kuvanje. Ako podesite zonu za kuvanje na funkciju Booster, a zatim aktivirate drugu zonu, prva zona će biti smanjena na maksimalni dostupni nivo (čak i mnogo niži od nivoa 18) tako da se može koristiti druga zona. Druga zona za kuvanje se podešava ili ograničava u zavisnosti od preostale snage na toj strani ploče za kuvanje.

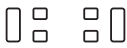
Takođe imajte u vidu da izlazna snaga može da varira u zavisnosti od veličine i materijala posuđa koje se koristi.

OPIS ZONA



Zona	Nominalna snaga (Nivo 18, kW)	Booster snage (kW)	Trajanje Booster (min.)
1 ili 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4 ili 5	2,2	3,7	10
1+2 ili 4+5 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

NAPOMENE: vrednosti u tabeli se odnose na uslove ispitivanja kako je opisano u normativnom standardu za procenu performansi uređaja za kuvanje. Navedene performanse mogu varirati u zavisnosti od veličine ili materijala korišćenog posuđa.

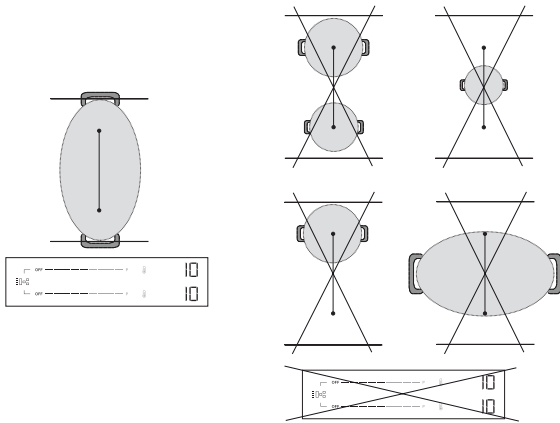


## FLEKSIBILNA ZONA ZA KUVANJE (FLEXI ZONE)

Ova funkcija vam omogućava da kombinujete dve zone za kuvanje u jednu, dužu za smeštaj pravougaonog, ovalnog ili duguljastog posuđa i da koristite jedno podešavanje za čitavu kombinovanu zonu.

Da biste dobili prave rezultate, trebalo bi da koristite samo šerpe i tiganje sa feromagnetnim postoljem koje su dovoljno dugačke da istovremeno pokriju obe zone. Postavite posuđe u sredinu fleksibilne pravougaone površine za kuvanje. Pogledajte sliku u nastavku za primere pravilne i nepravilne upotrebe.

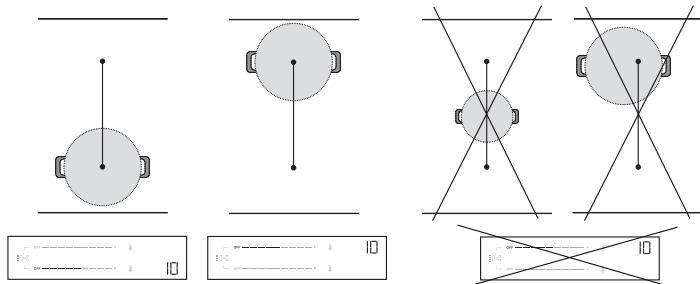
**NAPOMENA:** Velika, okrugla šerpa koja se koristi u sredini može se zagrejeti sporije i toplota će biti neravnomernije raspoređena.



**VAŽNO:** Za šerpe i tiganje sa feromagnetnim postoljem od 21 cm ili manje, preporučuje se korišćenje pojedinačnih zona za kuvanje **bez aktiviranja fleksibilnog režima kuvanja (Flexi Zone)**. Postavite posuđe na prednju ili zadnju zonu, a zatim uključite tu zonu.

Ako je aktivna Flexi zona, funkcija Heat Control neće biti dostupna i nećete je videti na kontrolnoj tabli.

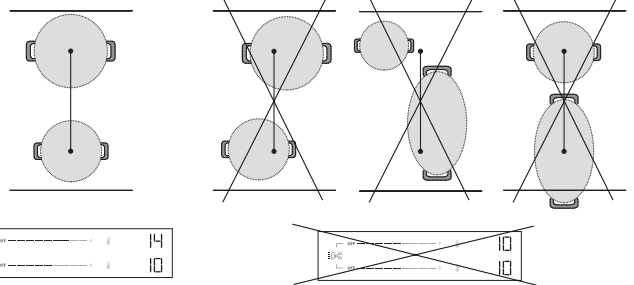
Pogledajte sliku u nastavku za primere pravilne i nepravilne upotrebe.



## Flexi Zone korišćena kao dve pojedinačne zone

Kada koristite dve šerpe ili tiganja u isto vreme, preporučljivo je da prvi artikal postavite u zadnju zonu, a drugi u prednju zonu (pogledajte sliku u nastavku). U ovom slučaju, zone treba da se aktiviraju **bez korišćenja režima fleksibilnog kuvanja (Flexi Zone)**.

Za optimalne performanse, uverite se da su obe posude centrirane u svojim oblastima. Ne pomerajte jednu šerpu/tiganj van centra da biste napravili mesta za drugi artikal. Ne postavljajte posuđe van zone za kuvanje ili na kontrolnu tablu. Pogledajte sliku u nastavku za primere pravilne i nepravilne upotrebe.



## AUTOMATSKE FUNKCIJE

Ova ploča za kuvanje vam nudi neke automatske funkcije koje će vam pomoći u kuvanju. Imajte u vidu da one možda neće biti dostupne u zavisnosti od postavke kontrole snage (pogledajte odeljak „Kontrola snage“). Na primer, ako je kontrola snage podešena na 2,5 kW i neke zone su već u upotrebi, preostala snaga možda neće biti dovoljna za aktiviranje automatske funkcije. Ploča će vas obavestiti zvučnim signalom.



## OTAPANJE

Ova funkcija automatski podešava idealan nivo snage za otapanje. Ovo vam omogućava da rastopite delikatnu hranu kao što su čokolada ili puter bez rizika da zagore ili da se zalepe za šerpu/tiganj.



## ODRŽAVANJE TOPLOTE

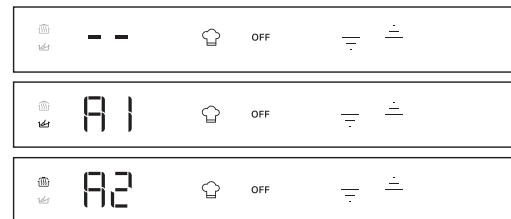
Ova funkcija automatski podešava idealnu snagu za održavanje hrane toplom nakon kuvanja i pre serviranja. Imajte u vidu da ako se hrana održava toplom, tečnost će se vremenom smanjiti.

**Ove automatske funkcije su dostupne samo na standardnim zonama za kuvanje (zone sa simbolom ☞).**

**Kako aktivirati automatske funkcije:**

Da biste aktivirali automatske funkcije, pritisnite ikonu ☞. Na displeju se prikazuju dve slabo osvetljene ikone: ☞ (održavanje toplote) na vrhu i ☞ (otapanje) na dnu.

Koristite strelice nagore (↑) i nadole (↓) da biste izabrali potrebnu funkciju. Na displeju će se prikazati „A1“ za otapanje ili „A2“ za održavanje toplote i odgovarajuća ikona postaje svetlija.



## HEAT CONTROL – POTPOMOGNUTOKUVANJE SA TEMPERATUROM

Ova funkcija vam omogućava da izaberete i kuvate na željenoj temperaturi (poput reće) umesto da koristite standardne nivoe snage.

Sa ovom funkcijom, ploča za kuvanje automatski podešava toplotu i održava temperaturu posuđa konstantnom, eliminišući potrebu za stalnim podešavanjem.













**Ova funkcija je dostupna samo na zonama za kuvanje sa ☞ ikonom.**

**NAPOMENA:** Prikazana temperatura se odnosi na sredinu praznog posuđa. U zavisnosti od korišćenog posuđa, prikazana temperatura može da se razlikuje od stvarne temperature posuđa. Za optimalne performanse, preporučljivo je da postavite posuđe u sredinu zone za kuvanje i aktivirate funkciju kada indikator preostale toplote (HOLD) nije aktivan.



**VAŽNO:** Ova funkcija nije pogodna za ključanje vode ili duboko prženje. Iz tog razloga voda ne ključa čak ni ako je izabrana temperatura viša od 100°C. Pogledajte odeljak „Potpomognuto ključanje“ ili koristite funkciju Booster za brzo ključanje.

#### Kako aktivirati kontrolu grejanja:

1. Postavite posuđe na zonu sa  ikonom.
2. Pritisnite  ikonu.
3. Koristite strelicu nagore () da biste izabrali potrebnu temperaturu. Podrazumevana postavka je 45°C. Možete da povećate temperaturu do 200°C, u skladu sa vašim potrebama (za savete za kuvanje pogledajte tabelu u nastavku). Koristite strelicu nadole () da biste smanjili temperaturu.
4. Tokom faze zagrevanja, strelica nagore () treperi pored izabrane temperature.
5. Kada posuđe dostigne podešenu temperaturu, ploča za kuvanje daje zvučni signal i strelica nagore () prestaje da treperi. Sada možete da dodate namirnice.
6. Kada se zadata vrednost dostigne, možete da koristite strelice nagore () i nadole () da biste podesili temperaturu u koracima od 5°C.
7. Ako je novoizabrana temperatura niža od trenutne, strelica nadole () će treptati pored izabrane temperature dok se ne dostigne nova zadata vrednost. Ako je novoizabrana temperatura viša od trenutne, strelica nagore () će treptati pored izabrane temperature dok se ne dostigne nova zadata vrednost.
8. Ako podesite tajmer za zonu u kojoj je aktivna funkcija Heat Control, tajmer se neće pokrenuti dok se ne dostigne zadata vrednost. Na displeju se prikazuje odbrojavanje tajmera umesto temperature. Tokom odbrojavanja, dodirnite strelicu nagore () ili nadole () da biste videli podešenu temperaturu. Nakon 3 sekunde ponovo će se prikazati odbrojavanje.

#### HEAT CONTROL – SAVETI ZA KUVANJE

U tabeli u nastavku možete da pronađete neke predložene metode kuvanja za svaku temperaturu.

NISKA TEMPERATURA		SREDNJA TEMPERATURA		VISOKA TEMPERATURA	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Otapanje (čokolada, puter)	Održavanje toplote	Blago prženje (mešavina povrća)	Mućenje (jaja)	Sotiranje Prženje uz mešanje	Grilovanje (govedina, povrće)
Odmrzavanje (meso, riba)	Zgušnjavanje, pravljenje krema (rižoto)	Konfitiranje (povrće) Deglaziranje	Karamelisanje (šećer, povrće)	Brauniranje (palačinke, tost)	Pečenje (odrezak, pečenje)
		Krčkanje (120°C)			

Pogledajte odeljak „Potpomognuto ključanje“ ili koristite funkciju Booster za brzo ključanje.

#### NAPOMENE:

- Sistem može da prati temperaturu kuvanja, ali je uvek preporučljivo ostati u blizini kada je ploča za kuvanje u upotrebi.
- U zavisnosti od redosleda aktiviranja zone za kuvanje, funkcija Heat Control možda neće biti dostupna. Ploča će vas obavestiti zvučnim signalom.



Skenirajte QR kôd da biste otkrili tajne kuvanja uz funkciju Heat Control (Kontrola toplote). Otkrijte koliko je lako i korisno kuvati na temperaturi tako što ćete posetiti naš veb-sajt na kom možete da pronađete smernice o različitim tehnikama kuvanja, svakodnevnim obrocima i uzbudljivim novim jelima uz postupne recepte.


## INDIKATORI

### Hot PREOSTALA TOPLOTA

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



### POTPOMOGNUTO KLJUČANJE (BOIL&COOK)

Ova funkcija dovodi vodu do ključanja i automatski podešava snagu tako da voda ključa dok ne možete dodati hranu. U poređenju sa režimom Booster, ova funkcija takođe pomaže u izbegavanju prekuvanja i trošenja energije. Da biste uštedeli energiju i ubrzali proces kuvanja, preporučujemo da pokrijete šerpu poklopcem. Potpomognuto ključanje je dostupno samo na zonama za kuvanje sa  ikonom.





**NAPOMENA:** Za ovu funkciju, šerpa mora imati prečnik osnove od 160 – 210 mm i biti 1/2 do 3/4 puna vode. Imajte u vidu da je maksimalna zapremina koja se može koristiti sa ovom funkcijom približno 4 litara. Nemojte dodavati so u vodu pre nego što dostigne tačku ključanja ili sistem neće raditi na očekivan način.

Za optimalne performanse, preporučljivo je da postavite posuđe u sredinu zone za kuvanje, koristite vodu na sobnoj temperaturi i aktivirate funkciju kada indikator preostale toplote nije aktivan.

**VAŽNO:** Ova funkcija je namenjena samo za ključanje vode, a ne mleka ili drugih vrsta tečnosti.

U zavisnosti od posuđa koje je dostupno na tržištu, funkcija možda neće raditi na očekivan način.

#### Kako aktivirati Potpomognuto ključanje:

1. Napunite šerpu vodom (pogledajte napomene iznad).
2. Postavite posuđe na zonu za kuvanje sa  ikonom.
3. Izaberite dugme za Potpomognuto ključanje ().
4. Pritisnite dugme za Potpomognuto ključanje () jednom ako je Heat Control dostupna samo na jednoj zoni za kuvanje. Ako je Heat Control dostupna na više od jedne zone za kuvanje, pritisnite dugme  nekoliko puta dok ne dođete do zone za kuvanje na kojoj želite da koristite funkciju Potpomognutog ključanja. Indikator „-b-“ se pojavljuje na displeju da vas vodi kroz zone.
5. Kada je zona izabrana, -b- treperi na displeju zone nekoliko sekundi, a zatim se funkcija automatski pokreće.
6. Kada se pokrene funkcija potpomognutog ključanja, tokom faze zagrevanja na displeju se pojavljuje animacija.
7. U roku od 90 sekundi nakon što voda počne da ključa, funkcija će vas o tome obavestiti zvučnim signalom. Animacija nestaje i ploča za kuvanje automatski postavlja nivo snage 15 kako bi se obezbedilo nežno kuvanje.
8. U zavisnosti od korišćenog posuđa, nivo snage može automatski pasti na nivo 15 bez dostizanja tačke ključanja vode. Da biste dostigli tačku ključanja, možete povećati nivo snage korišćene zone za kuvanje. Alternativno, možete koristiti drugu posudu koja je pogodna za indukciono kuvanje. Ako se gore opisani uslovi ne pojave, preporučujemo da isključite funkciju Boil&Cook i ručno podesite nivo snage da biste nastavili sa kuvanjem.
9. Dodajte hranu i promenite nivo snage ako je potrebno da prilagodite jačinu procesa kuvanja po potrebi. Izbor snage je ograničen na nivoe pogodne za održavanje ključanja (tj. nivoi od 10 do 18).

#### NAPOMENA:

- Bez obzira da li voda ključa ili ne, nakon oko 15 minuta od aktiviranja funkcije, ploča će automatski podesiti nivo snage 15 i animacija će nestati.
- U zavisnosti od postavke kontrole snage ili redosleda aktiviranja zone za kuvanje, funkcija Potpomognutog ključanja možda neće biti dostupna. Ploča će vas obavestiti zvučnim signalom.
- Ako koristite ovu funkciju, nećete moći da podesite tajmer dok se voda zagreva. Tajmer se može aktivirati samo kada se pojavi zvučna poruka da je voda dostigla tačku ključanja.
- Sistem može da prati proces ključanja, ali je uvek preporučljivo ostati u blizini kada je ploča za kuvanje u upotrebi.
- Ako postoji mogućnost da koristite funkciju Boil&Cook na nekoliko zona na ploči, samo jedna funkcija Boil&Cook može da se aktivira sa svake strane. Tokom procesa biranja, animacija (zmija) će se prikazati na istoj strani na nekoliko sekundi iako funkcija ne može da se aktivira.



### ŠERPA NEPRAVILNO POSTAVLJENA ILI NEDOSTAJE

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

## TABELA ZA PEČENJE

U tabeli za kuvanje možete da pronađete savete za kuvanje za svaki nivo snage. Stvarna isporučena snaga svakog nivoa snage zavisi od dimenzije zone za kuvanje i korišćenog posuđa.

NIVO SNAGE	SAVETI ZA KUVANJE
<b>Maksimalna snaga (P)</b>	Booster* – ključanje vode što je brže moguće. Nemojte koristiti sa praznim tiganjem ili uljem/puterom.
17 – 18	Ključanje vode, duboko prženje** zamrznutih proizvoda.
15 – 16	Održavanje ključanja, pečenje, blanširanje, prženje uz mešanje, brauniranje.
10 – 14	Održavanje blagog ključanja, predgrevanje, grilovanje (dug vremenski period), prženje uz mešanje, sotiranje, karamelisanje, brauniranje, palačinke.
5 – 9	Krčkanje, kuvanje, zgušnjavanje, sporo kuvanje.
3 – 4	Odražavanje toplote, odmrzavanje.
1 – 2	Otapanje, pravljenje krema (rižoto).
<b>Nema napajanja (ISKLJUČENO)</b>	Ploča je u stanju pripravnosti ili isključena (svaka preostala toplota na kraju procesa kuvanja, označena sa „Hot“).

\*Booster je poseban režim koji koristi nivo snage veći od 18 za brže zagrevanje vode. Ovaj režim se može održavati do 10 minuta u zavisnosti od zone koja se koristi. Nakon ovog vremena, snaga se automatski smanjuje na nivo 18.

\*\*Prilikom prženja zamrznutih proizvoda kao što je pomfrit, preporučuje se korišćenje zona za kuvanje koje nisu deo Flexi zone. Ako želite da pržite pomoću Flexi zone za kuvanje, preporučujemo da koristite prednju zonu.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

### Važno:

• **Pre čišćenja, uverite se da su zone za kuvanje isključene i da se ne prikazuje indikator preostale toplote („Hot“).**

- Nemojte koristiti abrazivne sundere ili strugače, jer bi mogli da oštete staklo.
- Nakon svake upotrebe, očistite ploču za kuvanje (kada je hladna) da biste uklonili naslage i fleke od ostatka hrane.
- Površina koja se ne održava dovoljno čistom može umanjiti osetljivost dugmadi kontrolne table.
- Koristite strugač samo ako su ostaci zalepljeni za ploču za kuvanje. Sledite uputstva proizvođača strugača da biste izbegli grebanje stakla.


- Šećer ili hrana sa velikom količinom šećera mogu da oštete ploču za kuvanje i moraju se odmah ukloniti.
- So, šećer i pesak mogu da izgremu staklenu površinu.
- Koristite mekanu krpu, upijajući ubrus ili posebno sredstvo za čišćenje ploče za kuvanje (pratite uputstva proizvođača).
- Prosipanja tečnosti u zonama za kuvanje mogu da izazovu pomeranje ili vibriranje šerpi.
- Dobro osušite ploču za kuvanje nakon čišćenja.

## OTKLANJANJE PROBLEMA

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

Obratite pažnju na sledeće: Prisustvo vode, tečnosti prosute iz šerpi ili drugih predmeta koji se nalaze na dugmetu ploče za kuvanje, može slučajno da aktivira ili deaktivira funkciju zaključavanja kontrolne table.

ŠIFRA ZA PRIKAZ/ PREPOZNATI PROBLEM	OPIS	MOGUĆI UZROCI	REŠENJE
F9E0	Pogrešno povezivanje kablova za napajanje.	Povezivanje kablova za napajanje nije baš onako kako je navedeno u odeljku „Priključivanje na električno napajanje“.	Povezivanje kablova za napajanje obavite onako kako je navedeno u odeljku „Priključivanje na električno napajanje“.
F0EA	Kontrolna tabla se isključuje zbog previsoke temperature.	Unutrašnja temperatura elektronskih delova je previsoka.	Sačekajte da se ploča za kuvanje ohladi pre ponovne upotrebe.
F0E9 Nivo snage je automatski smanjen. Zona za kuvanje se automatski isključuje. Ploča se automatski isključuje.	Zona za kuvanje se isključuje kada su temperature previsoke. Nivo snage se smanjuje, zona za kuvanje se isključuje ili se ploča za kuvanje isključuje ako su temperature previsoke.	Unutrašnja temperatura elektronskih delova je previsoka. Ventilacija ploče možda neće biti dovoljna da obezbedi pravilno funkcionisanje ploče.	Sačekajte da se oblast za kuvanje ohladi pre ponovne upotrebe. Da bi uređaj pravilno funkcionisao, ploča mora biti adekvatno provetrena sa adekvatnim dovodom svežeg vazduha. Proverite da li je ploča za kuvanje instalirana prateći uputstva opisana u odeljku „Ugradnja“. Uverite se da nema predmeta koji ometaju zadnji i donji zadnji deo ploče.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Isključite ploču za kuvanje sa električne mreže. Sačekajte nekoliko sekundi (više od 10) i zatim ponovo priključite ploču za kuvanje sa strujnim napajanjem. Ukoliko se problem nastavi, pozovite servisni centar i navedite kôd greške koja se pojavljuje na displeju.		
dE [kada je ploča isključena]	Ploča se ne zagreva. Funkcije se ne uključuju.	REŽIM ZA DEMONSTRACIJU uključen.	Sledite uputstva u odeljku „Prva upotreba“.

ŠIFRA ZA PRIKAZ/ PREPOZNATI PROBLEM	OPIS	MOGUĆI UZROCI	REŠENJE
Posebna funkcija se ne uključuje i ploča za kuvanje generiše zvučni signal.	Ploča za kuvanje ne dozvoljava da se posebna funkcija aktivira.	Regulator snage ograničava aktiviranje posebne funkcije u skladu sa postavkom kontrole snage odabranom za ploču (npr. 2,5 kW).	Pogledajte odeljak „Kontrola snage“.
Kada izaberete nivo snage ili koristite funkciju Booster, nivo snage se automatski smanjuje.	Ploča automatski postavlja maksimalnu raspoloživu snagu (čak i ispod podešene) kako bi se obezbedilo korišćenje zone za kuvanje.	Regulator snage ograničava aktiviranje posebne funkcije u skladu sa postavkom kontrole snage odabranom za ploču (npr. 2,5 kW). Funkcija Booster može imati različito trajanje u zavisnosti od zone koja se koristi. Nakon isteka vremena Booster, snaga se automatski smanjuje na nivo 18. Ventilacija ploče možda neće biti dovoljna da obezbedi pravilno funkcionisanje ploče.	Pogledajte odeljak „Kontrola snage“ ili „Funkcija Booster“. Da bi uređaj pravilno funkcionisao, ploča mora biti adekvatno provetrena sa adekvatnim dovodom svežeg vazduha. Proverite da li je ploča za kuvanje instalirana prateći uputstva opisana u odeljku „Ugradnja“. Uverite se da nema predmeta koji ometaju zadnji i donji zadnji deo ploče.
	Posuđe nije detektovano. Zona za kuvanje se isključuje nakon 30 sekundi.	Ovaj simbol se pojavljuje ako šerpa nije podesna za indukciono kuvanje, nije pravilno postavljena ili nije odgovarajuće veličine za izabranu zonu za kuvanje. Ako se šerpa ne detektuje u roku od 30 sekundi nakon izbora, zona za kuvanje se isključuje.	Ako je vaše posuđe pogodno za indukciono kuvanje (pogledajte odeljak „Dodaci“) i pravilno je postavljeno na željenu zonu za kuvanje, pokušajte da ga koristite na manjoj zoni za kuvanje. U suprotnom, koristite odgovarajuće posuđe (pogledajte odeljak „Dodaci“).
Ploča emituje dva kratka zvučna signala, a zatim se sama isključuje. Poruka „ISKLUČENO“ će tada biti prikazana do 60 sekundi. Tokom ovog vremena ploča se ne može ponovo uključiti i dva kratka zvučna signala će se čuti svakih 5 sekundi.	Prosuta voda, prosuta hrana i/ili predmet koji leži na dugmadima kontrolne table mogu imitirati vaš prst i slučajno aktivirati ili deaktivirati jedno od dugmadi na ploči za kuvanje: <ul style="list-style-type: none"> <li>dugme za uključivanje/isključivanje, što dovodi do nenamernog isključivanja ploče za kuvanje;</li> <li>dugme za zaključavanje tastera, koje uzrokuje neželjeno aktiviranje zaključavanja tastera kada se pritisne duže od 3 sekunde. Funkcija ostaje aktivna čak i nakon što je ploča isključena, sa simbolom zaključavanja tastera i svetlećim LED svetlom;</li> <li>klizna tastatura, što dovodi do neželjene promene nivoa snage.</li> </ul> Ploča će se sama isključiti (sa porukom „ISKLUČENO“) ako se ne očisti u roku od 8 sekundi.		Osušite i/ili očistite i/ili uklonite predmet tako da se ploča može ponovo uključiti 60 sekundi nakon što se pojavi poruka ISKLUČENO. Ako se zaključavanje tastera slučajno aktivira, pritisnite dugme za zaključavanje tastera 3 sekunde radi deaktiviranja. Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste uključili ploču.
Voda ne ključa kada se koristi Heat Control (🔥).	Voda ne ključa ako je temperatura podešena pomoću funkcije Heat Control.	Trenutno koristite Heat Control za ključanje vode.	Koristite Potpomognuto ključanje (Boil & Cook) ili funkciju Booster.
Prilikom umetanja posuđa može se čuti škljocanje.	Ovi kontinuirani zvuci škljocanja se javljaju kada tiganj ne može da primi punu snagu podešenog nivoa snage. Prečnik tiganja može biti manji od minimalnog prečnika navedenog u uputstvima za upotrebu za određene zone za kuvanje. Čak i ako koristite tiganj ispravnih dimenzija, neki modeli tiganja imaju dno koje je delimično prekriveno metalnim umecima (ili nema ravnomernu feromagnetnu distribuciju) i ne rade uvek na očekivan način.		Koristite tiganj prečnika većeg od minimalnog prečnika navedenog u uputstvima za određenu zonu za kuvanje ili koristite jači tiganj (pogledajte odeljak „Dodaci“).
Ploča je isključena.	Ploča se automatski isključuje u sledećim situacijama: <ul style="list-style-type: none"> <li>U slučaju prolivene vode, prosute hrane ili predmeta postavljenih na dugmad na kontrolnoj tabli koji bi mogli slučajno aktivirati dugme za uključivanje/isključivanje: Ako se ovi predmeti ne uklone u roku od 8 sekundi, ploča će se automatski isključiti i oglasiti zvučni signal.</li> <li>Ako nema interakcije sa kontrolnom tablom duže od 30 sekundi i nijedna zona za kuvanje nije aktivna.</li> <li>Ako posuđe nije otkriveno duže od 30 sekundi i tokom tog vremena nije bilo interakcije sa kontrolnom tablom.</li> <li>Maksimalno vreme rada za nivo snage ili funkciju je isteklo i ploča nije korišćena duže od 30 sekundi.</li> <li>Ostali slučajevi koji ovde nisu navedeni.</li> </ul>		Za više informacija pogledajte odeljak „Svakodnevna upotreba“. Ručno uključite ploču.
Dok koristite funkciju Potpomognuto ključanje (Boil & Cook), voda ne dostiže tačku ključanja. ii Funkcija ne pokazuje da je tačka ključanja dostignuta u roku od približno 90 sekundi od početka procesa ključanja.	U zavisnosti od posuđa ili količine vode koja se koristi, tačka ključanja možda neće biti dostignuta. Bez obzira da li voda ključa ili ne, nivo snage može automatski pasti na 15 nakon otprilike 15 minuta od aktiviranja funkcije.		Ako voda ne ključa, možete je dovesti do ključanja tako što ćete povećati nivo snage zone za kuvanje koju koristite. Alternativno, možete koristiti i drugu posudu pogodnu za indukciju.  Ako funkcija ne pokazuje ključanje u roku od približno 90 sekundi od početka procesa kuvanja, preporučujemo da isključite funkciju Boil&Cook i nastavite sa kuvanjem na nivoima snage.

## ZVUCI KOJI SE PROIZVODE TOKOM RADA

Indukcione ploče za kuvanje mogu da pište ili škripe tokom normalnog rada.

Ovi zvuci u stvari dolaze od posuđa i povezani su sa karakteristikama dna posuda (na primer, kada su dna napravljena od različitih slojeva materijala ili su nepravilna).

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

Indukcione ploče mogu da proizvode neprekidno škljocanje kada je postavljena šerpa/tiganj. Ovi zvuci mogu da se javljaju kada tiganj ne može da primi punu snagu podešenog nivoa snage. Koristite tiganj prečnika većeg od minimalnog prečnika navedenog u uputstvima za određenu zonu za kuvanje ili koristite jači tiganj (pogledajte odeljak „Dodaci“).

Prosuta voda, prosuta hrana i/ili predmet koji leži na dugmadima kontrolne table mogu imitirati vaš prst i slučajno aktivirati ili deaktivirati jedno od dugmadi na ploči za kuvanje, kao i generisati zvučne signale kroz kontakt između objekata i tastera. Ako se ovi predmeti ne uklone u roku od 8 sekundi, ploča će se automatski isključiti i proizvesti zvuk koji se ponavlja svakih 5 sekundi dok se predmet ili voda ne uklone sa kontrolne table, čak i nakon isključivanja. Da biste izbegli isključivanje, trebalo bi da očistite prosipanje sa interfejsa i temeljno ga osušite u roku od 8 sekundi ili koristite funkciju brisanja, koja vam daje 30 sekundi za čišćenje i sušenje.

Imajte u vidu da je dugme za uključivanje/isključivanje uvek aktivno.

## POSTPRODAJNI SERVIS

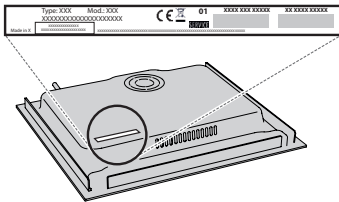
### PRE NEGO ŠTO POZOVETE POSTPRODAJNI SERVIS:

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

### UKOLIKO SE PROBLEM NASTAVI I NAKON GORENAVEDENIH PROVERA, OBRATITE SE NAJBЛИŽEM POSTPRODAJNOM SERVISU.

Kada stupate u kontakt sa našim postprodajnim servisom, uvek navedite:

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



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



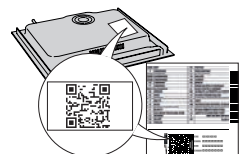
Mod. **xxx xxx**  
Ind.C. **xxxx xxxx xxxx**  
SN: **xxxx xxxx xxxx**  
Prod.N. **xxxx xxxx xxxx**

- svoju punu adresu;
- svoj broj telefona.

Ako su potrebne bilo kakve popravke, kontaktirajte ovlašćeni postprodajni servis (radi garancije da će se koristiti originalni rezervni delovi i da će se popravke pravilno obaviti).

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

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



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Proizvedeno pod licencom.

## BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

## FONTOS: OLVASSA EL ÉS TARTSA BE!

A készülék használata előtt olvassa el az alábbi biztonsági útmutatót. Őrizze meg a későbbi felhasználás érdekében.

A kézikönyvben és a készüléken található fontos biztonsági figyelmeztetéseket mindig olvassa el és tartsa be. A gyártó nem vállal felelősséget a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyásából, a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a készülék kezelőszerveinek helytelen beállításából eredő károkért.

⚠ **FIGYELEM:** Ha a főzőlap felülete megrepedt, ne használja a készüléket - fennáll az áramütés veszélye.

⚠ **FIGYELEM:** Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőfelületeken.

⚠ **VIGYÁZAT!** A főzési folyamat során ne hagyja a készüléket hosszabb időre felügyelet nélkül! Rövid főzési folyamat során a készülék folyamatos felügyelete szükséges.

⚠ **FIGYELEM:** Ha felügyelet nélkül zsírral vagy olajjal főz a főzőlapon, az veszélyes lehet, és tüzet okozhat. SOHA ne próbálja a tüzet vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat egy fedővel vagy tűzálló pokróccal.

⚠ Ne használja a főzőlapot munkafelületként vagy tartófelületként. Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl.

⚠ A fémből készült tárgyakat, pl. késeket, villákat, kanalakat és fedőket ne tegye rá a főzőlapra, mert felforrósodhatnak.

⚠ Kisgyermeket (0–3 év között) ne engedjen a készülék közelébe. Gyermekek (3–8 év között) kizárólag felnőtt felügyelete mellett tartózkodhatnak a készülék közelében. A 8 éves vagy idősebb gyermekek, továbbá csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel élő, illetve kellő tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, továbbá ha előzőleg ellátták őket útmutatásokkal a készülék használatára vonatkozóan, és ismerik a használatból eredő esetleges kockázatokat. Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel. Gyermekek nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását felügyelet nélkül.

⚠ Használat után kapcsolja ki a főzőlapot a kezelőgombbal, és ne hagyatkozzon az edényérezékelőre.

⚠ **FIGYELEM:** A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.

⚠ Sütés előtt vagy után az ételt nem szabad a sütőben vagy annak tetején hagyni több mint egy órán át.

### RENDELTESSZERŰ HASZNÁLAT

⚠ **VIGYÁZAT!** Kialakításából adódóan a készülék működtetése nem lehetséges külső időzítő szerkezettel vagy külön távirányítóval.

⚠ Ezt a készüléket háztartási, illetve ahhoz hasonló célokra tervezték, mint például: üzletekben, irodákban lévő és egyéb munkahelyi konyhákban; tanyán; szállodák, motelek, reggelit és szobát kínáló és egyéb szálláshelyek vendégei számára.

⚠ Minden más felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése).

⚠ A készülék nem nagyüzemi használatra való. Ne használja a készüléket a szabadban.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Az indukciós főzőlap hangjelzést adhat, ha valamit a kezelőpanelen hagynak. Kapcsolja ki a főzőlapot a BE/KI gombbal.

### ÜZEMBE HELYEZÉS

⚠ A készülék mozgatását és üzembe helyezését a sérülésveszély csökkentése érdekében két vagy több személy végezze. Viseljen védőkesztyűt a készülék kicsomagolása és üzembe helyezése során, nehogy megvágja magát.

⚠ A készülék üzembe helyezését és javítását, a vízbekötést (ha van) és az elektromos csatlakoztatást is beleértve, kizárólag képzett szakember végezheti. Ne javítsa meg, illetve ne cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, ha az adott művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben. Ne engedje a gyermekeket abba a helyiségbe, ahol az üzembe helyezést végzi. A kicsomagolás után ellenőrizze, hogy a készülék sérült-e a szállítás során. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal. Üzembe helyezés után a csomagolóanyagokat (műanyag, habszivacs stb.) az esetleges fulladásveszély miatt olyan helyen tárolja, vagy úgy dobja ki, hogy a gyermekek ne férhessenek hozzá. Az áramütés elkerülése érdekében az üzembe helyezési műveletek előtt húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját. Az áramütés és a tűzveszély elkerülése érdekében az üzembe helyezés során győződjön meg arról, hogy a készülék miatt nem sérül-e a hálózati tápkábel. A készüléket csak a megfelelő üzembe helyezést követően kapcsolja be.


⚠ A készülék beszerelése előtt végezzen el minden asztalosmunkát a bútoron, és távolítsa el minden faforgácsot és fűrészport.


### ELEKTROMOS ÁRAMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK

⚠ Fontos, hogy a készüléket le lehessen választani az elektromos hálózatról a villásdugó kihúzásával vagy az aljzat és a készülék közé szerelt, többpólusú megszakítóval, illetve kötelező a készüléket a biztonsági előírásoknak megfelelően földelni.


⚠ Ne használjon hosszabbítót, elosztót vagy adaptert. Beszerelés után az elektromos alkatrészeknek

hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára. Ne használja a készüléket mezítláb, és ne nyúljon hozzá nedves kézzel. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült, illetve ha a készülék nem működik megfelelően, megsérült vagy leejtették.

 A beszereléshez csak akkor használható tápkábel-csatlakozó, ha a készülék rendelkezik a gyártó által felszerelt csatlakozóval.


 Ha a hálózati kábel megsérül, az áramütés kockázatának elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizképviselőjével vagy egy hasonlóan képzett szakemberrel kell egy ugyanolyan kábelre kicseréltetni.

### **TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS**

 **FIGYELEM:** Bármilyen karbantartási művelet előtt győződjön meg arról, hogy a készüléket kikapcsolta és kihúzta a konnektorból. Az áramütés elkerülése érdekében soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.

 Ne használjon súroló- vagy korrozív szereket, klóros tisztítószereket vagy dörzsszivacsot.

### **A CSOMAGOLÓANYAGOK ÁRTALMATLANÍTÁSA**


A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével .

A csomagolás különféle részeinek hulladékkezelését felelősségteljesen és a hulladékok elhelyezését szabályozó helyi rendelkezésekkel teljes összhangban végezze.

### **A HÁZTARTÁSI GÉPEK HULLADÉKKÉNT TÖRTÉNŐ ELHELYEZÉSE**

Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezésekor a helyi hulladékkezelési szabályokkal összhangban járjon el. Az elektromos háztartási készülékek kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további információkért forduljon az illetékes helyi hatósághoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalatához vagy az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta. Ez a berendezés az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU irányelvnek, illetve az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2013. évi (módosított) előírásoknak megfelelően került megjelölésre.

A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következményeket.

A terméken vagy a kísérő dokumentumokon található  jel azt jelzi, hogy a készüléket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem az elektromos és elektronikai készülékeknek megfelelő gyűjtőhelyen kell leadni.

### **ENERGIATAKARÉKOSÁGI TANÁCSOK**

A forró főzőlap maradék hőjének maximális kihasználása érdekében néhány perccel a főzés befejezése előtt kapcsolja ki a készüléket.

Az edény vagy serpenyő alja teljesen takarja a főzőlapot, a főzőlapnál kisebb edénnyel energiát pazarol.

A főzés során fedje le az edényeket és serpenyőket szorosan illeszkedő fedővel, és minél kevesebb vizet használjon. A fedő nélküli főzés nagymértékben növeli az energiafogyasztást.

Csak lapos fenekű edényeket és serpenyőket használjon.

### **MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT**

A környezettudatos tervezésre vonatkozó 66/2014/EU rendelet irányelveinek, valamint a környezettudatos tervezésre és energiacímkézésre vonatkozó (módosított) (EU Exit) 2019-es rendelet irányelveinek, az EN 60350-2 európai szabvánnyal összhangban.

A készülék (EU) 2023/826 rendelet szerinti alacsony energiafogyasztású üzemmódjára vonatkozó információk az alábbi linken találhatóak: <https://docs.emeappliance-docs.eu>.

### **MEGJEGYZÉS**

A szívritmus-szabályozóval vagy hasonló jellegű egészségügyi készülékkel élők legyenek óvatosak a bekapcsolt indukciós főzőlap közelében. Az elektromágneses mező befolyásolhatja a szívritmus-szabályozó vagy hasonló jellegű egészségügyi készülék működését. Kérje ki orvosa vagy a főzőlap gyártója vagy a szívritmus-szabályozó, illetve más egészségügyi készülék gyártója tanácsát az indukciós főzőlap elektromágneses mezejének esetleges hatásairól.



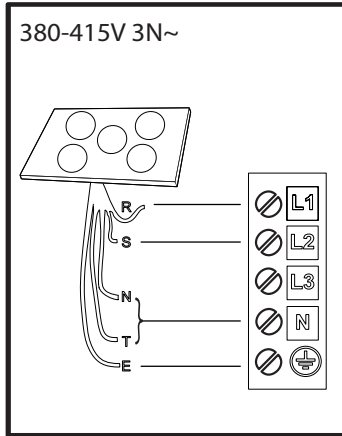
# ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

Az elektromos csatlakoztatást azelőtt kell elvégezni, hogy a készüléket a hálózatra csatlakoztatná.

A készüléket olyan szakembernek kell beszerelnie, aki ismeri az érvényben lévő biztonsági és üzembe helyezési előírásokat. A beszerelést a helyi villamosenergia-ellátó előírásai szerint kell elvégezni.

Győződjön meg arról, hogy a készülék alján található adattáblán megadott feszültség megegyezik az otthoni feszültséggel.

Az előírások szerint a készüléket földelni kell; kizárólag megfelelő méretű vezetékeket használjon (a földkábel is beleértve).



**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-σνιη

**S**

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

**T**

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-méllyna (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)-כחול (אפר)

**E**

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

**N**

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

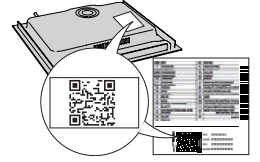

**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT  
VÁLASZTotta**

Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon: [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

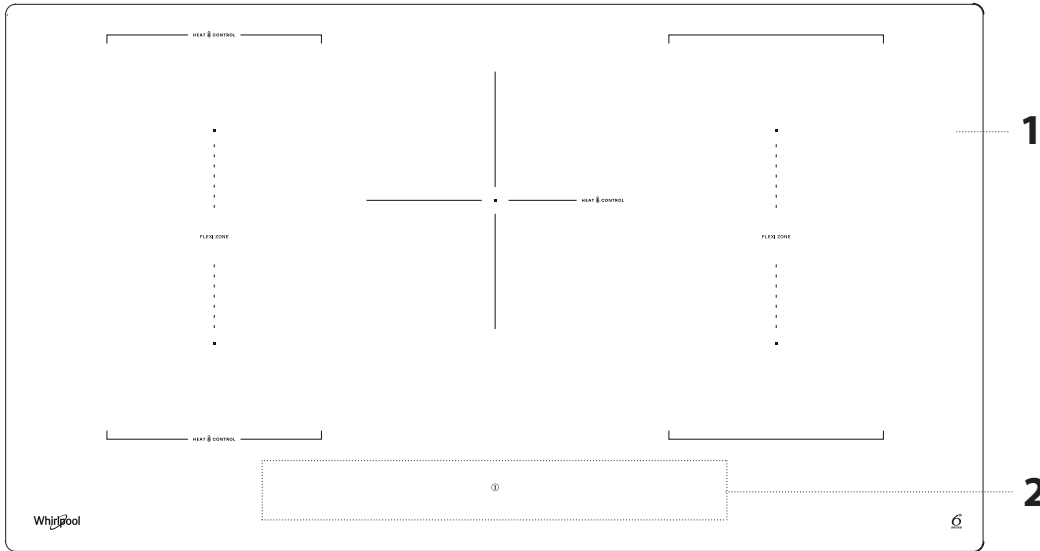


**A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.**

**A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK  
ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A  
KÉSZÜLÉKEN TALÁLHATÓ QR-  
KÓDOT**

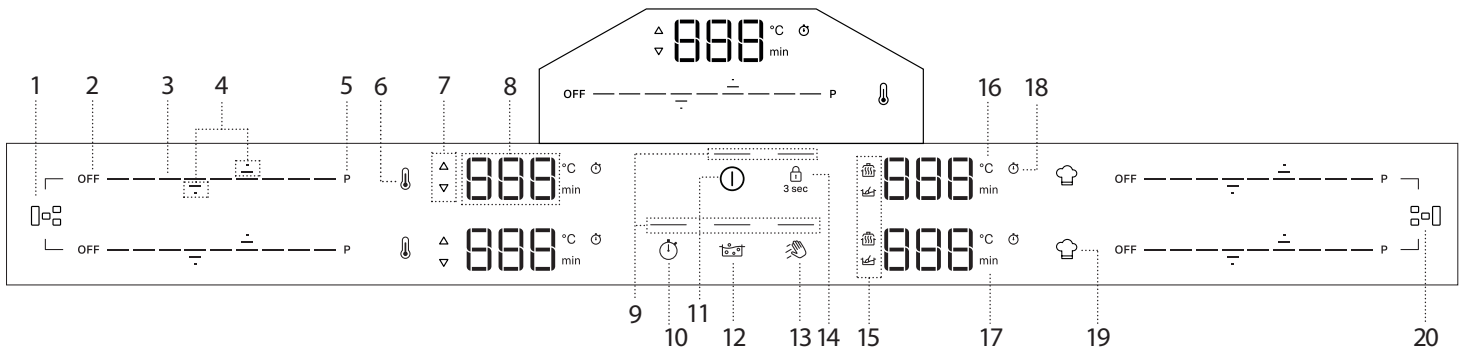


## TERMÉKLEÍRÁS



1. Főzőlapp
2. Kezelőpanel

## KEZELŐPANEL




- |   |   |  |
|---|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Flexi Zone gomb (bal)</li> <li>2. Főzőzóna kikapcsológombja</li> <li>3. Görgetős billentyűzet</li> <li>4. Nyílak a hőmérséklet/időzítő beállításához</li> <li>5. Gyors melegítés gomb (Booster)</li> <li>6. Heat Control gomb</li> <li>7. Előmelegítés/lehűlés jelző</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Főzőzóna kijelző</li> <li>9. Jelzőfény - a funkció aktív</li> <li>10. Időzítő gomb</li> <li>11. Be/Ki gomb</li> <li>12. Asszisztált forralás (Boil&amp;Cook) gomb</li> <li>13. Törlés funkció gomb</li> <li>14. Gombzár gomb – 3 másodperc</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>15. Ikonok/speciális funkciók aktiválása</li> <li>16. Hőmérsékletjelző (Celsius)</li> <li>17. Perc jelző</li> <li>18. Időzítő jelzés ikonja</li> <li>19. Speciális funkciógomb</li> <li>20. Flexi Zone gomb (jobb)</li> </ol> |
|---|---|--|




**MEGJEGYZÉS:** Nyomja meg a BE/KI gombot (11); az összes elérhető funkció láthatóvá válik néhány pillanatra, majd csak a legfontosabbak maradnak aktívak. A többi használható, és a készülék későbbi használata során aktiválódik.

**FONTOS:** Az összes rendelkezésre álló funkciót halvány fényerősséggel világítja meg, amely csak akkor válik intenzívebbé, ha aktiválja őket.



# TARTOZÉKOK

Kizárólag indukciós főzőlapokhoz való, ferromágneses anyagból készült főzőedényeket használjon. Általában a főzőedények aljára nyomtatott  jelzés segítségével ellenőrizheti, hogy az adott edény megfelel-e erre a célra. Ennek hiányában egy mágnessel is ellenőrizheti, hogy az edény alja mágneses-e.

EDÉNY	ANYAG	TULAJDONSÁGOK
Ajánlott edények 	Az edény alja rozsdamentes acélból készült réteges kialakítással, zománcozott acélból, öntöttvasból.	Optimális hatékonyságot biztosít, gyorsan felmelegszik és egyenletesen elosztja a hőt.
Megfelelő edények 	Az edény alja nem teljesen ferromágneses (a mágnes csak az edény aljának egy részén tapad meg).	Csak a ferromágneses terület melegszik fel. Ennek eredményeképpen kevésbé gyorsan melegedhet fel, és előfordulhat, hogy a hő kevésbé egyenletesen oszlik el.
Megfelelő edények 	A ferromágneses alj alumíniummal borított területeket tartalmaz, vagy közepén van egy bemélyedés.	A ferromágneses terület kisebb, mint az edény aljának tényleges területe. Ennek eredményeként kevesebb energiát adhat le, és előfordulhat, hogy az edények nem melegednek fel kellőképpen. A készülék nem észlel edényt.
Nem alkalmas	Normál vékony acél, üveg, agyag, réz, alumínium és más nem ferromágneses anyagok, vagy gumi lábakkal rendelkező edények.	A készülék nem észleli az edényt és nem melegszik fel.

**MEGJEGYZÉS:** Minden edénynek lapos aljjal kell rendelkeznie. Rendszeresen ellenőrizze az edény alját, hogy nincs-e rajta vetemedés jele, mivel egyes edények a nagy hő hatására deformálódhatnak. Olyan edények használata, melyek nem felelnek meg az ajánlott méreteknél és tulajdonságoknak, jelentősen befolyásolhatja a főzési teljesítményt, és nem kielégítő eredményt hozhat.

## ADAPTER INDUKCIÓS FŐZÉSRE ALKALMATLAN EDÉNYEKHEZ

Az adapterlemez használata befolyásolja a hatékonyságot, és ezért növeli a víz vagy az étel felmelegítéséhez szükséges időt. Győződjön meg arról, hogy az edény

# ELSŐ HASZNÁLAT

## ENERGIAGAZDÁLKODÁS

A vásárláskor a főzőlap a maximális teljesítményre van beállítva. Módosítsa a beállítást az Ön háztartási elektromos rendszerének határértékei alapján, a következő bekezdésben leírtak szerint.

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

Az alábbi táblázat az egyes zónák által az egyes funkciókhoz felhasznált teljesítményt mutatja, hogy segítsen megérteni a választott teljesítménybeállítás alapján alapuló lehetséges felhasználási korlátozásokat.

ZÓNA	1 vagy 2	1 + 2	3	4 vagy 5	4 + 5
<b>TELJESÍTMÉNYSZINT 18 (KW)</b>	2,2	2,2	2,5	2,2	2,2
<b>BOOSTER (KW)</b>	3,7	3,7	3,7	3,7	3,7
<b>HEAT CONTROL (KW)</b>	1,4	–	1,4	–	–
<b>ASSZISZTÁLT FORRALÁS (BOIL&amp;COOK) (KW)</b>	3,0	–	3,0	–	–
<b>OLVASZTÁS (KW)</b>	–	–	–	0,05	–
<b>MELEGENTARTÁS (KW)</b>	–	–	–	0,2	–

Példák a fenti táblázatban szereplő értékekre való hivatkozással:

Ha a „Teljesítménykezelés” értéket 4 kW-ra állítja, és egyszerre több főzőzónát aktivál, a főzőlap automatikusan beállítja a teljesítményszinteket, hogy ne lépje túl a teljes teljesítményhatárt (pl. 4 kW).

Például, ha a „Teljesítménykezelés” 4 kW-ra van állítva, ha a 4. zónát „Booster” (=3,7 kW) értékre állítja, majd megpróbálja aktiválni az 1. zónát a 18. szinten (2,2 kW), a teljes teljesítmény meghaladná a 4 kW-os határértéket (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Ezért a főzőlap automatikusan beállítja a teljesítményszinteket az alábbiak szerint: a 4. főzőzóna, amelyet korábban „Booster”-re állítottak be, a 18. szintre (=2,2 kW) lesz beállítva, míg az

alján lévő ferromágnes átmérője megfelel mind az adapterlemez átmérőjének, mind a főzőzóna átmérőjének. Ha ezek a méretek nem egyeznek, jelentősen csökkenhet a hatékonyság és a teljesítmény. Ha nem tartja be ezeket az útmutatásokat, akkor a hő felgyülemlik, és nem jut el hatékonyan az edénybe, ami a lemez és a főzőlap megfeketedéséhez vezethet.

## ÜRES FŐZŐEDÉNYEK

A főzőlap belső biztonsági rendszerrel van felszerelve, amely túl magas hőmérséklet észlelésekor aktiválja az „Automatikus kikapcsolás” funkciót. A vékony aljú, üres edények és serpenyők használata nem ajánlott, ha mégis ilyen edényeket használ, előfordulhat, hogy a hőmérséklet gyorsabban emelkedik, mint amennyi idő az „Automatikus kikapcsolás” azonnali működésbe lépéséhez szükséges, ami a főzőedény vagy a főzőlap felületének sérüléséhez vezethet. Ha ez megtörténik, ne érintse meg a serpenyőt vagy a főzőlapot. Várja meg, amíg az összes alkatrész lehűl. Ha bármilyen hibaüzenet jelenik meg a kijelzőn, hívja a szervizközpontot.

## A FŐZŐEDÉNYEK ALJÁNAK MEGFELELŐ MÉRETE A KÜLÖNBÖZŐ FŐZŐZÓNÁKHOZ

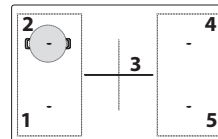
A főzőlap megfelelő működésének biztosításához használjon olyan főzőedényeket, amelyek aljának átmérője megfelelő az egyes zónákhoz (lásd az alábbi táblázatot). Vegye figyelembe, hogy az edénygyártók gyakran az edény felső átmérőjének méretét adják meg, nem pedig az edény aljának átmérőjét.

Annak érdekében, hogy a főzőlap az elvárt módon működjön, mindig olyan főzőzónát használjon, amelynek mérete megegyezik az edény alján lévő ferromágnes méretével.

Helyezze a serpenyőt/edényt megfelelően a használt főzőzónára. Nem ajánlott a főzőzóna méreténél nagyobb főzőedényeket használni.

### EDÉNYHASZNÁLAT ZÓNÁNKÉNT

Zóna	Megfelelő edényalak	Megfelelő ferromágneses alj (cm)
1 vagy 2	Kerek vagy négyzet alakú	16 - 21
3	Kerek	16 - 21
4 vagy 5	Kerek vagy négyzet alakú	16 - 21
1+2 vagy 4+5 (Flexi Zone)	Ovális vagy téglalap alakú	Rövid oldal 16 - 21 Hosszú oldal 24 - 38



1. főzőzóna a 15. szintre (=1,6 kW, a maximális teljesítményszint nem haladhatja meg a 4 kW-os korlátot).

## Beállítások menü: alapértelmezett beállítások módosítása

Miután csatlakoztatta a készüléket a fő tápegységhez, a Beállítások menübe lépve 60 másodpercen belül módosíthatja az alapértelmezett beállításokat:

- Miután csatlakoztatta a főzőlapot a fő áramforráshoz, várja meg, amíg az összes LED egymás után ki- és bekapcsol.
- Nyomja meg és tartsa lenyomva a Be/Ki gombot (Ⓢ) a főzőlap bekapcsolásához.
- Nyomja meg és tartsa nyomva a Gombzár gombot (Ⓢ) legalább 6 másodpercig a Beállítás menübe való belépéshez. Hagyja figyelmen kívül a billentyűzár aktiválási hangját, amelyet a megnyomás után 3 másodperccel hallani fog.
- A beállítás típusa (pl. „PL”) a bal felső főzőzóna kijelzőn jelenik meg, az alapértelmezett (vagy aktuális) érték (pl. „2\_5”) pedig a bal alsó főzőzóna kijelzőn.
- A beállítás típusát a bal felső főzőzóna felfelé (⬆) és lefelé (⬇) mutató nyilával választhatja ki. Az értékét a bal alsó főzőzóna felfelé (⬆) és lefelé (⬇) mutató nyilával módosíthatja. A beállítások típusait, alapértelmezett értékeit és a lehetséges értékeket lásd az alábbi táblázatban.
- Nyomja meg a Be/Ki gombot a megerősítéshez.
- A megerősítés nélkül a főzőlap kilép a Beállítás menüből, és 30 másodpercen belül visszatér a korábbi értékekhez.

SORREND	BEÁLLÍTÁS TÍPUSA	BALRA FENT	BALRA LENT (ALAPÉRTELMEZETT)	LEHETSÉGES ÉRTÉKEK
1	Teljesítménykorlátozás	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW; 9_0 kW; 11_0 kW
2	Hangjelzés	Aud	On	Be/ki
3	Demó üzemmód	dE	Off	Ki/Be

**MEGJEGYZÉSEK:** ha a demó üzemmód funkciót egyszer már aktiválták, az akkor is bekapcsolva marad, ha a fő tápellátás megszakad.

### 1 A FŐZŐLAP BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

A főzőlap bekapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva a Be/Ki gombot. A gomb feletti LED világítani kezd, és hangjelzés hallható. Néhány másodperc múlva irányíthatja a főzőlapot. A főzőlap kikapcsolásához nyomja meg újra ugyanazt a gombot; az összes főzőzóna kikapcsol.

### ELHELYEZÉS

A főzőedényekkel ne takarja le a kezelőpanel ikonjait.

Megjegyzés: A kezelőpanel melletti főzőzónák esetében ajánlatos a főzőedényeket a jelölésen belül tartani (vegye figyelembe az edény alját és felső peremét is, mivel ez utóbbi általában nagyobb).

Így elkerülhető a kezelőpanel túlmelegedése. Grillezéshez és sütéshez lehetőség szerint a hátsó főzőzónákat használja.



### A FŐZŐZÓNÁK AKTIVÁLÁSA/DEAKTIVÁLÁSA ÉS A TELJESÍTMÉNYFOKOZATOK BEÁLLÍTÁSA



#### A főzőzónák aktiválásához:

A főzőlap bekapcsolásakor az összes rendelkezésre álló főzőzóna görgetős billentyűzete (CSÚSZKA) alacsony fényerővel bekapcsol. Helyezze az ujját az aktiválni kívánt zóna görgetős billentyűzetére (CSÚSZKA), és óvatosan csúsztassa jobbra, ha növelni szeretné a teljesítményszintet, vagy balra, ha csökkenteni szeretné. Észre fogja venni, hogy a vezérlő billentyűzet szegmensei a kiválasztott teljesítményszint alapján nagy fényerőre váltanak, és a kijelző számjegyei a kiválasztott teljesítményszintnek megfelelő számot mutatják (1-től 18-ig). A „P” gombbal választhatja ki a gyors melegítés funkciót (Booster) a víz gyors felforralásához.

#### A főzőzónák kikapcsolásához:

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

**MEGJEGYZÉS:** A kiomló víz, az ételek túlfolyása és/vagy a kezelőpanel gombjaira helyezett tárgy az ujjá helyett véletlenül aktiválhatja vagy deaktiválhatja a főzőlap bármelyik gombját. Ha az ilyen elemeket 8 másodpercen belül nem távolítják el, a főzőlap két rövid hangjelzést ad, és magától kikapcsol, miközben megjelenik az „OFF” üzenet.

### KEZELŐPANEL ZÁROLÁSA

A kezelőpanel-zárolási funkció a főzőlap beállításainak zárolására szolgál, hogy megakadályozza a beállítások véletlen módosítását vagy a funkciók véletlen aktiválását/deaktiválását. Szükség lehet ennek a funkciónak a használatára például az esetlegesen kifolyt folyadék vagy étel esetén, illetve biztonsági okokból (gyermekek véletlen érintkezése a főzőlappal), hogy megelőzze a főzőlap véletlen bekapcsolásának kockázatát. A kezelőpanel-zárolási funkció használatához nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot 3 másodpercig. A gomb magas fényerőre kapcsol, ugyanakkor hangjelzés hallható, és az ikon fölött egy figyelmeztető fényjelzés jelenik meg, amely azt mutatja, hogy a funkció aktív. A kezelőpanel lezárásának feloldásához ismétlje meg az aktiválási lépéseket.

**MEGJEGYZÉS:** Ekkor a kikapcsolás funkció kivételével minden funkció le van zárva a kezelőpanelen. Ha a főzőlapot a kezelőpanel zárolásával kapcsolja ki, nyomja

meg a BE/KI gombot, majd tartsa lenyomva a zárolás gombot 3 másodpercig a feloldáshoz.

### TÖRLÉS FUNKCIÓ

A törlés funkció ideiglenesen zárolja a felhasználói felület gombjait, hogy megakadályozza a beállítások véletlen módosítását a tisztítási folyamat során. A funkció nem szakítja meg a főzési folyamatot.

A törlés funkció letiltja a hangokat, ha a főzési folyamat vagy a szokásos tisztítás során víz kerül a felhasználói felületre.

Biztonsági okokból a BE/KI gombot a tisztítás során akár önkéntelenül is be lehet kapcsolni.

#### A törlés funkció aktiválásához:

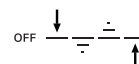
1. Nyomja meg a Törlés funkció gombot (☞). A funkció aktiválásakor hangjelzés hallható.
2. A gomb feletti LED világítani kezd és égve marad, miközben maga a gomb a funkció aktivitásának teljes időtartama alatt villog.
3. A kezelőpanel 30 másodpercig zárolva marad.

### IDŐZÍTŐ

Az időzítő az összes aktív főzési zónát szabályozza.

#### Az időzítő aktiválásához:

1. Válassza ki a főzőzónát, és adja meg a kívánt teljesítményszintet.
2. Az időzítő gomb körülbelül 5 másodperccel a főzőedény felismerése után bekapcsol. Nyomja meg addig, amíg a kiválasztott főzőzóna speciális szimbólumának megfelelő jelzőfény világítani nem kezd.
3. A felfelé (↑) és lefelé (↓) nyilakkal állítsa be az időt. (Ne nyomja meg és ne tartsa 8 másodpercnél tovább lenyomva, különben a főzőlapon az OFF jelzés jelenik meg. További információért lásd a Hibaelhárítás részt.) Az idő 000 másodperc és 30 perc között minden egyes lenyomással 1 perccel nő; 30 és 150 perc között az idő 5 perces lépésekben növekszik. Ha az időt 10 perccel kell módosítani, használja az oldalsó vonalakat. A bal oldali vonal 10 percet von le, míg a jobb oldali vonal 10 percet ad hozzá (lásd a következő ábrát).



4. A beállított idő megerősítéséhez nyomja meg az óra gombot (⌚). Ellenkező esetben az idő 5 másodperc múlva automatikusan megerősítésre kerül, anélkül, hogy bármilyen műveletre kerülne sor.
5. Bármikor megváltoztathatja az időt, és egyszerre több időzítőt is aktiválhat.
6. A visszazámlálás alatt érintse meg ujjával a csúszkát, hogy lássa a teljesítményszintet. Érintse meg a felfelé (↑) vagy lefelé (↓) nyilat a beállított hőmérséklet megtekintéséhez. 3 másodperc múlva a visszazámlálás újra megjelenik.
7. Amikor az időzítő lejár, hangjelzés hallható, és az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol.

#### Az időzítő deaktiválásához:

Nyomja meg a lefelé mutató nyilat (↓), amíg a kijelzőn 000 nem jelenik meg, és 5 másodperc múlva deaktiválódik.

### IDŐZÍTŐ KIJELZŐJE

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

### A FŐZŐZÓNÁK ÉS FUNKCIÓK MAXIMÁLIS MŰKÖDÉSI IDEJE

Teljesítményszint vagy funkció	OFF	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster	Olvasztás	Melegen tartás
Maximális működési idő	-	8 óra	6 óra	4 óra	3 óra	2 óra	1,5 óra	10 perc	8 óra	8 óra
Teljesítményszint az idő letelte után	-	0	0	0	0	0	0	18	0	0

Példák a fenti táblázatban szereplő értékekre vonatkozóan:

Ha bekapcsol egy főzőzónát, és annak teljesítményét a 14. szintre állítja, az legfeljebb 2 órán keresztül működik tovább. 2 óra elteltével a teljesítményszint 0 szintre csökken, és a főzőzóna automatikusan kikapcsol. Ha nincs más aktív főzőzóna, és 30 másodpercen belül nem történik beavatkozás a kezelőpanel gombjaival, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

Ha valamelyik főzőzónán aktiválja a Booster funkciót, akkor 10 perc után automatikusan a 18. teljesítményszintre csökken. 1,5 óra elteltével a teljesítményszint 0 szintre csökken, és a főzőzóna automatikusan kikapcsol. Ha nincs más aktív főzőzóna, és 30 másodpercen belül nem történik beavatkozás a kezelőpanel gombjaival, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

# FUNKCIÓK

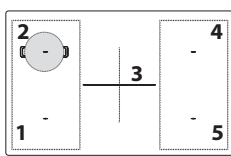
## P BOOSTER FUNKCIÓ

A Booster egy speciális üzemmód a 18. szintnél magasabb teljesítményszinttel, a leggyorsabb fűtés érdekében. Ez az üzemmód a használt zónától függően eltérő időtartamú lehet (lásd az alábbi táblázatot). A Booster időtartam letelte után a teljesítmény automatikusan a 18. szintre csökken.

**FONTOS:** Ne használja üres edénnyel vagy olajjal/vajjal. Ez a funkció vízfóraláshoz ideális.

**MEGJEGYZÉS:** A „Teljesítménykezelés” értékétől függően előfordulhat, hogy a Booster funkció bizonyos főzőzónák esetében nem áll rendelkezésre. Továbbá, ha egy főzőzónát Booster üzemmódra állít, majd aktivál egy másik zónát, az első a maximálisan elérhető szintre csökken (akár a 18. teljesítményszintnél jóval alacsonyabbra), hogy a második zóna használható legyen. A második főzőzóna a főzőlap adott oldalán rendelkezésre álló maradék teljesítmény alapján kerül beállításra vagy korlátozásra. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a teljesítmény leadása a használt edények méretétől és anyagától függően változhat.

### A ZÓNÁK BEMUTATÁSA



Zóna	Névleges teljesítmény (18. szint, kW)	Power Booster (kW)	Booster időtartama (perc)
1 vagy 2	2,2	3,7	10
3	2,5	3,7	10
4 vagy 5	2,2	3,7	10
1+2vagy 4+5 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

**MEGJEGYZÉSEK:** a táblázatban szereplő értékek a főzőlap teljesítményének értékelésére vonatkozó normatív szabványban leírt vizsgálati körülményekre vonatkoznak.  
A feltüntetett teljesítmény a használt edény méretétől vagy anyagától függően változhat.

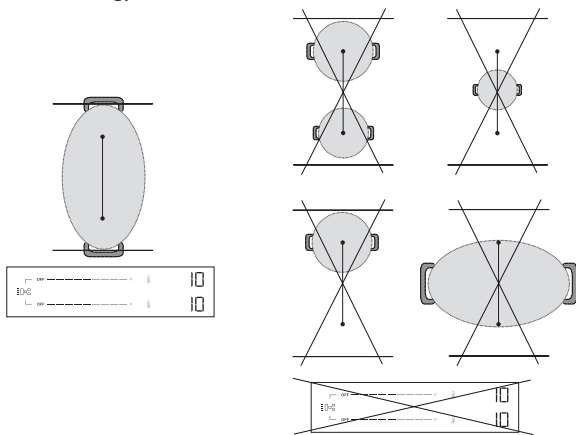
## RUGALMAS FŐZŐZÓNA (FLEXI ZONE)

Ezzel a funkcióval két főzőzónát egyetlen, hosszabb főzőzónává kombinálhat, hogy négyzetes, ovális vagy hosszúkás edényeket helyezhessen el, és egyetlen beállítást használhat az egész kombinált zónára.

A megfelelő eredmények biztosítása érdekében csak olyan edényeket és serpenyőket használjon, amelyeknek ferromágneses alja elég hosszú ahhoz, hogy a két zónát egyidejűleg lefedje. Helyezze a főzőedényeket a négyzetes rugalmas főzőzóna közepére.

A helyes és helytelen használatra az alábbi ábrán talál példákat.

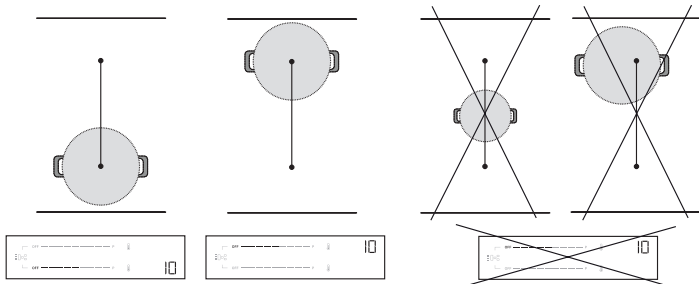
**MEGJEGYZÉS:** A közepén használt nagy kerek edény kevésbé gyorsan melegszik fel, és a hő kevésbé egyenletesen oszlik el.



**FONTOS:** A 21 cm-es vagy annál kisebb ferromágneses aljval rendelkező edények esetén ajánlott az egyes főzőzónák használata **anélkül, hogy a rugalmas főzési módot (Flexi Zone) aktiválnánk**. Helyezze a főzőedényeket az első vagy a hátsó zónára, majd aktiválja az adott zónát.

Ha a Flexi zóna aktív, a Hőszabályozás funkció nem lesz elérhető, így nem fogja látni a kezelőpanelen.

A helyes és helytelen használatra az alábbi ábrán talál példákat.

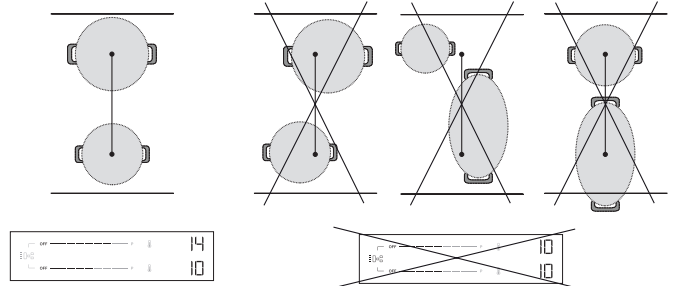


## Két különálló zónaként használt Flexi Zone

Két edény egyidejű használata esetén célszerű az elsőt a hátsó zónára, a másodikat pedig az első zónára helyezni (lásd az alábbi ábrát). Ebben az esetben a zónákat aktiválni kell a **rugalmas főzési mód (Flexi Zone) használata nélkül**.

Az optimális teljesítmény érdekében győződjön meg arról, hogy mindkét serpenyő a saját zónájában van. Ne tolja el az egyik edényt/serpenyőt a középpontból, hogy helyet csináljon a másiknak. A főzőedényt a főzőzóna területére helyezze, illetve ne tegye a kezelőpanel tetejére.

A helyes és helytelen használatra az alábbi ábrán talál példákat.



## AUTOMATIKUS FUNKCIÓK

Ez a főzőlap néhány automatikus funkcióval segíti Önt a főzési folyamatban. Felhívjuk figyelmét, hogy a teljesítménykezelés értékétől függően ezek nem feltétlenül állnak rendelkezésre (lásd a "Teljesítménykezelés" című részt). Ha például a teljesítménykezelés 2,5 kW-ra van beállítva, és néhány zónát már használnak, előfordulhat, hogy a fennmaradó teljesítmény nem elegendő egy automatikus funkció aktiválásához. A főzőlap hangjelzéssel értesíti Önt.

### OLVASZTÁS

Ez a funkció automatikusan beállítja az ideális teljesítményszintet az olvasztáshoz. Lehetővé teszi, hogy kényes ételeket, például csokoládét vagy vajot olvasson meg, és olvasztva tartsa anélkül, hogy az megégne vagy az edényhez/serpenyőhöz tapadna.

### MELEGEN TARTÁS

Ez a funkció automatikusan beállítja az ideális teljesítményt az ételek melegen tartásához a főzés után és tállás előtt. Figyelembe kell venni, hogy a folyadékok mennyisége csökken, amikor az ételt melegen tartják.

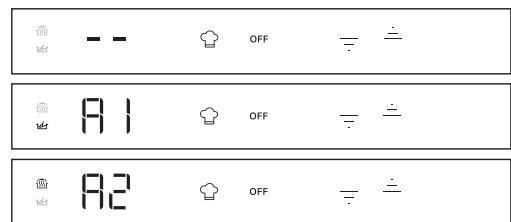
**Ezek az automatikus funkciók csak a hagyományos főzőzónákon (az ikonokkal ellátott zónák) állnak rendelkezésre.**

### Az automatikus funkciók aktiválása:

Az automatikus funkciók aktiválásához nyomja meg az ikonokat. A kijelzőn két halványan világító ikon jelenik meg: felül a (melegen tartás) és alul az (olvasztás).

A felfelé (↑) és lefelé (↓) mutató nyilakkal válassza ki a kívánt funkciót.

A kijelzőn „A1” jelenik meg az olvasztás vagy „A2” a melegen tartás esetén, és a megfelelő ikon világosabbá válik.



### HEAT CONTROL - HŐMÉRSÉKLET-VEZÉRELT FŐZÉSI TÁMOGATÁS













Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a kívánt hőmérsékletet válassza ki és azon főzzön (mint egy sütő esetében), ahelyett, hogy a szokásos teljesítményszinteket használná. Ezzel a funkcióval a főzőlap automatikusan beállítja a hőfokot és stabilan fenntartja az edények hőmérsékletét, így nincs szükség folyamatos beállításokra.

**Ez a funkció kizárólag az ikonokkal ellátott főzőzónákon érhető el.**

**MEGJEGYZÉS:** A kijelzett hőmérséklet az üres edény közepére vonatkozik. Az Ön által használt edénytől függően a feltüntetett hőmérséklet eltérhet az edény tényleges hőmérsékletétől. Az optimális teljesítmény érdekében célszerű a főzőedényt a főzőzóna közepére helyezni, és a funkciót akkor aktiválni, amikor nem aktív a „maradék” jelző (HOT).

**FONTOS:** Ez a funkció nem használható vízforralásra vagy bő olajban történő sütésre. Ezért a víz akkor sem fog felforrni, ha 100 °C-nál magasabb hőmérsékletet választ. Lásd az „Asszisztált forralás” című részt, vagy használja a gyorsfőzéshez a Booster funkciót.

#### A Heat Control aktiválása:

1. Helyezze a főzőedényt arra zónára, amelyiken az  ikon látható.
2. Nyomja meg az  ikont.
3. Használja a felfelé mutató nyilat (  ) a kívánt hőmérséklet kiválasztásához. Az alapértelmezett beállítás 45 °C. A hőmérsékletet igényei szerint 200 °C-ig növelheti (az elkészítési tanácsokat lásd az alábbi táblázatban). A hőmérséklet csökkentéséhez használja a lefelé mutató nyilat (  ).
4. A felmelegítési fázis alatt a kiválasztott hőmérséklet mellett egy felfelé mutató nyíl (  ) villog.
5. Amikor a főzőedény elérte a beállított hőmérsékletet, a főzőlap hangjelzéssel értesíti Önt, és a felfelé mutató nyíl (  ) megszűnik villogni. Most már hozzáadhatja az ételt.
6. A beállított érték elérése után a felfelé (  ) és lefelé (  ) nyilakkal 5 °C-os lépésekben állíthatja a hőmérsékletet.
7. Ha az új kiválasztott hőmérséklet alacsonyabb, mint az aktuális, a kiválasztott hőmérséklet mellett egy lefelé mutató nyíl (  ) villog, amíg az új érték elérése nem történik meg. Ha az új kiválasztott hőmérséklet magasabb, mint az aktuális, akkor a kiválasztott hőmérséklet mellett egy felfelé mutató nyíl (  ) villog, amíg az új érték elérése nem történik meg.
8. Ha olyan zónában állít be időzítőt, ahol a Heat Control funkció aktív, az időzítő csak a beállított érték elérése után indul el. A kijelzőn a hőmérséklet helyett az időzítő visszaszámlálása jelenik meg. A visszaszámlálás alatt érintse meg a felfelé (  ) vagy lefelé (  ) nyilat a beállított hőmérséklet megtekintéséhez. 3 másodperc múlva a visszaszámlálás újra megjelenik.

#### HEAT CONTROL - ELKÉSZÍTÉSI TANÁCSOK

Az alábbi táblázat az egyes hőmérsékletekhez tartozó főzési technikákra vonatkozó javaslatokat tartalmaz.

ALACSONY HŐFOK		KÖZEPES HŐFOK		MAGAS HŐFOK	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Olvasztás (csokoládé, vaj)	Melegen tartás	Kíméletes sütés (zöldségkeverék)	Rántotta (tojás)	Lassú pirítás Rázva pirítás	Grillezés (marhahús, zöldségek)
Kiolvasztás (hús, hal)	Sűrítés, krémesítés (rizottó)	Konfitálás (zöldségek) Máztalanítás	Karamellizálás (cukor, zöldségek)	Barnítás (palacsinta, pirítós)	Pirítás (steak, sült)
		Gyöngyöztetés (120°C)			

Lásd az „Asszisztált forralás” című részt, vagy használja a gyorsfőzéshez a Booster funkciót.

#### MEGJEGYZÉSEK:

- A rendszer képes a főzési hőmérsékletet ellenőrizni, de mindig tanácsos a közelben tartózkodni, amikor a főzőlap használatban van.
- A főzőzóna aktiválási sorrendjétől függően előfordulhat, hogy a Heat Control funkció nem áll rendelkezésre. A főzőlap hangjelzéssel értesíti Önt.



Szkennelje be a QR-kódot, hogy megismerje a Heat Control funkció használatában rejlő lehetőségeket. Fedezze fel, milyen egyszerű és kifzetődő hőszabályozással főzni. Látogasson el weboldalunkra, ahol a lépésről lépésre bemutatott receptek megismertetik a különböző főzési technikákkal, mindennapi ételekkel és izgalmas új ételekkel.

## JELZŐFÉNYEK

### Hot MARADÉKHŐ

Ha a kijelzőn a „Hot” jelzés látható, a főzőzóna még forró. A jelzés akkor is kigyullad, ha a főzőzónát nem kapcsolták be, de a szomszédos zónák használata miatt felmelegedett, vagy forró edényt helyeztek rá.

Amint a zóna lehűl, a „Hot” jelzés kialszik.



### ASSZISZTÁLT FORRALÁS (BOIL&COOK)

Ez a funkció felforraltja a vizet, majd automatikusan beállítja a teljesítményt, hogy a víz gyöngyözve forrjon, amíg készen nem áll az étel hozzáadására. Ez a funkció segít megakadályozni a túlforrást és az energiavesztéséget a Booster módhoz képest. Az energia megtakarítása és a forralási folyamat felgyorsítása érdekében javasoljuk, hogy fedővel fedje le az edényt.

Az Asszisztált forralás csak azokon a főzőzónákon érhető el, ahol az  ikon látható.





**MEGJEGYZÉS:** Ha ezt a funkciót használja, az edény aljának átmérője 160–210 mm legyen, és az edényt 1/2–3/4 részig kell vízzel feltölteni. Vegye figyelembe, hogy a funkció maximum körülbelül 4 l űrtartalomig használható. Ne adjon sót a vízhez, mielőtt az elérné a forráspontot, mert ez megakadályozza, hogy a rendszer az elvárt módon működjön.

Az optimális teljesítmény érdekében ajánlatos a főzőedényt a főzőzóna közepére helyezni, szobahőmérsékletű vizet használni, és a funkciót akkor aktiválni, amikor nincs „maradék hő” jelzés.

**FONTOS:** Ezt a funkciót csak vízforraláshoz szabad használni, tejhez vagy más típusú folyadékhoz nem.

A piacon beszerezhető főzőedények alapján előfordulhat, hogy a funkció nem az elvártaknak megfelelően működik.

#### Hogyan kell aktiválni az Asszisztált forralás funkciót:

1. Töltse meg az edényt vízzel (lásd a fenti megjegyzéseket).
2. Helyezze a főzőedényt az  ikonnal ellátott főzőzónára.
3. Válassza ki az Asszisztált forralás gombot (  ).
4. Nyomja meg egyszer az Asszisztált forralás gombot (  ), ha a Heat Control csak egy főzőzónában áll rendelkezésre. Ha a Heat Control több főzőzónán is elérhető, nyomja meg többször a  gombot, amíg el nem éri azt a főzőzónát, ahol az Asszisztált forralás funkciót használni kívánja. A kijelzőn megjelenik egy „b-” jelzés, amely végigvezeti Önt a zónákon.
5. A zóna kiválasztásakor a zónakijelzőn néhány másodpercig villogni fog a „b-” jelzés, majd a funkció automatikusan elindul.
6. Amikor elindul az Asszisztált forralás funkció, a felmelegedési fázis alatt egy animáció jelenik meg a kijelzőn.
7. A funkció a víz felforrásától számított 90 másodpercen belül hangjelzéssel értesíti Önt. Az animáció eltűnik, és a főzőlap automatikusan beállítja a teljesítményszintet a 15. szintre, hogy fenntartsa a kíméletes forralást.
8. A használt főzőedénytől függően a teljesítményszint automatikusan a 15. szintre csökkenhet anélkül, hogy elérné a víz forráspontját. A forráspont eléréséhez növelheti a használt főzőzóna teljesítményszintjét. Alternatívaként megpróbálhat egy másik serpenyőt is használni, amely kompatibilis az indukciós főzőlappal. Ha a fent leírt feltételek nem állnak fenn, javasoljuk, hogy kapcsolja ki a Boil&Cook funkciót, és a főzés folytatásához manuálisan állítsa be a teljesítményszinteket.
9. Adja hozzá az ételt, és ha szükséges, változtassa meg a teljesítményfokozatot, hogy a forrás erősségét igény szerint beállítsa. A teljesítményválasztás a forrás fenntartására alkalmas szintekre korlátozódik (azaz a 10-18. szintekre).

#### MEGJEGYZÉS:

- Akár forr a víz, akár nem, a funkció aktiválásától számított körülbelül 15 perc elteltével a főzőlap automatikusan a 15. teljesítményszintet állítja be, és az animáció eltűnik.
- A teljesítménykezelés beállításától vagy a főzőzóna aktiválási sorrendjétől függően előfordulhat, hogy az Asszisztált forralás funkció nem áll rendelkezésre. A főzőlap hangjelzéssel értesíti Önt.
- Ha ezt a funkciót használja, a víz felmelegedési fázisában nem tud időzítőt beállítani. Az időzítő csak azután kapcsolható be, hogy a víz elérte a forráspontot, és erről hangjelzés érkezik.
- A rendszer képes figyelmeztetni a forrási folyamatot, de mindig tanácsos a közelben tartózkodni, amikor a főzőlap használatban van.
- Ha a főzőlapon több zónában is van lehetőség a Boil&Cook funkció használatára, akkor oldalanként csak egy Boil&Cook funkció aktiválható. A kiválasztási folyamat során azonban a „kigyó animáció” néhány másodpercig ugyanazon az oldalon jelenik meg, annak ellenére, hogy a funkció nem aktiválható.



### HELYTELENÜL ELHELYEZETT VAGY HIÁNYZÓ EDÉNY

Ez az ikon akkor jelenik meg, ha a főzőedény nem használható indukciós főzőlapon, ha az edényt nem megfelelően helyeztük el a kiválasztott főzőzónán, vagy ha az edény a kiválasztott főzőzónának nem megfelelő méretű. Ha a főzőzóna kiválasztását követő 30 másodpercen belül nem észlel edényt a főzőlap, a zóna kikapcsol.

# FŐZÉSI TÁBLÁZAT

A főzési táblázatban az egyes teljesítményszintekhez ételkészítési tanácsokat talál. Az egyes teljesítményszinteknél ténylegesen leadott teljesítmény a főzőzóna méretétől és a használt edényektől függ.

ENERGIASZINT	ÉTELKÉSZÍTÉSI TANÁCSOK
<b>Maximális teljesítmény (P)</b>	Booster* - A vízforralás szempontjából a leghatékonyabb. Ne használja üres edénnyel vagy olajjal/vajjal.
17 – 18	Vízforralás, és fagyasztott termékek sütése olajban**.
15 – 16	Lobogva forrás fenntartása, pirítás, ropogósra sütés, rázva pirítás, barnítás.
10 – 14	Kíméletes forrás fenntartása, előmelegítés, grillezés (hosszú ideig), rázva pirítás, lassú pirítás, karamellizálás, barnítás, palacsintasütés.
5 – 9	Gyöngyöztetés, dinsztelés, sűrítés, lassú főzés.
3 – 4	Melegentartás, kiolvasztás.
1 – 2	Olvasztás, krémesre főzés (rizottó).
<b>Nulla teljesítmény (OFF)</b>	A főzőlap készenléti állapotban van vagy ki van kapcsolva (a főzés után maradékhő előfordulhat, ezt a „Hot” jelzés mutatja).

\*A Booster egy speciális üzemmód, amely a 18. szintnél magasabb teljesítményszintet használ a víz gyorsabb felmelegítéséhez. Ez az üzemmód a használt zónától függően legfeljebb 10 percig tartható fenn. Ezen idő letelte után a teljesítményszint automatikusan a 18. szintre csökken.

\*\* Fagyasztott termékek, például sült krumpli sütéséhez ajánlott nem Flexi Zone választani. Ha a Flexi Zone használatával szeretne olajban sütni, akkor az elülső zónát ajánlott használni.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

### Fontos:

- A tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a főzőzónák kikapcsolt állapotban vannak, a maradékhő jelzőfénye („Hot”) pedig nem világít a kijelzőn.**
- Ne használjon dörzsszivacsot vagy súrolópárnát, mert ezek megkarcolhatják az üvegfelületet.
- Minden használat után (lehűlt állapotban) tisztítsa meg a főzőlapot, eltávolítva róla az ételmaradékok okozta lerakódásokat és foltokat.
- Egy nem kellőképpen tiszta felület csökkentheti a kezelőpanel gombjainak érzékenységet.
- Kizárólag akkor használjon kaparókést, ha a szennyeződés ráragadt a főzőlapra. Kövesse a kaparókés gyártójának utasításait, és ügyeljen rá, hogy ne karcolja meg az üvegfelületet.
- A cukor, valamint a magas cukortartalmú ételek károsíthatják a főzőlapot, így azokat haladéktalanul el kell távolítani.
- A só, a cukor és a homok megkarcolhatja az üvegfelületet.
- Használjon puha kendőt, nedvszívó papírtörölkőt vagy speciálisan a főzőlapok tisztítására szorgalmazó tisztítószereket (tartsa be a gyártó utasításait).

- Ha folyadék fröccsen a főzőzónákra, az edények elmozdulhatnak vagy rezeghetnek.
- A tisztítást követően alaposan szárítsa meg a felületet.

Az üvegen látható CleanProtect logó arra utal, hogy a főzőlapot CleanProtect technológiával kezelték. Ez az egyedülálló bevonat kiváló tisztítási eredményt biztosít és hosszabb ideig megőrzi a főzőlap felületének fényét.

Ajánlatos naponta, minden használat után tisztítani.

### CleanProtect főzőlapok tisztításához vegye figyelembe az alábbi javaslatokat:

- Alaposan nedvesítse be vízzel a tisztítandó területeket, ügyelve arra, hogy a teljes foltot lefedje. Ügyeljen arra, hogy ne öntsön vizet a kezelőpanelre.
- Nedvesítési eljárás:
  - Alapesetben várjon legalább 2 percet.
  - Erős szennyeződés esetén várjon legalább 5 percet.
  - Ha a víz felszáradt, nedvesítse meg újra a főzőlapot.
- Egy nem dörzshatású szivaccsal távolítsa el a lerakódásokat, és a tisztítást követően szárítsa meg a főzőlap felületét.

## A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

- Ellenőrizze, hogy nincs-e áramkimaradás.
- Ha nem tudja kikapcsolni a főzőlapot a használat után, húzza ki az áramforrásból.
- Ha a főzőlap bekapcsolásakor a kijelzőn alfanumerikus kódok jelennek meg, kövesse az alábbi táblázat utasításait.

Ne feledje: A víz, az edényekből kifröccsenő folyadék vagy a gombra helyezett bármilyen tárgy akaratlanul is előidézheti a kezelőpanel-zárolási funkció be- vagy kikapcsolását.

KIJELZŐKÓD/ ÉSZLELT PROBLÉMA	LEÍRÁS	ELKÉPZELHETŐ OKOK	MEGOLDÁS
F9E0	A tápkábel csatlakoztatása nem megfelelő.	A tápkábel csatlakozása nem felel meg pontosan az „Elektromos csatlakozás” részben leírtaknak.	A tápellátás csatlakoztatását az „Elektromos csatlakozás” szakasz szerint végezze el.
F0EA	Magas hőmérséklet esetén kikapcsol a kezelőpanel.	Túl magas az elektromos alkatrészek belső hőmérséklete.	Ezért az ismételt használat előtt várjon, hogy a főzőlap lehűljön.
F0E9 A teljesítményszint automatikusan csökken. Egy főzőzóna automatikusan kikapcsol. A főzőlap automatikusan kikapcsol.	A főzőzóna kikapcsol, ha a hőmérséklet túl magas. A teljesítményszint csökken, vagy a főzőzóna kikapcsol, illetve a főzőlap kikapcsol, ha a hőmérséklet túl magas.	Túl magas az elektromos alkatrészek belső hőmérséklete. A főzőlap szellőzése nem feltétlenül megfelelő a főzőlap megfelelő működéséhez.	Ezért az ismételt használat előtt várjon, hogy a főzőfelület lehűljön. A készülék megfelelő működéséhez a főzőlapot megfelelő friss levegővel kell szellőztetni. Ellenőrizze, hogy a főzőlapot a „Üzembe helyezés” szakaszban leírtaknak megfelelően szerelték-e be. Győződjön meg arról, hogy semmilyen tárgy nem zárja le a főzőlap hátulját és alsó hátsó részét.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Vállassza le a főzőlapot az áramforrásról. Várjon pár másodpercet (10 másodpercnél többet), majd csatlakoztassa ismét a főzőlapot a hálózati áramforráshoz. Ha a probléma továbbra is fennáll, hívja a vevőszolgálatot, és adja meg a kijelzőn megjelenő hibakódot.		

KIJELZŐKÓD/ ÉSZLELT PROBLÉMA	LEÍRÁS	ELKÉPZELHETŐ OKOK	MEGOLDÁS
dE [ha a főzőlap ki van kapcsolva]	A főzőlap nem melegszik fel. A funkciók nem kapcsolnak be.	A DEMO ÜZEMMÓD be VAN KAPCSOLVA.	Kövesse az „Első használat” szakaszban található utasításokat.
Egy speciális funkció nem kapcsol be, és a főzőlap hangjelzést ad.	A főzőlap nem engedi a speciális funkció aktiválását.	A teljesítményszabályozó a főzőlaphoz kiválasztott teljesítménykezelési beállításnak megfelelően (pl. 2,5 kW) korlátozza a speciális funkció aktiválását.	Lásd a „Teljesítménykezelés” című szakaszt.
Amikor kiválaszt egy teljesítményszintet, vagy használja a Booster funkciót, a teljesítményszint automatikusan csökken.	A főzőlap automatikusan beállítja az elérhető maximális teljesítményszintet (akár a beállítottnál alacsonyabbat is), hogy a főzőzóna használható legyen.	A teljesítményszabályozó a főzőlaphoz kiválasztott teljesítménykezelési beállításnak megfelelően (pl. 2,5 kW) korlátozza a speciális funkció aktiválását. A Booster funkció a használt zónától függően eltérő időtartamú lehet. A Booster időtartam letelte után a teljesítmény automatikusan a 18. szintre csökken. A főzőlap szellőzése nem feltétlenül megfelelő a főzőlap megfelelő működéséhez.	Lásd a „Teljesítménykezelés” vagy a „Booster funkció” című részt. A készülék megfelelő működéséhez a főzőlapot megfelelő friss levegővel kell szellőztetni. Ellenőrizze, hogy a főzőlapot a „Üzembe helyezés” szakaszban leírtaknak megfelelően szerelték-e be. Győződjön meg arról, hogy semmilyen tárgy nem zárja le a főzőlap hátulját és alsó hátsó részét.
U U	A főzőedények észlelése nem történik meg. A főzőzóna 30 másodperc után kikapcsol.	Ez az ikon akkor jelenik meg, ha a főzőedény nem használható indukciós főzőlapon, ha az edényt nem megfelelően helyezték el a kiválasztott főzőzónán, vagy ha az edény a kiválasztott főzőzónának nem megfelelő méretű. Ha a főzőzóna kiválasztását követő 30 másodpercen belül nem észlel edényt a főzőlap, a zóna kikapcsol.	Ha a főzőedény alkalmas az indukciós főzésre (lásd a „Tartozékok” című szakaszt), és helyesen van elhelyezve a kívánt főzőzónán, próbálja meg egy kisebb főzőzónán használni. Ellenkező esetben kérjük, használjon megfelelő edényt (lásd a „Tartozékok” című szakaszt).
A főzőlap két rövid hangjelzést ad, majd magától kikapcsol. Ezt követően 60 másodpercig az „OFF” üzenet látható, amely alatt a főzőlap nem kapcsolható vissza, és 5 másodpercenként megismétli a két rövid hangjelzést.	A kiömlő víz, az ételek túlfolyása és/vagy a kezelőpanel gombjaira helyezett tárgy az ujj helyett véletlenül aktiválhatja vagy deaktiválhatja a főzőlap bármelyik gombját: • a BE/KI gombot, ami a főzőlap véletlen kikapcsolását okozza; • a gombzár gombot, ami a gombzár funkció nem kívánt bekapcsolását okozza, ha 3 másodpercnél hosszabb ideig folyamatosan nyomva tartják. A funkció a főzőlap kikapcsolása után is aktív marad, a gombzár ikon és a LED világít; • a gőrgétes billentyűzeten, ami a teljesítményszintek nem kívánt módosítását okozza. A főzőlap magától kikapcsol (az „OFF” üzenet megjelenítésével), ha 8 másodpercen belül nem történik tisztítás.		Szárítsa meg és/vagy tisztítsa meg és/vagy távolítsa el a tárgyat, hogy a főzőlapot 60 másodperccel az OFF üzenet megjelenése után újra be lehessen kapcsolni. Ha a gombzár funkciót véletlenül aktiválták, nyomja meg és tartsa nyomva a gombzár gombot 3 másodpercig a funkció kikapcsolásához. A főzőlap bekapcsolásához nyomja meg a BE/KI gombot.
A víz nem forr, ha a Heat Control (☺) funkciót használja.	A víz nem forr, ha a hőmérsékletet a Heat Control funkcióval állítja be.	A víz forralásához a Heat Controlt használja.	Használja az Asszisztált forralás (Boil&Cook) vagy a Booster funkciót.
A főzőedények elhelyezésekor kattogó és/vagy ketyegő hang hallatszik.	Ezek a folyamatos kattogó és/vagy ketyegő hangok akkor jelentkeznek, ha az edény nem képes a beállított teljesítményszinthez tartozó teljes teljesítményt felvenni. Lehetséges, hogy az edény átmérője kisebb, mint a használati útmutatóban az egyes főzőzónákhoz megadott minimális érték. Még ha megfelelő méretű edényt használ is, egyes edénymodellek alját részben fémbetétek borítják (vagy nem egyenes a ferromágneses elosztás), és nem mindig teljesítenek az elvárásoknak megfelelően.		Használjon olyan edényt, amelynek átmérője nagyobb, mint a használati útmutatóban az adott főzőzónákhoz megadott minimális átmérő, vagy használjon nagyobb teljesítményű edényt (lásd a „Tartozékok” című szakaszt).
A főzőlap ki van kapcsolva.	A főzőlap a következő helyzetekben automatikusan kikapcsol: • Kiömlő víz, ételek túlfolyása vagy a kezelőpanel gombjaira helyezett tárgyak esetén, amelyek véletlenül aktiválhatják a BE/KI gombot. Ha ezeket a tárgyakat 8 másodpercen belül nem távolítja el, a főzőlap automatikusan kikapcsol, miközben hangjelzés hallatszik. • Ha 30 másodpercnél hosszabb ideig nem történik beavatkozás a kezelőpanelen, és nincs aktív főzőzóna. • Ha több mint 30 másodpercig nem észleltek főzőedényt, és ugyanennyi ideig nem történt beavatkozás a kezelőpanelen. • A teljesítményszint vagy funkció maximális működési ideje lejárt, és a főzőlapon több mint 30 másodpercig nem volt beavatkozás. • Egyéb, itt nem részletezett esetek.		További információkért lásd a „Napi használat” című szakaszt. Kapcsolja be a főzőlapot kézzel.
A Asszisztált forralás (Boil&Cook) funkció használata közben a víz nem éri el a forráspontot, vagy A funkció nem jelzi a forráspont elérését a víz forrásának kezdetétől számított körülbelül 90 másodpercen belül.	A főzőedénytől vagy a felhasznált víz mennyiségétől függően előfordulhat, hogy nem éri el a forráspontot. Akár forr a víz, akár nem, a teljesítményszint a funkció aktiválásától számított körülbelül 15 perc elteltével automatikusan 15-re csökkenhet.		Ha a víz nem forr, akkor a használt főzőzóna teljesítményszintjének növelésével hozhatja forrásba. Alternatívaként megpróbálhat egy másik, indukciós főzésre alkalmas edényt is használni. Ha a funkció a víz forrásától számított körülbelül 90 másodpercen belül nem jelzi a forráspontot, javasoljuk, hogy kapcsolja ki a Boil&Cook funkciót, és a főzést folytatásához használja a teljesítményszinteket.

## MŰKÖDÉSI ZAJOK

Az indukciós főzőlapok füttyülő vagy recsegő hangokat adnak ki a normál működés során.

Ezek a zajok valójában a főzőedényektől erednek, és azok aljának kiképzése okozza őket (ha például az edény alja többrétegű, vagy szabálytalan alakú).

Ezek a zajok változóak lehetnek, és az edények aljának kiképzése vagy a bennük levő étel mennyisége szerint változnak, tehát semmiféle hibára nem utalnak.

Az indukciós főzőlapok folyamatos kattogó és/vagy ketyegő hangot adhatnak egy elhelyezett edény/serpenyő esetén. Ezek a hangok akkor jelentkezhetnek, ha az edény nem képes a beállított teljesítményszintnek megfelelően leadott teljesítményt felvenni. Használjon olyan edényt, amelynek átmérője nagyobb, mint a használati útmutatóban az adott főzőzónához megadott minimális átmérő, vagy használjon nagyobb teljesítményű edényt (lásd a „Tartozékok” című szakaszt).

A kiömlő víz, az ételtek túlfolyása és/vagy a kezelőpanel gombjaira helyezett tárgy az ujjá helyett véletlenül aktiválhatja vagy deaktiválhatja a főzőlap bármelyik gombját, valamint a tárgyak és a gombok közötti érintkezés miatt hangjelzéseket adhat. Ha ezeket a tárgyakat 8 másodpercen belül nem távolítja el, a főzőlap automatikusan kikapcsol, miközben hangjelzést ad, amely 5 másodpercenként ismétlődik, amíg a tárgyat vagy a vizet el nem távolítja a kezelőpanelről, akár a kikapcsolás után is. A kikapcsolás elkerülése érdekében távolítsa el a felhasználói felületről a kiömlött folyadékokat, és 8 másodpercen belül alaposan szárítsa meg, vagy használja a Törlés funkciót, amely 30 másodpercet biztosít a tisztításra és szárításra.

Vegye figyelembe, hogy a BE/KI gomb mindig aktív lesz.

## VEVŐSZOLGÁLAT

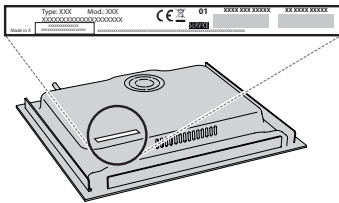
### MIELŐTT FELHÍVNÁ A VEVŐSZOLGÁLATOT:

1. Próbálja meg megoldani a fennálló problémát a **HIBAELHÁRÍTÁSI** javaslatok segítségével.
2. Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a készüléket, hogy lássa, fennáll-e még a hiba.

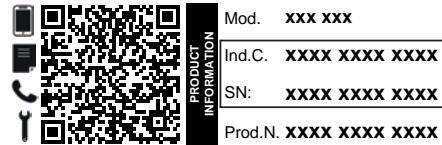
### HA A HIBA A FENTI ELLENŐRZÉSEK UTÁN IS FENNÁLL, FORDULJON A LEGKÖZELEBBI VEVŐSZOLGÁLATHOZ.

Ha kapcsolatba lép a vevőszolgálattal, mindig adja meg:

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



- Ind.C.
- a sorozatszámot (az SN betűk utáni szám a készülék alatt található adattáblán). A sorozatszámot a dokumentáció is megadja;

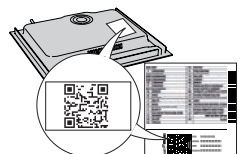


- a teljes címét;
- a telefonszámát.

Ha bármilyen javítás válik szükségessé, hívja fel az egyik hivatalos márkaszervizt (annak biztosítása érdekében, hogy eredeti alkatrészeket használjanak, és a javításokat megfelelően végezzék el).

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

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



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Licenc alapján készült.

## SIKKERHEDSANVISNINGER

## VIGTIGE OPLYSNINGER, DER SKAL LÆSES OG OVERHOLDES

Læs disse sikkerhedsanvisninger før apparatet tages i brug. Opbevar dem i nærheden til senere reference.

Disse anvisninger og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal overholdes. Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar for manglende overholdelse af disse sikkerhedsregler, for u hensigtsmæssig brug af apparatet eller forkerte indstillinger.

⚠ ADVARSEL: Hvis kogesektionens overflade er revnet må apparatet ikke bruges - risiko for elektriske stød.

⚠ ADVARSEL: Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogesektionerne.

⚠ GIV AGT: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kort tilberedningsproces skal overvåges konstant.

⚠ ADVARSEL: Hold øje med kogesektionen, når der tilberedes med olie og andre fedtstoffer - brandfare. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand: Sluk i stedet for apparatet og kvæl herefter flammen, for eksempel med et låg eller et brandtæppe.

⚠ Kogesektionen må ikke anvendes som arbejdsbord eller understøtning. Hold klude eller andre brændbare materialer væk fra apparatet, indtil alle apparatets dele er fuldstændig afkølede - brandfare.

⚠ Der må ikke anbringes genstande af metal, som f. eks. knive, gafler, skeer og låg, på kogesektionens overflade. De kan blive meget varme.

⚠ Meget små børn (0-3 år) skal holdes på afstand af apparatet. Små børn (3-8 år) skal holdes på afstand af apparatet med mindre de er under konstant opsyn. Apparatet kan bruges af børn på 8 år og derover, og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, hvis disse er under opsyn eller er oplært i brugen af apparatet på en sikker måde og, hvis de forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.

⚠ Efter endt tilberedning skal der slukkes for kogesektionen ved hjælp af den tilhørende betjeningsknap. Stol ikke på grydedektoren.

⚠ ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele kan blive varme, når apparatet er i brug. Der bør udvises forsigtighed, for at undgå at røre apparatets opvarmede dele. Børn under 8 år skal holdes væk fra ovnen, medmindre de er under konstant opsyn.

⚠ Retten må ikke efterlades i eller på produktet i over en time, før eller efter tilberedningen.

### TILLADT BRUG

⚠ GIV AGT: Apparatet er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af et eksternt tændingssystem, som f.eks. en timer, eller af et separat fjernbetjent system.

⚠ Dette produkt er beregnet til husholdningsbrug samt til brug: I køkkenet på arbejdspladser, kontorer og/eller forretninger; På landbrugsejendomme; Af

kunder på hoteller, moteller, bed & breakfast og andre beboelsesomgivelser.

⚠ Enhver anden brug er forbudt (f.eks. opvarmning af rum).

⚠ Dette apparat er ikke beregnet til erhvervsbrug. Brug ikke ovnen udendørs.

⚠ ADVARSEL: Induktions-kogesektionen kan udsende et akustisk signal, hvis noget efterlades på betjeningspanelet. Sluk for kogepladen ved at trykke på knappen TÆND/SLUK.

### INSTALLATION

⚠ Flytning og opstilling af apparatet skal foretages af to eller flere personer - risiko for skader. Brug beskyttelseshandsker under udpakning og installation - snitfare.

⚠ Installation, inklusive vandforsyning (om forudset), elektriske tilslutninger, og reparation skal udføres af en kvalificeret tekniker. Reparér eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre dette specifikt er anført i brugsvejledningen. Holdbørnvækfrainstallationsområdet. Kontrollér, at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten. Kontakt forhandleren eller Serviceafdelingen, hvis der er problemer. Efter installation skal emballagen (plastik-, flamingodele etc.) opbevares udenfor børns rækkevidde - kvælningsrisiko. Tag stikket ud af stikkontakten før, der udføres enhver form for installationsindgreb - risiko for elektrisk stød. Kontrollér at apparatet ikke beskadiger el-kablet under installationen - brandfare eller risiko for elektrisk stød. Aktiver kun apparatet, når installationen er fuldent.

⚠ Skær køkkenelementet til, så det passer, før apparatet installeres i skabet, og fjern omhyggeligt eventuel savsmuld og træspåner.

### ELEKTRISKE ADVARSLER

⚠ Strømforsyningen skal kunne afbrydes enten ved at tage stikket ud eller ved hjælp af en multi-polet afbryder, der er anbragt før stikkontakten i henhold til el-reglerne, og apparatet skal jordforbindes i overensstemmelse med nationale sikkerhedsstandarder for elektrisk materiel.


⚠ Der må ikke anvendes forlængerledninger eller multistikdåser. Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele. Rør aldrig ved apparatet, hvis du er våd eller har bare fødder. Anvend ikke dette apparat, hvis strømkablet eller stikket er beskadiget, hvis apparatet ikke fungerer korrekt, eller hvis det er beskadiget, eller har været tabt på gulvet.


⚠ Installation ved hjælp af et strømkabelstik er ikke tilladt, medmindre produktet allerede er udstyret med det, der leveres af producenten.

⚠ Eventuel udskiftning af el-kablet skal foretages af en autoriseret tekniker eller af en tilsvarende kvalificeret person, for at undgå fare for personskade - risiko for elektrisk stød.




## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

 **ADVARSEL:** Kontrollér at apparatet er slukket og at stikket er trukket ud af stikkontakten, før der udføres nogen form for vedligeholdelsesindgreb; Anvend aldrig damprensere - risiko for elektrisk stød.

 **Brug ikke** slibende, ætsende eller klorholdige produkter eller grydesvampe.


## BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGEN

Emballagen kan genbruges 100 % og er mærket med genbrugssymbolet . Emballagens forskellige dele bør derfor ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler.

## BORTSKAFFELSE AF HUSHOLDNINGSAPPARATER

Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald. Kontakt de lokale myndigheder, renovationselskabet eller den forretning, hvor apparatet er købt, for at indhente yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater. Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU, affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) og med forskrifterne for affald af elektrisk og elektronisk udstyr 2013 (som ændret).

Ved at sikre, at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper man med til at forhindre negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden.

Symbolet  på produktet eller den ledsagende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men at det skal afleveres på nærmeste opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

## RÅD OM ENERGIBESPARELSE

Få mere ud af dine varme kogepladers restvarme, ved at slukke dem et par minutter før tilberedningen er færdig.

Bunden på din gryde eller pande bør dække hele kogepladen; kogegrej, som er mindre end kogepladen, vil medføre spild af energi.

Dæk dine gryder og pander til med tætsluttende låg under tilberedningen, og brug så lidt vand som muligt. Tilberedning uden låg forøger energiforbruget i betragteligt omfang.

Brug kun kogegrej med flad bund.

## OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Dette apparat opfylder kravene til miljøvenligt design i den europæiske forordning 66/2014 og 2019 Forordninger om miljøvenligt design af energirelaterede produkter (Ændring) (Udtræden af EU), i overensstemmelse med den Europæiske standard EN 60350-2.

Oplysningerne om apparatets lavenergitilstand i overensstemmelse med forordning (EU) 2023/826 kan findes i følgende link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

## BEMÆRK

Bærere af en pacemaker eller lignende medicinsk udstyr bør være forsigtige i nærheden af denne induktionskogeplade, når den er tændt. Det elektromagnetiske felt kan påvirke pacemakere eller lignende udstyr. Kontakt din læge eller fabrikanten af pacemakere eller andet medicinsk udstyr, for at indhente yderligere oplysninger om induktionskogepladens elektromagnetiske felters påvirkning af udstyret.



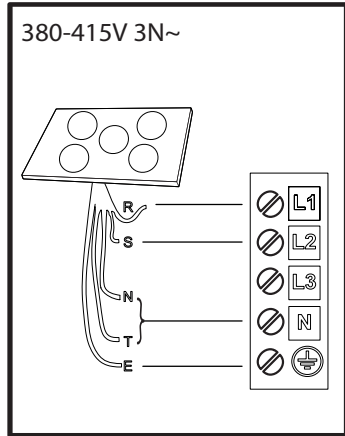
## TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

Den elektriske forbindelse skal udføres, før apparatet sluttes til strømforsyningen.

Installationen skal udføres af kvalificeret personale, der har kendskab til de aktuelle regulativer vedrørende sikkerhed og installation. Det er særdeles vigtigt, at installationen udføres i overensstemmelse med reguleringerne fra den lokale elvirksomhed.

Kontroller, at spændingen på typepladen, der er anbragt på bunden af apparatet, svarer til spændingen, der hvor apparatet installeres.

Dette apparat skal ekstrabeskyttes, jvf. stærkstrømsreglementet: Brug udelukkende isolering (inklusive jordisolering) i den korrekte størrelse.



**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-σνίτ

**S**

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

**T**

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mélvna (piikas)-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)-blät (grät)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)-כחול (אפור)

**E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrivo/πρόσιβο-kollane/roheline-dzeltens/za[š]-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жүтө/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gulur/grænn-צהוב/ירוק

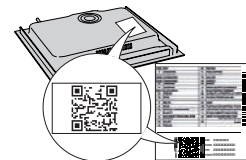
**N**

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

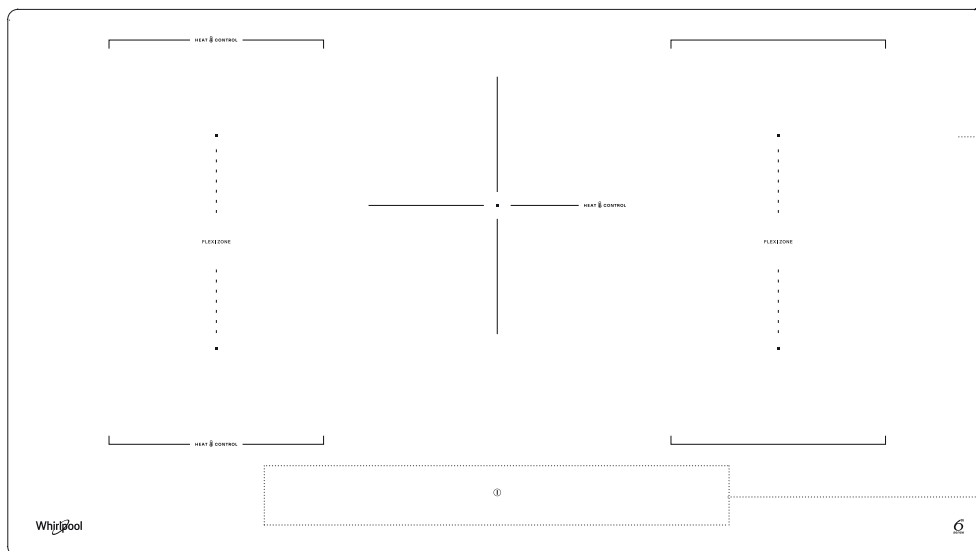
**TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT**

Registrér venligst dit produkt på [www.register10.eu](http://www.register10.eu), for at modtage en mere komplet assistance.

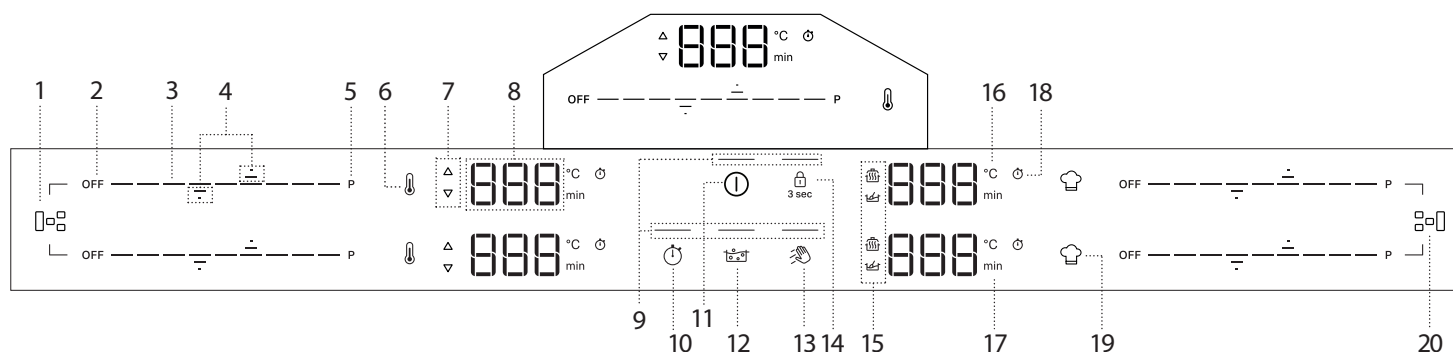
**SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT, FOR AT INDHENTE FLERE OPLYSNINGER**



**Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.**

**PRODUKTBESKRIVELSE**

1. Kogesektion
2. Betjeningspanel


**BETJENINGSPANEL**

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Knappen Flexi Zone (venstre)</li> <li>2. Kogezonens slukkeknop</li> <li>3. Rulletastatur</li> <li>4. Pile til indstilling af temperatur/timer</li> <li>5. Knap til hurtig opvarmning (Booster)</li> <li>6. Knap til Heat Control</li> <li>7. Indikator for forvarmning/afkøling</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Visning af kogezone</li> <li>9. Kontrollampe - aktiv funktion</li> <li>10. Timer-knap</li> <li>11. Knappen ON/OFF</li> <li>12. Assisteret kogeknap (Boil&amp;Cook)</li> <li>13. Knap til Aftørringsfunktion</li> <li>14. Tastaturlåseknop – 3 sekunder</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>15. Specialfunktionernes symboler/aktivering</li> <li>16. Temperaturindikator (grader Celsius)</li> <li>17. Minutindikator</li> <li>18. Minutrets indikatorsymbol</li> <li>19. Knap til specialfunktioner</li> <li>20. Knappen Flexi Zone (højre)</li> </ol> |
|--|---|---|

**BEMÆRK:** Tryk på knappen ON/OFF (11); alle de tilgængelige funktioner bliver kortvarigt synlige, hvorefter kun de vigtigste forbliver aktive. De andre kan bruges og vil blive aktiveret under den efterfølgende brug af enheden.

**VIGTIGT:** Alle de tilgængelige funktioner vil lyse med svag styrke, som først bliver mere intens, når de aktiveres.

## TILBEHØR

Brug kun gryder og pander af ferromagnetisk materiale, der er egnet til induktionskogeplader. Kontrollér for symbolet  (sædvanligvis præget på bunden), for at finde ud af, om gryden er velegnet. Man kan også bruge en magnet til at kontrollere, om kogegrejets bund er magnetisk.

KOGEGREJ	MATERIALE	EGENSKABER
Anbefalet kogegrej 	Bund af rustfrit stål med et sandwichdesign, emaljeret stål, støbejern.	Sikrer optimal effektivitet, varmer hurtigt op og fordeler varmen jævnt.
Egnet kogegrej 	Ikke helt ferromagnetisk bund (magneten sidder kun fast på en del af kogegrejets bund).	Kun det ferromagnetiske område opvarmes. Som følge heraf kan opvarmningen tage længere tid, og varmen kan blive fordelt mindre jævnt.
Egnet kogegrej 	Ferromagnetisk bund indeholder områder med aluminium eller har et indsunket område i midten.	Det ferromagnetiske område er mindre end selve kogegrejets bundareal. Resultatet kan være, at der leveres mindre strøm, og at kogegrejet ikke bliver tilstrækkeligt varmt. Kogegrej registreres muligvis ikke.
Ikke egnet	Almindeligt tyndt stål, glas, ler, kobber, aluminium og andre ikke-ferromagnetiske materialer eller kogegrej med gummifodder	Kogegrejet registreres ikke og varmes ikke op.

**BEMÆRK:** Alt kogegrej skal have en flad bund. Tjek jævnligt bunden for tegn på skævhed, da noget kogegrej kan blive deformeret på grund af høj varme. Brug af kogegrej, der ikke svarer til de anbefalede størrelser og egenskaber, kan påvirke tilberedningsevnen betydeligt og medføre utilfredsstillende resultater.

### ADAPTERE TIL GRYDER/PANDER, SOM IKKE EGNER SIG TIL INDUKTION

Brug af adapterplader påvirker effektiviteten og øger derfor den tid, det tager at opvarme vand eller mad. Sørg for, at kogegrejets ferromagnetiske diameter flugter med både adapterpladens og kogezonens diameter. Hvis disse mål

ikke stemmer overens, kan effektiviteten og ydeevnen blive betydeligt nedsat. Hvis disse retningslinjer ikke følges, kan der forekomme en varmeophobning, der ikke overføres effektivt til gryden eller panden, hvilket kan forårsage sortfarvning af pladen og kogesektionen.

### TOMME GRYDER OG PANDER

Kogesektionen er udstyret med et internt sikkerhedssystem, der aktiverer funktionen "Automatic off" (automatisk slukning), hvis der registreres en overtemperatur. Det frarådes at bruge tomme gryder og pander med tynd bund, men hvis de bruges, kan temperaturen stige hurtigere end den tid, der er nødvendig for, at "Automatic off" omgående udløses, med risiko for at beskadige gryden eller kogepladens overflade. Hvis det sker, må du ikke røre ved gryden eller kogepladens overflade. Vent til alle komponenter er kølet af. Ring til servicecenteret hvis der vises en fejlmeddelelse.

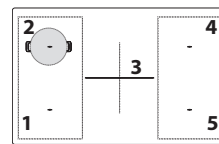
### PASSEDE STØRRELSE PANDE-/GRYDEBUND TIL DE FORSKELLIGE KOGEZONER

Brug gryder med en passende diameter til de forskellige områder (jfr. nedenstående tabel), for at sikre at kogesektionen fungerer korrekt. Bemærk, at producenter af kogegrej ofte angiver størrelsen på den øverste diameter af kogegrejet i stedet for bunddiametere.

For at sikre, at kogesektionen fungerer som forventet, skal man altid bruge en kogezone med en størrelse, der svarer til kogegrejets ferromagnetiske bundstørrelse.

Centrér panden/gryden korrekt på den anvendte kogezone. Det anbefales ikke at bruge gryder, der er større end kogezonen.

#### BRUG AF KØKKENGREJ EFTER ZONE



Zone	Egnet form af kogegrej	Egnet ferromagnetisk bund (cm)
1 eller 2	Rund eller firkantet	16 - 21
3	Rund	16 - 21
4 eller 5	Rund eller firkantet	16 - 21
1+2 eller 4+5 (Flexi Zone)	Oval eller rektangulær	Kort side 16 - 21 Lang side 24 - 38

## FØRSTEGANGSBRUG

### EFFEKTINDSTILLING

På købstidspunktet er kogesektionen indstillet til den maksimale effekt. Justér indstillingen på baggrund af grænserne for dit elektriske system i hjemmet, som forklaret i det følgende afsnit.

**BEMÆRK:** Afhængigt af den effekt, der er valgt til kogesektionen, kan der være en automatisk begrænsning af visse af kogezonernes effektniveauer og funktioner (f.eks. kogning eller hurtig opvarmning), for at forebygge, at den valgte grænse overskrides.

Tabellen nedenfor viser den strøm, der bruges af hver zone for hver funktion, så du kan forstå de mulige begrænsninger i brugen baseret på den valgte strømindstilling.

ZONE	1 eller 2	1 + 2	3	4 eller 5	4 + 5
EFFEKTNIVEAU 18 (KW)	2.2	2.2	2.5	2.2	2.2
BOOSTER (KW)	3.7	3.7	3.7	3.7	3.7
HEAT CONTROL (KW)	1.4	NA	1.4	NA	NA
ASSISTERET KOGNING (BOIL&COOK) (KW)	3.0	NA	3.0	NA	NA
SMELTNING (KW)	NA	NA	NA	0.05	NA
HOLD VARM (KW)	NA	NA	NA	0.2	NA

Eksempler med henvisning til værdierne i tabellen ovenfor:

Hvis du indstiller "Effektstyringen" på 4 kW og aktiverer flere kogezoner samtidig, vil kogepladen automatisk justere effektniveauerne, så de ikke overskrider den samlede effektgrænse (f.eks. 4 kW).

Hvis du f.eks. indstiller zone 4 på "Booster" (=3,7 kW) og derefter forsøger på at aktivere zone 1 på niveau 18 (2,2 kW) med "Effektstyringen" indstillet på 4 kW, vil den samlede leverede effekt overstige grænsen på 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Derfor vil kogesektionen automatisk justere effektniveauerne på følgende måde: Kogezone 4, som er blevet indstillet på "Booster", vil blive indstillet på niveau 18 (= 2,2 kW), mens kogezone 1 på niveau 15 (=1,6 kW, det maksimale effektniveau for ikke at overstige begrænsningen på 4 kW).

### Indstillingsmenu: Ændring af basisindstillingerne

Når du har tilsluttet enheden til hovedstrømforsyningen, kan du ændre standardindstillingerne ved at gå ind i indstillingsmenuen inden for 60 sekunder:

- Efter tilslutning af kogepladen til hovedstrømforsyningen, vent, indtil alle LED'er tænder og slukker fortløbende.
- Tryk og hold On/Off-knappen (ⓘ) trykket for at tænde for kogesektionen.
- Tryk på Tastaturlåseknappen (⏏) i mindst 6 sekunder for at åbne indstillingsmenuen. Ignorer aktiveringslyden fra tastaturlåsen, som du hører efter 3 sekunders tryk.
- Indstillingstypen (f.eks. "PL") vises på kogezonens display øverst til venstre, og dens standardværdi (eller aktuelle værdi) (f.eks. "2\_5") vises på kogezonens display nederst til venstre.
- Du kan markere indstillingstype med pilene op (⬆) og ned (⬇) på kogezonen øverst til venstre. Du kan ændre værdien med pilene op (⬆) og ned (⬇) på kogezonen nederst til venstre. Se tabellen nedenfor med indstillingstyper, standardværdier og mulige værdier.
- Tryk på knappen ON/OFF, for at bekræfte.
- Uden bekræftelse vil kogesektionen forlade indstillingsmenuen og vende tilbage til de tidligere værdier inden for 30 sekunder.

ORDRE	INDSTILLINGS-TYPE	ØVERST TIL VENSTRE	NEDERST TIL VENSTRE (STANDARD)	MULIGE VÆRDIER
1	Begrænsning af strøm	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW; 9_0 kW; 11_0 kW
2	Lydsignal	Aud	On	Tænding/slukning
3	Demo tilstand	dE	Slukket	Off/On

**BEMÆRK:** Når demofunktionen er blevet aktiveret, vil den forblive tændt, også selv om hovedstrømforsyningen afbrydes.

## DAGLIG BRUG

## ① TÆNDING OG SLUKNING AF KOGESEKTIONEN

Tryk og hold tændingsknappen trykket for at tænde for kogesektionen. Lysdioden over knappen tændes, og der lyder et akustisk signal. Efter et par sekunder kan du interagere med kogesektionen. For at slukke for kogesektionen skal du trykke på den samme knap igen; Alle kogezone inaktiveres.

### PLACERING

Sørg for ikke at dække betjeningspanelets symboler med gryden.

Bemærk: I kogezone, i nærheden af betjeningspanelet, bør gryderne og panderne holdes indenfor afmærkningerne (tag højde både for pandernes bund og den øvre kant, som har tendens til at være større).

Dette modvirker overdreven opvarmning af tastaturet. Brug om muligt de bagerste kogezone til grilning eller stegning.



### AKTIVERING, INAKTIVERING OG JUSTERING AF KOGEZONER EFFEKTNIVEAU



#### Aktivering af kogezone:

Når kogesektionen tændes, tændes rulletastaturet (SKYDER) for alle tilgængelige kogezone med lav lysstyrke. Placer fingeren på rulletastaturet (SKYDER) for den zone, du vil aktivere, og stryg det med let hånd mod højre, hvis du vil øge effektiveauet, eller mod venstre for at mindske det. Du vil kunne bemærke, at kontrolkastaturets segmenter skifter til høj lysstyrke baseret på det valgte effektiveau, og displayets cifre viser det tal, der svarer til det valgte effektiveau (fra 1 til 18).

Knappen "P" kan bruges til at vælge den hurtige opvarmningsfunktion (Booster) for hurtigt at koge vand.

#### Inaktivering af kogezone:

Vælg knappen "OFF" i begyndelsen af rulletastaturet.

**BEMÆRK:** Spildt vand, overløb af mad og/eller en genstand placeret på betjeningspanelets knapper kan efterligne din finger og ved et uheld aktivere eller inaktivere en af kogepladens knapper. Hvis sådanne elementer ikke fjernes inden for 8 sekunder, udsender kogesektionen to korte akustiske lyde, slukker af sig selv og visualiserer meddelelsen "OFF".

### 🔒 LÅSNING AF TASTATURET

Betjeningspanelets låsefunktion er designet til at låse kogesektionens indstillinger for at forhindre utilsigtede ændringer af indstillingerne eller utilsigtet aktivering/inaktivering af funktionerne. Du kan f.eks. få brug for denne funktion: I tilfælde af spild af væske eller madvarer eller af sikkerhedsmæssige årsager (børns utilsigtede interaktion med kogesektionen) for at forhindre enhver risiko for, at kogepladen tændes ved et uheld. Tryk og hold knappen 🔒 trykket i 3 sekunder, for at bruge betjeningspanelets låsefunktion. Knappen skifter til høj lysstyrke og et bip og en advarslampe over symbolet angiver at funktionen er aktiveret. For at deaktivere børnesikringen gentages aktiveringsproceduren.

### MAKSIMAL ARBEJDSSTID FOR KOGEZONER OG FUNKTIONER

Effektiveau eller funktion	OFF (SLUKNING)	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster	Smeltning	Hold varm
Maksimal arbejdstid	-	8 t	6 t	4 t	3 t	2 t	1,5 t	10 min	8 t	8 t
Effektiveau efter timeout	-	0	0	0	0	0	0	18	0	0

Eksempler vedrørende værdierne i tabellen ovenfor:

Hvis du tænder for en kogezone og indstiller effekten til niveau 14, vil den fortsætte med at arbejde i maksimalt 2 timer. Efter 2 timer falder effektiveauet til niveau 0, og kogezone slukkes automatisk. Hvis der ikke er andre aktive kogezone, og der ikke er nogen interaktion med kontrolpanelets knapper inden for 30 sekunder, slukker kogepladen automatisk.

Hvis du aktiverer Booster-funktionen på en kogezone, falder den automatisk til effektiveau 18 efter 10 minutter. Efter 1,5 timer falder effektiveauet til niveau 0, og kogezone slukkes automatisk. Hvis der ikke er andre aktive kogezone, og der ikke er nogen interaktion med kontrolpanelets knapper inden for 30 sekunder, slukker kogepladen automatisk.

**BEMÆRK:** Betjeningspanelet er låst med undtagelse af slukningsfunktionen. Hvis du slukker for kogesektionen, mens låsen på betjeningspanelet er aktiv, skal du trykke på ON/OFF-knappen og derefter trykke på låseknappen i 3 sekunder for at låse kogesektionen op.



### AFTØRRINGSFUNKTION

Aftørringsfunktionen låser midlertidigt knapperne på brugergrænsefladen for at forhindre utilsigtede ændringer af indstillingerne under rengøring. Funktionen afbryder ikke tilberedningsprocessen.

Aftørringsfunktionen hjælper med at forhindre lyde, hvis der spildes vand på brugergrænsefladen under tilberedningsprocessen eller ved almindelig rengøring.

Af sikkerhedsmæssige årsager da kan ON/OFF-knappen aktiveres, selv ufrivilligt, under rengøringen.

#### Aktivering af aftørringsfunktionen:

1. Tryk på Aftørringsfunktionens knap (👉). Du vil høre et lydssignal, når funktionen er aktiveret.
2. Lysdioden over knappen tændes og forbliver tændt, mens selve knappen blinker i hele funktionsaktivitetens varighed.
3. Betjeningspanelet forbliver låst i 30 sekunder.

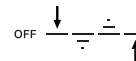


### MINUTUR

Minuturet styrer alle de aktive kogezone.

#### Aktivering af minuturet:

1. Markér kogezone og indstil det ønskede effektiveau.
2. Minuturets knap tænder ca. 5 sekunder efter, at kogegrejset er blevet genkendt. Tryk på den, indtil en indikatorlampe tændes i overensstemmelse med det specifikke symbol på den valgte kogezone.
3. Brug pilene op (↑) og ned (↓) til at indstille tiden (hold dem ikke trykket i mere end 8 sekunder, da kogesektionen ellers viser OFF. Indhent yderligere oplysninger i afsnittet "Fejlfinding"). Tiden skifter fra 000 sekunder til 30 minutter og øges med 1 minut ad gangen; fra 30 til 150 minutter, øges tiden i trin på 5 minutter. Brug strejerne ved siden af, hvis du har behov for at ændre tiden med 10 minutter. Stregen i venstre side trækker 10 minutter fra, mens strejen i højre side lægger 10 minutter til (se følgende billede).



4. Du kan bekræfte den indstillede tid ved at trykke på urets knap (🕒). Ellers bekræftes tiden automatisk efter 5 sekunder uden nogen handling.
5. Du kan ændre tiden når som helst og aktivere flere minuture samtidig.
6. Under nedtællingen skal du trykke med fingeren på skyderen for at se strømniveauet. Tryk på pilen op (↑) eller ned (↓) for at se den indstillede temperatur. Efter 3 sekunder vises nedtællingen igen.
7. Når tiden er gået, lyder der et bip, og kogezone slukker automatisk.

#### Inaktivering af minuturet:

Tryk på pil ned (↓), indtil der står 000, og det vil blive inaktiveret efter 5 sekunder.



### TIMER INDIKATOR

Denne lysdiode angiver (når den er tændt), at minuturet er blevet indstillet for kogezone.

# FUNKTIONER

## P BOOSTER-FUNKTION

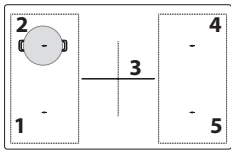
Booster er en særlig tilstand med et effektniveau, der er højere end niveau 18, for den hurtigste opvarmning. Denne tilstand kan have forskellige varigheder afhængigt af den anvendte zone (se tabellen nedenfor). Når Booster-tiden er gået, reduceres effekten automatisk til niveau 18.

**VIGTIGT:** Brug aldrig med en tom pande eller olie/smør. Denne funktion er ideel til kogning af vand.

**BEMÆRK:** Afhængigt af Strømstyringens indstilling er Booster-funktionen muligvis ikke tilgængelig for visse kogezone. Hvis du indstiller en kogezone til Booster og derefter aktiverer en anden zone, vil den første blive reduceret til det maksimalt tilgængelige niveau (selv meget lavere end niveau 18) for at gøre det muligt at bruge den anden. Den anden kogezone indstilles eller begrænses ud fra den resterende effekt, der er til rådighed på den side af kogesektionen.

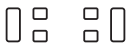
Vær også opmærksom på, at den leverede effekt kan variere afhængigt af størrelsen og materialet på det kogegrej, der bruges.

### BESKRIVELSE AF ZONERNE



Zone	Nominal effekt (Niveau 18, kW)	Effekt Booster (kW)	Booster-varighed (min.)
1 eller 2	2.2	3.7	10
3	2.5	3.7	10
4 eller 5	2.2	3.2	10
1+2 eller 4+5 (Flexi Zone)	2.2	3.7	10

**BEMÆRK:** Værdierne i tabellen henviser til testforhold som beskrevet i den retningsgivende standard for evaluering af kogeapparaters ydeevne. Den viste effekt kan variere afhængigt af størrelsen eller materialet på det anvendte kogegrej.



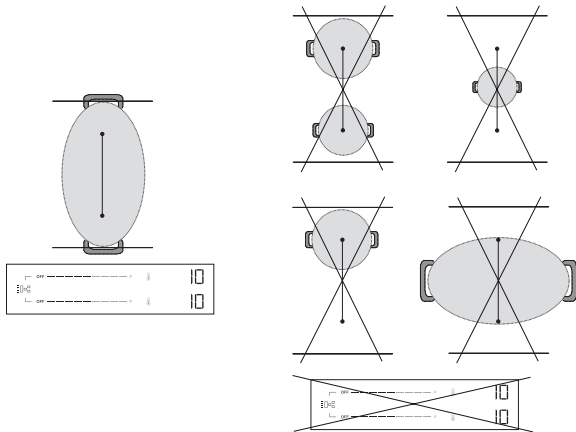
### FLEKSIBEL KOGEZONE (FLEXI ZONE)

Med denne funktion kan du kombinere to kogezone til en enkelt, forlænge en for at få plads til rektangulært, ovalt eller aflangt kogegrej, og bruge en enkelt indstilling til hele den kombinerede zone.

For at sikre korrekte resultater må du kun bruge gryder og pander med en ferromagnetisk bund, der er lang nok til at dække de to zoner på samme tid. Stil kogegrejet i midten af det fleksible, rektangulære tilberedningsområde.

Se eksempler på korrekt og ukorrekt brug i figuren nedenfor.

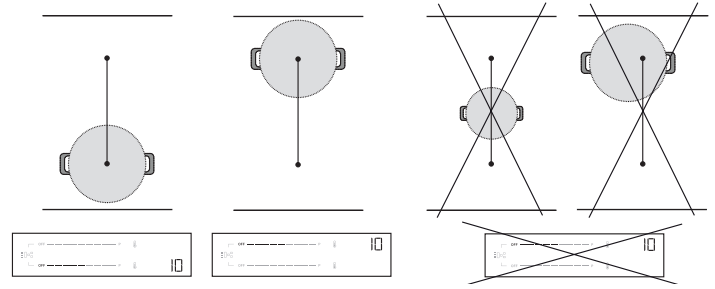
**BEMÆRK:** En stor rund gryde i midten bliver måske ikke så hurtigt varm, og varmen fordeles måske ikke så jævnt.



**VIGTIGT:** Med gryder og pander med en ferromagnetisk bund på 21 cm eller mindre anbefales det at bruge de enkelte kogezone **uden at aktivere den fleksible tilberedningstilstand (Flexi Zone)**. Placer kogegrejet på enten den forreste eller bageste zone, og aktiver derefter den pågældende zone.

Hvis Flexi Zone er aktiv, vil Heat Control-funktionen ikke være tilgængelig, så du vil ikke kunne se den på betjeningspanelet.

Se eksempler på korrekt og ukorrekt brug i figuren nedenfor.

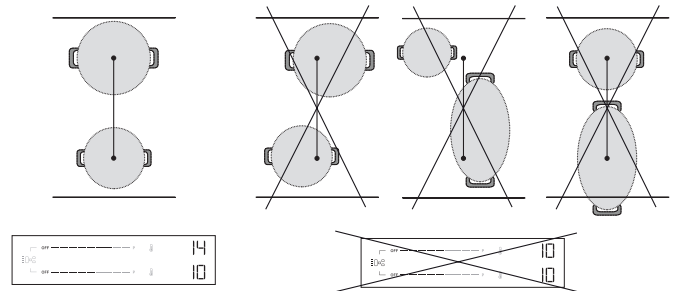


### Flexi Zone brugt som to individuelle zoner

Når man bruger to gryder eller pander på samme tid, anbefales det at placere den første på den bageste zone og den anden på den forreste zone (se figuren nedenfor). I dette tilfælde skal zonerne aktiveres **uden at bruge den fleksible tilberedningstilstand (Flexi Zone)**.

For at opnå optimal ydelse skal du sørge for, at begge pander er centreret i deres respektive zoner. Flyt ikke den ene gryde/pande ud af midten for at gøre plads til den anden. Når du placerer kogegrejet, må det ikke rage uden for kogezoneområdet eller røre ved betjeningspanelet.

Se eksempler på korrekt og ukorrekt brug i figuren nedenfor.



### AUTOMATISKE FUNKTIONER

Denne kogesektion råder over automatiske funktioner, som hjælper dig med madlavningen. Bemærk, at de måske ikke er tilgængelige, afhængigt af strømstyringsindstillingerne (se afsnittet "Effektindstilling"). Hvis strømstyringen f.eks. er indstillet til 2,5 kW, og nogle zoner allerede er i brug, er den resterende strøm måske ikke nok til at aktivere en automatisk funktion. Kogesektionen oplyser herom med et lydsignal.



### SMELTNING

Denne funktion indstiller automatisk det ideelle effektniveau til smeltning. Det giver dig mulighed for at smelte søde fødevarer som chokolade eller smør og holde det smeltet uden risiko for, at det brænder på eller klæber til gryden/panden.



### HOLD VARM

Denne funktion indstiller automatisk den ideelle effekt til at holde maden varm efter tilberedning og før servering. Bemærk, at væsker med tiden fordamper, når maden holdes varm.

**Disse automatiske funktioner er kun tilgængelige på standardkogezone (zoner med ikonet ☺).**

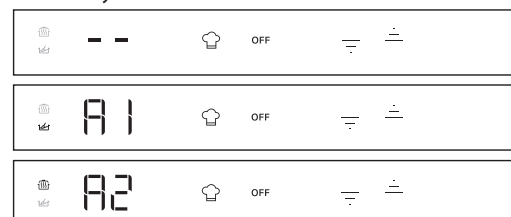
### Sådan aktiveres de automatiske funktioner:

Tryk på ikonet ☺, for at aktivere de automatiske funktioner.

Displayet viser to svagt oplyste ikoner: ☺ (holde varm) for oven og ☺ (smelte) for neden.

Brug pil op (↑) og pil ned (↓) til at vælge den ønskede funktion.

Displayet viser "A1" for smeltning eller "A2" for funktionen hold varm, og det tilsvarende ikon bliver lysere.



**HEAT CONTROL - ASSISTERET MADLAVNING MED TEMPERATUR**

Med denne funktion kan du vælge og tilberede ved den ønskede temperatur (som i en ovn) i stedet for at bruge de almindelige effektiveauer.

Med denne funktion justerer kogesektionen automatisk varmen og opretholder en stabil temperatur på kogegrejet, så der ikke er behov for konstante justeringer.

**Denne funktion er kun tilgængelig på kogezone med ikonet**

**BEMÆRK:** Den viste temperatur refererer til midten af det tomme kogegrej. Afhængigt af det specifikke kogegrej, du bruger, kan den viste temperatur være forskellig fra den reelle temperatur i kogegrejet. For at opnå optimal ydeevne anbefales det at placere kogegrejet i midten af kogezone og aktivere funktionen, når der ikke er nogen aktiv "restvarme" indikator (HøE).

**VIGTIGT:** Denne funktion er ikke beregnet til at koge vand eller friturestege. Derfor koger vandet ikke, selv om der vælges en temperatur på over 100 °C. Se afsnittet "Assisteret kogning", eller brug Booster-funktionen til hurtig kogning.

**Sådan aktiveres Heat Control:**

1. Stil kogegrejet på zonen med ikonet
2. Tryk på ikonet
3. Brug den opadvendte pil ( ) til at vælge den ønskede temperatur. Standardindstillingen er 45°C. Du kan øge temperaturen op til 200°C, alt efter dine behov (indhent tilberedningstips i tabellen nedenfor). Brug den nedadvendte pil ( ) til at reducere temperaturen.
4. Under opvarmningsfasen vil en opadvendt pil ( ) blinke ved siden af den valgte temperatur.
5. Når kogegrejet har nået den indstillede temperatur, giver kogepladen besked med et lysignal, og den opadvendte pil ( ) holder op med at blinke. Nu kan du tilføje madvaren.
6. Når setpoint er nået, kan du bruge den opadvendte ( ) og den nedadvendte ( ) pil til at justere temperaturen i trin på 5 °C.
7. Hvis den nye valgte temperatur er lavere end den aktuelle, vil en nedadvendt pil ( ) blinke ved siden af den valgte temperatur, indtil det nye setpoint er nået. Hvis den nye valgte temperatur er højere end den aktuelle, vil en opadvendt pil ( ) blinke ved siden af den valgte temperatur, indtil det nye setpoint er nået.
8. Hvis du indstiller et minutur på en zone, hvor funktionen Heat Control er aktiv, vil minuturet først starte, når setpoint er nået. Displayet viser minuturets nedtælling i stedet for temperaturen. Tryk på den opadvendte ( ) eller den nedadvendte ( ) pil for at se den indstillede temperatur under nedtællingen. Efter 3 sekunder vises nedtællingen igen.

**HEAT CONTROL - TILBEREDNINGSTIPS**

Tabellen nedenfor giver nogle forslag til tilberedningsteknikker for hver temperatur.

LAV VARME		MEDIUM VARME		HØJ VARME	
45° C	80° C	130° C	150° C	180° C	200° C
Smeltning (chokolade, smør)	Hold varm	Skånsom stegning (grønsagsblanding)	Røræg	Sauter Steg under omrøring	Grill (oksekød, grøntsager)
Optøning (kød, fisk)	Sammenkogning, jævning (risotto)	Confit (grøntsager) Stuvning	Karameliser (sukker, grøntsager)	Brun (pandekager, ristet brød)	Brune (bøf, steg)
		Småkogning (120°C)			

Se afsnittet "Assisteret kogning", eller brug Booster-funktionen til hurtig kogning.

**BEMÆRK:**

- Systemet kan overvåge tilberedningstemperaturen, men det er altid en god idé at opholde sig i nærheden, når kogesektionen er i brug.
- Afhængigt af kogezoneens aktiveringssekvens er Assisteret kogning funktionen muligvis ikke tilgængelig. Kogesektionen oplyser herom med et lysignal.

**ASSISTERET KOGNING (BOIL&COOK)**

Denne funktion bringer vandet i kog og justerer automatisk effekten, så det bliver ved med at simre, indtil du er klar til at tilsætte din madvare. Denne funktion hjælper også med at forhindre overkogning og spild af energi sammenlignet med Booster-tilstand. For at spare energi og fremskynde kogeprocessen anbefaler vi at dække gryden til med et låg.

Assisteret kogning er kun tilgængelig på kogezone med ikonet

**BEMÆRK:** Når du bruger denne funktion, skal gryden have en bunddiameter på 160-210 mm og være fyldt med vand til mellem 1/2 og 3/4 af dens volumen. Tænk på, at det maksimale volumen, der kan bruges med denne funktion, er ca. 4 liter. Tilsæt ikke salt til vandet, før det har nået kogepunktet, da det vil forhindre systemet i at fungere som forventet.

For at opnå optimal ydeevne anbefales det at placere kogegrejet i midten af kogezone, bruge vand med stuetemperatur og aktivere funktionen, når der ikke er nogen aktiv "restvarme" indikator.

**VIGTIGT:** Denne funktion er kun beregnet til kogning af vand, ikke til mælk eller andre væsketyper.

Baseret på det kogegrej, der findes på markedet, er det ikke sikkert, at funktionen fungerer som forventet.

**Sådan aktiveres Assisteret kogning:**

1. Fyld gryden med vand (se bemærkningerne ovenfor).
2. Stil kogegrejet på en kogezone med ikonet
3. Vælg knappen Assisteret kogning (
4. Tryk én gang på knappen Assisteret kogning (
 ), hvis Heat Control kun er tilgængelig på én kogezone. Hvis Heat Control er tilgængelig på mere end én kogezone, skal du trykke på knappen Assisteret kogning flere gange, indtil du kommer til den kogezone, hvor du vil bruge funktionen Assisteret kogning. En "b-" indikation vises på displayet for at guide dig gennem zonerne.
5. Når zonen er valgt, vil du se -b- blinke på zonedisplayet i et par sekunder, og derefter starter funktionen automatisk.
6. Når funktionen Assisteret kogning starter, vises der en animation i displayet under opvarmningsfasen.
7. Inden for 90 sekunder efter vandet er begyndt at koge, giver funktionen dig besked med et akustisk signal. Animationen forsvinder, og kogesektionen indstiller automatisk effektiveauet til 15 for at opretholde en blid kogning.
8. Afhængigt af det anvendte kogegrej kan effektiveauet automatisk falde til niveau 15 uden at nå vandets kogepunkt. For at nå kogepunktet kan du øge effektiveauet for den kogezone, der er i brug. Som alternativ kan du prøve at bruge en anden pande, der er kompatibel med induktion. Hvis de ovenfor beskrevne forhold ikke indtræffer, foreslår vi, at du slår Boil&Cook-funktionen fra og indstiller effektiveauerne manuelt for at fortsætte tilberedningen.
9. Tilsæt din madvare, og skift om nødvendigt effektiveau for at justere styrken af kogningen efter behov. Effektvalget vil være begrænset til de niveauer, der er egnede til at opretholde kogning (dvs. niveau 10 - 18).

**BEMÆRK:**

- Uanset om vandet koger eller ej, sætter kogepladen automatisk effektiveauet til 15 efter ca. 12 minutter fra aktivering af funktionen, og animationen forsvinder.
- Afhængigt af strømstyringens indstilling eller kogezoneens aktiveringssekvens er funktionen Assisteret kogning muligvis ikke tilgængelig. Kogesektionen oplyser herom med et lysignal.
- Når du bruger denne funktion, kan du ikke indstille et minutur under vandets opvarmningsfase. Minutret kan først aktiveres, når den akustiske meddelelse om, at vandet har nået kogepunktet, er modtaget.
- Systemet kan overvåge kogningen, men det er altid en god idé at opholde sig i nærheden, når kogesektionen er i brug.
- Hvis der er mulighed for at bruge Boil&Cook i flere zoner på din kogesektion, kan der kun aktiveres én Boil&Cook-funktion i hver side. Under markeringsprocessen vil animationen (slangen) dog blive vist i den samme side i et par sekunder, selv om funktionen ikke kan aktiveres.



Scan QR-koden for at åbne op for hemmelighederne ved tilberedning med Heat Control-funktionen. Opdag, hvor nemt og givende det er at lave mad med temperatur ved at besøge vores website, hvor du kan finde vejledning til en række tilberedningsteknikker, hverdagsmad og spændende nye retter gennem opskrifternes trin.

## INDIKATORER

### RESTVARME

Hvis "Hot" vises på displayet, er kogezone stadig varm. Indikatoren tænder også selvom zonen endnu ikke er blevet aktiveret, men er blevet varm (på grund af brug af tilstødende zoner, eller fordi en varm gryde er blevet sat herpå). Når kogezone er kølet af, forsvinder angivelsen "Hot".

### UKORREKT ANBRAGT ELLER MANGLENDE GRYDE

Dette symbol vises hvis gryden ikke er velegnet til induktionstilberedning, hvis den ikke er anbragt korrekt eller hvis den ikke har den rette størrelse til den valgte kogezone. Hvis der ikke registreres en gryde inden for 30 sekunder efter markeringen, slukker kogezone.

## TILBEREDNINGSTABEL

Tilberedningstabellen giver tips til tilberedning for hvert effektniveau. Den reelt leverede effekt til hvert effektniveau, afhænger af dimensionen på kogezone og af det anvendte kogegrej.

EFFEKTNIVEAU	TILBEREDNINGSTIPS
<b>Maksimumseffekt (P)</b>	Booster* - Bringer vandet i kog så hurtigt som muligt. Brug aldrig med en tom pande eller olie/smør.
17 – 18	Bring vand i kog, frituresteg** frosne produkter.
15 – 16	Oprethold en livlig kogning, svits, blister, steg under omrøring, brun.
10 – 14	Oprethold en skånsom kogning, forvarm, grill (i lang tid), steg under omrøring, sauter, karamelliser, brun, pandekager.
5 – 9	Lad simre, stuv, jævn, langtidstilberedning.
3 – 4	Hold varm, optø.
1 – 2	Smeltning, sammenkogning (risotto).
<b>Nul effekt (OFF)</b>	Kogesektionen er i standby eller slukket (mulig restvarme efter tilberedningen, vises med "HOT").

\*Booster er en særlig tilstand, der bruger et højere effektniveau end 18 for at opvarme vandet hurtigere. Denne tilstand kan højst opretholdes i 10 minutter, afhængigt af den anvendte zone. Når denne tid er gået, reduceres effektniveauet automatisk til 18.

\*\* Til friturestegning af frosne produkter som pommes frites anbefales det at bruge kogezone, der ikke er Flexi Zoner. Hvis du vil friturestege ved hjælp af Flexi Zone-kogezone, anbefales det at bruge den forreste.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

### Vigtigt:

- **Kontrollér, før rengøringen påbegyndes, at der er slukket for kogezone, og at restvarmeindikatoren ("Hot") er slukket.**
- Brug ikke slibende svampe eller skure-/metalsvampe da de kan beskadige glasset.
- Rengør altid kogesektionen efter brug (når den er kold) så alle aflejringer og pletter af madrester elimineres.
- Hvis overfladen ikke holdes tilstrækkeligt ren, kan dette reducere følsomheden for betjeningspanelets knapper.
- Brug kun en skraber, hvis der er fastbrændte rester på kogesektionen. Følg skraberfabrikantens anvisninger, for at undgå at ridse glasset.
- Sukker eller andre madvarer med et højt sukkerindhold kan beskadige kogesektionen og skal straks fjernes.
- Salt, sukker og sand kan ridse glasoverfladen.
- Brug en blød klud, køkkenrulle eller et specialmiddel, der er beregnet specifikt til rengøring af kogesektionen (følg producentens anvisninger).
- Spildt væske i kogezone kan medføre at gryderne flytter sig eller vibrerer.
- Tør omhyggeligt kogesektionen af efter rengøring.

Hvis CleanProtect logoet findes på glasset, er kogesektionen blevet behandlet med teknologien CleanProtect. Denne eksklusive overfladebehandling sikrer excellente rengøringsresultater og holder kogesektionens overflade blank i længere tid.

Det anbefales at rengøre dagligt efter hver brug.

### Følg disse anvisninger, for at rengøre CleanProtect kogesektioner:

- Gør de områder, der skal rengøres, grundigt våde med vand, og sørg for, at hele det plettede område er dækket. Pas på ikke at spilde vand på betjeningspanelet.
- Befugtningsprocedure:
  - Vent i mindst 2 minutter under normale forhold.
  - Vent i mindst 5 minutter under meget snavsede forhold.
  - Hvis vandet tørrer ind på kogepladen, skal du gøre den våd igen.
- Brug en svamp der ikke ridser til at fjerne aflejringer og tør kogesektionen efter rengøring.



## FEJLFINDING

- Kontrollér, at der ikke er en strømafbrydelse.
- Hvis du ikke kan slukke for kogesektionen efter brug, skal stikket trækkes ud af stikkontakten.
- Indhent oplysninger og anvisninger i den nedenstående tabel, hvis displayet viser alfanumeriske koder, når der tændes for kogesektionen.

Bemærk: Vand på pladen, spildt væske fra en gryde, eller genstande, der hviler på kogesektionens knapper, kan eventuelt aktivere eller inaktivere betjeningspanelets låsning.

DISPLAYKODE/ REGISTRERET PROBLEM	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAGER	LØSNING
F9E0	Forkert tilslutning af strøm kabel.	Strømforsyningsforbindelsen overholder ikke fuldstændigt anvisningerne i afsnittet "Tilslutning til strømforsyningen".	Foretag tilslutningen af strømforsyningen som anført i afsnittet "Tilslutning til strømforsyningen".
F0EA	Betjeningspanelet slukker, når temperaturen bliver for høj.	Temperaturen i de indre elektroniske komponenter er for høj.	Vent, til kogesektionen er afkølet, før den bruges igen.
F0E9 Effektniveauet sænkes automatisk. En kogezone slukkes automatisk. Kogesektionen slukker automatisk.	Kogezonerne slukker, når temperaturen er for høj. Effektniveauet sænkes, eller kogezonen slukkes, eller kogesektionen slukkes, når temperaturen er for høj.	Temperaturen i de indre elektroniske komponenter er for høj. Kogesektionens ventilation er muligvis ikke tilstrækkelig til at sikre, at den fungerer korrekt.	Vent, til området er kølet af, før det bruges igen. For at sikre, at apparatet fungerer korrekt, skal kogesektionen have tilstrækkelig ventilation fra en tilstrækkelig friskluftforsyning. Kontrollér, at kogesektionen er installeret i henhold til anvisningerne i afsnittet "Installation". Sørg for, at ingen genstande blokerer for den bageste og nederste del af kogesektionen.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Fjern strømforsyningen til kogesektionen. Vent et par sekunder (mindst 10) og slut herefter kogesektionens strømforsyning til igen. Kontakt servicecenteret og angiv fejlkoden, der vises på display, hvis problemet varer ved.		
d E [når kogepladen er slukket]	Kogesektionen varmer ikke op. Funktionen starter ikke.	DEMOTILSTANDEN ER tændt.	Følg anvisningerne i afsnittet "Førstegangsbrug".
En specialfunktion tændes ikke, og kogesektionen afgiver et akustisk signal.	Kogesektionen tillader ikke aktivering af en specialfunktion.	Effektregulatoren begrænser aktiveringen af specialfunktionen i overensstemmelse med den valgte strømstyringsindstilling for kogepladen (f.eks. 2,5 kW).	Se afsnittet "Effektindstilling".
Når du vælger et effektniveau eller bruger Booster-funktionen, falder effektniveauet automatisk.	Kogesektionen indstiller automatisk det maksimalt tilgængelige effektniveau (også lavere end det indstillede) for at sikre, at kogezonen kan bruges.	Effektregulatoren begrænser aktiveringen af specialfunktionen i overensstemmelse med den valgte strømstyringsindstilling for kogepladen (f.eks. 2,5 kW). Booster-funktionen kan have forskellige varigheder afhængigt af den anvendte zone. Når Booster-tiden er gået, reduceres effekten automatisk til niveau 18. Kogesektionens ventilation er muligvis ikke tilstrækkelig til at sikre, at den fungerer korrekt.	Se afsnittet "Effektindstilling" eller "Booster-funktion". For at sikre, at apparatet fungerer korrekt, skal kogesektionen have tilstrækkelig ventilation fra en tilstrækkelig friskluftforsyning. Kontrollér, at kogesektionen er installeret i henhold til anvisningerne i afsnittet "Installation". Sørg for, at ingen genstande blokerer for den bageste og nederste del af kogesektionen.
	Kogegrej registreres ikke. Kogezonen slukker efter 30 sekunder.	Dette symbol vises hvis gryden ikke er velegnet til induktionstilberedning, hvis den ikke er anbragt korrekt eller hvis den ikke har den rette størrelse til den valgte kogezone. Hvis der ikke registreres en gryde inden for 30 sekunder efter markeringen, slukker kogezonen.	Hvis dit kogegrej er egnet til induktion (se afsnittet "Tilbehør") og er placeret korrekt på den ønskede kogezone, kan du prøve at bruge det på en mindre kogezone. Ellers skal du bruge passende køkkengrej (se afsnittet "Tilbehør").
Kogesektionen udsender to korte akustiske lyde og slukker derefter af sig selv. Derefter vises meddelelsen "OFF" i op til 60 sekunder, hvor kogesektionen ikke kan tændes igen, og den gentager de to korte akustiske lyde hvert 5. sekund.	Spildt vand, overløb af mad og/eller en genstand placeret på betjeningspanelets knapper kan efterligne din finger og ved et uheld aktivere eller inaktivere en af kogepladens knapper: <ul style="list-style-type: none"> <li>• ON/OFF-knappen, hvilket får kogepladen til at slukke utilsigtet</li> <li>• tastaturlåseknappen, hvilket medfører en uønsket aktivering af tastaturlåsefunktionen, hvis den holdes trykket i over 3 sekunder. Funktionen forbliver aktiv, selv efter at kogesektionen er slukket, med tastaturlåses ikon og lysdiode tændt</li> <li>• rulletastaturet, hvilket forårsager den uønskede ændring af effektniveauer.</li> </ul> Kogesektionen slukker af sig selv (viser meddelelsen "OFF"), hvis den ikke rengøres inden for 8 sekunder.		Tør og/eller rengør og/eller fjern genstanden, så kogesektionen kan tændes igen 60 sekunder efter, at OFF-meddelelsen blev vist. Hvis tastaturlåsefunktionen er blevet aktiveret ved et uheld, skal du trykke på tastaturlåseknappen i 3 sekunder for at inaktivere den. Tryk på ON/OFF-knappen, for at tænde for apparatet.
Vandet koger ikke, når Heat Control (  ) bruges	Vandet koger ikke, når temperaturen er indstillet med varmekontrol-funktionen.	Du bruger varmekontrol til at koge vand.	Brug "Assisteret kogning (Boil&Cook)" eller "Booster-funktionen".
Der høres en klikke- og/eller tick-tack-lyd, når kogegrejet placeres.	Disse kontinuerlige klikke- og/eller tick-tack-lyde opstår, når panden ikke er i stand til at modtage den fulde effekt, der leveres til det indstillede effektniveau. Pandediameteren kan være lavere end det minimum, der er angivet i brugervejledningen for specifikke kogezoner. Selv om du bruger en gryde med de rigtige mål, har nogle grydemodeller en bund, der er delvist dækket af metalindsatser (eller uden en jævn ferromagnetisk fordeling), og de fungerer ikke altid som forventet.		Brug en pande med en diameter, der er større end det minimum, der er angivet i vejledningen for de specifikke kogezoner, eller brug en mere højtydende pande (se afsnittet "Tilbehør").

DISPLAYKODE/ REGISTRERET PROBLEM	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAGER	LØSNING
Kogepladen er slukket.	Kogepladen slukker automatisk i følgende situationer: <ul style="list-style-type: none"> <li>I tilfælde af vandspild, overløb af madvarer eller genstande placeret på kontrolpanelets knapper, som ved et uheld kan aktivere ON/OFF-knappen. Hvis disse genstande ikke fjernes inden for 8 sekunder, slukker kogepladen automatisk og udsender en lyd.</li> <li>Hvis der ikke er nogen interaktion med betjeningspanelet i mere end 30 sekunder, og ingen kogezone er aktiv.</li> <li>Hvis intet kogegrej registreres i mere end 30 sekunder, og der ikke har været nogen interaktion med betjeningspanelet i samme tidsrum.</li> <li>Den maksimale arbejdstid for et effektniveau eller en funktion er udløbet, og der har ikke været nogen interaktion med kogesektionen i mere end 30 sekunder.</li> <li>Andre tilfælde, der ikke er specificeret her.</li> </ul>		Indhent yderligere oplysninger i afsnittet "Daglig brug". Tænd for kogepladen manuelt.
Vandet når ikke kogepunktet, når du bruger Assisteret kogning (Boil&Cook)-funktionen. eller Funktionen viser ikke, at kogepunktet er nået inden for ca. 90 sekunder efter at vandet er begyndt at koge.	Afhængigt af kogegrejet eller mængden af vand, der bruges, er det ikke sikkert, at kogepunktet nås. Uanset om vandet koger eller ej, kan effektniveauet automatisk falde til 15 efter ca. 15 minutter fra aktivering af funktionen.		Hvis vandet ikke koger, kan du få det til at koge ved at øge effektniveauet på den kogezone, der er i brug. Alternativt kan du prøve at bruge en anden pande, der er egnet til induktion.  Hvis funktionen ikke viser kogning inden for ca. 90 sekunder, fra vandet begynder at koge, foreslår vi, at du slukker for Boil&Cook-funktionen og bruger effektniveauer til at fortsætte tilberedningen.

## LYDE UNDER BRUG

Induktionskogesektioner kan hvisle eller knirke under normal brug. Disse lyde kommer reelt fra kogegrejet og afhænger af grydebundens egenskaber (f.eks. hvis bundene er fremstillet af flere materialelag eller hvis de er ujævne).  
De kan variere i funktion af kogegrejets type og af mængden af fødevarer heri, og er ikke et symptom på et fejlforhold.  
Induktionskogeplader kan producere kontinuerlige klikke- og/eller tik-tak-lyde med en placeret gryde/pande. Disse lyde kan opstå, hvis panden ikke er i stand til at modtage den fulde effekt, der leveres til det indstillede effektniveau. Brug en pande med en diameter, der er større end det minimum, der er angivet i vejledningen for de specifikke kogezoner, eller brug en mere højtstående pande (se afsnittet "Tilbehør").

Spildt vand, overløb af mad og/eller en genstand placeret på betjeningspanelets knapper kan efterligne din finger og ved et uheld aktivere eller inaktivere en af kogepladens knapper eller frembringe akustiske signaler på grund af genstandes berøring med knapperne. Hvis disse genstande ikke fjernes inden for 8 sekunder, slukker kogesektionen automatisk, mens den afgiver en lyd, som gentages hvert 5. sekund, indtil genstanden eller vandet er fjernet fra betjeningspanelet, også efter slukning. For at undgå slukning skal du fjerne spildte væsker fra brugergrænsefladen og tørre den grundigt inden for 8 sekunder, eller bruge Aftøringsfunktionen, som giver dig 30 sekunder til rengøring og tørring.  
Husk på, at ON/OFF-knappen altid vil være aktiv.

## EFTERSALGSSERVICE

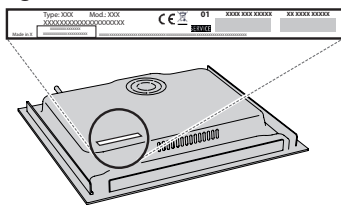
### FØR DU KONTAKTER SERVICEAFDELINGEN:

- Undersøg, om det er muligt at løse problemet på egen hånd ved hjælp af anvisningerne i afsnittet **FEJLFINDING**.
- Sluk for apparatet, og tænd det igen for at se, om fejlen vedvarer.

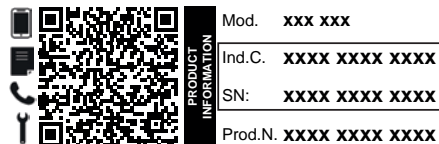
### KONTAKT DEN NÆRMESTE SERVICEAFDELING, HVIS FEJLEN STADIG FOREKOMMER EFTER DE OVENSTÅENDE KONTROLLER.

Når du kontakter vores eftersalgsservice, skal du altid oplyse:

- En kort beskrivelse af fejlen;
- Apparatets type og model;



- Ind. C.
- Serienummeret (nummeret efter bogstaverne SN på typepladen, der er placeret under apparatet). Serienummeret er også angivet i dokumentationen;

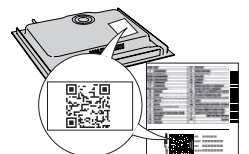


- Din fulde adresse;
- Telefonnummer.

Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, kontaktes en autoriseret eftersalgsservice (som giver garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation).

### Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Bruge QR-koden på dit apparat;
- Besøge vores website [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs);
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Produceret på license.

40002006843

Whirlpool

## SIKKERHETSINSTRUKSER

## VIKTIG Å LESE OG RESPEKTERE

Les disse sikkerhetsinstruksene før du tar i bruk apparatet. Oppbevar de i nærheten for fremtidig referanse.

Disse anvisningene og selve husholdningsapparatet er utstyrt med viktige meldinger om sikkerhet. Disse må alltid leses og følges. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for unnlattelse av å følge disse sikkerhetsinstruksjonene, for uegnet bruk av apparatet eller feil innstilling av kontroller.

⚠ **ADVARSEL:** Dersom komfyrtoppens overflate er sprukket, må du ikke bruke apparatet brukes - fare for elektrisk støt.

⚠ **ADVARSEL:** Brannfare: oppbevar ikke gjenstander på kokeoverflatene.

⚠ **FORSIKTIG:** Vær alltid tilstede ved matlagingen. Ved rask tilberedning må en alltid være tilstede.

⚠ **ADVARSEL:** Steking uten tilsyn på komfyrtoppen kan være farlig - fare for brann. Du må **ALDRI** forsøke å slukke ilden med vann: i stedet må du slå av apparatet og dekke over flammene f.eks. med et lokk eller et brannteppe.

⚠ Ikke bruk platetoppen som arbeidsbenk eller støtte. Hold klær eller andre brennbare materialer borte fra apparatet, inntil alle komponenter er fullstendig avkjølt - fare for brann.

⚠ Metallgjenstander som f.eks. kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke plasseres på platetoppen da de kan bli svært varme.

⚠ Svært små barn (0-3 år) må holdes unna apparatet. Små barn (3-8 år) må holdes unna apparatet med mindre de holdes under kontinuerlig oppsyn. Barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatt sansevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller manglende erfaring og kunnskap kan kun bruke dette apparatet under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i trygg bruk av apparatet og forstår farene det innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten å være under tilsyn.

⚠ Etter bruk må du slå av komfyrtoppen med bryteren og ikke stol på grytedektoren.

⚠ **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme ved bruk. Vær forsiktig så ingen tar på varmeelementene. Barn under 8 år må holdes unna hvis de ikke er under kontinuerlig oppsyn.

⚠ Maten må ikke stå i eller på produktet i mer enn én time før eller etter tilberedning.

### TILLATT BRUK

⚠ **FORSIKTIG:** Apparatet er ikke ment til å betjenes ved hjelp av en ekstern bryter, som et tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.

⚠ Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og på lignende steder som for eksempel: selvbetjente kjøkken for butikkansatte, på kontorer eller på andre arbeidsplasser; gårder; av kunder på hotell, motell, bed & breakfast og andre overnattingssteder.

⚠ Ingen annen bruk er tillatt (f.eks. oppvarming av rom).

⚠ Dette apparatet er ikke for profesjonell bruk. Ikke bruk apparatet utendørs.

⚠ **ADVARSEL:** Induksjonstoppen kan skape en akustisk lyd når noe blir stående igjen på kontrollpanelet. Slå av koketoppen ved å bruke PÅ/AV-knappen.

### MONTERING

⚠ Flytting og montering av produktet må utføres av to eller flere personer - fare for skade. Bruk beskyttende hansker for å pakke ut og installere - fare for kutt.

⚠ Installasjon, inkludert tilkoping av vann (hvis dette er aktuelt), elektrisk tilkoping og reparasjoner må utføres av kvalifiserte teknikere. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen av delene til apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordret i dette bruksanvisningen.

Hold barn unna installasjonsområdet. Pakk ut apparatet og forsikre deg om at det ikke er blitt skadet under transporten. Dersom du oppdager problemer, må du kontakte forhandleren eller nærmeste serviceavdeling. Når apparatet er installert må emballasje (plast, deler i isopor osv.) oppbevares utenfor barnas rekkevidde - fare for kvelning. Apparatet må alltid frakobles strømmettet før installasjonen - fare for elektrisk støt. Under monteringen må du påse at strømledningen ikke kommer i klem og blir skadet - fare for brann eller elektrisk støt. Bare aktivere apparatene når installasjonen er fullført.

⚠ Utfør alt utskjæringsarbeid før du plasserer apparatet i innbyggingsmøbelet, og fjern trefliser og sagmugg.

### ELEKTRISKE ADVARSLER

⚠ Det må være mulig å koble apparatet fra strømforsyningen ved å trekke ut støpslet dersom støpselet er tilgjengelig, eller ved hjelp av en flerpolet bryter montert over stikkontakten i henhold til regler for montering av ledninger og apparatet må jordes i samsvar med de nasjonale sikkerhetsforskriftene.

⚠ Ikke bruk skjøteledninger, multi-stikkontakter eller adaptere. De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen. Bruk ikke apparatet når du er våt eller barfotet. Bruk ikke dette apparatet dersom strømledningen eller støpselet er skadet, hvis det ikke fungerer som det skal, eller dersom det er skadet eller har falt ned.

⚠ Installasjon med en kabelplugg er ikke tillatt med mindre produktet allerede er utstyrt med den som er levert av produsenten.

⚠ Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes med en ny av produsenten, serviceavdelingen eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå farlige situasjoner - fare for elektrisk støt.


### RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

⚠ **ADVARSEL:** Påse at apparatet er slått av og koplet fra strømforsyningen for du utfører vedlikehold; Bruk aldri damprenngjøringsutstyr - fare for elektrisk støt.

⚠ Ikke bruk slipende eller etsende produkt, klorholdige midler eller stålull.

---

## AVHENDING AV EMBALLASJEMATERIAL


Emballasjematerialet er 100 % gjenvinnbart og er merket med gjenvinningssymbolet .

De forskjellige delene av emballasjematerialet må avhendes ifølge gjeldende lokale miljøforskrifter.

## AVHENDING AV HUSHOLDNINGSAPPARAT

Apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Apparatet må avfallsbehandles i samsvar med lokale bestemmelser angående avfallsbehandling. For mer utfyllende informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte de kompetente lokale styresmaktene, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte husholdningsapparatet. Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske direktivet 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) og med reglene som gjelder for Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr av 2013 (og senere endringer).

Ved å sørge for at dette produktet kasseres forskriftsmessig, bidrar du til å forhindre de negative miljø- og helsekonsekvensene feil avfallshåndtering av dette produktet kan forårsake.

Symbolet  på produktet eller på de vedlagte dokumentene, indikerer at det ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall, men transporteres til en innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

## RÅD OM ENERGISPARING

Få mest mulig ut av din kokeplates restvarme ved å slå den av et par minutter før du er ferdig med matlagingen.

Bunnen til kjelen eller gryten din bør dekke den varme platen helt; en beholder som er mindre enn den varme platen vil føre til energisløsing.

Dekk dine gryter og kjeler til med tettsittende lokk mens du koker og bruk så lite vann som mulig. Koking uten lokk vil øke energiforbruket betraktelig.

Bruk kun panner og kasseroller med flat bunn.

## SAMSVARSERKLÆRING

Dette apparatet oppfyller kravene til miljøvennlig design i den europeiske forskriften 66/2014 og økodesign for energirelaterte produkter og energiinformasjon (endring) (EU Exit) Forskrifter 2019, i overensstemmelse med den europeiske standarden EN 60350-2.

Informasjon knyttet til modus med lav effekt for apparatet i henhold til Forskrift (EU) 2023/826 vil du finne på lenken nedenfor: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

## MERK

Personer med en pacemaker eller lignende medisinsk utstyr må være forsiktige når de står i nærheten av denne induksjonstoppen når den står på. Det elektromagnetiske feltet kan påvirke pacemaker eller lignende utstyr. Be din lege om råd, eller produsenten av pacemakeren eller lignende medisinsk utstyr for ekstra informasjon om virkningene av de elektromagnetiske feltene til induksjonstoppen.



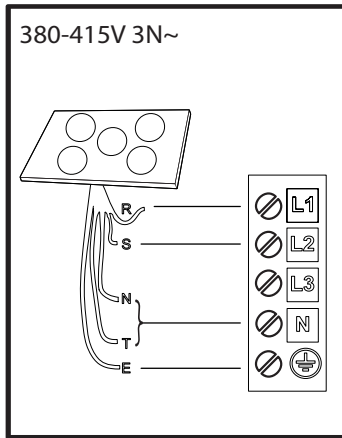
# ELEKTRISK TILKOPLING

Den elektriske koblinger må foretas før du kobler apparatet til strømforsyningen.

Installasjon må foretas av kvalifisert personale som kjenner de gjeldende sikkerhets- og installasjonsforskriftene. Spesielt må installasjonen må utføres i overensstemmelse med regelverket til den lokale leverandøren av elektrisk energi.

Pass på at spenningen som er angitt på typeplaten i bunnen av apparatet, er den samme som spenningen i husholdningen.

Foreskriftene krever at apparatet jordes bruk kun ledere (inkludert lederen mot jord) av riktig størrelse og snitt.



**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-σνίη

**S**

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

**T**

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

 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτροπο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-zóly/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyто/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-sari/yeşil-bui/glas-gulur/grænn-בוהר/קור

**N**

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

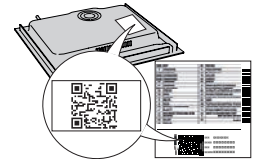

**MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT**

For å motta en mer fullstendig assistanse, vennligst registrer produktet ditt på [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

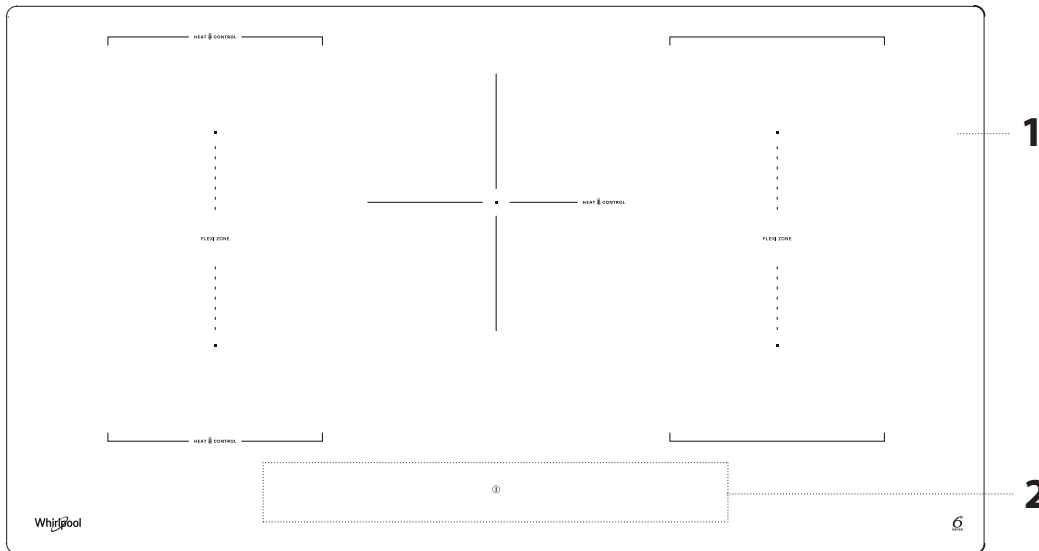


**Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.**

**VENNLIGST SKANNER QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON**

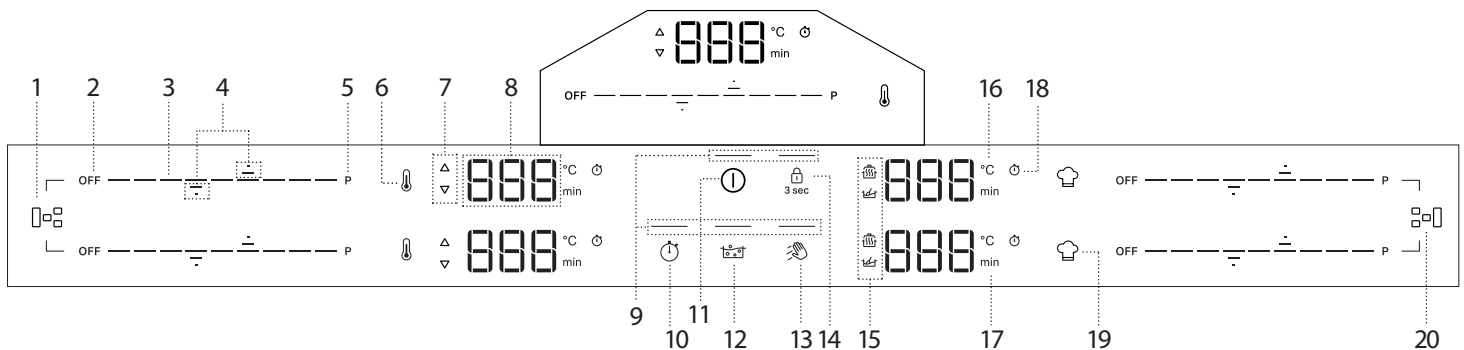


## PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kokeoverflate
2. Kontrollpanel

## BETJENINGSPANEL




- |  |                                     |  |
|--|-------------------------------------|--|
| 1. Knapp Flexi Zone (venstre)              | 8. Kokesonens display               | 15. Symbol/aktivering av spesialfunksjoner |
| 2. Knapp for avslåing av kokesonen         | 9. Varsellampe - aktiv funksjon     | 16. Temperaturindikator (Celsiusgrader)    |
| 3. Rulletastatur                           | 10. Timer-knapp                     | 17. Minuttindikator                        |
| 4. Piler for å stille inn temperatur/timer | 11. PÅ/AV-knapp                     | 18. Symbol til indikator for timer         |
| 5. Knapp for rask oppvarming (Booster)     | 12. Assistert kokeknapp (Boil&Cook) | 19. Knapp for spesialfunksjoner            |
| 6. Knapp for Heat Control                  | 13. Tørkefunksjonsknapp             | 20. Knapp Flexi Zone (høyre)               |
| 7. Indikator for forvarming/avkjøling      | 14. Tastsperreknapp – 3 sekund      |  |

**MERK:** Trykk på ON/OFF-knappen (11); alle tilgjengelige funksjoner vil bli synlige i noen få øyeblikk, og deretter vil bare de viktigste være aktive. De andre kan brukes, og vil bli aktivert, under den påfølgende bruken av enheten.

**VIKTIG:** Alle tilgjengelige funksjoner lyser med svak lysintensitet, som blir mer intens kun når de aktiveres.

## TILBEHØR

Bruk kun kjeler og panner av jernmagnetisk materiale som er egnet for induksjonstopper. Se etter -symbolet (vanligvis er det trykt inn i bunnen) for å fastsette om kjelen egner seg. En magnet kan også brukes til å kontrollere om kokekarets bunn er magnetisk.

KOKEKAR	MATERIAL	EGENSKAPER
 Anbefalte kokekar	Bunnen er laget av rustfritt stål med sandwichdesign, emaljert stål, støpejern.	Sikrer optimal effektivitet, rask oppvarming og jevn varmefordeling.
 Egnede kokekar	Bunnen er ikke helt ferromagnetisk (magneten fester seg bare på en del av kokekarets bunn).	Kun det jernmagnetiske området varmes opp. Dette kan føre til at den varmes opp langsommere og at varmen fordeles dårligere.
 Egnede kokekar	Jernmagnetisk bunn inneholder mindre aluminium eller har et forsenket område i midten.	Det jernmagnetiske området er mindre enn selve kokekarets grunnflate. Dette kan føre til at det leveres mindre strøm og at kokekaret ikke blir tilstrekkelig varmt. Kokekar blir kanskje ikke oppdaget.
Ikke egnet	Vanlig tynt stål, glass, leire, kobber, aluminium og andre ikke-jernmagnetiske materialer eller kokekar med gummiføtter	Kokekaret registreres ikke og varmes ikke opp.

**MERK:** Alle kokekar må ha en flat bunn. Kontroller med jevne mellomrom om det er tegn til skjevhet i bunnen, siden noen kokekar kan deformeres på grunn av høy varme.

Bruk av kokekar som ikke samsvarer med de anbefalte størrelsene og egenskapene kan påvirke egenskapene ved tilberedning betydelig og føre til resultater som ikke er tilfredsstillende.

### ADAPTERE FOR KJELER/PANNER SOM IKKE EGNER SEG FOR INDUKSJON

Bruk av adapterplater påvirker effektiviteten og øker derfor tiden det tar å varme opp vann eller mat. Sørg for at den jernmagnetiske diameteren på kokekarets bunn er på linje med både diameteren på adapterens plate og diameteren på kokesonen.

## FØRSTE GANGS BRUK

### EFFEKTSTYRING

Når du kjøper platetoppen er den innstilt på den maksimale effekten. Juster innstillingen på grunnlag av grensene for det elektriske anlegget i hjemmet, som forklart i det følgende avsnittet.

**ANMERKNINGER:** Avhengig av effekten som er valgt for platetoppen, er det mulig at noen av tilberedningssonenes effektnivå og funksjoner (f.eks. koking og hurtig oppvarming) begrenses automatisk, for å hindre at den valgte grensen overskrides.

Tabellen nedenfor viser hvor mye strøm hver sone bruker for hver funksjon, slik at du lettere kan forstå de mulige bruksbegrensningene basert på den valgte strøminnstillingen.

SONE	1 eller 2	1 + 2	3	4 eller 5	4 + 5
<b>EFFEKTIVITÄT 18 (KW)</b>	2.2	2.2	2.5	2.2	2.2
<b>BOOSTER (KW)</b>	3.7	3.7	3.7	3.7	3.7
<b>HEAT CONTROL (KW)</b>	1.4	NA	1.4	NA	NA
<b>ASSISTERT KOKING (BOIL&amp;COOK) (KW)</b>	3.0	NA	3.0	NA	NA
<b>SMELTING (KW)</b>	NA	NA	NA	0.05	NA
<b>HOLD VARM (KW)</b>	NA	NA	NA	0.2	NA

Eksempler med referanse til verdiene i tabellen ovenfor:

Hvis du stiller inn "Innstilling av effektstyring" på 4 kW og aktiverer flere kokesoner samtidig, vil platetoppen automatisk justere effektnivåene slik at de ikke overskrider den totale effektgrensen (f.eks. 4 kW).

Hvis du for eksempel stiller inn sone 4 på "Booster" (=3,7 kW) og deretter prøver å aktivere sone 1 på nivå 18 (2,2 kW) med "Innstilling av effektstyring" satt til 4 kW, vil den totale tilførte effekten overstige grensen på 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Av denne grunn vil platetoppen automatisk justere effektnivåene på følgende måte: kokesonen 4, som tidligere ble stilt inn på "Booster", vil stilles inn på nivå 18 (=2,2 kW), mens kokesonen 1 på nivå 15 (=1,6 kW, det maksimale effektnivå overstiger ikke begrensningen på 4 kW).

Hvis disse målingene ikke stemmer overens, kan dette redusere effektiviteten og ytelsen betydelig. Dersom disse retningslinjene ikke følges, vil det dannes varme som ikke overføres effektivt til kjelen eller pannen, noe som kan føre til sverting av platen og koketoppen.

### TOMME KJELER OG PANNER

Kokeplaten er utstyrt med et internt sikkerhetssystem som aktiverer funksjonen "Automatisk av" når det registreres for høy temperatur. Det anbefales ikke å bruke tomme gryter og panner med tynn bunn, men hvis de brukes, kan temperaturen stige raskere enn tiden det tar for "Automatic off" utløses umiddelbart, med fare for å skade pannen eller koketoppens overflate. Hvis dette skjer, må du ikke ta på pannen eller koketoppens overflate. Vent til alle komponenter har kjølt seg ned. Ring servicesenteret hvis det vises en feilmelding.

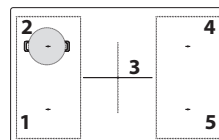
### PASSENDE STØRRELSE PÅ KJELE-/GRYTEBUNN FOR DE ULIKE KOKESONENE

For å sikre at platetoppen fungerer på riktig måte, må du bruke kjeler med bunn som passer diameteren til hver sone (se tabellen nedenfor). Vær oppmerksom på at produsenter av kokekar ofte oppgir størrelsen på den øvre diameteren til kokekaret i stedet for bunnens diameter.

For å sikre at koketoppen fungerer som forventet, må du alltid bruke en kokesone med en størrelse som samsvarer med størrelsen på jernmagnetiske delen på kokekarets bunn.

Sentrer pannen/gryten riktig på den kokesonen som brukes. Det anbefales ikke å bruke kjeler som er større enn størrelsen på kokesonen.

#### BRUK AV KOKEKAR ETTER SONE



Sone	Egnet form på kokekaret	Eget jernmagnetisk bunn (cm)
1 eller 2	Rund eller firkantet	16 - 21
3	Rund	16 - 21
4 eller 5	Rund eller firkantet	16 - 21
1+2 eller 4+5 (Flexi Zone)	Oval eller rektangulær	Kort side 16 - 21 Lang side 24 - 38

### Innstillingsmeny: Endring av de grunnleggende innstillingene

Når du har koblet enheten til strømforsyningen, kan du endre standardinnstillingene ved å gå inn i innstillingsmenyen i løpet av 60 sekunder:

- Etter å ha koblet koketoppen til hovedstrømforsyningen, vent til alle lysdiodeene slås på og av etter hverandre.
- Trykk på og hold inne av/på-knappen (⏻) for å slå på platetoppen.
- Trykk på tastperreknappen (⏻) i minst 6 sekunder for å gå til innstillingsmenyen. Ignorer lyden for aktivering av tastperren som du hører etter 3 sekunders trykking.
- Innstillingstypen (f.eks. "PL") vises øverst til venstre på kokesonens display, og standardverdien (eller gjeldende verdi) (f.eks. "2\_5") vises nederst til venstre på kokesonens display.
- Du kan velge innstillingstype ved å bruke pil opp (⏮) og pil ned (⏭) på kokesonen øverst til venstre. Du kan endre verdien ved å bruke pil opp (⏮) og pil ned (⏭) nederst til venstre på kokesonen. Se tabellen nedenfor for innstillingstyper, standardverdier og mulige verdier.
- Trykk på på/av-knappen for å bekrefte.
- Hvis du ikke bekrefter, vil platetoppen forlate innstillingsmenyen og gå tilbake til de forrige verdiene i løpet av 30 sekunder.

SEKVENSS	INNSTILLINGS-TYPE	ØVERST TIL VENSTRE	NEDERST TIL VENSTRE (STANDARD)	MULIGE VERDIER
1	Effektbegrensning	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW; 9_0 kW; 11_0 kW
2	Lydsignal	Lyd	På	På/Av
3	Demo modus	dE	Av	Av/på

**ANMERKNINGER:** når demomodus-funksjonen er aktivert, vil den forbli PÅ selv om hovedstrømforsyningen avbrytes.

### ① FOR Å SLÅ PLATETOPPEN PÅ/AV

Trykk på og hold inne av/på-knappen for å slå på platetoppen. LED-lyset over knappen tennes, og du hører et akustisk signal. Etter noen sekunder kan du samhandle med koketoppen. For å slå av platetoppen trykker du på nytt på den samme knappen; Alle kokesonene vil bli deaktiverte.

### PLASSERING

Kjelen må ikke dekke til kontrollpanelets symbol.

Merk: I kokesonen nær kontrollpanelet er det tilrådelig å holde kjeler og panner innenfor merkingen (hensyn må tas både til bunnen av pannen og den øvre kanten, siden denne ofte er bredere).

Dette forhindrer overdreven overoppheting av tastene. Ved grilling og frityrsteking bør en benytte kokesonene bak når dette er mulig.



### AKTIVERING/DEAKTIVERING AV KOKESONER OG REGULERING AV EFFEKTNIVÅ



#### For å aktivere kokesonene:

Når platetoppen slås på, vil rulletastaturet (GLIDER) for alle tilgjengelige kokesoner slå seg PÅ med lav lysstyrke. Plasser fingeren på rulletastaturet (GLIDEREN) for den sonen du vil aktivere, og skyv den forsiktig mot høyre hvis du vil øke effektnivået, eller mot venstre for å redusere det. Du vil legge merke til at kontrolltastaturets segmenter skifter til høy lysstyrke avhengig av hvilket effektnivå som velges, og displayets sifre vil vise tallet som tilsvarer det valgte effektnivået (fra 1 til 18).

"P"-knappen kan brukes til å velge funksjonen for hurtig oppvarming (Booster) for å koke opp vann raskt.

#### For å deaktivere kokesonene:

Velg "OFF"-knappen i begynnelsen av rulletastaturet.

**MERK:** Vannsøl, mat som renner over og/eller en gjenstand som plasseres på knappene på kontrollpanelet, kan etterligne fingeren din og aktivere eller deaktivere utilsiktet en hvilken som helst knapp. Hvis slike elementer ikke fjernes innen 8 sekunder, avgir platetoppen to korte akustiske lyder og slår seg av selv mens "OFF"-meldingen vises.

### 🔒 KONTROLLPANELETS SPERRE

Sperrefunksjonen på kontrollpanelet er utformet for å låse innstillingene på platetoppen, for å forhindre utilsiktet endring av innstillingene eller utilsiktet aktivisering/deaktivisering av funksjonene. Det kan for eksempel være nødvendig å bruke denne funksjonen. I tilfelle væske- eller matsøl, eller av sikkerhetsgrunner (barn kan komme i kontakt med platetoppen ved et uhell), for å forhindre at platetoppen utilsiktet slår seg på. For å bruke kontrollpanelets sperrefunksjon, trykker man og holder nede 🔒 knappen i 3 sekund. Knappen skifter til høy lysstyrke og en pipe-lyd og en varsellampe indikerer at denne funksjonen er aktivert. For å frigjøre bryterne, gjenta prosedyren for aktivisering.

### MAKSIMAL ARBEIDSTID FOR KOKESONER OG FUNKSJONER

Effektnivå eller funksjon	OFF (AV)	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster	Smelting	Holde varm
Maksimal arbeidstid	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 minutter	8 h	8 h
Effektnivå etter time-out	-	0	0	0	0	0	0	18	0	0

Eksempler på verdiene i tabellen ovenfor:

Hvis man slår på en kokeseone og setter effekten til nivå 14, vil den fortsette å virke i maksimalt 2 timer. Etter 2 timer synker effektnivået til nivå 0, og kokesonen slås av automatisk.

Hvis ingen andre kokesoner er aktive, og det ikke foretas noen samhandling med knappene på kontrollpanelet i løpet av 30 sekunder, slås platetoppen av automatisk.

Hvis Booster-funksjonen aktiveres på en av kokesonene, vil den automatisk gå ned til effektnivå 18 etter 10 minutter. Etter 1,5 timer synker effektnivået til nivå 0, og kokesonen slås av automatisk. Hvis ingen andre kokesoner er aktive, og det ikke foretas noen samhandling med knappene på kontrollpanelet i løpet av 30 sekunder, slås platetoppen av automatisk.

**MERK:** Kontrollpanelet låses med unntak av av-funksjonen. Hvis du slår av platetoppen mens sperren på kontrollpanelet er aktivert, trykker du på PÅ/AV-knappen og deretter på sperreknappen i 3 sekunder for å frigjøre platetoppen.



### TØRKEFUNKSJON

Tørkefunksjonen låser knappene til brukergrensesnittet midlertidig for å forhindre utilsiktede endringer av innstillingene under rengjøringsprosessen. Funksjonen avbryter ikke tilberedningsprosessen.

Tørkefunksjonen bidrar til å forhindre lyd hvis det søles vann på brukergrensesnittet under tilberedningsprosessen eller under vanlig rengjøring.

Av sikkerhetsgrunner kan PÅ/AV-knappen aktiveres, selv ufrivillig, under rengjøring.

#### Trykk for å aktivere tørkefunksjonen:

1. Trykk på Tørkefunksjonsknappen (👉). Du vil høre en akustisk lyd når funksjonen er aktiv.
2. Lysdioden over knappen tennes og forblir tent mens selve knappen blinker så lenge funksjonsaktiviteten varer.
3. Kontrollpanelet forblir blokkert i 30 sekunder.

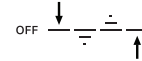


### TIMER

Timeren kontrollerer alle kokesonene.

#### For å aktivere timer:

1. Velg kokesonen og still inn effektnivået du ønsker.
2. Timer-knappen slås på ca. 5 sekunder etter at kokekaret har blitt registrert. Trykk på den til en indikatorlampe tennes i tråd med det spesifikke symbolet på den valgte kokesonen.
3. Bruk pilene opp (⬆) og ned (⬇) for å stille inn klokkeslettet (ikke hold dem inne i mer enn 8 sekunder, ellers viser platetoppen OFF). For mer informasjon, se avsnittet for Feilsøking). Tiden endres fra 000 sekunder til 30 minutter, med en økning på 1 minutt for hver gang; fra 30 til 150 minutter, vil tiden øke med trinn på 5 minutter. Hvis du trenger å endre tiden med 10 minutter, bruker du bindestrekene på siden. Streken til venstre trekker fra 10 minutter, mens streken til høyre legger til 10 minutter (se bildet nedenfor).



4. For å bekrefte klokkeslettet kan du trykke på klokkeknappen (🕒). Hvis ikke, bekrefte tiden automatisk etter 5 sekunder uten at du trenger å gjøre noe.

5. Du kan endre klokkeslettet når som helst og aktivere flere tidtakere samtidig.

6. Under nedtellingen kan du trykke med fingeren på glidebryteren for å se strømnivået. Trykk på pilen opp (⬆) eller ned (⬇) for å se den innstilte temperaturen. Etter 3 sekunder vises nedtellingen på nytt.

7. Når den innstilte tiden er utgått, vil du høre et pipe-signal og kokesonen vil automatisk slå seg av.

#### For å deaktivere timer:

Trykk på nedoverpilen (⬇) til den viser 000, og den deaktiveres etter 5 sekunder.



### INDIKATOR TIMER

Denne LED-lampen (når den står på) viser at timeren er stilt inn for kokesonen.



# FUNKSJONER

## P BOOSTER-FUNKSJON

Booster er en spesialmodus med et effektnivå høyere enn nivå 18, for raskest mulig oppvarming. Denne modusen kan ha forskjellig varighet avhengig av hvilken sone som brukes (se tabellen nedenfor). Etter at Booster-tiden er utløpt, reduseres effekten automatisk til nivå 18.

**VIKTIG:** Må ikke brukes med tom panne eller olje/smør. Denne funksjonen er ideell for koking av vann.

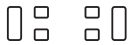
**MERK:** Avhengig av Innstilling av effektstyring, er det mulig at Booster-funksjonen ikke er tilgjengelig for visse kokesoner. Hvis du stiller inn en kokesone til Booster og deretter aktiverer en annen sone, vil den første sonen bli redusert til det maksimale tilgjengelige nivået (til og med mye lavere enn nivå 18) slik at den andre kan brukes. Den andre kokesonen stilles inn eller begrenses basert på den gjenværende effekten som er tilgjengelig på den gitte siden av platetoppen.

Vær også oppmerksom på at effekten kan variere avhengig av størrelsen på og materialet i kokekaret som brukes.

### BESKRIVELSE AV SONENE

Sone	Nominell effekt (Nivå 18, kW)	Power Booster (kW)	Varighet til Booster (min.)
1 eller 2	2.2	3.7	10
3	2.5	3.7	10
4 eller 5	2.2	3.7	10
1+2 eller 4+5 (Flexi Zone)	2.2	3.7	10

ANMERKNINGER: verdiene i tabellen refererer til testforhold som beskrevet i den normative standarden for evaluering av kokeapparaters ytelse. Den effekten som vises kan variere avhengig av størrelsen eller materialet på kokekaret som brukes.



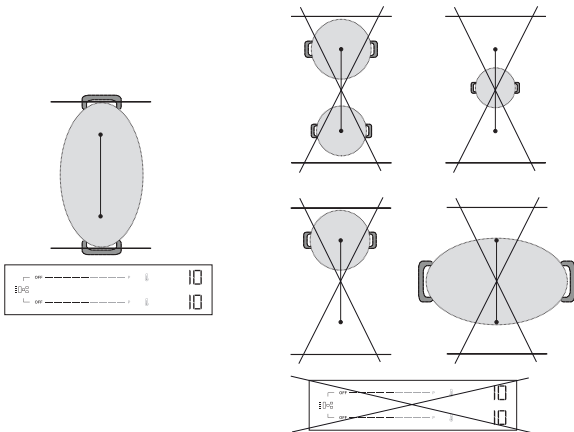
### FLEKSIBEL KOKESONE (FLEXI ZONE)

Med denne funksjonen kan du kombinere to kokesoner til én enkel, lenger kokesone for å få plass til rektangulære, ovale eller lange kokekar, og bruke én enkelt innstilling for hele den kombinerte sonen.

For å sikre riktig resultat, bør du kun bruke gryter og panner med ferromagnetisk bunn som er lange nok til å dekke de to sonene samtidig. Plasser kokekaret midt på det fleksible, rektangulære kokeområdet.

Se figuren nedenfor for eksempler på riktig og ikke riktig bruk.

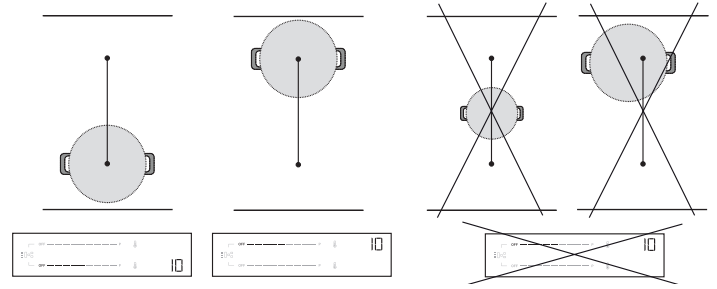
**MERK:** En stor, rund gryte som brukes i midten, kan varmes opp langsommere, og varmen kan fordeles mindre jevnt.



**VIKTIG:** Med gryter og panner med en ferromagnetisk bunn på 21 cm eller mindre, anbefales det å bruke de enkle kokesonene **uten å aktivere den fleksible kokemodusen (Flexi Zone)**. Plasser kokekaret enten på den fremre eller bakre sonen, og aktiver deretter denne sonen.

Hvis Flexi Zone er aktiv, vil ikke Heat Control-funksjonen være tilgjengelig, og du vil derfor ikke se den på kontrollpanelet.

Se figuren nedenfor for eksempler på riktig og ikke riktig bruk.

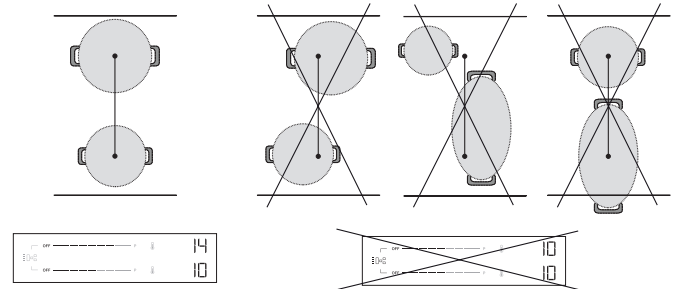


### Flexi Zone brukt som to individuelle soner

Ved bruk av to gryter eller panner samtidig anbefales det å plassere den første på den bakre sonen og den andre på den fremre sonen (se figuren nedenfor). I dette tilfellet bør sonene aktiveres **uten bruk av den fleksible tilberedningsmodus (Flexi Zone)**.

For optimal ytelse må du sørge for at begge pannerne står midt på sine respektive soner. Ikke flytt en gryte/kjele fra sentrum for å gjøre plass til den andre. Når du plasserer kokekaret, må du ikke gå utenfor området til kokesonen eller øverst på kontrollpanelet.

Se figuren nedenfor for eksempler på riktig og ikke riktig bruk.



### AUTOMATISKE FUNKSJONER

Denne platetoppen har noen automatiske funksjoner som hjelper deg i matlagingsprosessen. Vær oppmerksom på at de kanskje ikke er tilgjengelige, avhengig av innstillingen for strømstyring (se avsnittet om "Effektstyring"). Hvis strømstyringen, for eksempel, er stilt inn på 2,5 kW og noen soner allerede er i bruk, er det ikke sikkert at den gjenværende effekten er tilstrekkelig for å aktivere en automatisk funksjon. Kokeplaten vil varsle deg med et akustisk signal.



### SMELTING

Denne funksjonen stiller automatisk inn det ideelle effektnivået for smelting. Det gjør at du kan smelte delikate matvarer som sjokolade eller smør, og holde det smeltet uten at det brenner seg fast eller kleber seg til gryten/pannen.



### HOLD VARM

Denne funksjonen stiller automatisk inn den ideelle effekten for å holde maten varm etter tilberedning og før servering. Vær oppmerksom på at væsker reduseres over tid når maten holdes varm.

Disse automatiske funksjonene er bare tilgjengelige på standard kokesoner (soner med ikon ).

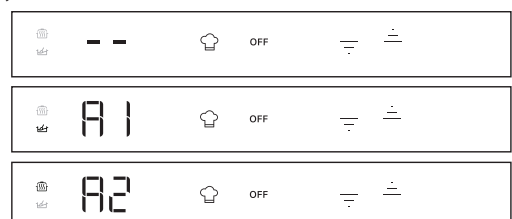
### Slik aktiverer du de automatiske funksjonene:

For å aktivere de automatiske funksjonene, trykk på ikon .

Displayet viser to svakt opplyste ikoner: (holde varm) på toppen og (smelte) nederst.

Bruk pil opp () og pil ned () for å velge ønsket funksjon.

Displayet viser "A1" for smelting eller "A2" for å holde varm, og det tilsvarende ikonet blir lysere.



## HEAT CONTROL - ASSISTERT MATLAGING MED TEMPERATUR

Med denne funksjonen kan du velge og tilberede ved ønsket temperatur (slik du ville gjort med en ovn), i stedet for å bruke standard effektnivåer.













Med denne funksjonen justerer platetoppen automatisk varmen og opprettholder en stabil temperatur på kokekaret, slik at det ikke er behov for stadige justeringer.

**Denne funksjonen er kun tilgjengelig på kokesoner med  ikonet.**

**MERK:** Den viste temperaturen refererer til midten av det tomme kokekaret. Avhengig av hvilket kokekar du bruker, kan temperaturen som vises avvike fra den faktiske temperaturen i kjelen. For optimal ytelse anbefales det å plassere kokekaret i midten av kokesonen og å aktivere funksjonen når ikke indikatoren for "restvarme" (Hot) er aktiv.

**VIKTIG:** Denne funksjonen er ikke ment å brukes til å koke vann eller frityrsteke. Derfor vil ikke vannet koke selv om du velger en temperatur høyere enn 100 °C. Se avsnittet "Assistert koking" eller bruk Booster-funksjonen for hurtig koking.

### Slik aktiverer du Heat Control:

1. Plasser kjelen på sonen med  ikonet.
2. Trykk på ikonet .
3. Bruk pil opp () for å velge ønsket temperatur. Standardinnstillingen er 45 °C. Du kan øke temperaturen opp til 200 °C, alt etter behov (se tabellen nedenfor for tilberedningstips). Bruk pilen ned () for å redusere temperaturen.
4. Under oppvarmingsfasen blinker en pil opp () ved siden av den valgte temperaturen.
5. Når kokekaret har nådd den innstilte temperaturen, vil platetoppen varsle deg med et akustisk signal, og opp-pilen () slutter å blinke. Du kan nå tilsette maten.
6. Når innstillingsverdien er nådd, kan du bruke pil opp () og pil ned () for å justere temperaturen med trinn på 5 °C.
7. Hvis den nye valgte temperaturen er lavere enn den nåværende, blinker en ned-pil () ved siden av den valgte temperaturen inntil det nye innstillingspunktet er nådd. Hvis den nye valgte temperaturen er lavere enn den nåværende, blinker en opp-pil () ved siden av den valgte temperaturen inntil det nye innstillingspunktet er nådd.
8. Hvis du stiller inn en timer på en sone der Heat Control funksjonen er aktiv, starter timeren først etter at innstillingspunktet er nådd. Displayet vil vise nedtellingen i stedet for temperaturen. Under nedtellingen, må du trykke på pilen opp () eller ned () for å se den innstilte temperaturen. Etter 3 sekunder vises nedtellingen på nytt.

### HEAT CONTROL - TIPS OM MATLAGING

Tabellen nedenfor gir noen forslag til tilberedningsteknikker for hver temperatur.

LAV VARME		MIDDELS VARME		HØY VARME	
45°C	80°C	130°C	150°C	180°C	200°C
Smelte (sjokolade, smør)	Holde varm	Skånsom steking (grønnsaksblanding)	Rørte (egg)	Sautere Steking under omrøring	Grill (storfekjøtt, grønnsaker)
Avising (kjøtt, fisk)	Fortykning, kreming (risotto)	Confit (grønnsaker, Deglaser)	Karamellisere (sukker, grønnsaker)	Brun (pannekaker, toast)	Svi (biff, stek)
		Småkoking (120°C)			

Se avsnittet "Assistert koking" eller bruk Booster-funksjonen for hurtig koking.

#### ANMERKNINGER:

- Systemet kan overvåke koketemperaturen, men det anbefales alltid å oppholde seg i nærheten når platetoppen er i bruk.
- Avhengig av aktiveringssekvensen for kokesonen, er det ikke sikkert at funksjonen for Heat Control er tilgjengelig. Kokeplaten vil varsle deg med et akustisk signal.



Skann QR-koden for å avdekke hemmelighetene bak tilberedning med Heat Control. Oppdag hvor enkelt og givende det er å lage mat med temperatur ved å besøke nettstedet vårt, der du kan finne veiledning om en rekke ulike tilberedningsteknikkene, hverdagsmat og spennende nye retter gjennom trinnvise oppskrifter.

## ASSISTERT KOKING (BOIL&COOK)

Denne funksjonen bringer vannet til kokepunktet og justerer automatisk effekten slik at det fortsetter å småkoke til du er klar til å tilsette maten. Denne funksjonen bidrar også til å hindre at maten koker over og unødvendig energiforbruk sammenlignet med Booster-modus. For å spare energi og øke hastigheten på kokeprosessen anbefaler vi at du dekker kjelen med et lokk.

Assistert koking er bare tilgjengelig på kokesoner med  ikonet.





**MERK:** Når du bruker denne funksjonen, må gryten ha en bunndiameter på 160 - 210 mm og være fylt med vann til mellom 1/2 og 3/4 av volumet. Tenk på at det maksimale volumet som kan brukes med denne funksjonen, er ca. 4 liter. Ikke tilsett salt i vannet før det har nådd kokepunktet, da dette vil hindre systemet i å fungere som forventet.

For optimal ytelse anbefales det å plassere kokekaret midt på kokesonen og å aktivere funksjonen når ikke indikatoren for "restvarme" er aktiv.

**VIKTIG:** Denne funksjonen er kun beregnet for koking av vann, ikke for melk eller andre typer væske.

Avhengig av kjelene som er tilgjengelige på markedet, er det ikke sikkert at funksjonen fungerer som forventet.

### Slik aktiverer du Assistert koking:

1. Fyll gryten med vann (se merknadene ovenfor).
2. Plasser kjelen på en kokesone med -ikonet.
3. Velg knappen Assistert koking ()
4. Trykk én gang på knappen for Assistert koking () hvis Heat Control kun er tilgjengelig på én kokesone. Hvis Heat Control er tilgjengelig på mer enn én kokesone, trykker du på -knappen flere ganger til du kommer til den kokesonen der du ønsker å bruke funksjonen Assistert koking. En "-b"-indikasjon vises i displayet for å veilede deg gjennom sonene.
5. Når sonen er valgt, vil du se -b- blinke på sonedisplayet i noen sekunder, deretter starter funksjonen automatisk.
6. Når funksjonen Assistert koking starter, vises en figur på displayet under oppvarmingsfasen.
7. 90 sekunder etter at vannet begynner å koke, vil funksjonen varsle deg om dette med et akustisk signal. Figuren forsvinner, og platetoppen stiller automatisk inn effektnivået på 15 for å opprettholde en skånsom koking.
8. Avhengig av kokekaret som brukes, kan effektnivået synke automatisk til nivå 15 uten at vannet når kokepunktet. For å nå kokepunktet kan du øke effektnivået på kokesonen som er i bruk. Alternativt kan du prøve å bruke en annen panne som er kompatibel med induksjonskoking. Hvis de ovennevnte forholdene ikke inntreffer, anbefaler vi at du slår av Boil&Cook-funksjonen og stiller inn effektnivåene manuelt for å fortsette tilberedningen.
9. Tilsett maten, skift effektnivået, om nødvendig, for å justere kokestyrken etter behov. Effektvalget vil være begrenset til de nivåene som er egnet for å holde kokepunktet (dvs. nivå 10 - 18).

#### MERK:

- Uansett om vannet koker eller ikke, ca. 15 minutter etter at funksjonen er aktivert, setter platetoppen automatisk effektnivået til 15, og figuren forsvinner.
- Avhengig av Innstilling av effektstyring eller aktiveringssekvensen for kokesonen, er det ikke sikkert at funksjonen Assisted Boil er tilgjengelig. Kokeplaten vil varsle deg med et akustisk signal.
- Når du bruker denne funksjonen, kan du ikke stille inn en timer under fasen for oppvarming av vannet. Timeren kan bare aktiveres etter at du har mottatt et akustisk varsel om at vannet har nådd kokepunktet.
- Systemet kan overvåke kokeprosessen, men det anbefales alltid å oppholde seg i nærheten når platetoppen er i bruk.
- Hvis det er mulig å bruke Boil&Cook i flere soner på platetoppen, kan bare én Boil&Cook-funksjon aktiveres for hver side. Under valgprosessen vil imidlertid figuren (slangen) vises på samme side i noen sekunder, selv om funksjonen ikke kan aktiveres.

## INDIKATORLAMPER

### Hot GJENVÆRENDE VARME

Dersom "Hot" vises på display, betyr dette at kokesonen er varm. Indikatorlysene tennes selv om sonen ikke er aktivert men den er blitt varm (fordi sonene ved siden av brukes, eller fordi en har plassert en varm kjele på den). Når kokesonen har kjølt seg ned, forsvinner meldingen "Hot".

### U U KJELEN ER IKKE RIKTIG Plassert eller den mangler

Dette symbolet kommer til syne dersom kjelen ikke er egnet for induksjonstilberedning, dersom den ikke er plassert riktig eller dersom størrelsen på kjelen ikke er egnet for størrelsen for valgt kokesone. Dersom det ikke registreres noe kokeredskap innen 30 sekunder fra valget er gjort, vil kokesonen koble seg ut.

## TILBEREDNINGSTABELL

Tilberedningstabellen inneholder tilberedningstips for hvert effektnivå. Den virkelige effekten som leveres ved hvert effektnivå avhenger av kokesonens dimensjoner og kjelene som brukes.

STRØMNIVÅ	KOKETIPS
<b>Maksimal effekt (P)</b>	Booster* - Koker opp vann så raskt som mulig. Må ikke brukes med tom panne eller olje/smør.
17 – 18	Koker opp vannet, frityrsteker** frosne produkter.
15 – 16	Opprettholder sterk koking, sviing, danner blærer, steking under omrøring, brunng.
10 – 14	Opprettholder svak koking, forvarming, grill (over lengre tid), steking under omrøring, sauter, karamelliser, brunng, pannekaker.
5 – 9	La det småkoke, stuve, tykne, koke sakte.
3 – 4	Holder varm, defrost.
1 – 2	Smelting, kreming (risotto).
<b>Ingen strøm (OFF)</b>	Komfyrtoppen står i standby eller er slått av (ev. restvarme etter koking vises med en "Hot").

\*Booster er en spesiell modus som bruker et effektnivå høyere enn 18, for å varme opp vannet raskere. Denne modusen kan opprettholdes i maksimalt 10 minutter, avhengig av hvilken sone som brukes. Etter denne tiden, vil effektnivået alltid reduseres til 18.

\*\* For frityrsteking av frosne produkter, som pommes frites, anbefales det å bruke kokesoner som ikke er Flexi Zone. Hvis du ønsker å frityrsteke ved hjelp av Flexi Zone-kokesoner, anbefales det å bruke den fremre.

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

### Viktig:

- Pass på at kokesonene er avslått, og at ingen av displayene viser indikatoren for restvarme ("Hot").
- Ikke bruk skuresvamper eller stålull siden disse kan skade glasset.
- Rengjør og fjern matrester fra komfyrtoppen (når den er kald), etter hver gang den har vært i bruk.
- En overflate som ikke holdes tilstrekkelig ren kan redusere følsomheten til kontrollpanelets knapper.
- Bruk en skraper kun dersom rester sitter fast på kjelen. Følg instruksene til produsenten av skraperen for å unngå å lage riper i glasset.
- Sukker og matvarer med høyt sukkerinnhold, kan skade overflaten og må fjernes umiddelbart.
- Salt, sukker og sand kan lage riper i glassoverflaten.
- Bruk en myk klut, absorberende kjøkkenpapir eller et spesialrengjøringsmiddel for platetopper (følg produsentens anbefalinger).
- Væskesøl i kokesonene kan føre til at kjelene flytter seg eller vibrerer.
- Tørk komfyrtoppen grundig etter rengjøring.

Dersom logoen, CleanProtect, er til stede på glasset, er platetoppen behandlet med teknologien CleanProtect. Denne eksklusive behandlingen sikrer utmerkede resultater ved rengjøring og holder platetoppen skinnende over lengre tid.

Det anbefales å rengjøre daglig, etter hver bruk.

### For å gjøre rene CleanProtect-platetopper, følg disse anbefalingene:


- Fukt de områdene som skal rengjøres med vann, og sørg for at hele det flekkete området er dekket. Pass på at du ikke søler vann på kontrollpanelet.
- Fuktingsprosedyre:
  - Under normale forhold, må du vente i minst 2 minutter.
  - I tilstander med svært skitten platetopp, vent i minst 5 minutter.
  - Hvis vannet tørker inn på platetoppen, må du fukte den på nytt.
- Bruk en ikke-slipende svamp for å fjerne avleiringer og tørk platetoppen etter rengjøring.

## FEILSØKING

- Kontroller at strømmen ikke er kuttet.
- Dersom du ikke kan slå av komfyrtoppen etter bruk, kobler du fra strømforsyningen.
- Hvis det kommer opp alfanumeriske koder på displayet når du slår på komfyrtoppen, finner du mer informasjon i tabellen under.

Vennligst merk deg: Hvis det er sølt vann eller væske fra kjelene eller det ligger gjenstander på kontrollene kan dette føre til at sperren av kontrollpanelet utilsiktet aktiveres eller deaktiveres.

VISNINGSKODE/ PROBLEM OPPDAGET	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
F9E0	Feil tilkobling av strømledningen.	Tilkoblingen til strømforsyningen er ikke nøyaktig som angitt i avsnittet "Elektrisk tilkobling".	Koble til strømforsyningen i henhold til avsnittet "Elektrisk tilkobling".
F0EA	Kontrollpanelet slår seg av pga. svært høye temperaturer.	De interne temperatuere i elektronikken er for høy.	Vent til komfyrtoppen er avkjølt før du bruker den igjen.

VISNINGSKODE/ PROBLEM OPPDAGET	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
F0E9 Effektnivået reduseres automatisk. En kokesone slås automatisk AV. Platetoppen slås automatisk av.	Platesonen slår seg av når temperaturene er for høye. Effektnivået reduseres, eller kokesonen slås av eller platetoppen slås av når temperaturene er for høye.	De interne temperaturene i elektronikken er for høy. Ventilasjonen av platetoppen er kanskje ikke tilstrekkelig for å sikre at den fungerer som den skal.	Vent til komfyrtoppen er avkjølt før du bruker den igjen. For å sikre at apparatet fungerer som det skal, må platetoppen ventileres med tilstrekkelig tilførsel av frisk luft. Kontroller at platetoppen er installert i henhold til anvisningene som er beskrevet i avsnittet om "Installasjon". Sørg for at ingen gjenstander er i veien for den bakre og nedre delen av platetoppen.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Koble apparatet fra strømtilførselen. Vent i noen få sekunder før du kople komfyrtoppen til kraftforsyningen igjen. Dersom problemet vedvarer må du kontakte service-senteret og spesifisere hvilken feilkode som vises på display.		
dE [når platetoppen er slått av]	Platetoppen varmes ikke opp. Funksjonene aktiveres ikke.	DEMO MODUS på.	Følg instruksjonene i avsnittet "Første gangs bruk".
En spesialfunksjon slås ikke på, og platetoppen avgir et akustisk signal.	Platetoppen tillater ikke at en spesialfunksjon aktiveres.	Effektregulatoren begrenser aktiveringen av spesialfunksjonen i henhold til innstillingen for effektstyring som er valgt for platetoppen (f.eks. 2,5 kW).	Se avsnittet "Effektstyring".
Når du velger et effektnivå eller bruker Booster-funksjonen, reduseres effektnivået automatisk.	Platetoppen stiller automatisk inn det maksimale tilgjengelige effektnivået (selv lavere enn det som er innstilt) for å sikre at kokesonen kan brukes.	Effektregulatoren begrenser aktiveringen av spesialfunksjonen i henhold til innstillingen for effektstyring som er valgt for platetoppen (f.eks. 2,5 kW). Booster-funksjonen kan ha ulik varighet avhengig av hvilken sone som brukes. Etter at Booster-tiden er utløpt, reduseres effekten automatisk til nivå 18. Ventilasjonen av platetoppen er kanskje ikke tilstrekkelig for å sikre at den fungerer som den skal.	Se avsnittet "Effektstyring" eller "Booster-funksjon". For å sikre at apparatet fungerer som det skal, må platetoppen ventileres med tilstrekkelig tilførsel av frisk luft. Kontroller at platetoppen er installert i henhold til anvisningene som er beskrevet i avsnittet om "Installasjon". Sørg for at ingen gjenstander er i veien for den bakre og nedre delen av platetoppen.
	Kjelen er ikke oppdaget. Kokesonen slås av etter 30 sekunder.	Dette symbolet kommer til syne dersom kjelen ikke er egnet for induksjonstilberedning, dersom den ikke er plassert riktig eller dersom størrelsen på kjelen ikke er egnet for størrelsen for valgt kokesone. Dersom det ikke registreres noe kokereidskap innen 30 sekunder fra valget er gjort, vil kokesonen koble seg ut.	Hvis kjelen din er egnet for induksjonskoking (se avsnittet "Tilbehør") og er riktig plassert på ønsket kokesone, kan du prøve å bruke den på en mindre kokesone. Hvis ikke, må du bruke egnet kjele (se avsnittet om "Tilbehør").
Kokeplaten avgir to korte akustiske lyder og slår seg deretter av selv. Deretter vises meldingen "OFF" i opptil 60 sekunder, og i løpet av denne tiden kan ikke platetoppen slås på igjen, og den gjentar de to korte akustiske lydene hvert 5. sekund.	Vannsøl, mat som renner over og/eller en gjenstand som plasseres på knappene på kontrollpanelet, kan etterligne fingeren din og aktivere eller deaktivere utilsiktet en hvilken som helst knapp: <ul style="list-style-type: none"> <li>ON/OFF-knappen, noe som fører til at platetoppen slås av utilsiktet;</li> <li>tastelåsknappen, noe som fører til uønsket aktivering av tastelåsfunksjonen hvis den holdes inne i mer enn 3 sekunder. Funksjonen forblir aktiv selv etter at platetoppen er slått av, med tastelåsikonet og LED-lampen på;</li> <li>rulleknappene, noe som fører til uønsket endring av effektnivåene.</li> </ul> Platetoppen slår seg av av seg selv (viser meldingen "OFF") hvis den ikke rengjøres innen 8 sekunder.		Tørk og/eller rengjør og/eller fjern gjenstanden slik at platetoppen kan slås på igjen 60 sekunder etter at OFF-meldingen ble vist. Hvis tastelåsen har blitt aktivert ved et uhell, trykker du på tastelåsknappen i 3 sekunder for å deaktivere den. Trykk på PÅ/AV-knappen for å slå på apparatet.
Vannet koker ikke når Heat Control (🔥) brukes	Vannet koker ikke når temperaturen er stilt inn med Heat Control-funksjonen.	Du bruker Heat Control til å koke opp vann.	Bruk Assistert koking (Boil&Cook) eller Booster-funksjonen.
Når kjelen settes på plass, høres et klikk og/eller en tikk-takk-lyd.	Disse kontinuerlige klikkene og/eller tikk-takk-lydene oppstår når kjelen ikke er i stand til å motta den fulle effekten som leveres for det innstilte effektnivået. Kjelens diameteren kan være mindre enn det minimum som er angitt i brukerhåndboken for bestemte kokesoner. Selv om du bruker en panne med de riktige dimensjonene, har noen modeller en bunn som er delvis dekket av metallinnsatser (eller uten en jevn ferromagnetisk fordeling), og de fungerer ikke alltid som forventet.		Bruk en panne med større diameter enn det som er angitt i bruksanvisningen for de spesifikke kokesonene, eller bruk en panne med høyere ytelse (se avsnittet "Tilbehør").
Koketoppen er slått av.	Platetoppen slås automatisk av i følgende situasjoner: <ul style="list-style-type: none"> <li>I tilfelle vannsøl, mat som renner over, eller gjenstander som er plassert på knappene på kontrollpanelet og som ved et uhell kan aktivere PÅ/AV-knappen. Hvis disse gjenstandene ikke fjernes innen 8 sekunder, slås platetoppen automatisk av samtidig som det avgis en lyd.</li> <li>Hvis det ikke er noen interaksjon med kontrollpanelet i løpet av 30 sekunder, og ingen kokesone er aktiv.</li> <li>Hvis ingen kjeler har blitt oppdaget i løpet av 30 sekunder, og det ikke har vært noen interaksjon med kontrollpanelet i samme tidsrom.</li> <li>Den maksimale funksjonstiden for et effektnivå eller en funksjon er utløpt, og det har ikke vært noen interaksjon med platetoppen i løpet av 30 sekunder.</li> <li>Andre tilfeller som ikke er spesifisert her.</li> </ul>		Se avsnittet "Daglig bruk" for mer informasjon. Slå på platetoppen manuelt.

VISNINGSKODE/ PROBLEM OPPDAGET	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
Når du bruker Assistert koking (Boil&Cook)-funksjonen, når ikke vannet kokepunktet. eller Funksjonen indikerer ikke at kokepunktet er nådd før det har gått ca. 90 sekunder fra vannet begynner å koke.	Avhengig av kjelen eller mengden vann som brukes, er det ikke sikkert at kokepunktet nås. Uansett om vannet koker eller ikke, kan effektnivået automatisk synke til 15 etter ca. 15 minutter fra funksjonen er aktivert.		Hvis vannet ikke koker, kan du få det til å koke ved å øke effektnivået på kokesonen som er i bruk. Alternativt kan du prøve å bruke en annen panne som er egnet for induksjon.  Hvis funksjonen ikke indikerer koking innen ca. 90 sekunder etter at vannet begynner å koke, anbefaler vi at du slår av Boil&Cook-funksjonen og bruker effektnivåer for å fortsette kokingen.

## LYDER PRODUSERT VED DRIFT

Induksjonstopper kan hvine eller knake ved normal bruk. Disse lydene kommer faktisk fra kokekaret og er knyttet til egenskapene til kjelens bunn (for eksempel når bunnen er laget av forskjellige materiallag eller de er uregelmessige). Disse lydene varierer avhengig av hvilken type kjeler som benyttes og hvor mye mat kjelen inneholder og er ikke tegn på at noe er feil. Induksjonstopper kan avgi kontinuerlige klikking og/eller tikk-takk-lyder med en plassert gryte/panne. Disse lydene kan oppstå når pannen ikke er i stand til å motta den fulle effekten som leveres for det innstilte effektnivået. Bruk en panne med større diameter enn det som er angitt i bruksanvisningen for de spesifikke kokesonene, eller bruk en panne med høyere ytelse (se avsnittet "Tilbehør").

Vannsøl, mat som renner over og/eller en gjenstand som plasseres på knappene på kontrollpanelet, kan etterligne fingeren din og aktivere eller deaktivere utilsiktet en hvilken som helst knapp på platetoppen, i tillegg til at det skapes akustiske signal på grunn av kontakten mellom gjenstander og knappene. Hvis disse gjenstandene ikke fjernes innen 8 sekunder, vil platetoppen automatisk slå seg av samtidig som den avgir en lyd som gjentas hvert 5. sekund til gjenstanden eller vannet er fjernet fra kontrollpanelet, også etter at den er slått av. For å unngå utkobling, må du fjerne eventuelt væskesøl fra brukergrensesnittet og tørke det grundig i løpet av 8 sekunder, eller bruke Tørkefunksjonen som gir deg 30 sekunder til rengjøring og tørking. Husk at PÅ/AV-knappen alltid vil være aktiv.

## ETTERSALGSSERVICE

### FØR DU RINGER ETTERSALGSSERVICEN:

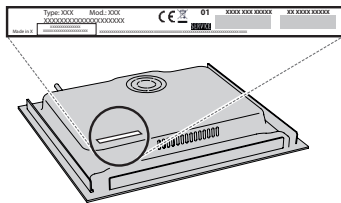
Se om du kan løse problemet selv ved hjelp av forslagene gitt i **FEILSØKING**.

**1.** Slå av og på igjen apparatet for å se om problemet er løst.

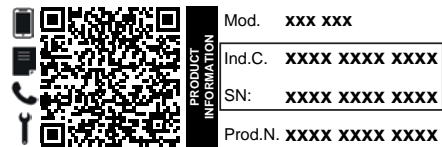
### DERSOM PROBLEMET VEDVARER ETTER DISSE KONTROLLENE, MÅ DU KONTAKTE DIN NÆRMESTE ETTERSALGSSERVICE.

Når du kontakter vår kundeservice, må du alltid oppgi:

- en kort beskrivelse av feilen;
- nøyaktig type og modell av apparatet;



- Ind. C.
- serienummeret (nummeret etter teksten SN på typeskiltet plassert under apparatet). Serienummeret indikeres også i dokumentasjonen;



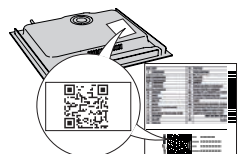
- din fulle adresse;
- ditt telefonnummer.

Dersom du har behov for en reparasjon, må du kontakte en autorisert Kundeservice (for å garantere at originale reservedeler benyttes og at reparasjonene utføres på riktig måte).

### Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Bruke QR-koden i apparatet ditt;
- Ved å besøke vårt nettsted [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs);
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.

®/TM/ © 2024 Whirlpool. Produsert på lisens.



# SÄKERHETSANVISNINGAR

## VIKTIGT ATT LÄSA OCH FÖLJA

Innan du använder apparaten ska du läsa dessa säkerhetsanvisningar. Förvara dem till hands för framtida bruk.

I dessa instruktioner och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsföreskrifter som måste iakttas hela tiden. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för underlåtenhet att följa dessa säkerhetsinstruktioner, för olämplig användning av apparaten eller vid felaktig inställning av kontrollerna.

⚠ **VARNING:** Om spishällens yta är sprucken ska apparaten inte användas - risk för elchock.

⚠ **VARNING:** Risk för brand: Förvara inte föremål på värmezonen.

⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningen ska övervakas. Kortvarig tillagning ska övervakas hela tiden.

⚠ **VARNING:** Tillagning på spishällen med fett och olja utan uppsyn kan vara farlig - risk för brand. Försök **ALDRIG** att släcka brand med vatten: Stäng istället av apparaten och täck över lågorna med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

⚠ Använd inte spishällen som arbetsyta eller som underlägg. Håll kläder eller andra brännbara material borta från apparaten tills alla komponenter har svalnat helt - risk för brand.

⚠ Metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar och lock får inte läggas på hällens yta eftersom de kan bli heta.

⚠ Mycket små barn (0-3 år) ska hållas på avstånd från apparaten. Små barn (3-8 år) ska hållas på avstånd från apparaten förutom om de hålls under ständig tillsyn. Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap får lov att använda produkten om de hålls under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur produkten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

⚠ Efter användning, stäng av spishällen med hjälp av knappen och lita inte blint på kastrulldetektorn.

⚠ **VARNING:** Denna produkt och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Var noga med att inte vidröra värmeelementen. Barn under 8 års ålder ska hållas på avstånd förutom om de hålls under ständig tillsyn.

⚠ Livsmedel får inte lämnas kvar i eller på produkten i mer än en timme före eller efter tillagningen.

### TILLÅTEN ANVÄNDNING

⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern omkopplingsanordning, såsom en timer, eller ett separat fjärrstyrt system.

⚠ Den här apparaten är avsedd för hushållsbruk och liknande typ av användning, som t.ex. I personalrum i butiker, kontor och andra arbetsplatser På lantgårdsboende Av kunder på hotell, motell och andra in kvarteringsanläggningar.

⚠ Ingen annan användning är tillåten (t.ex. för att värma rummet).

⚠ Denna apparat är inte avsedd för professionellt bruk. Använd inte apparaten utomhus.

⚠ **VARNING:** Induktionshällen kan avge ett ljud om något lämnas kvar på kontrollpanelen. Stäng av hällen med PÅ/AV-knappen.

### INSTALLATION

⚠ För att hantera och installera apparaten krävs minst två personer - risk för skada. Använd skyddshandskar vid uppäckning och installation - risk för skärskada.

⚠ Installation, inklusive vattentillförsel (i förekommande fall), elektriska anslutningar och reparationer ska utföras av behörig tekniker. Reparera och byt inte ut delar på produkten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen. Håll barn på avstånd från installationsplatsen. När apparaten har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten. Kontakta din återförsäljare eller närmaste kundservice om du upptäcker något problem. Efter installationen ska förpackningsmaterialet (delar av plast, frigolit osv.) förvaras utom räckhåll för barn - risk för kvävning. Apparaten ska kopplas bort från strömförsörjningen innan någon installationsåtgärd utförs - risk för elchock. Under installation, se till att apparaten inte skadar nätkabeln - risk för brand eller elchock. Aktivera apparaten endast när installationen har slutförts.

⚠ Utför alla skåputskärningar innan apparaten monteras och ta bort alla träflis och sågspån.

### ELEKTRISKA VARNINGAR

⚠ Det måste alltid kunna gå att koppla bort apparaten från elnätet, antingen genom att ta ut stickproppen från eluttaget, om åtkomligt, eller med hjälp av en flerpoleg strömbrytare som installeras före eluttaget enligt kabeldragningsbestämmelserna. Dessutom ska apparaten jordas i enlighet med nationella elstandarder.

⚠ Använd inte förlängningskablar, grenuttag eller adaptrar. När installationen är klar ska inte användaren kunna få åtkomst till de elektriska komponenterna. Använd inte apparaten om du är våt eller barfota. Använd inte denna apparat om nätkabeln eller stickkontakten är skadad, om den inte fungerar som den ska eller om den har skadats eller fallit ned på golvet.


⚠ Installation med hjälp av en nätkabelkontakt är inte tillåten om produkten inte redan är utrustad med en sådan som tillhandahålls av tillverkaren.

⚠ Om nätkabeln är skadad ska den bytas ut mot en identisk av tillverkaren, tillverkarens servicesagent eller liknande kvalificerad tekniker för att undvika fara - risk för elchock.


### RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

⚠ **VARNING:** Försäkra dig om att apparaten är avstängd och bortkopplad från strömförsörjningen innan någon

form av underhållsåtgärd påbörjas. Använd aldrig ångtvätt - risk för elchock.

 Använd inte slipande eller frätande produkter, klorbaserade rengöringsmedel eller stålull.

### **BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERIAL**


Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningsymbolen .

Förpackningsmaterialets olika delar ska därför bortskaffas på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med den lokala lagstiftningen om avfallshantering.

### **KASSERING AV GAMLA HUSHÅLLSAPPARATER**

Denna apparat är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där apparaten inhandlades. Denna apparat är märkt i enlighet med direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE) och med regleringen för elektrisk och elektronisk utrustning 2013 (i dess ändrade betydelse).

Genom att säkerställa att denna produkt bortskaffas på ett korrekt sätt hjälper du till att förhindra negativa konsekvenser på miljön och människors hälsa.

Symbolen  på produkten eller i medföljande dokument anger att denna produkt inte får kasseras som hushållsavfall, utan ska lämnas in till en miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

### **MILJÖRÅD**

Utnyttja värmeplattans restvärme genom att stänga av den några minuter innan tillagningen är klar.

Kastrullens eller stekpannans botten ska täcka plattan helt. Ett kärl som är mindre än värmeplattan kommer att slösa energi.

Täck över dina kastruller och stekpannor med lock under tillagningen och använd så lite vatten som möjligt. Vid tillagning utan lock ökar energiförbrukningen.

Använd endast flatbottnade kastruller och stekpannor.

### **FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE**

Denna apparat uppfyller kraven för ekodesign enligt Europeiska förordningen 66/2014 och föreskrifterna för ekodesign för energirelaterade produkter och energiinformation (rättelse) (EU Exit) 2019, i enlighet med den Europeiska standarden EN 60350-2.

Information om apparatens lågeffektsläge i enlighet med förordning (EU) 2023/826 finns på följande länk: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

### **OBS**

Personer med pacemaker eller liknande medicinsk utrustning bör vara försiktiga när de står nära denna induktionshäll medan den är på. Det elektromagnetiska fältet kan påverka pacemaker eller liknande apparater. Rådfråga din läkare eller tillverkaren av pacemakern eller liknande medicinsk utrustning för ytterligare information om dess effekter med induktionshällens elektromagnetiska fält.



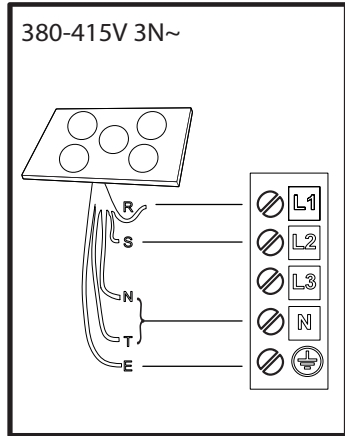
# ELEKTRISK ANSLUTNING

Den elektriska anslutningen måste göras innan apparaten ansluts till elnätet.

Installationen ska utföras av en behörig fackman som känner till aktuella säkerhets- och installationsbestämmelser. Det är särskilt viktigt att installationen utförs i enlighet med föreskrifterna från det lokala elbolaget.

Kontrollera att spänningen som anges på märkskylten på undersidan av apparaten är samma som nätspänningen.

Enligt lag är det obligatoriskt att jorda apparaten: använd endast ledare (inkluderat jordledare) med passande storlek.



**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-σνί

**S**

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

**T**

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

**E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/za[š-geltona/žalia-žóltý/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/grøn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gulur/grænn-צהוב/קורן

**N**

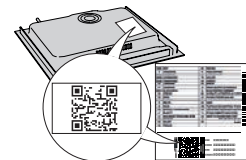
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mélvna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьo-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blät-mavi-gorm- blár-כחול





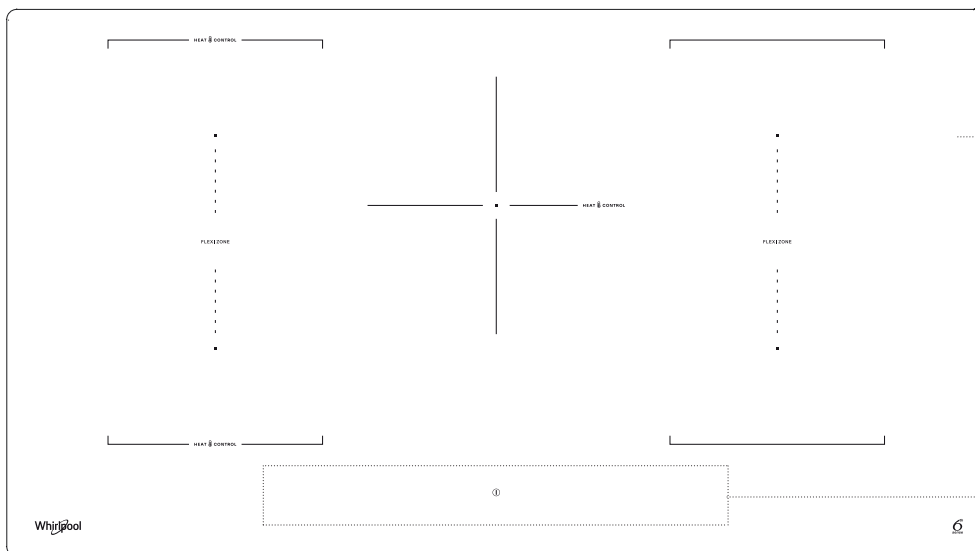
**KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN**  
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa  
[www.register10.eu](http://www.register10.eu).

**SKANNAA TUOTTEESSASI  
OLEVA QR-KOODI LISÄTIETOJA  
VARTEN**



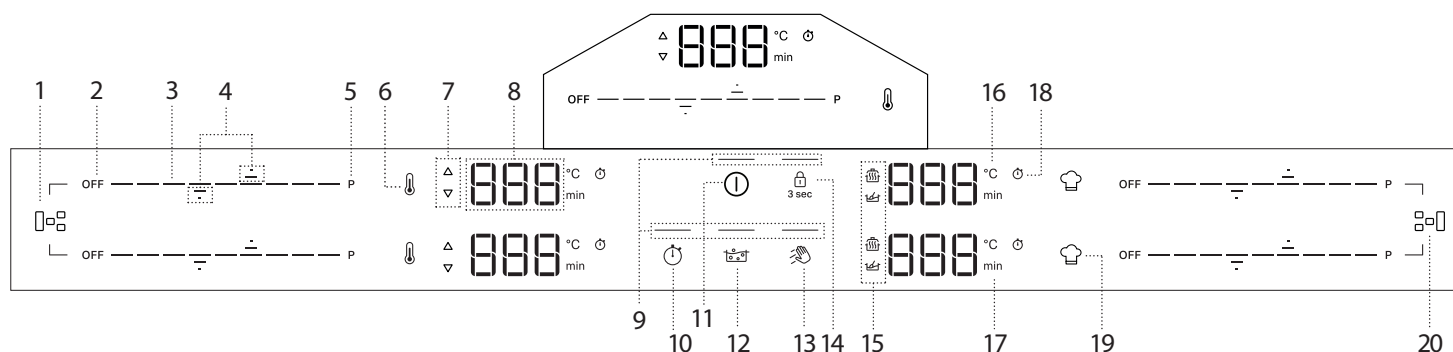
**Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.**

## BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Spishäll
2. Kontrollpanel

## KONTROLLPANEL




- |   |  |  |
|---|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Flexi Zone-knapp (vänster)</li> <li>2. Knapp för att stänga av kokzonen</li> <li>3. Slider</li> <li>4. Pilar för att ställa in temperatur/timer</li> <li>5. Snabbuppvärmningsknapp (Booster)</li> <li>6. Heat Control-knapp</li> <li>7. Indikator för förvärmning/nedkylning</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Visning av kokzon</li> <li>9. Kontrollampa – aktiv funktion</li> <li>10. Timer-knapp</li> <li>11. PÅ/AV-knapp</li> <li>12. Assisterad kökeknapp (Boil&amp;Cook)</li> <li>13. Avtorkningsfunktionsknapp</li> <li>14. Knapplås - 3 sekunder</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>15. Symboler/aktivering av specialfunktioner</li> <li>16. Temperaturindikator (Celsius-grader)</li> <li>17. Minutindikator</li> <li>18. Symbol för timerindikator</li> <li>19. Specialfunktionsknapp</li> <li>20. Flexi Zone-knapp (höger)</li> </ol> |
|---|--|--|

**OBS!** Tryck på PÅ/AV-knappen (11). Alla tillgängliga funktioner blir synliga en kort stund, varefter endast de främsta funktionerna förblir aktiva. De andra kan användas och kommer att aktiveras under efterföljande användning av enheten.

**VIKTIGT:** Alla tillgängliga funktioner tänds med svag ljusstyrka, som blir starkare först när de aktiveras.

## TILLBEHÖR

Använd endast kastruller och stekpannor av ferromagnetiskt material som är lämpliga för induktionshällar. För att fastställa om kastrullen kan användas ska du se om den har symbolen  (är vanligtvis tryckt på dess botten). En magnet kan också användas för att kontrollera om kokkärlets botten är magnetisk.

KOKKÄRL	MATERIAL	EGENSKAPER
Rekommenderade kokkärl 	Botten tillverkad av rostfritt stål med sandwichdesign, emaljerat stål, gjutjärn.	Garanterar optimal effektivitet, snabb uppvärmning och jämn värmefördelning.
Lämpliga kokkärl 	Botten inte helt ferromagnetisk (magneten fastnar endast på en del av kokkärlets botten).	Endast det ferromagnetiska området värms upp. Detta kan leda till att uppvärmning inte sker lika snabbt och att värmen inte fördelas lika jämnt.
Lämpliga kokkärl 	Den ferromagnetiska botten innehåller områden med aluminium eller har en försänkning i mitten.	Det ferromagnetiska området är mindre än kokkärlets hela botten. Detta kan leda till att mindre effekt avges och att kokkärl inte värms upp tillräckligt. Kokkärl kanske inte känns av.
Ej lämpligt	Normalt tunt stål, glas, lera, koppar, aluminium och andra icke-ferromagnetiska material eller kokkärl med gummifötter.	Kokkärl känns inte av och värms inte upp.

**OBS!** Alla kokkärl måste ha en platt botten. Kontrollera regelbundet att dess botten inte är skev, eftersom vissa kokkärl kan deformeras till följd av hög värme. Om du använder köksredskap som inte överensstämmer med rekommenderade storlekar och egenskaper kan det påverka tillagningsprestandan avsevärt och orsaka otillfredsställande resultat.

### ADAPTERAR FÖR KASTRULLER/STEKPANNOR SOM INTE PASSAR FÖR INDUKTION

Användning av adapterplattor påverkar effektiviteten och det tar således längre tid att värma vatten eller mat. Se till att den ferromagnetiska diametern på kokkärlets botten stämmer med både adapterplattans diameter och

## FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

### EFFEKTHANTERING

När spishällen köps är den inställd på maximal effekt. Justera inställningen utifrån gränsvärdena i hemmets elsystem, i enlighet med vad som anges i följande stycke.

**ANMÄRKNINGAR:** Beroende på vilken effekt som är vald för spishällen kan vissa av kokzonens effektnivåer och funktioner (t.ex. kokning eller snabbuppvärmning) automatiskt begränsas för att förhindra att det valda gränsvärdet överskrids.

Tabellen nedan visar den effekt som varje kokzon kräver för varje funktion, för att du bättre ska förstå de möjliga användningsbegränsningarna baserat på den valda effektinställningen.

KOKZON	1 eller 2	1 + 2	3	4 eller 5	4 + 5
EFFEKTIVÅ 18 (KW)	2.2	2.2	2.5	2.2	2.2
BOOSTER (KW)	3.7	3.7	3.7	3.7	3.7
HEAT CONTROL (KW)	1.4	NA	1.4	NA	NA
ASSISTERAD KOKNING (BOIL&COOK) (KW)	3.0	NA	3.0	NA	NA
SMÄLTA (KW)	NA	NA	NA	0.05	NA
HÅLL VARM (KW)	NA	NA	NA	0.2	NA

Exempel med hänvisning till värdena i tabellen ovan:

Om du ställer in "Effekthanteringsinställning" på 4 kW och aktiverar flera kokzoner samtidigt kommer spishällen automatiskt att anpassa effektnivåerna så att den totala effektgränsen inte överskrids (t.ex. 4 kW).

Om du t.ex. med "Effekthanteringsinställning" inställd på 4 kW ställer in zon 4 på "Booster" (=3,7 kW) och sedan försöker aktivera zon 1 på nivå 18 (2,2 kW) kommer den totala tillförda effekten att överskrida gränsen på 4 kW (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Då kommer spishällen automatiskt att justera effektnivåerna enligt följande: kokzon 4, som tidigare ställdes in på "Booster", kommer att ställas in på nivå 18 (=2,2 kW) och kokzon 1 på nivå 15 (=1,6 kW), vilket är den maximala effektnivån för att inte överskrida begränsningen på 4 kW).

kokzonens diameter. Om dessa mått inte stämmer kan det leda till avsevärt sämre effektivitet och prestanda. Om dessa riktlinjer inte respekteras kan det leda till att värmen inte överförs effektivt till kastrullen eller stekpannan, vilket kan leda till att plattan och spishällen blir svarta.

### TOMMA KASTRULLER OCH STEKPANNOR

Spishällen är utrustad med ett internt säkerhetssystem som aktiverar funktionen "Automatisk avstängning" när för hög temperatur detekteras. Det rekommenderas inte att använda tomma kastruller och stekpannor med tunn botten. Om sådana används kan temperaturen stiga snabbare än den tid som krävs för att "Automatisk avstängning" ska utlösas omedelbart, med risk för skador på kastrullen eller spishällens yta. Om detta händer, rör inte kastrullen eller spishällens yta. Vänta tills alla komponenter har svalnat. Om något felmeddelande visas, kontakta servicecentret.

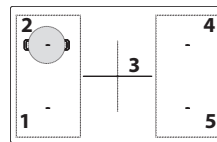
### LÄMPLIG STORLEK PÅ KASTRULLENS/STEKPANNANS BOTTEN FÖR DE OLIKA KOKZONERNA

För att säkerställa att spishällen fungerar korrekt ska du använda kastruller vars botten har lämplig diameter för varje kokzon (se tabellen nedan). Observera att kokkärlstillverkare ofta anger storleken på kokkärlets övre diameter i stället för botten diameter.

För att säkerställa att spishällen fungerar med förväntad prestanda ska du alltid använda en kokzon vars storlek stämmer med det ferromagnetiska området på kokkärlets botten.

Placera pannan/kastrullen centrerat på den kokzon som används. Det avrådes från att använda kastruller som är större än storleken på kokzonen.

### KOKZONER FÖR ANVÄNDNING AV KOKKÄRL



Kokzon	Lämplig form på kokkärl	Lämplig ferromagnetisk botten (cm)
1 eller 2	Rund eller fyrkantig	16 - 21
3	Rund	16 - 21
4 eller 5	Rund eller fyrkantig	16 - 21
1+2 eller 4+5 (Flexi Zone)	Oval eller rektangulär	Kortsida 16 - 21 Längsida 24 - 38

### Inställningsmeny: Ändra grundinställningarna

När du har anslutit apparaten till nätspänningen kan du ändra standardinställningarna genom att gå till inställningsmenyn inom 60 sekunder:

- Efter att ha anslutit hällen till huvudströmkällan, vänta tills alla lysdioder tänds och släcks i följd.
- Tryck och håll in På/Av-knappen (⏻) för att slå på hällen.
- Tryck på knapptastknappen (⏻) i minst 6 sekunder för att gå till inställningsmenyn. Ignorera knapptastens aktiveringsljud som avges efter 3 sekunders intryckning.
- Inställningstypen (t.ex. "PL") visas på den övre vänstra kokzonsdisplayen och dess standardvärde (eller aktuella värde) (t.ex. "2\_5") visas på den nedre vänstra kokzonsdisplayen.
- Du kan välja inställningstyp genom att använda uppåt-pilen (⏮) och nedåt-pilen (⏭) på den övre vänstra kokzonen. Du kan ändra dess värde genom att använda uppåt-pilen (⏮) och nedåt-pilen (⏭) på den nedre vänstra kokzonen. Se tabellen nedan för inställningstyper, standardvärden och möjliga värden.
- Tryck på På/Av-knappen för att bekräfta.
- Utan bekräftelse kommer spishällen att lämna inställningsmenyn och återgå till tidigare värden inom 30 sekunder.

ORDNING	TYP AV INSTÄLLNING	ÖVRE VÄNSTRA	NEDRE VÄNSTRA (STANDARD)	MÖJLIGA VÄRDEN
1	Begränsning av effekt	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW; 9_0 kW; 11_0 kW
2	Ljudton	Aud	På	På/Av
3	Demoläge	dE	Av	Av/På

**ANMÄRKNINGAR:** När demolägefunktionen har aktiverats kommer den att förbli På även om huvudströmförsörjningen avbryts.

## DAGLIG ANVÄNDNING

### ⓘ SLÅ PÅ/AV SPISHÄLLEN

Tryck och håll in strömknappen för att slå på spishällen. Lysdioden ovanför knappen tänds och en ljudsignal avges. Efter några sekunder kan du använda spishällens reglage. För att stänga av hällen trycker du på samma knapp igen. Alla kokzoner avaktiveras.

### PLACERING

Se till att pannan inte skymmer kontrollpanelens symboler.

Observera: I kokzonerna nära kontrollpanelen bör du hålla kastruller och kokkärl innanför markeringarna (ta hänsyn både till kokkärlens botten och den övre kanten, eftersom den brukar vara större).

Detta undviker att knappsatsen överhettas. När du grillar eller steker bör du om möjligt använda de bakre kokzonerna.



### AKTIVERA/AVAKTIVERA KOKZONER OCH JUSTERA EFFEKTNIVÅ



#### För att aktivera kokzonerna:

När spishällen slås på tänds slidern för alla tillgängliga kokzoner med låg ljusstyrka. Sätt fingret på slidern för den zon du vill aktivera och skjut den försiktigt åt höger om du vill öka effektnivån eller åt vänster för att minska den. Du kommer att märka att knappsatsens segment växlar till hög ljusstyrka beroende på vald effektnivå och att displayens siffror visar det nummer som motsvarar den valda effektnivån (från 1 till 18).

Med "P"-knappen kan du välja snabbuppvärmningsfunktionen (Booster) för att snabbt koka upp vatten.

#### För att avaktivera kokzonerna:

Välj knappen "AV" i början av slidern.

**OBS!** Vattenspill, mat som rinner över och/eller föremål som placeras på kontrollpanelens knappar kan uppfattas som ditt finger och av misstag aktivera eller avaktivera någon av spishällens knappar. Om sådana element inte avlägsnas inom 8 sekunder avger spishällen två korta toner och stängs av automatiskt samtidigt som meddelandet "OFF" visas.

### 🔒 LÅSA KONTROLLPANELEN

Kontrollpanelens låsfunktion är avsedd att låsa spishällens inställningar för att förhindra att inställningarna ändras oavsiktligt eller att funktionerna aktiveras/avaktiveras oavsiktligt. Du kan behöva använda den här funktionen i följande fall. Vid eventuellt spill av vätska eller mat, eller av säkerhetsskäl (barn som oavsiktligt kan komma i kontakt med spishällen) för att förhindra risken att spishällen slås på av misstag. För att använda kontrollpanelens låsfunktion, håll knappen intryckt i 3 sekunder. Knappen växlar till hög ljusstyrka och en ljudsignal och en lampa ovanför symbolen visar att denna funktion har aktiverats. För att låsa upp knapparna, gör på samma sätt som för att aktivera knappläset.

### MAXIMAL ARBETSTID FÖR KOKZONER OCH FUNKTIONER

Effektnivå eller funktion	AV	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster	Smältning	Varmhållning
Maximal arbetstid	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 min	8 h	8 h
Effektnivå efter timeout	-	0	0	0	0	0	0	18	0	0

Exempel på värdena i tabellen ovan:

Om du slår på en kokzon och ställer in dess effekt på nivå 14 fortsätter den att arbeta i högst 2 timmar. Efter 2 timmar sjunker effektnivån till nivå 0 och kokzonen stängs av automatiskt. Om det inte finns några andra aktiva kokzoner och kontrollpanelen inte har använts på 30 sekunder stängs spishällen av automatiskt.

Om du aktiverar Booster-funktionen på en av kokzonerna sjunker den automatiskt till effektnivå 18 efter 10 minuter. Efter 1,5 timmar sjunker effektnivån till nivå 0 och kokzonen stängs av automatiskt. Om det inte finns några andra aktiva kokzoner och kontrollpanelen inte har använts på 30 sekunder stängs spishällen av automatiskt.

**OBS!** Kontrollpanelen är låst för alla åtgärder förutom avstängning. Om du stänger av spishällen när kontrollpanelens lås är aktiverat trycker du på PÅ/AV-knappen och sedan på låsknappen i 3 sekunder för att låsa upp spishällen.



### AVTORKNINGSFUNKTION

Avtorkningsfunktionen låser tillfälligt alla knappar i användargränssnittet för att förhindra att inställningarna ändras oavsiktligt under rengöringen. Funktionen avbryter inte tillagningen.

Avtorkningsfunktionen hjälper till att förhindra ljud om vatten spills på användargränssnittet under tillagningen eller vid vanlig rengöring.

Av säkerhetsskäl kan PÅ/AV-knappen aktiveras, även ofrivilligt, under rengöringen.

#### För att aktivera avtorkningsfunktionen:

1. Tryck på Tryck på avtorkningsfunktionsknappen (). En ljudsignal avges när funktionen är aktiv.
2. Lysdioden ovanför knappen tänds och förblir tänd medan själva knappen blinkar under hela tiden som funktionen är aktiv.
3. Kontrollpanelen förblir låst i 30 sekunder.

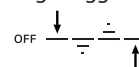


### TIMER

Timern styr alla kokzoner.

#### För att aktivera timern:

1. Välj kokzon och ställ in önskad effektnivå.
2. Timer-knappen tänds ca 5 sekunder efter att kokkärl har identifierats. Tryck på den tills en indikatorlampa tänds i höjd med den specifika symbolen på den valda kokzonen.
3. Använd uppåtpilen () och nedåtpilen () för att ställa in tiden (håll dem inte intryckta i mer än 8 sekunder, annars visas OFF på spishällen. För mer information, se avsnittet Felsökning). Tiden ändras från 000 sekunder till 30 minuter, med en ökning på 1 minut varje gång. Från 30 till 150 minuter kommer tiden att öka i steg om 5 minuter. Om du behöver ändra tiden med 10 minuter använder du sidostrecken. Strecket till vänster drar av 10 minuter, medan strecket till höger lägger till 10 minuter (se följande bild).



4. För att bekräfta den inställda tiden kan du trycka på klockknappen (). Annars kommer tiden att bekräftas automatiskt efter 5 sekunder utan någon åtgärd.
5. Du kan ändra tiden när som helst och aktivera flera timers samtidigt.
6. Under nedräkningen, tryck med fingret på slidern för att se effektnivån. Tryck på uppåtpilen () eller nedåtpilen () för att se den inställda temperaturen. Efter 3 sekunder visas nedräkningen igen.
7. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal och kokzonen stängs av automatiskt.

#### För att avaktivera timern:

Tryck på nedåtpilen () tills det står 000: den avaktiveras efter 5 sekunder.



### TIMERINDIKATOR

Denna lysdiod (när den är tänd) anger att timern har ställts in för kokzonen.

# FUNKTIONER

## P BOOSTER-FUNKTION

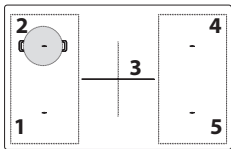
Booster är ett speciälläge med en effektnivå som är högre än nivå 18, för snabbast uppvärmning. Detta läge kan ha olika varaktighet beroende på vilken zon som används (se tabellen nedan). När Booster-tiden har löpt ut sänks effekten automatiskt till nivå 18.

**VIKTIGT:** Använd inte med en tom panna eller olja/smör. Denna funktion är perfekt för att koka vatten.

**OBS!** Beroende på effekthanteringsinställningen kan det hända att Booster-funktionen inte är tillgänglig för vissa kokzoner. Dessutom, om du ställer in en kokzon på Booster och sedan aktiverar en annan kokzon, kommer effekten på den första kokzonen att sänkas till den högsta tillgängliga nivån (till och med mycket lägre än nivå 18) så att den andra kan användas. Den andra kokzonen ställs in eller begränsas baserat på den återstående effekt som är tillgänglig på den sidan av spishällen.

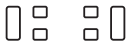
Tänk också på att den levererade effekten kan variera beroende på storlek och material på det kokkärl som används.

### BESKRIVNING AV ZONERNA



Kokzon	Nominell effekt (Nivå 18, kW)	Booster-effekt (kW)	Booster-varaktighet (min.)
1 eller 2	2.2	3.7	10
3	2.5	3.7	10
4 eller 5	2.3	3.2	10
1+2 eller 4+5 (Flexi Zone)	2.2	3.7	10

ANMÄRKNINGAR: Värdena i tabellen avser de provningsförhållanden som beskrivs i standarden för utvärdering av prestanda hos matlagingsapparater. Den effekt som visas kan variera beroende på storlek eller material på det kokkärl som används.



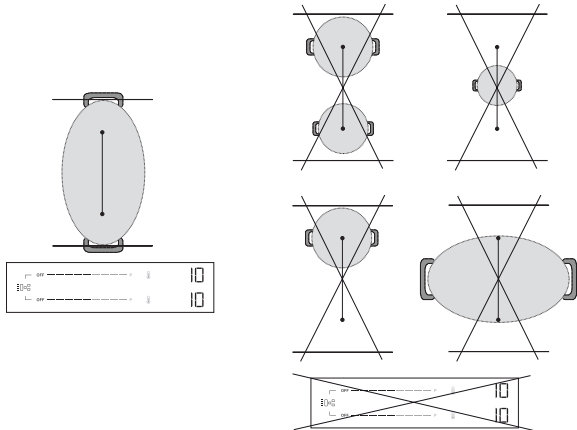
### FLEXIBEL KOKZON (FLEXI ZONE)

Med den här funktionen kan du kombinera två kokzoner till en enda längre kokzon för att passa rektangulära, ovala eller långa kokkärl och använda en enda inställning för hela den kombinerade zonen.

För att säkerställa korrekta resultat ska du endast använda kastruller och stekpannor med en ferromagnetisk botten som är tillräckligt lång för att täcka de två zonerna samtidigt. Placera kokkärlet i mitten av den flexibla rektangulära kokytan.

Se bilden nedan för exempel på korrekt och felaktig användning.

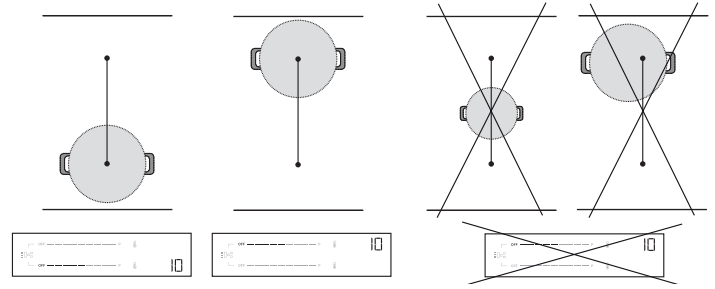
**OBS!** En stor rund gryta som används i mitten kan värmas upp mindre snabbt och värmen kan fördelas mindre jämnt.



**VIKTIGT:** För kastruller och stekpannor med en ferromagnetisk botten på 21 cm eller mindre rekommenderas att använda de enskilda kokzonerna **utan att aktivera det flexibla kokzonsläget (Flexi Zone)**. Ställ kokkärlet på antingen den främre eller den bakre kokzonen och aktivera sedan den kokzonen.

Om Flexi Zone är aktiv kommer inte Värmeregleringsfunktionen att vara tillgänglig, vilket innebär att den inte visas på kontrollpanelen.

Se bilden nedan för exempel på korrekt och felaktig användning.

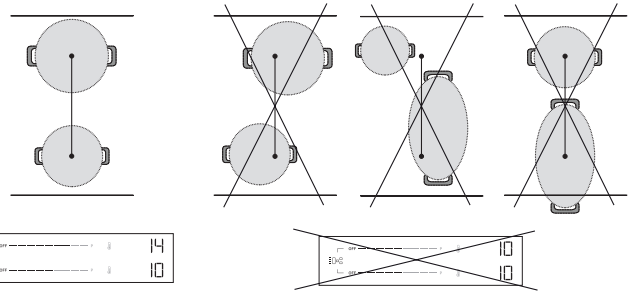


### Flexi Zone använd som två individuella kokzoner

Vid användning av två kastruller eller stekpannor samtidigt råder vi till att ställa den första på den bakre kokzonen och den andra på den främre kokzonen (se bilden nedan). I så fall bör kokzonerna aktiveras **utan att använda det flexibla kokzonsläget (Flexi Zone)**.

För optimal prestanda ska du se till att båda stekpannorna är centrerade på respektive kokzon. Flytta inte bort en kastrull/stekpanna från mitten för att ge plats åt en annan. Ställ inte kokkärlet utanför kokzonen eller ovanpå kontrollpanelen när du ställer det på plats.

Se bilden nedan för exempel på korrekt och felaktig användning.



### AUTOMATISKA FUNKTIONER

Spishällen har några automatiska funktioner som hjälper dig under matlagningen. Observera att de kanske inte är tillgängliga, beroende på effekthanteringsinställningen (se avsnittet "Effekthantering"). Om t.ex. effekthanteringen har ställts in på 2,5 kW och vissa zoner redan används, kanske den återstående effekten inte räcker för att aktivera en automatisk funktion. Spishällen kommer att varna dig med en ljudsignal.



### SMÄLTNING

Denna funktion ställer automatiskt in den perfekta effektnivån för smältning. Det gör att du kan smälta känsliga livsmedel som choklad eller smör och hålla dem smälta utan risk för att de bränns vid eller fastnar i kastrullen/pannan.



### VARMHÅLLNING

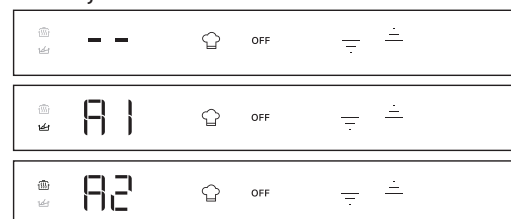
Denna funktion ställer automatiskt in den perfekta effekten för att hålla maten varm efter tillagningen innan maten serveras. Observera att vätskor krymper med tiden när maten hålls varm.

**Dessa automatiska funktioner är endast tillgängliga på standardkokzoner (zoner med symbolen ☞).**

### Så här aktiverar du de automatiska funktionerna:

För att aktivera de automatiska funktionerna, tryck på symbolen ☞. På displayen visas två ikoner med svag ljusstyrka: ☞ (varmhållning) upptill och ☞ (smältning) nedtill.

Använd uppåt-pilen (↑) och nedåt-pilen (↓) för att välja önskad funktion. Displayen visar "A1" för smältning eller "A2" för varmhållning och motsvarande symbol får starkare ljus.





### HEAT CONTROL - ASSISTERAD MATLAGNING MED TEMPERATUR

Med den här funktionen kan du välja och laga mat vid den temperatur du vill ha (som i en ugn), i stället för att använda de vanliga effektnivåerna.

Med den här funktionen justerar spishällen automatiskt värmen och håller en stabil temperatur på kokkärlet, vilket gör att du inte behöver justera hela tiden.

**Denna funktion är endast tillgänglig på kokzoner med ikonen**

**OBS!** Den temperatur som visas gäller för mitten av det tomma kokkärlet. Beroende på det kokkärl som används kan temperaturen som visas skilja sig från kokkärlets faktiska temperatur. För optimal prestanda ska du ställa kokkärlet i mitten av kokzonen och aktivera funktionen när ingen restvärmeindikator (Holt) är aktiv.

**VIKTIGT:** Denna funktion är inte avsedd att användas för att koka vatten eller fritera. Vattnet kommer inte att koka även om du väljer en temperatur högre än 100 °C. Se avsnittet "Assisterad kokning" eller använd Booster-funktionen för att koka upp snabbt.

#### Så här aktiverar du värmeregleringen:

1. Ställ kokkärlet på kokzonen med ikonen .
2. Tryck på ikonen .
3. Använd uppåtpilen () för att välja önskad temperatur. Standardinställningen är 45 °C. Du kan höja temperaturen upp till 200 °C, efter dina behov (se tabellen nedan för matlagningstips). Använd nedåtpilen () för att sänka temperaturen.
4. Under uppvärmningsfasen blinkar en uppåtpil () intill den valda temperaturen.
5. När kokkärlet har uppnått den inställda temperaturen meddelar spishällen detta med en ljudsignal och uppåtpilen () slutar blinka. Nu kan du lägga till maten.
6. När börvärdet har uppnåtts kan du använda uppåtpilen () och nedåtpilen () för att justera temperaturen i steg om 5 °C.
7. Om den nya valda temperaturen är lägre än den aktuella kommer en nedåtpil () att blinka intill den valda temperaturen tills det nya börvärdet har uppnåtts. Om den nya valda temperaturen är högre än den aktuella kommer en uppåtpil () att blinka intill den valda temperaturen tills det nya börvärdet har uppnåtts.
8. Om du ställer in en timer på en kokzon där Heat Control funktionen är aktiv startar timern först när börvärdet har uppnåtts. Displayen visar timerns nedräkning i stället för temperaturen. Under nedräkningen, tryck på uppåtpilen () eller nedåtpilen () för att se den inställda temperaturen. Efter 3 sekunder visas nedräkningen igen.

### HEAT CONTROL - MATLAGNINGSTIPS

Tabellen nedan ger några förslag på tillagningsmetoder för varje temperatur.

LÅG VÄRME		MEDELHÖG VÄRME		HÖG VÄRME	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Smälta (choklad, smör)	Varmhållning	Lätt stekning (grönsaks-baserad blandning)	Röra (ägg)	Fräsa Woka	Grill (biff, grönsaker)
Upptining (kött, fisk)	Förtjockning, göra krämig (risotto)	Långkok (grönsaker) Deglasera	Karamellisera (socker, grönsaker)	Grädda (pannkakor, rostat bröd)	Bryna (biff, stek)
		Sjuda (120°C)			

Se avsnittet "Assisterad kokning" eller använd Booster-funktionen för att koka upp snabbt.

#### ANMÄRKNINGAR:

- Systemet kan övervaka tillagningstemperaturen, men det är bäst att alltid vara i närheten när spishällen används.
- Beroende på aktiveringssekvensen för kokzonen är det inte säkert att Heat Control funktionen är tillgänglig. Spishällen kommer att varna dig med en ljudsignal.



### ASSISTERAD KOKNING (BOIL&COOK)

Den här funktionen kokar upp vattnet och justerar automatiskt effekten så att det fortsätter att sjuda tills du är redo att lägga i livsmedlet. Denna funktion hjälper också till att förhindra överkokning och slöseri med energi jämfört med Booster-läget. För att spara energi och påskynda uppkokningen rekommenderar vi att täcka kastrullen med ett lock.

Assisterad kokning är endast tillgänglig på kokzoner med ikonen

**OBS!** För att använda denna funktion måste kastrullen ha en bottendiameter på 160-210 mm och fyllas med vatten till mellan 1/2 och 3/4 av volymen. Tänk på att den maximala volym som kan användas med denna funktion är ca 4 liter. Tillsätt inte salt i vattnet innan det har kokat upp, eftersom systemet annars inte kan fungera som förväntat.

För optimal prestanda ska du ställa kokkärlet i mitten av kokzonen, använda rumstempererat vatten och aktivera funktionen när ingen restvärmeindikator är aktiv.

**VIKTIGT:** Denna funktion är endast avsedd att användas för att koka vatten, inte för mjölk eller annan typ av vätska.

Baserat på de kokkärl som finns på marknaden kan det hända att funktionen inte fungerar som förväntat.

#### Så här aktiverar du Assisterad kokning:

1. Fyll kastrullen med vatten (se anvisningarna ovan).
2. Ställ kokkärlet på en kokzon med ikonen .
3. Välj knappen Assisterad kokning ()
4. Tryck en gång på knappen Assisterad kokning () om Heat Control bara är tillgänglig för en kokzon. Om Heat Control är tillgänglig på mer än en kokzon trycker du på knappen flera gånger tills du kommer till den kokzon där du vill använda funktionen Assisterad kokning. En "-b"-indikator visas på displayen för att vägleda dig genom kokzonerna.
5. När kokzonen är vald ser du -b- blinka på kokzonens display i några sekunder och sedan startar funktionen automatiskt.
6. När funktionen Assisterad kokning startar visas en animation på displayen under uppvärmningsfasen.
7. Inom 90 sekunder från det att vattnet börjar koka kommer funktionen att meddela dig detta med en ljudsignal. Animationen försvinner och spishällen ställer automatiskt in effektnivån på 15 för att bibehålla en svag kokning.
8. Beroende på vilket kokkärl som används kan effektnivån automatiskt sjunka till nivå 15 utan att nå vattnets kokpunkt. För att nå kokpunkten kan du öka effektnivån på den kokzon som används. Alternativt kan du prova att använda en annan panna som är kompatibel med induktionshållar. Om de förhållanden som beskrivs ovan inte inträffar, föreslår vi att du stänger av Boil&Cook-funktionen och ställer in effektnivåerna manuellt för att fortsätta tillagningen.
9. Lägg i livsmedlet och ändra eventuellt effektnivån för att anpassa koknivån efter behov. Effektalet kommer att begränsas till de nivåer som är lämpliga för att bibehålla kokningen (dvs. nivåerna 10-18).

#### OBS!

- Oavsett om vattnet kokar eller inte, efter ca 12 minuter från det att funktionen aktiverats kommer spishällen att automatiskt ställa in effektnivån på 15 och animeringen försvinner.
- Beroende på effekthanteringsinställningen eller aktiveringssekvensen för kokzonen är det inte säkert att funktionen Assisterad kokning är tillgänglig. Spishällen kommer att varna dig med en ljudsignal.
- När du använder den här funktionen kan du inte ställa in en timer under vattenuppvärmningsfasen. Timern kan endast aktiveras efter att en ljudsignal om att vattnet har nått kokpunkten har avgetts.
- Systemet kan övervaka kokningen, men det är bäst att alltid vara i närheten när spishällen används.
- Om det finns möjlighet att använda Boil&Cook i flera zoner på spishällen kan endast en Boil&Cook-funktion aktiveras på varje sida. När valet görs kommer dock animationen (en orm) att visas på samma sida i några sekunder, trots att funktionen inte kan aktiveras.



Skanna QR-koden för att låsa upp matlagningshemligheterna med Värmereglering. Upptäck hur enkelt och givande det är att laga mat med temperatur genom att besöka vår webbplats, där du kan få hjälp med en mängd olika matlagningstekniker, vardagsmat och spännande nya rätter genom steg-för-steg-recept.

## INDIKATORER

### Hot RESTVÄRME

Om "Hot" visas på displayen är kokzonen varm. Indikatorn tänds även om kokzonen inte har aktiverats men av en annan anledning är uppvärmd (på grund av att närliggande kokzoner har använts eller av att ett varmt kokkärl har placerats på den).

När kokzonen har svalnat försvinner texten "Hot".

### U U KASTRULLEN HAR PLACERATS FEL ELLER SAKNAS

Denna symbol visas om kastrullen inte passar för induktionshällar, har placerats felaktigt eller inte har rätt storlek för den valda kokzonen. Om ingen kastrull detekteras inom 30 sekunder efter att valet har gjorts stängs spishällen av.

## TILLAGNINGSTABELL

Tillagningstabellen innehåller matlagningstips för varje effektnivå. Den faktiska effekten som avges för varje effektnivå beror på storleken på kokzonen och på kokkärlet som används.

EFFEKTNIVÅ	MATLAGNINGSTIPS
<b>Maximal effekt (P)</b>	Booster* - Koka upp vatten så snabbt som möjligt. Använd inte med en tom panna eller olja/smör.
17 – 18	Koka upp vatten, fritera** frysta produkter.
15 – 16	Bibehåll livlig kokning, bryn, woka, grädda.
10 – 14	Bibehåll svag kokning, förvärmning, grilla (under en längre tid), woka, sautera, karamellisera, grädda, pannkakor.
5 – 9	Sjudning, stuvning, förtjockning, långkok.
3 – 4	Varmhållning, upptining.
1 – 2	Smälta, göra krämig (risotto).
<b>Noll effekt (AV)</b>	Spishällen är i standby eller avstängd (det kan finnas värme kvar i plattorna, detta markeras med "Hot").

\*Booster är ett specialläge som använder en högre effektnivå än 18 för att värma upp vattnet snabbare. Detta läge kan bibehållas i högst 10 minuter beroende på vilken kokzon som används. Efter denna tid kommer effektnivån automatiskt att sänkas till 18.

\*\* För fritering av frysta produkter, t.ex. pommes frites, rekommenderas att använda andra kokzoner än Flexi Zone. Om du vill fritera med hjälp av Flexi Zone-kokzoner rekommenderas att använda den främre.

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

### Viktigt:

- **Kontrollera att kokzonerna är avstängda och att eftervärmeindikatorn ("Hot") är släckt innan rengöring.**
- Undvik att använda repande skursvampar eller stålull eftersom de kan förstöra glaset.
- Rengör spishällen efter varje användning (när den har svalnat) för att ta bort eventuella matrester och fläckar.
- Enytasomintehållstillräckligt ren kan minska känsligheten hos kontrollpanelens knappar.
- Använd en skrapa om det sitter fast rester på spishällen. Följ anvisningarna från skrapans tillverkare för att undvika att repa glaset.
- Socker och mat med högt sockernehåll kan skada spishällen och ska tas bort omedelbart.
- Salt, socker och sand kan repa glasytan.
- Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsprodukter för denna typ av spishäll (följ tillverkarens anvisningar).
- Om vätska spills ut på kokzonen kan kastrullerna börja röra sig eller vibrera.
- Torka av spishällen noga efter rengöring.

Om CleanProtect-logotypen finns på glaset har spishällen behandlats med CleanProtect-teknik. Denna exklusiva beläggning ger utmärkta rengöringsresultat och håller hällen blank längre.

Det rekommenderas att rengöra dagligen, efter varje användning.

### Följ dessa råd för att rengöra CleanProtect-hällar:

- Blöt ordentligt ned de områden som ska rengöras med vatten och se till att hela det fläckiga området täcks. Var försiktig så att du inte spiller vatten på kontrollpanelen.
- Vättningsförfarande:
  - Vid normala förhållanden, vänta minst 2 minuter.
  - Vid mycket smutsiga förhållanden, vänta minst 5 minuter.
  - Om vattnet torkar på spishällen ska du blöta ned den igen.
- Använd en icke-slipande svamp för att få bort avlagringar och torka spishällen efter rengöring.

# FELSÖKNING

- Kontrollera att strömförsörjningen inte är frånskiljd.
- Om du inte kan stänga av hällen efter användning ska du koppla bort den från eluttaget.
- Om alfanumeriska koder visas på displayen när spishällen slås på ska du kontrollera koderna och anvisningarna i följande tabell.

Observera: Kontrollpanelens låsfunktion kan aktiveras eller avaktiveras oavsiktligt om vatten, utspilld vätska från kastruller eller andra föremål hamnar på en av spishällens knappar.

VISAD KOD/ PROBLEM SOM UPPTÄCKTS	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	LÖSNING
F9E0	Felaktig anslutning av nätkabeln.	Anslutningen till strömförsörjningen är inte exakt enligt anvisningarna i avsnittet "Elektrisk anslutning".	Anslut strömförsörjningen enligt anvisningarna i avsnittet "Elektrisk anslutning".
F0EA	Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur.	Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna.	Vänta tills spishällen har svalnat innan du använder den igen.
F0E9 Effektnivån sänks automatiskt. En kokzon stängs AV automatiskt. Spishällen stängs AV automatiskt.	Kokzonen stängs av när temperaturen är för hög. Effektnivån sänks eller kokzonen stängs av eller spishällen stängs av när temperaturen är för hög.	Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna. Spishällens ventilation kanske inte är tillräcklig för att säkerställa spishällens korrekta funktion.	Vänta tills spishällen har svalnat innan du använder den igen. För att säkerställa att apparaten fungerar korrekt måste spishällen få tillräcklig ventilation från en tillräcklig friskluftstillförsel. Kontrollera att spishällen har installerats i enlighet med anvisningarna i avsnittet "Installation". Se till att inget föremål blockerar spishällens baksida och bakre nederdel.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Koppla bort spishällen från elnätet. Vänta några sekunder (mer än 10 sekunder) och anslut sedan spishällen igen till strömförsörjningen. Om problemet kvarstår, ring servicecentret och uppge felkoden som visas på displayen.		
d E [när spishällen är avstängd]	Spishällen värms inte upp. Funktionen kopplas inte PÅ.	DEMOLÄGE på.	Följ anvisningarna i avsnittet "Första användningen".
En specialfunktion slås inte på och spishällen avger en ljudsignal.	Spishällen tillåter inte att en specialfunktion aktiveras.	Effektregulatorn begränsar specialfunktionens aktivering i enlighet med den effekthanteringsinställning som valts för spishällen (t.ex. 2,5 kW).	Se avsnittet "Effekthantering".
När du väljer en effektnivå eller använder Booster-funktionen sänks effektnivån automatiskt.	Spishällen ställer automatiskt in den högsta tillgängliga effektnivån (även lägre än den inställda) för att säkerställa att kokzonen kan användas.	Effektregulatorn begränsar specialfunktionens aktivering i enlighet med den effekthanteringsinställning som valts för spishällen (t.ex. 2,5 kW). Booster-funktionen kan ha olika varaktighet beroende på vilken kokzon som används. När Booster-tiden har löpt ut sänks effekten automatiskt till nivå 18. Spishällens ventilation kanske inte är tillräcklig för att säkerställa spishällens korrekta funktion.	Se avsnittet "Effekthantering" eller "Booster-funktion". För att säkerställa att apparaten fungerar korrekt måste spishällen få tillräcklig ventilation från en tillräcklig friskluftstillförsel. Kontrollera att spishällen har installerats i enlighet med anvisningarna i avsnittet "Installation". Se till att inget föremål blockerar spishällens baksida och bakre nederdel.
	Kokkärlet detekteras inte. Kokzonen stängs av efter 30 sekunder.	Denna symbol visas om kastrullen inte passar för induktionshällar, har placerats felaktigt eller inte har rätt storlek för den valda kokzonen. Om ingen kastrull detekteras inom 30 sekunder efter att valet har gjorts stängs spishällen av.	Om ditt kokkärl är lämpligt för induktionshäll (se avsnittet "Tillbehör") och korrekt placerat på den önskade kokzonen kan du prova att använda det på en mindre kokzon. Använd annars ett lämpligt kokkärl (se avsnittet "Tillbehör").
Spishällen avger två korta ljudsignaler och stängs sedan av automatiskt. Därefter visas meddelandet "OFF" i upp till 60 sekunder, under vilken tid spishällen inte kan sättas på igen och de två korta ljudsignalerna upprepas var 5:e sekund.	Vattenspill, mat som rinner över och/eller föremål som placeras på kontrollpanelens knappar kan uppfattas som ditt finger och av misstag aktivera eller avaktivera någon av spishällens knappar: • PÅ/AV-knappen, vilket leder till att spishällen stängs av oavsiktligt. • Knapplåsknappen, vilket orsakar oönskad aktivering av knapplåset om den hålls intryckt i mer än 3 sekunder. Funktionen förblir aktiv även efter att spishällen stängts av, med knapplåset-ikonen och lysdioden tända. • Slidern, vilket orsakar en oönskad ändring av effektnivåerna. Spishällen stängs av automatiskt (meddelandet "OFF" visas) om den inte rengörs inom 8 sekunder.		Torka och/eller rengör och/eller ta bort föremålet så att spishällen kan slås på igen 60 sekunder efter att OFF-meddelandet visades. Om knapplåset har aktiverats av misstag, tryck på knapplåsknappen i 3 sekunder för att avaktivera det. Tryck på PÅ/AV-knappen för att slå på spishällen.
Vattnet kokar inte när Heat Control (🔥) används	Vattnet kokar inte när temperaturen ställs in med Heat Control funktionen.	Du använder Heat Control för att koka vatten.	Använd Assisterad kokning (Boil&Cook) eller Booster-funktionen.
Ett klick- och/eller tickljud hörs när kokkärlet placeras.	Dessa kontinuerliga klick- och/eller tickljud uppstår när kastrullen inte kan ta emot all effekt som levereras för den inställda effektnivån. Kastrullens diameter kan vara lägre än den minimidiameter som anges i bruksanvisningen för specifika kokzoner. Även om du använder en kastrull med rätt mått har vissa kastrullmodeller en botten som delvis är täckt av metallinsatser (eller utan en jämn ferromagnetisk fördelning), och de fungerar inte alltid som förväntat.		Använd en kastrull med en diameter som är större än den minsta diameter som anges i bruksanvisningen för de specifika kokzonerna, eller använd en kastrull med högre prestanda (se avsnittet "Tillbehör").

VISAD KOD/ PROBLEM SOM UPPTÄCKTS	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	LÖSNING
Spishällen är avstängd.	Spishällen stängs av automatiskt i följande situationer: <ul style="list-style-type: none"> <li>• I händelse av vattenspill, mat som rinner över eller föremål som placerats på kontrollpanelens knappar och som oavsiktligt kan aktivera PÅ/AV-knappen. Om dessa föremål inte tas bort inom 8 sekunder stängs spishällen av automatiskt och avger ett ljud.</li> <li>• Om kontrollpanelen inte har använts på mer än 30 sekunder och ingen kokzon är aktiv.</li> <li>• Om inget kokkärl har detekterats på mer än 30 sekunder och kontrollpanelen inte har använts på denna tid.</li> <li>• Den maximala arbetstiden för en effektnivå eller funktion har löpt ut och spishällen har inte använts på mer än 30 sekunder.</li> <li>• Andra fall som inte specificeras här.</li> </ul>		Se avsnittet "Daglig användning" för ytterligare information. Slå på spishällen manuellt.
När du använder Assisterad kokning (Boil&Cook)-funktionen när vattnet inte kokpunkten. eller Funktionen anger inte att kokpunkten har uppnåtts inom ca 90 sekunder från det att vattnet börjar koka.	Beroende på kokkärl eller mängden vatten som används är det inte säkert att kokpunkten uppnås. Oavsett om vattnet kokar eller inte kan effektnivån automatiskt sjunka till 15 efter ca 15 minuter från det att funktionen aktiverades.		Om vattnet inte kokar kan du få det att koka genom att öka effektnivån för den kokzon som används. Du kan även prova att använda en annan panna som är lämplig för induktionshäll.  Om funktionen inte anger att vattnet kokar inom ca 90 sekunder från det att vattnet börjar koka föreslår vi att du stänger av Boil&Cook-funktionen och använder effektnivåer för att fortsätta tillagningen.

## LJUD SOM AVGES UNDER ANVÄNDNING

Det är vanligt att det hörs ett visslande eller lätt knakande ljud när du använder induktionshällar.

Dessa ljud kommer faktiskt från kokkärl och är kopplade till egenskaperna på dess botten (t.ex. när botten är tillverkad av olika materialskikt eller är ojämna).

De kan variera beroende på vilken typ av kokkärl som används samt mängden mat som de innehåller och är inte tecken på att något är fel.

Induktionshällar kan ge ifrån sig kontinuerliga klick- och/eller tickljud när en kastrull/panna står på den. Dessa ljud kan uppstå när kastrullen inte kan ta emot all effekt som levereras för den inställda effektnivån. Använd en kastrull med en diameter som är större än den minsta diameter som anges i bruksanvisningen för de specifika kokzonerna, eller använd en kastrull med högre prestanda (se avsnittet "Tillbehör").

Vattenspill, mat som rinner över och/eller föremål som placeras på kontrollpanelens knappar kan uppfattas som ditt finger och av misstag aktivera eller avaktivera någon av spishällens knappar, samt avge ljudsignaler på grund av kontakt mellan föremålen och knapparna. Om dessa föremål inte tas bort inom 8 sekunder stängs spishällen av automatiskt och avger ett ljud som upprepas var 5:e sekund tills föremålet eller vattnet har avlägsnats från kontrollpanelen, även efter avstängning. För att undvika att den stängs av ska du avlägsna eventuella spillda vätskor från användargränssnittet och torka av det noga inom 8 sekunder, eller använda Avtorkningsfunktionen som ger dig 30 sekunder för att rengöra och torka.

Kom ihåg att PÅ/AV-knappen alltid kommer att vara aktiv.

## KUNDSERVICE

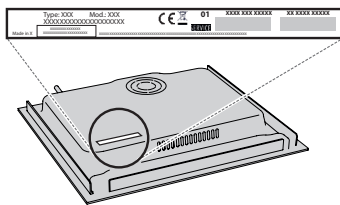
### INNAN DU RINGER KUNDSERVICE:

1. Se om du kan lösa problemet själv med hjälp av råden i **FELSÖKNING**.
2. Stäng av apparaten och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

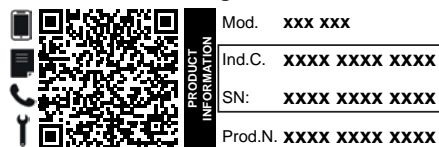
### OM FELET KVARSTÅR EFTER OVANNÄMND KONTROLLER, KONTAKTA NÄRMASTE KUNDSERVICE.

När du kontaktar vår kundtjänst ska du alltid uppge:

- En kort beskrivning av felet.
- Typ av apparat och exakt modell.



- Ind. C.
- Aerienumret (numret efter bokstäverna SN på märkskylten som finns under apparaten). Serienumret anges även i dokumentationen.

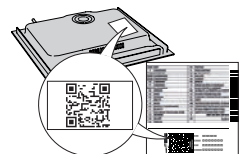


- Din fullständiga adress.
- Ditt telefonnummer.

Vänd dig alltid till en auktoriserad serviceverkstad om det blir nödvändigt med reparation (som garanti för att originalreservdelar används och att reparationen utförs på korrekt sätt).

### Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden på din apparat;
- Besöka vår webbplats [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs);
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Tillverkad under licens.

Whirlpool

40002006843



Lue nämä turvallisuusohjeet ennen laitteen käyttöä. Säilytä ne lähettyvillä tulevaa tarvetta varten.

Näissä ohjeissa ja itse laitteessa on tärkeitä turvallisuutta koskevia varoituksia, joita on noudatettava aina. Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta, jos näitä turvallisuusohjeita ei noudateta tai jos laitetta käytetään sopimattomasti tai säätimet asetetaan virheellisesti.

⚠ **VAROITUS:** Jos lieden pinnassa on halkeamia, ei laitetta saa käyttää – sähköiskun vaara.

⚠ **VAROITUS:** Tulipalon vaara: älä säilytä esineitä keittopintojen päällä.

⚠ **HUOMIO:** Ruoan kypsennystä on valvottava. Lyhytaikaista kypsennystä on valvottava jatkuvasti.

⚠ **VAROITUS:** Rasvassa tai öljyssä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista – tulipalon vaara. **ÄLÄ KOSKAAN** yritä sammuttaa tulipaloa vedellä: sammuta sen sijaan laite ja peitä liekit sitten esimerkiksi kannella tai palopeitteellä.

⚠ Älä käytä liettä työ- tai laskutasona. Pidä vaatteet ja muut palonarat materiaalit etäällä laitteesta, kunnes kaikki osat ovat kokonaan jäähtyneet – tulipalon vaara.

⚠ Älä laita keittotasolle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansiä, sillä ne voivat kuumentua.

⚠ Pikkulapset (0–3-vuotiaat) on pidettävä loitolla laitteesta. Hieman isommat lapset (3–8-vuotiaat) on pidettävä loitolla laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti. Laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, henkinen tai aistitoimintojen suorituskyky on rajoittunut taikka joilla ei ole riittävää kokemusta ja tietoja vain, jos heitä valvotaan tai heille on annettu turvallista käyttöä koskevat ohjeet ja he ymmärtävät mahdolliset vaaratilanteet. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

⚠ Kytke liesitaso käytön jälkeen pois päältä sen kytkimestä äläkä luota yksinomaan keittoastian tunnistimeen.

⚠ **VAROITUS:** Laite ja sen kosketettavissa olevat osat tulevat kuumiksi käytön aikana. Varo koskettamasta lämmitysvastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.

⚠ Ruokaa ei saa jättää tuotteen sisälle tai sen päälle yli tunniksi ennen kypsentämistä tai sen jälkeen.

### SALLITTU KÄYTTÖ

⚠ **HUOMIO:** Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen kytkimen, kuten esimerkiksi ajastimen, tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

⚠ Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön ja vastaaviin käyttötarkoituksiin, kuten: henkilöstön keittiötiloihin kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; maataloille; asiakaskäyttöön hotelleissa, motelleissa, aamiaismajoituspaikoissa ja muissa asuinympäristöissä.

⚠ Mikä tahansa muu käyttö on kiellettyä (esimerkiksi huoneiden lämmittäminen).

⚠ Tätä laitetta ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön. Älä käytä laitetta ulkona.

⚠ **VAROITUS:** Induktioliedestä saattaa kuulua ääntä, jos jotain jätetään käyttöpaneelin päälle. Laita keittotaso pois päältä VIRTAPAINIKKEESTA.

### ASENNUS

⚠ Laitteen siirtämisessä ja asennuksessa tarvitaan vähintään kaksi henkilöä – loukkaantumisen vaara. Käytä suojakäsineitä purkamisen ja asennuksen aikana – leikkaantumiskaava.

⚠ Asennus, mukaan lukien vesikytkennät (jos niitä on), sähkökytkennät ja korjaukset on annettava pätevän asentajan tehtäväksi. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei käyttöohjeessa nimenomaan näin kehoiteta. Pidä lapset loitolla asennusta paikasta. Purettuasi laitteen pakkauksesta tarkista, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Jos ilmenee ongelmia, ota yhteys jälleenmyyjään tai lähimpään huoltopisteeseen. Asennuksen jälkeen pakkausjätteet (muovi, styroksiosat, jne.) on säilytettävä lasten ulottumattomissa – tukehtumisvaara. Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen mitään asennustoimenpiteitä – sähköiskun vaara. Varmista asennuksen aikana, että laite ei vaurioita virtajohtoa – tulipalon tai sähköiskun vaara. Kytke laite päälle vasta, kun asennus on valmis.

⚠ Tee kaikki kalusteen leikkaustyöt ennen laitteen sijoittamista ja poista kaikki lastut ja sahanpuru.

### SÄHKÖÄ KOSKEVAT VAROITUKSET

⚠ Laite on voitava kytkeä irti sähköverkosta irrottamalla pistoke pistorasiasta, jos pistorasia on saavutettavissa, tai pistorasian edelle asennetusta moninapaisesta kytkimestä, minkä lisäksi laite on maadoitettava kansallisten sähköistä turvallisuutta koskevien määräysten mukaisesti.

⚠ Älä käytä jatkojohtoja, jakorasioita tai adaptoreita. Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa olla käyttäjän ulottuvilla. Älä käytä tätä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vahingoittunut, jos laite ei toimi kunnolla tai jos se on vaurioitunut tai pudonnut.

⚠ Asennusta virtajohdon pistokkeen kanssa ei sallita, ellei valmistaja ole varustanut uotetta valmiiksi pistokkeella.


⚠ Jos virtajohto on vahingoittunut, on sen tilalle vaihdettava toinen samanlainen; vaaratilanteiden estämiseksi vaihdon saa suorittaa valmistaja, sen huoltohenkilö tai vastaava pätevä henkilö – sähköiskun vaara.

### PUHDISTUS JA HUOLTO

⚠ **VAROITUS:** Varmista, että laite on sammutettu ja sen virtakytkentä on katkaistu ennen kuin ryhdyt mihinkään huoltotoimenpiteisiin; älä koskaan käytä puhdistamiseen höyrypesuria – sähköiskun vaara.

⚠ Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä aineita, klooripitoisia valkaisuaineita tai hankaussieniä.

## PAKKAUSMATERIAALIEN HÄVITTÄMINEN


Pakkaus on valmistettu 100-prosenttisesti kierrätettävästä materiaalista ja siinä on kierrätysmerkki .

Pakkauksen osat on hävitettävä asianmukaisella tavalla ja paikallisten jätehuoltoviranomaisten määräysten mukaisesti.

## KODINKONEIDEN KÄYTÖSTÄPOISTO JA HÄVITTÄMINEN

Tämä laite on valmistettu kierrätettävästä tai uusiokäyttöön kelpaavasta materiaalista. Hävitä laite paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti. Lisätietoja sähkökäyttöisten kodinkoneiden käsittelystä, materiaalin keräämisestä ja kierrätyksestä saat paikallisilta viranomaisilta, jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu. Tämä laite on merkitty EU:n sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin 2012/19/EU (WEEE) sekä sähkö- ja elektroniikkaromusta vuonna 2013 annetun asetuksen mukaisesti (sellaisena kuin se on muutettu).

Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään ympäristö- ja terveyshaittoja.

Symboli  tuotteessa tai sen asiakirjoissa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.

## ENERGIANSÄÄSTÖNEUVOJA

Hyödynnä lämmityslevyn jälkilämpöä sammuttamalla se muutama minuutti ennen kypsennyksen päättymistä.

Kattilan tai pannun pohjan tulisi peittää lämmityslevy kokonaan; lämmityslevyä pienemmän astian käyttäminen tuhlaa energiaa.

Peitä kattilat ja pannut tiiviisti sulkevilla kansilla kypsennyksen ajaksi ja käytä mahdollisimman vähän vettä. Ilman kantta tapahtuva kypsennys nostaa huomattavasti energian kulutusta.

Käytä vain tasapohjaisia kattiloita ja pannuja.

## VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

Tämä laite noudattaa EU:n asetuksen 66/2014 ekosuunnitteluvaatimuksia sekä energiaan liittyvien tuotteiden ja energiatietojen ekosuunnitteluvaatimuksia (muutettu) (EU Exit) koskevia asetuksia vuodelta 2019, eurooppalaisen EN 60350-2 standardin mukaisesti.

Asetuksen (EU) 2023/826 mukaiset tiedot laitteen virransäästötilasta löytyvät seuraavasta linkistä: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

## HUOM

Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin tai muita vastaavia lääkinnällisiä laitteita, on noudatettava erityistä varovaisuutta oleskellessaan tämän induktiolieden läheisyydessä sen ollessa käynnissä. Sähkömagneettinen kenttä saattaa vaikuttaa sydämentahdistimeen tai vastaaviin laitteisiin. Pyydä lääkäriltäsi tai sydämentahdistimen tai kyseisen lääkinnällisen laitteen valmistajalta lisätietoja induktiolieden sähkömagneettisten kenttien vaikutuksesta laitteeseen.



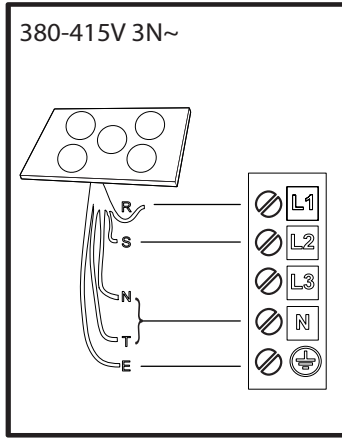
# SÄHKÖLIITÄNTÄ

Sähköliitäntä on tehtävä valmiiksi, ennen kuin laite kytketään sähköverkkoon.

Asennuksen saa suorittaa vain pätevä henkilöstö, joka on perehtynyt voimassa oleviin turvallisuus- ja asennussäädöksiin. Erityisen tärkeää on, että asennus suoritetaan paikallisen sähköyhtiön määräysten mukaisesti.

Varmista, että laitteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asunnon sähköverkon jännitettä.

Laitteen maadoitus on lakisääteinen: käytä ainoastaan oikean kokoisia johtimia (mukaan lukien maadoitusjohto).



**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-σνιη

**S**

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

**T**

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mélyna (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)-כחול (אפר)

 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτροπο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-zólyt/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жута/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-sari/yeşil-bui/glas-gulur/grænn-בוהר/קור

**N**

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

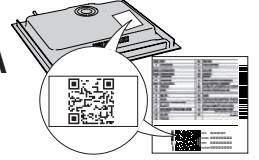


**KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN**  
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessak  
na [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

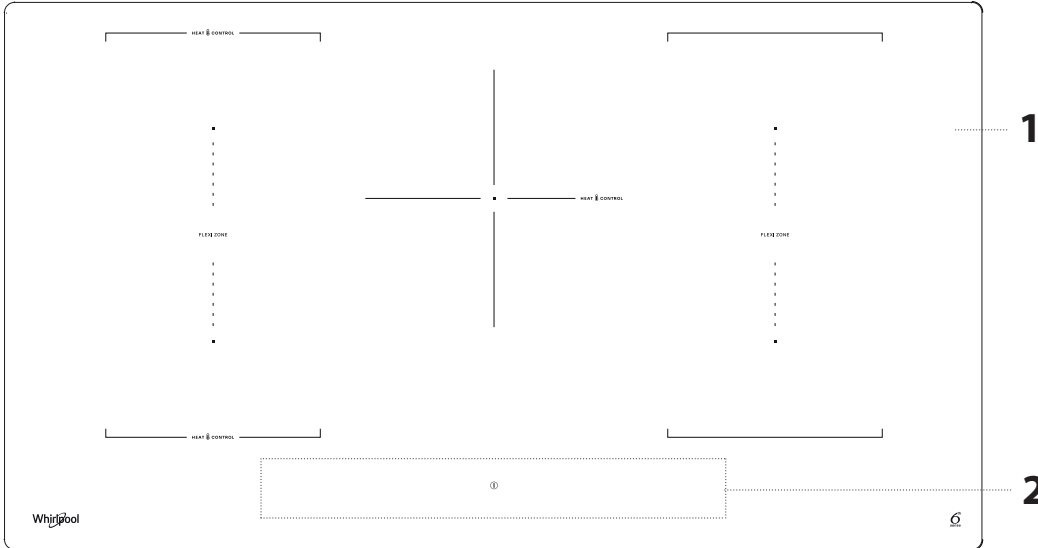


**Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen  
käyttöä.**

**SKANNAA TUOTTEESSASI OLEVA  
QR-KOODI LISÄTIETOJA VARTEN**

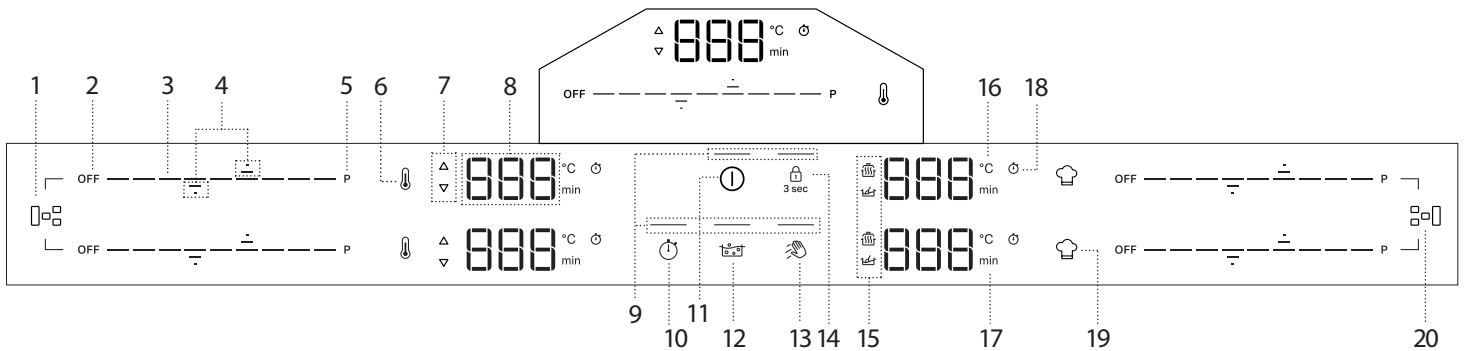


## TUOTTEEN KUVAUS



1. Keittotaso
2. Ohjauspaneeli

## OHJAUSPANEELI







- |   |  |  |
|---|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Flexi Zone painike (vasen)</li> <li>2. Keittoalueen sammutuspainike</li> <li>3. Vieritysnäppäimistö</li> <li>4. Nuolet lämpötilan/ajastimen asettamiseen</li> <li>5. Pikalämmityspainike (Booster)</li> <li>6. Heat Control-painike</li> <li>7. Esilämmityksen/jäähdytyksen merkkivalo</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Keittoalueen näyttö</li> <li>9. Merkkivalo - toiminto päällä</li> <li>10. Ajastinpainike</li> <li>11. Virtapainike</li> <li>12. Avustettu keittäminen (Boil&amp;Cook)-painike</li> <li>13. Pyyhkimistoimintopainike</li> <li>14. Painikelukituksen painike – 3 sekuntia</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>15. Erityistoimintojen symbolit/aktivointi</li> <li>16. Lämpötilan ilmaisin (celsiusasteet)</li> <li>17. Minuuttien ilmaisin</li> <li>18. Ajastimen osoittimen symboli</li> <li>19. Erikoistoimintopainike</li> <li>20. Flexi Zone painike (oikea)</li> </ol> |
|---|--|--|

**HUOM.:** Paina virtapainiketta (11); kaikki käytettävissä olevat toiminnot tulevat näkyviin muutamaksi hetkeksi, minkä jälkeen vain tärkeimmät toiminnot pysyvät aktiivisina. Muita voidaan käyttää ja ne aktivoidaan laitteen myöhemmän käytön aikana.

**TÄRKEÄÄ:** Kaikki käytettävissä olevat toiminnot valaistaan himmeällä valon voimakkuudella, joka voimistuu vasta, kun ne aktivoidaan.

## VARUSTEET

Käytä vain induktioliedelle sopivasta ferromagneettisesta materiaalista valmistettuja kattiloita ja pannuja. Saat selville kattilan sopivuuden tarkastamalla onko siinä  -symboli (yleensä painettu pohjaan). On myös mahdollista tarkastaa magneettilla, onko keittoastian pohja magneettinen.

KEITTOASTIAT	MATERIAALI	OMINAISUUDET
 Suositellut keittoastiat	Pohja on valmistettu ruostumattomasta teräksestä, jossa on monikerroksinen pohja, emaloidusta teräksestä tai valuraudasta.	Se varmistaa optimaalisen tehokkuuden, lämpiää nopeasti ja jakaa lämmön tasaisesti.
 Sopivat keittoastiat	Pohja ei ole täysin ferromagneettinen (magneetti tarttuu vain osaan astian pohjasta).	Vain ferromagneettinen alue lämpenee. Tämän seurauksena astia saattaa lämmitä vähemmän nopeasti ja lämpö voi jakautua epätasaisesti.
 Sopivat keittoastiat	Ferromagneettinen pohja sisältää alueita, joissa on alumiinia, tai sen keskellä on syvennys.	Ferromagneettinen alue on pienempi kuin varsinainen keittoastian pohjapinta-ala. Tämän seurauksena teho voi olla pienempi ja keittoastia ei ehkä kuumene riittävästi. Keittoastiaa ei ehkä havaita.
Ei sovellu	Normaali ohut teräs, lasi, savi, kupari, alumiini ja muut ei-ferromagneettiset materiaalit, tai keittoastiat, joissa on kumijalat	Keittoastiaa ei tunnusteta eikä se kuumene.

**HUOM.:** Kaikissa keittoastioissa on oltava tasainen pohja. Tarkista säännöllisesti, ettei pohja ole vääntynyt, sillä jotkin keittoastiat voivat vääntyä korkean kuumuuden vaikutuksesta.

Jos käytetään keittoastioita, jotka eivät vastaa suositeltuja kokoja ja ominaisuuksia, se voi vaikuttaa merkittävästi kypsennystehoon ja aiheuttaa epätydyttäviä tuloksia.

## ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

### TEHONHALLINTA

Uusi keittotaso on aina asetettu maksimiteholle. Säädä asetus kotidin sähköjärjestelmän rajojen perusteella, kuten seuraavassa kappaleessa selitetään.

**HUOMAUTUKSIA:** Liedelle valitusta tehosta riippuen toisissa keittoalueen tehotasoissa ja toiminnoissa (esim. keittämisessä tai pikalämmityksessä) saattaa olla automaattisia rajoituksia, jotka estävät valitun rajan ylittymisen.

Alla olevassa taulukossa on esitetty kunkin alueen käyttämä teho kunkin toiminnon osalta, jotta mahdolliset käyttörajoitukset valitun tehoasetuksen perusteella kävisivät selviksi.

ALUE	1 tai 2	1 + 2	3	4 tai 5	4 + 5
<b>TEHOTASO 18 (KW)</b>	2.2	2.2	2.5	2.2	2.2
<b>BOOSTER (KW)</b>	3.7	3.7	3.7	3.7	3.7
<b>HEAT CONTROL (KW)</b>	1.4	EI	1.4	EI	EI
<b>AVUSTETTU KEITTÄMINEN (BOIL&amp;COOK) (KW)</b>	3.0	EI	3.0	EI	EI
<b>SULATUS (KW)</b>	EI	EI	EI	0.05	EI
<b>LÄMPIMÄNÄPITO (KW)</b>	EI	EI	EI	0.2	EI

Esimerkkejä yllä olevan taulukon arvojen perusteella:

Jos "Tehonhallinta-asetukseksi" asetetaan 4 kW ja samanaikaisesti aktivoidaan useita keittoalueita, keittotaso säätää automaattisesti tehotasoa niin, että kokonaistehorajoitus (esim. 4 kW) ei ylity.

Kun "Tehonhallinta-asetus" on esimerkiksi asetettu arvoon 4 kW ja jos alueelle 4 asetetaan "Booster" (=3,7 kW) ja yritetään sitten aktivoida vyöhyke 1 tasolla 18 (2,2 kW), haluttu kokonaisteho ylittää 4 kW:n rajan (3,7 + 2,2 = 5,9 kW). Tästä syystä liesi säätää tehotasot automaattisesti seuraavalla tavalla: keittoalue 4, jolle on aiemmin asetettu "Booster", asetetaan tasolle 18 (=2,2 kW), kun taas keittoalue 1 asetetaan tasolle 15 (=1,6 kW, enimmäisteho ei saa ylittää 4 kW:n rajoitusta).

### INDUKTIOLE SOPIMATTOMIEN KATTILOIDEN/PANNUJEN VÄLILEVY

Välilevyjen käyttö vaikuttaa tehokkuuteen ja pidentää siten veden tai ruoan lämmittämiseen kuluvaa aikaa. Varmista, että keittoastian pohjan ferromagneettinen halkaisija on linjassa sekä välilevyn halkaisijan että keittoalueen halkaisijan kanssa. Jos nämä mittaukset eivät vastaa toisiaan, tehokkuus ja suorituskyky saattavat heikentyä merkittävästi. Jos näitä ohjeita ei noudateta, seurauksena saattaa olla, että lämpö ei siirry tehokkaasti kattilaan tai pannuun, jolloin levy ja keittotaso voivat mustua.

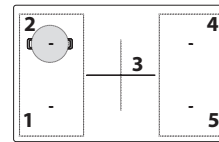
### TYHJÄT KATTILAT JA PANNUT

Keittotaso on varustettu sisäisellä turvajärjestelmällä, joka aktivoi automaattisen sammutustoiminnon, kun havaitaan liian korkea lämpötila. Tyhjien ja ohutpohjaisten kattiloiden ja pannujen käyttöä ei suositella, mutta jos niitä käytetään, lämpötila saattaa nousta nopeammin kuin automaattisen sammutustoiminnon laukeamiseen tarvittava aika, jolloin pannu tai keittotason pinta saattaa vahingoittua. Jos näin tapahtuu, älä koske pannuun tai keittotason pintaan. Odota, että kaikki osat jäähtyvät. Jos näkyviin tulee jokin virheviesti, soita huoltokeskukseen.

### ERI KEITTOALUEILLE SOPIVAN KOKOINEN KATTILAN/PANNUN POHJA

Käytä liedien asianmukaisen toiminnan varmistamiseksi halkaisijaltaan sopivia keittoastioita (ks. alla oleva taulukko). Huomaa, että keittoastioiden valmistajat ilmoittavat usein keittoastian ylemmän halkaisijan koon eikä pohjan halkaisijan. Varmistaaksesi, että keittotaso toimii odotetusti, käytä aina keittoaluetta, jonka koko vastaa keittoastian pohjan ferromagneettisen osan kokoa. Keskitä pannu/kattila oikein käytettävälle keittoalueelle. Keittoaluetta suurempien kattiloiden käyttö ei ole suositeltavaa.

#### KEITTOASTIOIDEN KÄYTTÖ ALUEITTAIN



Alue	Sopiva keittoastian muoto	Sopiva ferromagneettinen pohja (cm)
1 tai 2	Pyöreä tai neliömäinen	16 - 21
3	Pyöreä	16 - 21
4 tai 5	Pyöreä tai neliömäinen	16 - 21
1+2 tai 4+5 (Flexi Zone)	Soikea tai suorakulmainen	Lyhyt sivu 16 - 21 Pitkä sivu 24 - 38

### Asetusvalikko: Perusasetusten muuttaminen

Kun laite on kytketty verkkovirtaan, voidaan sen oletusasetuksia muuttaa siirtymällä asetusvalikkoon 60 sekunnin kuluessa:

- Kun olet liittynyt keittotason päävirtalähteeseen, odota, kunnes kaikki LED-valot syttyvät ja sammuvat peräkkäin.
- Liesi kytketään päälle painamalla virtapainiketta (ⓘ) ja pitämällä sitä painettuna.
- Paina painikelukituksen painiketta (⏪) vähintään 6 sekunnin ajan päästäksesi asetusvalikkoon. Älä ota huomioon painikelukituksen aktivointia, joka kuuluu 3 sekunnin painalluksen jälkeen.
- Asetustyyppi (esim. "PL") näkyy keittoalueen vasemmassa yläkulmassa olevassa näytössä ja sen oletusarvo (tai nykyinen arvo) (esim. "2\_5") näkyy keittoalueen vasemmassa alakulmassa olevassa näytössä.
- Voit valita asetustyyppin vasemmalla ylhäällä olevan keittoalueen ylös (⏶) ja alas (⏷) osoittavilla nuolinäppäimillä. Voit muuttaa sen arvoa käyttämällä vasemmalla alhaalla olevan keittoalueen ylös (⏶) ja alas (⏷) osoittavia nuolia. Katso asetustyyppit, oletusarvot ja mahdolliset arvot alla olevasta taulukosta.
- Vahvasta painamalla virtapainiketta.
- Ilman vahvistusta liesi poistuu asetusvalikosta ja palaa edellisiin arvoihin 30 sekunnin kuluessa.

JÄRJESTYS	ASETUSTYYPPI	YLHÄÄLLÄ VASEMMALLA	ALHAALLA VASEMMALLA (OLETUS)	MAHDOLLISET ARVOT
1	Tehon rajoittaminen	PL	7_4	2_5 kW; 4_0 kW; 6_0 kW; 7_4 kW; 9_0 kW; 11_0 kW
2	Äänimerkki	Aud	Päällä	Päälle/Pois
3	Demo-tila	dE	Pois päältä	Ei päällä/päällä

**HUOMAUTUKSIA:** kun esittelytoiminto on aktivoitu, se pysyy päällä, vaikka verkkovirran syöttö keskeytyisi.

## ① LIESITASON KYTKEMINEN PÄÄLLE/POIS

Liesi kytketään päälle painamalla virtapainiketta ja pitämällä sitä painettuna. Painikkeen yläpuolella oleva LED syttyy, ja kuuluu äänimerkki. Muutaman sekunnin kuluttua voit suorittaa keittotasolla toimempiteitä. Liesi sammutetaan painamalla samaa painiketta uudelleen; kaikki keittoalueet kytkeytyvät pois päältä.

### SJOITTAMINEN

Älä peitä ohjauspaneelin merkkejä keittoastialla.

Huomaa: Ohjauspaneelin lähellä kattilat ja pannut on hyvä pitää keittovyöhykkeen merkityn alueen sisällä (ottaen huomioon sekä pannun pohjan että yläreunan, koska yläreuna on yleensä suurempi).

Näin estetään näppäimistön ylikuumentuminen. Grillattaessa tai paistettaessa tulee käyttää takakeittovyöhykkeitä, jos suinkin mahdollista.



## KEITTOALUEIDEN KYTKEMINEN PÄÄLLE/POIS JA TEHOTASON SÄÄTÄMINEN

OFF - - - - - P

### Keittoalueiden kytkeminen päälle:

Kun liesi kytketään päälle, kaikkien käytettävissä olevien keittoalueiden vieritysnäppäimistö (LIUKUKYTKIN) kytkeytyy päälle matalalla valaistuksella. Aseta sormesi sen alueen vieritysnäppäimistöille (LIUKUKYTKIN), jonka haluat aktivoida, ja liu'uta sitä varovasti oikealle, jos haluat lisätä tehotasoa, tai vasemmalle, jos haluat vähentää sitä. Huomaat, että ohjausnäppäimistön segmentit vaihtuvat valitun tehotason mukaisesti suurempaan kirkkauteen ja näytön numerot näyttävät valittua tehotasoa vastaavan numeron (1-18).

"P"-painiketta voidaan käyttää pikakuumentustoiminnon (Booster) valitsemiseen veden nopeaa kiehumista varten.

### Keittoalueiden kytkeminen pois toiminnasta:

Valitse vieritysnäppäimistön alussa oleva "OFF"-painike.

**HUOM.:** Vesiroiskeet, ruoan valuminen yli ja/tai ohjauspaneelin painikkeiden päälle asetetut esineet saavat vaikuttaa laitteesta sormilta ja vahingossa siten aktivoida tai deaktivoida liedien painikkeita. Jos näitä elementtejä ei poisteta 8 sekunnin kuluessa, liesi antaa kaksi lyhyttä äänimerkkiä ja kytkeytyy itsestään pois päältä ja näyttää viestin "OFF".

## 🔒 OHJAUSPANEELIN LUKITUS

Ohjauspaneelin lukitustoiminto on suunniteltu lukitsemaan keittotason asetukset, jotta estetään asetusten vahingossa tapahtuva muuttaminen tai toimintojen tahaton aktivointi/deaktivointi. Voit joutua käyttämään tätä toimintoa esimerkiksi: Mahdollisen nesteen tai ruoan läikymisen varalta tai turvallisuussyistä (lasten vahingossa tapahtuva liedien käyttö), jotta estetään liedien vahingossa käynnistymisen riski. Ohjauspaneelin lukitustoimintoa käytetään painamalla 🔒 -painiketta 3 sekunnin ajan. Painike muuttuu voimakkaasti valaistuksi ja äänimerkki sekä symbolin yläpuolelle syttyvä varoitusvalo ilmoittavat, että tämä toiminto on aktivoitu. Lukitus poistetaan käytöstä toistamalla sen aktivointimenetely.

## KEITTOALUEIDEN JA -TOIMINTOJEN ENIMMÄISTYÖAIKA

Tehotaso tai toiminto	SAMMUTUS	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster	Sulatus	Lämpimänäpito
Enimmäistyöaika	-	8 h	6 h	4 h	3 h	2 h	1,5 h	10 min	8 h	8 h
Tehotaso aikakatkaisun jälkeen	-	0	0	0	0	0	0	18	0	0

Esimerkkejä yllä olevan taulukon arvoista:

Jos kytket keittoalueen päälle ja asetat sen tehon tasolle 14, se jatkaa toimintaansa enintään 2 tuntia. Kahden tunnin kuluttua teho laskee tasolle 0 ja keittoalue sammuu automaattisesti. Jos muita aktiivisia keittoalueita ei ole eikä ohjauspaneelin painikkeita käytetä 30 sekunnin kuluessa, keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Jos aktivoit Booster-toiminnon millä tahansa keittoalueella, se laskee automaattisesti tehotasolle 18, kun 10 minuuttia on kulunut. 1,5 tunnin kuluttua teho laskee tasolle 0 ja keittoalue sammuu automaattisesti. Jos muita aktiivisia keittoalueita ei ole eikä ohjauspaneelin painikkeita käytetä 30 sekunnin kuluessa, keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

**HUOM.:** Ohjauspaneeli on lukittu virrankatkaisutoimintoa lukuun ottamatta. Jos sammutat liedien ohjauspaneelin lukituksen ollessa aktivoituna, vapautat liedien lukitus painamalla virtapainiketta ja sen jälkeen lukituspainiketta 3 sekunnin ajan.

## 👉 PYYHKIMISTOIMINTO

Pyyhkimistoiminto lukitsee käyttöliittymän painikkeet väliaikaisesti, jotta asetuksia ei voida muuttaa vahingossa puhdistusprosessin aikana. Toiminto ei keskeytä kypsennysprosessia.

Pyyhkimistoiminto auttaa estämään äänet, jos käyttöliittymälle valuu vettä ruoanlaiton aikana tai tavanomaisen puhdistuksen aikana.

Turvallisuussyistä virtapainike voidaan aktivoida myös tahattomasti puhdistuksen aikana.

### Pyyhkimistoiminnon aktivointi:

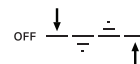
1. Paina Pyyhkimistoimintopainiketta (👉). Kun toiminto on aktiivinen, kuuluu äänimerkki.
2. Painikkeen yläpuolella oleva LED syttyy ja palaa jatkuvasti, kun taas itse painike vilkkuu koko toiminnon keston ajan.
3. Ohjauspaneeli pysyy lukittuna 30 sekunnin ajan.

## 🕒 HÄLYTINAJASTIN

Ajastin seuraa kaikkia aktiivisia keittoalueita.

### Ajastimen käynnistäminen:

1. Valitse keittoalue ja aseta haluttu tehotaso.
2. Ajastinpainike syttyy noin 5 sekuntia sen jälkeen, kun keittoastia on tunnistettu. Paina sitä, kunnes merkkivalo syttyy valitun keittoalueen symbolin mukaisesti.
3. Aseta aika ylös (⬆️) ja alas (⬆️) nuolinäppäimillä (älä pidä niitä painettuna yli 8 sekuntia, sillä muutoin liedellä näkyy OFF). Lisätietoja on kohdassa "Vianmääritys". Aika vaihtuu 000 sekunnista 30 minuuttiin, ja se kasvaa 1 minuutilla joka kerta; välillä 30–150 minuuttia, aika kasvaa 5 minuutin välein. Jos haluat muuttaa aikaa 10 minuutilla, käytä sivuviivoja. Vasemmalla oleva viiva vähentää 10 minuuttia ja oikealla oleva viiva lisää 10 minuuttia (katso seuraava kuva).



4. Voit vahvistaa asetetun kellonajan painamalla kellonpainiketta (🕒). Muussa tapauksessa aika vahvistetaan automaattisesti 5 sekunnin kuluttua ilman mitään toimenpiteitä.
5. Voit muuttaa aikaa missä tahansa vaiheessa ja aktivoida useita ajastimia samanaikaisesti.
6. Napauta sormella liukusäädintä lähtölaskennan aikana nähdäksesi tehon tason. Näet asetetun lämpötilan napauttamalla nuolta ylös (⬆️) tai alas (⬆️). 3 sekunnin kuluttua lähtölaskenta tulee uudelleen näkyviin.
7. Kun ajastimen aika on kulunut, laitteesta kuuluu merkkiäni ja keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

### Ajastimen kytkeminen pois toiminnasta:

Paina nuolinäppäintä alaspäin (⬆️), kunnes näytössä näkyy 000, ja se poistuu käytöstä 5 sekunnin kuluttua.

## 🕒 AJASTIMEN OSOITIN

Tämä LED (kun se on päällä) näyttää, että keittoalueelle on asetettu ajastin.

# TOIMINNOT

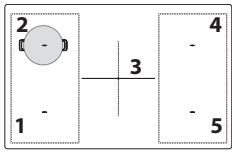
## P BOOSTER-TOIMINTO

Booster on erikoistila, jonka tehotaso on korkeampi kuin taso 18 ja joka mahdollistaa nopeimman lämmityksen. Tämän tilan kesto voi vaihdella käytetystä alueesta riippuen (katso alla oleva taulukko). Kun Booster-aika on kulunut, teho vähenee automaattisesti tasolle 18.

**TÄRKEÄÄ:** Älä käytä tyhjän pannun tai öljyn/voin kanssa. Tämä toiminto on ihanteellinen veden keittämiseen.

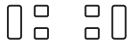
**HUOM.:** Tehonhallinta-asetuksesta riippuen Booster-toiminto ei ehkä ole käytettävissä tietyillä keittoalueilla. Lisäksi jos asetat yhden keittoalueen Booster-tasolle ja aktivoit sitten toisen alueen, ensimmäinen alue alennetaan käytettävissä olevaan enimmäistasoon (jopa paljon alemmalle tasolle kuin taso 18), jotta toista aluetta voidaan käyttää. Toinen keittoalue asetetaan tai sitä rajoitetaan liedien kyseisellä puolella jäljellä olevan tehon perusteella. Muista myös, että teho voi vaihdella käytettävän keittoastian koon ja materiaalin mukaan.

ALUEIDEN KUVAUS



Alue	Nimellisteho (Taso 18, kW)	Teho-Booster (kW)	Boosterin kesto (min.)
1 tai 2	2.2	3.7	10
3	2.5	3.7	10
4 tai 5	2.2	3.7	10
1+2 tai 4+5 (Flexi Zone)	2.2	3.7	10

HUOMAUTUKSIA: taulukon arvot viittaavat keittolaitteiden suorituskyvyn arviointia koskevassa normatiivisessa standardissa kuvattuihin testausolosuhteisiin. Näytetty teho voi vaihdella käytetyn keittoastian koon tai materiaalin mukaan.

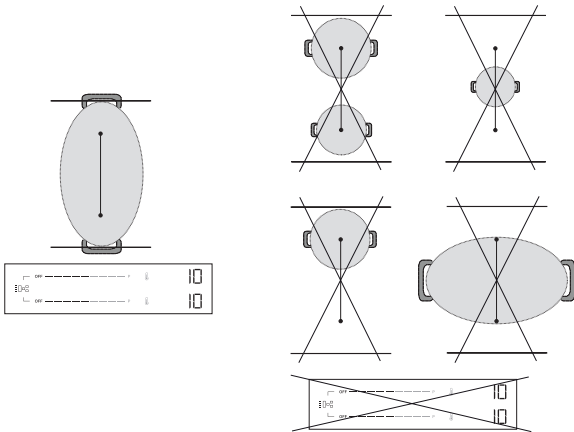


## JOUSTAVA KEITTOALUE (FLEXI ZONE)

Tämän toiminnon avulla voit yhdistää kaksi keittoaluetta yhdeksi pidemmäksi keittoalueeksi suorakulmaisten, soikeiden tai pitkänomaisten keittoastioiden käyttämiseksi ja käyttää yhtä asetusta koko yhdistetylle keittoalueelle. Oikeiden tulosten varmistamiseksi käytä vain kattiloita ja pannuja, joissa on ferromagneettinen pohja ja jotka ovat riittävän pitkiä kattamaan molemmat vyöhykkeet samanaikaisesti. Aseta keittoastia suorakulmaisen joustavan keittoalueen keskelle.

Alla olevassa kuvassa on esimerkkejä oikeasta ja väärästä käytöstä.

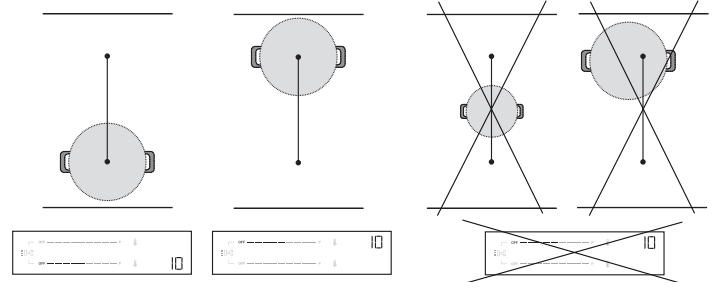
**HUOM.:** Keskellä käytettävä suuri pyöreä kattila voi lämmetä vähemmän nopeasti ja lämpö voi jakautua epätasaisemmin.



**TÄRKEÄÄ:** Jos kattiloissa ja pannuissa on enintään 21 cm:n ferromagneettinen pohja, on suositeltavaa käyttää yksittäisiä keittoalueita **aktivoimatta joustavaa keittotilaa (Flexi Zone)**. Aseta keittoastia joko etu- tai takavyöhykkeelle ja aktivoi sitten kyseinen vyöhyke.

Jos Flexi Zone on aktiivinen, Heat Control -toiminto ei ole käytettävissä, joten sitä ei näy ohjauspaneelissa.

Alla olevassa kuvassa on esimerkkejä oikeasta ja väärästä käytöstä.

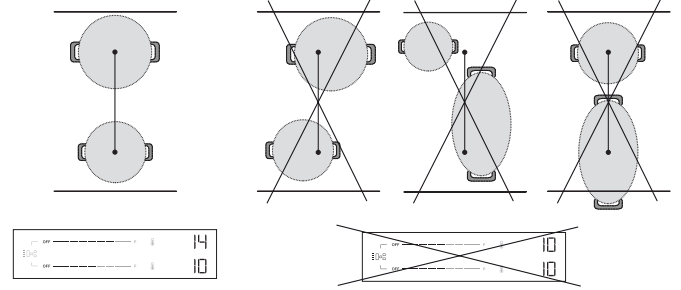


## Flexi Zone -alueen käyttö kahtena erillisinä alueena

Kun käytetään kahta kattilaa tai pannua samanaikaisesti, on suositeltavaa sijoittaa ensimmäinen kattila tai pannu taka-alueelle ja toinen etualueelle (ks. alla oleva kuva). Tässä tapauksessa alueet olisi aktivoitava **ilman, että käytetään joustavaa keittotilaa (Flexi Zone)**.

Optimaalisen suorituskyvyn saavuttamiseksi varmista, että molemmat pannut ovat keskitettyinä omille alueilleen. Älä siirrä yhtä kattilaa tai pannua keskeltä pois, jotta toiselle tulisi tilaa. Kun asetat keittoastioita, älä mene keittoalueen ulkopuolelle tai ohjauspaneelin päälle.

Alla olevassa kuvassa on esimerkkejä oikeasta ja väärästä käytöstä.



## AUTOMAATTISET TOIMINNOT

Tämä liesi tarjoaa sinulle eräitä automaattisia toimintoja, jotka auttavat ruoanlaitossa. Huomaa, että ne eivät välttämättä ole käytettävissä tehonhallinta-asetuksista riippuen (katso kohta "Tehonhallinta"). Jos esimerkiksi tehonhallinta on asetettu 2,5 kW:n teholle ja jotkin alueet ovat jo käytössä, jäljelle jäävä teho ei välttämättä riitä automaattisen toiminnon aktivoimiseen. Liesi ilmoittaa siitä äänimerkillä.

### SULATUS

Tämä toiminto asettaa automaattisesti ihanteellisen tehotason sulatusta varten. Sen avulla voit sulattaa herkkiä elintarvikkeita, kuten suklaata tai voita, ja pitää ne sulatettuina ilman vaaraa siitä, että voivat palaa tai tarttua kattilaan tai pannuun.

### LÄMPIMÄNPITO

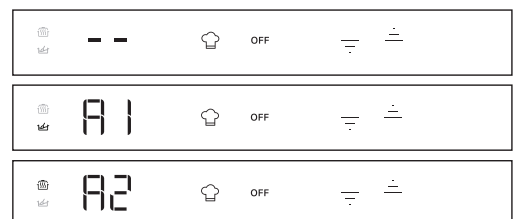
Tämä toiminto asettaa automaattisesti ihanteellisen tehon ruoan lämpimänä pitämiseen ruoanvalmistuksen jälkeen ja ennen tarjoilua. Huomaa, että nesteet vähenevät ajan myötä, kun ruokaa pidetään lämpimänä.

**Nämä automaattiset toiminnot ovat käytettävissä vain vakiokeittoalueilla (alueet, joissa on kuvake ☪).**

### Automaattisten toimintojen aktivointi:

Automaattiset toiminnot aktivoidaan painamalla kuvaketta ☪. Näytössä näkyy kaksi hämärästi valaistua kuvaketta: ☪☪ (lämpimänäpito) päällä ja ☪☪ (sulatus) alhaalla.

Valitse haluamasi toiminto ylös (☪☪) ja alas (☪☪) nuolinäppäimillä. Näytössä näkyy "A1" sulatusta varten tai "A2" lämpimänäpitoa varten, ja vastaava kuvake kirkastuu.




## HEAT CONTROL - AVUSTETTU RUOANVALMISTUS LÄMPÖTILAN AVULLA

Tämän toiminnon avulla voit valita haluamasi lämpötilan ja kypsennyttää siinä (kuten uunissa) sen sijaan, että käyttäisit tavallisia tehotasoja.













Tämän ominaisuuden ansiosta liesi säättää lämpöä automaattisesti ja pitää keittoastioiden lämpötilan vakaana, jolloin jatkuvaa säätämistä ei tarvita.

**Tämä toiminto on käytettävissä vain keittoalueilla, joissa on  kuvake.**

**HUOM.:** Näytetty lämpötila viittaa tyhjän keittoastian keskikohtaan. Käyttämästäsi keittoastiasta riippuen näytetty lämpötila voi poiketa keittoastian todellisesta lämpötilasta. Optimaalisen suorituskyvyn saavuttamiseksi on suositeltavaa asettaa keittoastia keittoalueen keskelle ja aktivoida toiminto, kun jäännöslämmön merkkivalo ei ole aktiivinen .

**TÄRKEÄÄ:** Tätä toimintoa ei ole tarkoitettu veden keittämiseen tai friteeraukseen. Tästä syystä vesi ei kiehu, vaikka valitaan yli 100 °C:n lämpötila. Katso kohta "Avustettu keittäminen" tai käytä Booster-toimintoa nopeaa keittämistä varten.

### Heat Control aktivointi:

1. Aseta keittoastia alueelle, jossa on .
2. Paina .
3. Käytä ylöspäin osoitettavaa nuolinäppäintä (  ) valitaksesi haluamasi lämpötilan. Oletusasetus on 45 °C. Voit nostaa lämpötilaa 200 °C:een asti tarpeen mukaan (katso alla olevasta taulukosta ruoanlaittovinkkejä). Alaspäin osoitavalla nuolinäppäimellä (  ) voit alentaa lämpötilaa.
4. Lämmitysvaiheen aikana valittuna olevan lämpötilan vieressä vilkkuu ylöspäin osoittava nuoli (  ).
5. Kun keittoastia on saavuttanut asetetun lämpötilan, liesi ilmoittaa siitä äänimerkillä ja nuoli ylöspäin (  ) lakkaa vilkkumasta. Nyt voit lisätä ruoan.
6. Kun asetusarvo on saavutettu, voit säätää lämpötilaa 5 °C:n askelin ylöspäin (  ) ja alaspäin (  ) nuolinäppäimillä.
7. Jos uusi valittu lämpötila on nykyistä alhaisempi, alaspäin osoittava nuoli (  ) vilkkuu valitun lämpötilan vieressä, kunnes uusi asetusarvo on saavutettu. Jos uusi valittu lämpötila on nykyistä korkeampi, ylöspäin osoittava nuoli (  ) vilkkuu valitun lämpötilan vieressä, kunnes uusi asetusarvo on saavutettu.
8. Jos asetat ajastimen vyöhykkeelle, jossa Heat Control toiminto on aktiivinen, ajastin käynnistyy vasta, kun asetusarvo on saavutettu. Näytössä näkyy lämpötilan sijasta ajastimen lähtölaskenta. Napsauta lähtölaskennan aikaa ylöspäin (  ) tai alaspäin (  ) osoittaa nuolta nähdäksesi asetetun lämpötilan. 3 sekunnin kuluttua lähtölaskenta tulee uudelleen näkyviin.

### HEAT CONTROL - RUOANLAITTOVINKKEJÄ

Alla olevassa taulukossa on ehdotuksia kullekin lämpötilalle sopivista kypsennystekniikoista.

ALHAINEN LÄMPÖ		KESKIKORKEA LÄMPÖ		KORKEA LÄMPÖ	
45 °C	80 °C	130 °C	150 °C	180 °C	200 °C
Sulatus (suklaa, voi)	Lämpimänäpito	Hellävarainen paistaminen (kasvispohjainen sekoitus)	Kokkeli (kananmunat)	Kuullotus Paistaminen sekoittaen	Grilli (naudanliha, vihannekset)
Sulatus (liha, kala)	Sakeuttaminen, sekoittaminen (risotto)	Confit (vihannekset) Sulatus	Karamellointi (sokeri, vihannekset)	Ruskea (pannukakut, paahtoleipä)	Pinnan ruskistus (pihvi, paisti)
		Haudutus			

Katso kohta "Avustettu keittäminen" tai käytä Booster-toimintoa nopeaa keittämistä varten.

### HUOMAUTUKSIA:

- Järjestelmä pystyy seuraamaan keittolämpötilaa, mutta on aina suositeltavaa pysyä lähellä, kun liesi on käytössä.
- Heat Control toiminto ei ehkä ole käytettävissä keittoalueen aktivoitijärjestyksestä riippuen. Liesi ilmoittaa siitä äänimerkillä.




Skannaa QR-koodi ja avaa ruoanlaiton salaisuudet Heat Controlilla. Tutustu oikealla lämpötilalla kokkaamisen helppouteen ja palkitsevuuteen käymällä sivustollamme. Sivustolta saat tietoa erilaisista kypsennystekniikoista, niin arkiruoista kuin uusista jännittävistä ruokalajeistakin askel askeleelta opastettuina resepteinä.



### AVUSTETTU KEITTÄMINEN (BOIL&COOK)

Tämä toiminto saa veden kiehumään ja säättää automaattisesti tehon niin, että vesi kiehuu, kunnes olet valmis lisäämään ruokaa. Tämä toiminto auttaa myös estämään ylikiehumista ja energian tuhlausta Booster-tilaan verrattuna. Energian säästämiseksi ja kiehumisprosessin nopeuttamiseksi suosittelemme kattilan peittämistä kannella.


Avustettu keittäminen on käytettävissä vain keittoalueilla, joilla on  kuvake.

**HUOM.:** Tätä toimintoa käytettäessä kattilan pohjan halkaisijan on oltava 160–210 mm, ja se on täytettävä vedellä 1/2–3/4 tilavuudeltaan. Ota huomioon, että tällä toimintoa voidaan käyttää enintään noin 4 litraan vettä. Älä lisää suolaa veteen ennen kuin se on kiehunut, sillä se estää järjestelmää toimimasta odotetulla tavalla. Optimaalisen suorituskyvyn saavuttamiseksi on suositeltavaa asettaa keittoastia keittoalueen keskelle, käyttää huoneenlämpöistä vettä ja aktivoida toiminto, kun jäännöslämmön merkkivalo ei ole aktiivinen.

**TÄRKEÄÄ:** Tämä toiminto on tarkoitettu vain veden keittämiseen, ei maidon tai muunlaisten nesteiden keittämiseen.

Markkinoilla saatavilla olevista keittoastoista riippuen toiminto ei välttämättä toimi odotetulla tavalla.

### Kuinka aktivoida Avustettu keittäminen:

1. Täytä kattila vedellä (ks. edellä olevat huomautukset).
2. Aseta keittoastia keittoalueelle, jossa on .
3. Valitse Avustettu keittäminen -painike (  ).
4. Paina Avustettu kiehuminen -painiketta (  ) kerran, jos Heat Control on käytettävissä vain yhdellä keittoalueella. Jos Heat Control on käytettävissä useammalla kuin yhdellä keittoalueella, paina  -painiketta useita kertoja, kunnes saavutat keittoalueen, jolla haluat käyttää Avustettu kiehuminen -toimintoa. Näyttöön ilmestyy "-b"-merkkintä, joka opastaa sinua alueiden läpi.
5. Kun alue on valittu, alueen näytössä vilkkuu -b- muutaman sekunnin ajan, minkä jälkeen toiminto käynnistyy automaattisesti.
6. Kun Avustettu keittäminen -toiminto käynnistyy, näyttöön ilmestyy animaatio lämpenemisvaiheen aikana.
7. 90 sekunnin kuluessa siitä, kun vesi alkaa kiehua, toiminto ilmoittaa siitä äänimerkillä. Animaatio katoaa, ja liesi asettaa automaattisesti tehon tasolle 15, jotta kiehuminen pysyy hellävaraisena.
8. Käytetystä keittoastiasta riippuen teho voi laskea automaattisesti tasolle 15 saavuttamatta veden kiehumispistettä. Kiehumispisteen saavuttamiseksi voit lisätä käytössä olevan keittoalueen tehotasoa. Vaihtoehtoisesti voit kokeilla käyttää toista induktiokypsennyksen soveltuvaa pannua. Jos edellä kuvatut olosuhteet eivät toteudu, suosittelemme, että kytket Boil&Cook-toiminnon pois päältä ja asetat tehotasot manuaalisesti jatkaaksesi kypsennystä.
9. Lisää ruoka ja vaihda tarvittaessa tehotasoa säätääksesi kiehumisen voimakkuutta tarpeen mukaan. Tehon valinta rajoitetaan kiehumisen pysymiseen soveltuviin tasoihin (eli tasot 10-18).

### HUOM.:

- Riippumatta siitä, kiehuuko vesi vai ei, noin 15 minuutin kuluttua toiminnon aktivoinnista liesi asettuu automaattisesti tehotasolle 15 ja animaatio katoaa.
- Tehonhallinta-asetuksesta tai keittoalueen aktivoitijärjestyksestä riippuen Avustettu keittäminen -toiminto ei välttämättä ole käytettävissä. Liesi ilmoittaa siitä äänimerkillä.
- Kun käytät tätä toimintoa, et voi asettaa ajastinta veden lämmitysvaiheen aikana. Ajastin voidaan ottaa käyttöön vasta, kun on saatu äänimerkki siitä, että vesi on saavuttanut kiehumispisteen.
- Järjestelmä pystyy seuraamaan kiehumisprosessia, mutta on aina suositeltavaa pysyä lähellä, kun liesi on käytössä.
- Jos liedellä on mahdollisuus käyttää Boil&Cook-toimintoa useilla alueilla, vain yksi Boil&Cook-toiminto voidaan aktivoida kummallekin puolelle. Valintaprosessin aikana animaatio (käärmekuvio) näkyy kuitenkin samalla puolella muutaman sekunnin ajan, vaikka toimintoa ei voi aktivoida.



## OSOITTIMET

### Hot JÄLKILÄMPÖ

Jos näytössä näkyy "Hot", se tarkoittaa, että keittoalue on kuuma. Merkkivalo syttyy myös silloin, jos aluetta ei ole aktivoitu, mutta se on kuumentunut (viereisten alueiden käytön johdosta tai koska kuuma keittoastia on ollut sen päällä).

Kun keittoalue on jäähtynyt, "Hot"-viesti katoaa.

### UU VÄÄRIN SIOJITETTU TAI PUUTTUVA KEITTOASTIA

Tämä symboli tulee näkyviin, jos keittoastia ei sovellu induktioliedelle, sitä ei ole sijoitettu oikein tai jos se ei ole kooltaan sopiva valitulle keittoalueelle. Jos keittoastiaa ei tunnisteta 30 sekunnin kuluessa valinnan suorittamisesta, keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

## KYPSENNYSTAULUKKO

Ruoanlaittotaulukossa on ruoanlaittovinkejä kullekin tehotasolle. Kunkin tehotason todella tuottama teho riippuu kypsennysalueen ja käytetystä keittoastiasta koosta.

TEHOTASO	RUOANLAIITTOVINKEJÄ
<b>Maksimiteho (P)</b>	Booster* - Kiehauttaa veden mahdollisimman nopeasti. Älä käytä tyhjän pannun tai öljyn/voin kanssa.
17 – 18	Kiehauttaa veden, friteeraa** pakastetut tuotteet.
15 – 16	Pitää yllä vilkasta kiehumista, ruskistaa, tummentaa pinnan, paistaa, ruskentaa.
10 – 14	Pitää yllä lempeää kiehumista, esikuumentaa, grillaa (pitkäaikaisesti), paistaa, kuullottaa, karamelisoi, ruskistaa, pannukakut.
5 – 9	Hauduttaa, sakeuttaa, keittää hitaasti.
3 – 4	Lämpimänäpito, sulatus.
1 – 2	Sulatus, risotton sekoittaminen.
<b>Nollateho (OFF)</b>	Liesi valmiustilassa tai poiskytkettynä (mahdollista jälkilämpöä, merkinä "Hot").

\*Booster on erikoistila, jossa käytetään tehotasoa 18 korkeampaa tehoa veden lämmittämiseksi nopeammin. Tätä tilaa voidaan ylläpitää enintään 10 minuutin ajan käytetystä alueesta riippuen. Tämän ajan kuluttua tehotasoa säätyy automaattisesti tasoon 18.

\*\* Pakastettujen tuotteiden, kuten ranskalaisten perunoiden, friteeraukseen suositellaan käytettäväksi muita kuin Flexi Zone -keittoalueita. Jos haluat friteerata Flexi Zone -keittoalueilla, on suositeltavaa käyttää etummaista keittoaluetta.

## PUHDISTUS JA HUOLTO

### Tärkeää:

- Varmista ennen puhdistamisen aloitusta, että keittoalueet on sammutettu ja että jälkilämmön ilmaisin (Hot) ei ole näkyvässä.
- Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa tai vastaavia, sillä ne saattavat vahingoittaa lasia.
- Puhdista liesi aina käytön jälkeen (sen jäähtyttyä) ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät.
- Jos pintaa ei pidetä riittävän puhtaana, ohjauspaneelin painikkeiden herkkyys saattaa laskea.
- Käytä kaavinta ainoastaan, jos jätteet ovat juuttuneet lieteen. Noudata kaapin valmistajan ohjeita, jotta lasi ei naarmuuntuisi.
- Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat saattavat vahingoittaa liettä ja ne on poistettava heti.
- Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.
- Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata valmistajan ohjeita).
- Nesteriskeet keittoalueilla saattavat siirtää keittoastioita tai aiheuttaa niiden tärinää.
- Kuivaa liesitaso kauttaaltaan puhdistuksen lopuksi.

Jos lasissa on CleanProtect-logo, liesi on käsitelty CleanProtect-tekniologialla. Tämä eksklusiivinen päällyste takaa erinomaiset puhdistustulokset ja pitää lieden pinnan kiiltävänä pitkään.

Se on suositeltavaa puhdistaa päivittäin jokaisen käytön jälkeen.

### CleanProtect-liesiä puhdistettaessa on noudatettava näitä ohjeita:

- Kostuta puhdistettavat alueet huolellisesti vedellä ja varmista, että koko tahriintunut alue on peitetty. Varo veden roiskahtamista ohjauspaneeliin.
- Kostutusmenettely:
  - Odota normaaleissa olosuhteissa vähintään 2 minuuttia.
  - Jos liesi on erittäin likainen, odota vähintään 5 minuuttia.
  - Jos vesi kuivuu liedelle, kostuta se uudelleen.
- Poista liuonnut lika naarmuttamattomalla sienellä ja kuivaa liesi puhdistuksen jälkeen.

## VIANMÄÄRITYS

- Varmista, että kyseessä ei ole sähkökatko.
- Jos et voi sammuttaa liesitasoa käytön jälkeen, irrota se sähköverkosta.
- Jos näyttöön keittotasoa käynnistettäessä tulee aakkosnumeerinen koodi, toimi seuraavan taulukon mukaan.

Huomaa: Vesi, kattiloista roiskunut neste tai jokin esine lieden painikkeen kohdalla saattaa vahingossa aktivoida tai ottaa pois käytöstä ohjauspaneelin lukkotoiminnon.

NÄYTTÖKOODI/ HAVAITU ONGELMA	KUVAUS	MAHDOLLISET SYYT	RATKAISU
F9E0	Väärä virtajohdon liitäntä.	Virransyöttöliitäntä ei ole täsmälleen kohdassa "Sähköliitäntä" ilmoitetun mukainen.	Tee virtalähteen liitäntä kohdan "Sähköliitäntä" mukaisesti.
FOEA	Käyttöpaneeli sammuu liian korkeiden lämpötilojen vuoksi.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Odota keittotason jäähtymistä, ennen kuin käytät sitä uudelleen.

NÄYTTÖKODI/ HAVAITU ONGELMA	KUVAUS	MAHDOLLISET SYYT	RATKAISU
F0E9 Tehotaso pienenee automaattisesti. Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.	Keittoalue sammuu, kun lämpötilat nousevat liian korkeiksi. Tehotaso alennetaan tai keittoalue kytkeytyy pois päältä tai liesi kytkeytyy pois päältä, kun lämpötila on liian korkea.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea. Lieden ilmanvaihto ei ehkä ole riittävä liedien moitteettoman toiminnan varmistamiseksi.	Odota keittoalueen jäähtymistä, ennen kuin käytät sitä uudelleen. Jotta laite toimisi moitteettomasti, liedien on saatava riittävästi raikasta ilmaa. Tarkista, että liesi on asennettu "Asennusosassa" kuvattujen ohjeiden mukaisesti. Varmista, ettei mikään esine tuki liedien takaosaa sekä sen alaosa.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Kytke liesi irti sähköverkosta. Odota muutama sekunti (yli 10), ja kytke sitten liesi uudelleen virtaan. Jos ongelma toistuu, soita huoltokeskukseen ja ilmoita näytöllä näkyvä virhekoodi.		
d E [kun liesi on pois päältä]	Liesi ei lämpene. Toiminnot eivät käynnisty.	ESITTELYTOIMINTO päällä.	Noudata kohdan "Ensimmäinen käyttökerta" ohjeita.
Erikoistoiminto ei kytkeydy päälle ja liesi antaa äänimerkin.	Liedelle ei ole mahdollista aktivoida erikoistoimintoa.	Tehonsäädin rajoittaa erikoistoiminnon aktivoitua liedelle valitun tehonhallinta-asetuksen (esim. 2,5 kW) mukaisesti.	Katso kohta "Tehonhallinta".
Kun valitset tehotason tai käytät Booster-toimintoa, tehotaso laskee automaattisesti.	Liesi asettaa automaattisesti suurimman käytettävissä olevan tehotason (myös asetettua alhaisemman) varmistaakseen, että keittoaluetta voidaan käyttää.	Tehonsäädin rajoittaa erikoistoiminnon aktivoitua liedelle valitun tehonhallinta-asetuksen (esim. 2,5 kW) mukaisesti. Booster-toiminnon kesto voi vaihdella käytetystä alueesta riippuen. Kun Booster-aika on kulunut, teho vähenee automaattisesti tasolle 18. Lieden ilmanvaihto ei ehkä ole riittävä liedien moitteettoman toiminnan varmistamiseksi.	Katso kohta "Tehonhallinta" tai "Booster-toiminto". Jotta laite toimisi moitteettomasti, liedien on saatava riittävästi raikasta ilmaa. Tarkista, että liesi on asennettu "Asennusosassa" kuvattujen ohjeiden mukaisesti. Varmista, ettei mikään esine tuki liedien takaosaa sekä sen alaosa.
U U	Keittoastioita ei havaita. Keittoalue sammuu 30 sekunnin kuluttua.	Tämä symboli tulee näkyviin, jos keittoastia ei sovellu induktioliedelle, sitä ei ole sijoitettu oikein tai jos se ei ole kooltaan sopiva valitulle keittoalueelle. Jos keittoastiaa ei tunnusteta 30 sekunnin kuluessa valinnan suorittamisesta, keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.	Jos keittoastia soveltuu induktiokeittoon (ks. osio "Varusteet") ja se on sijoitettu oikein halutulle keittoalueelle, kokeile käyttää sitä pienemmällä keittoalueella. Muussa tapauksessa käytä sopivia keittoastioita (katso kohta "Varusteet").
Liesi antaa kaksi lyhyttä äänimerkkiä ja kytkeytyy sitten itsestään pois päältä. Tämän jälkeen näyttöön tulee "OFF"-viesti enintään 60 sekunnin ajaksi, jonka aikana lietta ei voi kytkeä takaisin päälle ja se toistaa kaksi lyhyttä äänimerkkiä 5 sekunnin välein.	Vesiroiskeet, ruoan valuminen yli ja/tai ohjauspaneelin painikkeiden päälle asetetut esineet saavat vaikuttaa laitteesta sormilta ja vahingossa siten aktivoida tai deaktivoida liedien painikkeita: • virtapainikkeen, jolloin liesi sammuu tahattomasti; • avainlukituspainikkeen, mikä aiheuttaa avainlukitustoiminnon ei-toivotun aktivoitumisen, jos sitä painetaan yhtäjaksoisesti yli 3 sekunnin ajan. Toiminto pysyy aktiivisena myös liedien sammuttamisen jälkeen, jolloin painikelukituksen symboli ja LED palavat; • vieritysnäppäimistö, mikä aiheuttaa ei-toivottuja tehotasojen muutoksia. Liesi kytkeytyy itsestään pois päältä (näyttöön tulee viesti "OFF"), jos sitä ei puhdisteta 8 sekunnin kuluessa.		Kuivaa ja/tai puhdista ja/tai poista esine, jotta liesi voidaan kytkeä takaisin päälle 60 sekunnin kuluttua OFF-viestin ilmestymisestä. Jos painikelukitustoiminto on aktivoitu vahingossa, poista se käytöstä painamalla painikelukituksen painiketta 3 sekunnin ajan. Liesi kytketään toimintaan painamalla virtakytkintä.
Vesi ei kiehu, kun Heat Control ( ) on käytössä	Vesi ei kiehu, kun lämpötila on asetettu Heat Control-toiminnolla.	Käytät Heat Control veden keittämiseen.	Käytä Avustettua keittämistä (Boil&Cook) tai Booster-toimintoa.
Kun keittoastia asetetaan paikalleen, kuuluu naksahdus ja/tai tikittävä ääni.	Näitä jatkuvia naksahdus- ja/tai tikittäviä ääniä esiintyy, kun pannu ei pysty vastaanottamaan täyttä tehoa asetetulla tehotasolla. Pannun halkaisija voi olla pienempi kuin käyttöohjeessa tietyille keittoalueille ilmoitettu vähimmäishalkaisija. Vaikka käyttäisit oikean kokoista pannua, joissakin pannumalleissa pohja on osittain metallilevyjen peitossa (tai niissä ei ole tasaista ferromagneettista jakamaa), eivätkä ne aina toimi odotetulla tavalla.		Käytä pannua, jonka halkaisija on suurempi kuin käyttöohjeessa ilmoitettu vähimmäishalkaisija tietyille keittoalueille, tai käytä tehokkaampaa pannua (katso kohta "Varusteet").
Liesi on sammutettu.	Liesi kytkeytyy automaattisesti pois päältä seuraavissa tilanteissa: • Jos vettä roiskuu, ruokaa valuu yli tai ohjauspaneelin painikkeille asetetaan esineitä, jotka voivat vahingossa aktivoida virtapainikkeen. Jos näitä esineitä ei poisteta 8 sekunnin kuluessa, liesi kytkeytyy automaattisesti pois päältä ja samalla kuuluu äänimerkki. • Jos ohjauspaneelille ei ole tehty mitään toimenpiteitä yli 30 sekuntiin eikä mikään keittoalue ole aktiivinen. • Jos keittoastiaa ei ole havaittu yli 30 sekuntiin eikä ohjauspaneelille ole tehty mitään samana aikana. • Tehotason tai toiminnon enimmäiskäyttöaika on kulunut umpeen, eikä keittotasolle ole tehty mitään yli 30 sekuntiin. • Muut tapaukset, joita ei ole eritelty tässä.		Katso lisätietoja kohdasta "Päivittäinen käyttö". Kytke liesi päälle manuaalisesti.

NÄYTTÖKODI/ HAVAITU ONGELMA	KUVAUS	MAHDOLLISET SYYT	RATKAISU
Avustettu keittäminen (Boil&Cook) -toimintoa käytettäessä vesi ei saavuta kiehumispistettä. tai Toiminto ei ilmoita, että kiehumispiste on saavutettu noin 90 sekunnin kuluessa siitä, kun vesi alkaa kiehua.	Keittoastiasta tai käytetystä vesimäärästä riippuen kiehumispistettä ei välttämättä saavuteta. Riippumatta siitä, kiehuuko vesi vai ei, teho voi laskea automaattisesti tasolle 15 noin 15 minuutin kuluttua toiminnon aktivoinnista.		Jos vesi ei kiehu, voit saada sen kiehumaan nostamalla käytössä olevan keittoalueen tehotasoa. Vaihtoehtoisesti voit kokeilla toista induktiokeittoon soveltuvaa pannua.  Jos toiminto ei ilmoita kiehumista noin 90 sekunnin kuluessa siitä, kun vesi alkaa kiehua, suosittelemme, että kytket Boil&Cook-toiminnon pois päältä ja jatkat keittämistä tehotasoilla.

## TOIMINNAN AIKANA SYNTYVÄT ÄÄNET

Induktioliedet saattavat viheltää tai kirskahtaa normaalitoiminnan aikana. Nämä äänet tulevat itseasiassa keittoastiasta ja ne liittyvät pannun pohjan ominaisuuksiin (esim. kun pohja on valmistettu eri materiaalien kerroksista tai pohja on epätasainen).

Ne saattavat vaihdella käytetyn keittoastian tyypistä ja sen sisältämästä ruokamäärästä riippuen, eivätkä ne ole merkki siitä, että jotain on vialla.

Induktioliedet voivat tuottaa jatkuvaa naksatelevaa ja/tai tikittävää ääntä, kun kattila/pannu on asetettu paikalleen. Näitä ääniä voi esiintyä, kun pannu ei pysty vastaanottamaan täyttä tehoa asetetulla tehotasolla. Käytä pannua, jonka halkaisija on suurempi kuin käyttöohjeessa ilmoitettu vähimmäishalkaisija tietyille keittoalueille, tai käytä tehokkaampaa pannua (katso kohta "Varusteet").

Vesiroiskeet, ruoan valuminen yli ja/tai ohjauspaneelin painikkeiden päälle asetetut esineet saavat vaikuttaa laitteesta sormilta ja vahingossa siten aktivoida tai deaktivoida liedien painikkeita sekä aiheuttaa ääniä, jotka johtuvat esineiden ja painikkeiden välisestä kontaktista. Jos näitä esineitä ei poisteta 8 sekunnin kuluessa, liesi kytkeytyy automaattisesti pois päältä ja antaa samalla äänen, joka toistuu 5 sekunnin välein, kunnes esine tai vesi on poistettu ohjauspaneelista, myös sammuttamisen jälkeen. Jos haluat välttää laitteen sammumisen, poista käyttöliittymästä kaikki laikkyneet nesteet ja kuivaa se perusteellisesti 8 sekunnin kuluessa tai käytä pyyhintätoimintoa, joka antaa 30 sekuntia aikaa puhdistukseen ja kuivaukseen.

Muista, että virtapainike on aina aktiivinen.

## HUOLTOPALVELU

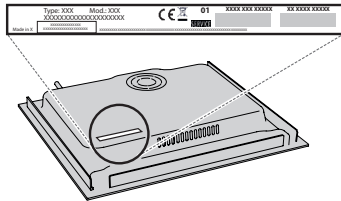
### ENNEN KUIN SOITAT HUOLTOPALVELUUN:

- Kokeile, voitko korjata vian itse, kohdassa **VIANMÄÄRITYS** annettujen ohjeiden avulla.
- Sammuta laite ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi, toistuuko häiriö.

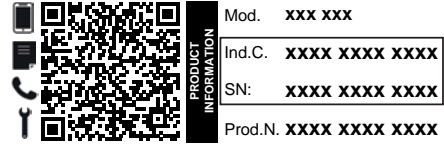
### JOS VIKA EI OLE VIELÄ KORJAUTUNUT YLLÄ ILMOITETTUIEN TARKASTUSTEN JÄLKEEN, OTA YHTEYTTÄ LÄHIMPÄÄN HUOLTOPALVELUUN.

Kun otat yhteyttä asiakaspalveluumme, anna aina:

- lyhyt kuvaus viasta
- laitteen tarkka tyyppi ja malli



- Ind. C.
- sarjanumero (laitteen alla olevassa arvokilvessä kirjainten SN jälkeen oleva numero). Sarjanumero on ilmoitettu myös asiakirjoissa.

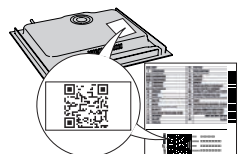


- täydellinen osoitteesi
- puhelinnumerosi.

Jos tarvitaan korjauksia, ota yhteys valtuutettuun huoltopalveluun (näin voit olla varma, että korjauksessa käytetään alkuperäisiä varaosia ja korjaukset tehdään oikein).

### Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen;
- Käymällä sivustollamme [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs);
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



©/TM/ © 2024 Whirlpool. Tuotettu lisenssillä.

Whirlpool

400020006843

## הצהרת תאימות

מוצר זה עומד בדרישות ngisedocE של תקנה אירופית 66/2014 וב- ngisedocE עבור מוצרים הקשורים לאנרגיה ומידע אודות אנרגיה (תיקון) (Exit EU) תקנות 2019, בתאימות לתקן אירופי EN-60350-2. ניתן למצוא את המידע הקשור למצב צריכת חשמל נמוכה של המכשיר בהתאם לתקנה (EU) 2023/826 בקישור הבא : <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

## הערות

אנשים בעלי קוצבי לב והתקנים רפואיים דומים צריכים להיזהר בעת עמידה ליד משטח הבישול כאשר הוא מופעל: השדה האלקטרומגנטי עלול להשפיע על קוצב הלב/התקן דומה. יש להתייעץ עם הרופא שלך, או עם יצרן הקוצב/ההתקן, לקבלת מידע נוסף על ההשפעות של השדות האלקטרומגנטיים של כיריים אינדוקציה.



⚠️ התקנה, כולל אספקת מים (במקרה הצורך), חיבורי חשמל ותיקונים יבוצעו על-ידי טכנאי מוסמך. אין לתקן ואין להחליף חלקים של המכשיר, אלא אם כן הדבר מצוין במפורש במדריך למשתמש. יש להרחיק ילדים מאתר ההתקנה. לאחר הוצאת המכשיר מהארזיה, ודא שלא נגרם לו נזק במהלך ההובלה. במקרה של בעיות, יש ליצור קשר עם הספק או עם מרכז השירות שלאחר מכירה הקרוב. לאחר ההתקנה, יש לאחסן את כל פסולת אריזות (פלסטיק, חלקי קלקר וכו') מחוץ להישג ידם של ילדים - סכנת חנק. יש לנתק את המכשיר מאספקת החשמל לפני ביצוע כל פעולות ההתקנה - סכנת התחשמלות. במהלך ההתקנה, יש לוודא כי המכשיר לא פוגע בכבל המתח - סכנת שריפה או התחשמלות. יש להפעיל את המכשיר רק בסיום ההתקנה.

⚠️ יש לבצע את כל פעולות החיתוך של הארונות ולנקות את כל שבבי העץ והנסורת לפני התקנת המכשיר במקומו.

#### אזהרות חשמל

⚠️ חובה שיהיה אפשרי לנתק את המכשיר מאספקת החשמל על ידי ניתוק מהחשמל אם התקע נגיש, או על ידי מתג רב קוטבי המותקן לפני השקע בהתאם לכללי החיווט. המכשיר חייב להיות מוארק גם בהתאם לתקני בטיחות חשמל לאומיים. ⚠️ אין להשתמש בכבלים מאריכים או במפצלים. לאחר ההתקנה, אסור לרכיבים החשמליים להיות נגישים למשתמש. אין להשתמש במכשיר כשאתה רטוב או יחף. אין להפעיל את המכשיר אם יש נזק לכבל הזנת החשמל או לתקע, אם הוא אינו פועל כהלכה, או אם הוא ניזוק או נפל.

⚠️ ביצוע התקנה באמצעות תקע כבל חשמל אסורה אלא אם המוצר כבר מצויד בתקע שסופק על ידי היצרן.

⚠️ אם כבל ההזנה פגום, יש להחליפו בכבל זהה מהיצרן, סוכן השירות או אדם מוסמך אחר כדי למנוע סכנה - סכנת התחשמלות.

#### ניקוי ותחזוקה

⚠️ אזהרה: יש לוודא שהמכשיר כבוי ומנותק מאספקת המתח לפני ביצוע עבודות תחזוקה כלשהי. לעולם אין להשתמש בצידוד ניקוי בקיטור - סכנת התחשמלות.

⚠️ אין להשתמש במוצרים שוחקים או מאכלים, בחומרי ניקוי על בסיס כלור או בצמר פלדה.

#### השלכת חומרי אריזה

חומרי האריזה ניתנים למיחזור מלא ומסומנים בסמל המיחזור (♻️). משום כך, סילוק החלקים השונים של האריזה צריך להתבצע באופן אחראי ותוך עמידה מלאה בתקנות הרשות המקומית בנוגע לסילוק פסולת.

#### השלכת מכשירי חשמל ביתיים

מכשיר זה מיוצר מחומרים הניתנים למחזור או לשימוש חוזר. יש להשליכו בהתאם לתקנות להשלכת פסולת של הרשות המקומית. לקבלת מידע מפורט יותר אודות הטיפול, ההשבה והמיחזור של מוצרי חשמל ביתיים, פנה לרשות המקומית, לשירות איסוף פסולת ביתית או לחנות שבה רכשת את המוצר. מכשיר זה מסומן בהתאם להנחיה האירופית 2012/19/EU, פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE) ולתקנות פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני 2013 (כפי שתוקנה).

בהקפדה על השלכה נאותה של מוצר זה, תוכל לסייע במניעת נזקים לסביבה ולבריאות הציבור.

⚠️ על-גבי המוצר או במסמכים הנלווים לו מצוין שאין להתייחס אליו כאל אשפה ביתית, אלא להעבירו למקודת איסוף מתאימה שמבוצע בה מיחזור של ציוד חשמלי.

#### עצות לחסכון בחשמל

יש להפיק את המרב מהחום השיורי של המשטח על-ידי כיבוי מספר דקות לפני סיום הבישול. על בסיס הסיר או המחבת לכסות את כל המשטח; מכל שקטן מהמשטח יגרום לבזבז אנרגיה.

יש לכסות את הסירים ואת המחבתות במכסים הדוקים בעת הבישול והשתמש בכמה שפחות מים. בישול ללא מכסה יגדיל מאוד את צריכת האנרגיה. יש להשתמש רק בסירים ומחבתות בעלי תחתית שטוחה.

יש לקרוא בעיון את הוראות הבטיחות האלה לפני השימוש במכשיר. יש לשמור אותם בקרבת מקום לעיון עתידי.

ההוראות והמכשיר עצמו מכילים אזהרות בטיחות חשובות. יש לקרוא אותן ולהישמע להן בכל עת. היצרן מתנער בזאת מכל אחריות בגין אי-ציית להוראות הבטיחות, שימוש לא הולם במכשיר או הגדרה לא נכונה של אמצעי הבקרה.

⚠️ אזהרה: אין להשתמש בכיריים כאשר המשטח סדוק - סכנת התחשמלות.

⚠️ אזהרה: סכנת שריפה. אין לאחסן פריטים על משטחי בישול. ⚠️ זהירות: חובה להשגיח על המכשיר בזמן הבישול או האפייה. כשזמן הבישול או האפייה קצר חובה להשגיח על התנור כל הזמן.

⚠️ אזהרה: בישול עם שמן או שומן על הכיריים ללא השגחה עלול להיות מסוכן - סכנת שריפה. לעולם אין לנסות לכבות שרפה במים. במקום זאת, יש לכבות את המכשיר, ולאחר מכן כסה את הלהבה למשל במכסה או בשמיכה נגד שריפות.

⚠️ אין להשתמש בכיריים כאמצעי תמיכה או כמשטח עבודה. יש להרחיק בגדים או חומרים דליקים מהמכשיר עד שכל החלקים שלו התקררו לגמרי - סכנת שריפה.

⚠️ אין להניח על הכיריים חפצי מתכת, כמו סכינים, מזלגות, כפות ומכסים, שכן הם מתחממים.

⚠️ יש להרחיק ילדים קטנים (גילאי 0-3) מהמכשיר. יש להרחיק ילדים קטנים (גילאי 3-8) מהמכשיר, אלא אם הם בפיקוח רציף. ילדים מעל גיל 8 ואנשים בעלי מוגבלויות פיזיות, חושיות או מנטליות או חסרי ניסיון וידע יכולים להשתמש במכשיר זה רק בפיקוח או אם קיבלו הוראות לגבי שימוש בטוח במכשיר והם מבינים את הסכנות הכרוכות בכך. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. ילדים יכולים לבצע ניקוי ותחזוקת משתמש למכשיר רק תחת השגחה.

⚠️ בתום השימוש, יש לכבות את הכיריים באמצעות כפתור הבקרה (לא להסתמך על גלאי הסירים).

⚠️ אזהרה: המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים בזמן השימוש. יש להקפיד להימנע שלא לגעת ברכיבי חימום. יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 מהמכשיר אלא אם כן משגיחים עליהם באופן רציף.

⚠️ אין להשאיר את המזון במכשיר או עליו במשך יותר משעה אחת לפני או אחרי הבישול.

#### שימוש מותר

⚠️ זהירות: המכשיר לא נועד להפעלה באמצעות התקן הפעלה חיצוני, כגון טיימר או באמצעות מערכת נפרדת לשליטה מרחוק.

⚠️ המכשיר זה מיועד לשימוש ביתי ולשימושים דומים, כגון: אזורי מטבחי צוות בחנויות, משרדים ומקומות עבודה אחרים; אתרי תירות חקלאיים; על-ידי לקוחות בבתי-מלון, מוטלים, B&B וסביבות מגורים אחרות.

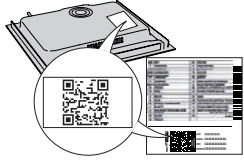
⚠️ אין להשתמש בו למטרות אחרות כלשהן (למשל עבור חימום חדר).

⚠️ מכשיר זה אינו מיועד לשימוש מקצועי. אין להשתמש במכשיר בחוץ.

⚠️ אזהרה: כיריים אינדוקציה עשויות להפיק צליל קולי אם משוה נשאר בלוח הבקרה. כבה אותו באמצעות כפתור ההפעלה/כיבוי.

#### התקנה

⚠️ לטיפול במכשיר ולהתקנתו דרושים שני אנשים או יותר - סכנת פציעה. יש להשתמש בכפפות מגן בעת פתיחת האריזה וההתקנה - סכנת חתכים.



אנא סרוק את קוד ה-QR במכשיר שלך  
למידע נוסף

תודה שקנית מוצר של BAUKNECHT  
כדי לקבל חווית סיוע שלמה יותר, יש לרשום את המוצר בכתובת  
[www.register10.eu](http://www.register10.eu)

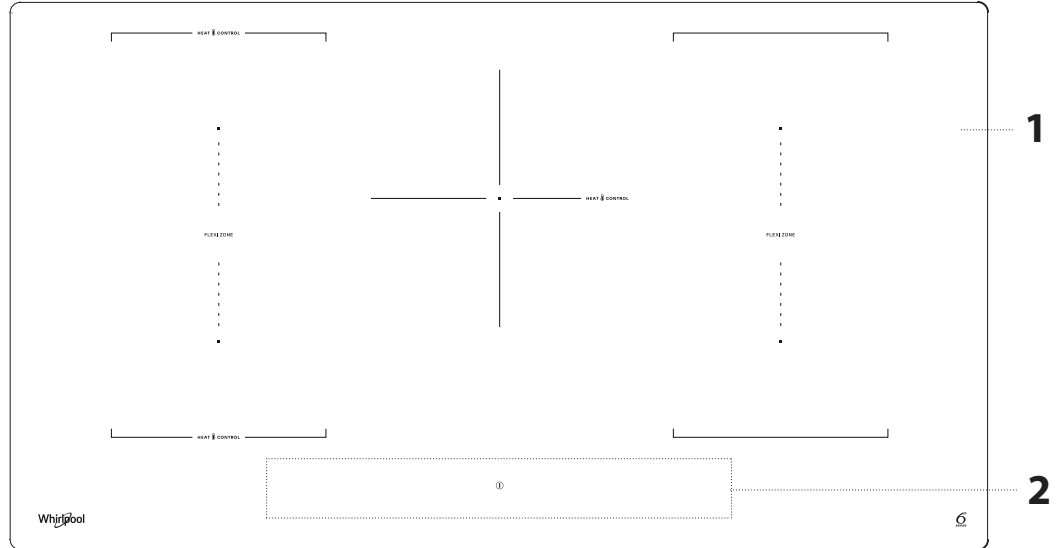


לפני השימוש במכשיר יש לקרוא בעיון את הוראות הבטיחות.

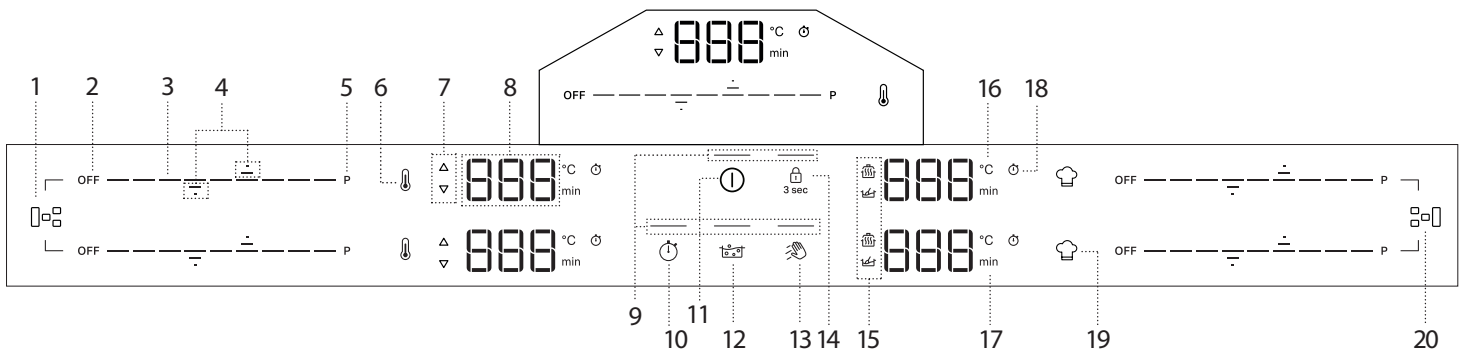


## תיאור המוצר

1. משטח הבישול
2. לוח בקרה



## לוח בקרה



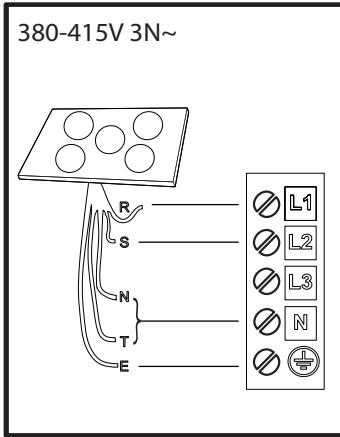
15. סמלים/הפעלה של פונקציות מיוחדות
16. מחוון טמפרטורה (מעלות צלזיוס)
17. מחוון דקות
18. סמל חיווי טיימר
19. לחצן פונקציה מיוחדת
20. לחצן FLEXI ZONE (ימין)

8. תצוגת אזור בישול
9. נורית חיווי - פונקציה פעילה
10. לחצן טיימר
11. לחצן הפעלה/כיבוי
12. לחצן רתיחה מסייעת (Boil&Cook)
13. לחצן פונקציית ניגוב
14. לחצן נעילת מקשים - שלוש שניות

1. לחצן FLEXI ZONE (שמאל)
2. לחצן גיבוי אזור בישול
3. לוח מקשים לגלילה
4. חצים להגדרת טמפרטורה/טיימר
5. לחצן חימום מהיר (בוסטר)
6. לחצן Heat Control
7. מחוון חימום/קירור

**הערה:** לחץ על הלחצן הפעלה/כיבוי (11); כל הפונקציות הזמניות יהיו גליות לכמה רגעים, ולאחר מכן רק העיקריות יישארו פעילות. ניתן להשתמש באחרות, ויופעלו, במהלך השימוש הבא במכשיר.  
**חשוב:** כל הפונקציות הזמניות יארו בעוצמת אור עמומה, שתתעצם רק כאשר הן יופעלו.

יש לבצע את החיבור החשמלי לפני חיבור המכשיר לאספקת המתח. ההתקנה תבוצע על-ידי צוות מוסמך המכירה יטב את תקנות הבטיחות וההתקנה העדכניות. בפרט, על ההתקנה להיות מבוצעת בהתאם לתקנות ספק החשמל המקומי. יש לוודא שהמתח הנקוב בלוחית המידע שבתחתית המכשיר הינו זהה למתח אספקת החשמל בבית. התקנות מחייבות הארקה של המכשיר; יש להשתמש במוליכים (כולל מוליך הארקה) בגודל המתאים בלבד.



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

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

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

= **E**

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

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

**הערה:** לוח הבקרה נעול מלבד התכונה כיבוי. אם אתה מכבה את הכיריים שלך כשנעילת לוח הבקרה פעילה, לחץ על לחצן ההפעלה/כיבוי ולאחר מכן לחץ על לחצן הנעילה למשך 3 שניות כדי לפתוח את הכיריים.

### פונקציית ניגוב

פונקציית הניגוב נועלת זמנית את הלחצנים של ממשק המשתמש כדי למנוע שינויים מקריים בהגדרות במהלך תהליך הניקוי. הפונקציה אינה קוטעת את תהליך הבישול. פונקציית הניגוב עוזרת למנוע צלילים אם נשפכים מים על ממשק המשתמש במהלך תהליך הבישול או במהלך ניקוי רגיל. מטעמי בטיחות, ניתן להפעיל את כפתור ההפעלה/כיבוי, אפילו באופן לא רצוני, במהלך הניקוי.

### כדי להפעיל פונקציית הניגוב:

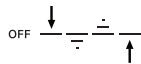
1. לחץ על לחצן פונקציית ניגוב (☹️). ישמע צליל קולי כאשר הפונקציה פעילה.
2. הנורית מעל הכפתור תידלק ותשאיר זולקת בזמן שהלחצן עצמו מהבהב במשך כל משך פעילות הפונקציה.
3. לוח הבקרה נשאר נעול למשך 30 שניות.

### טיימר

הטיימר שולט בכל אזורי הבישול הפעילים.

### כדי להפעיל את הטיימר:

4. בחר את אזור הבישול והגדר את רמת ההספק הנדרשת.
5. לחצן הטיימר יופעל כ-5 שניות לאחר זיהוי כלי הבישול. לחץ עליו עד שנורית חייווי תידלק בהתאם לסמל הספציפי באזור הבישול הנבחר.
6. השתמש בחצים למעלה (⬆️) ולמטה (⬇️) כדי להגדיר את השעה (אל תלחץ ההחזק אותם יותר מ-8 שניות, אחרת הכיריים יראו כבוי. למידע נוסף, עיין בסעיף פתרון תקלות). הזמן ישנתה מ-000 שניות ל-30 דקות, ויגדל בדקה אחת בכל פעם; מ-30 ל-150 דקות, הזמן יגדל בצעדים של 5 דקות. אם אתה צריך לשנות את הזמן ב-01 דקות, השתמש בחצים בצד. החץ משמאל יגרע 10 דקות, בעוד החץ מימין יוסיף 10 דקות (ראה תמונה הבאה).



7. כדי לאשר את הזמן שנקבע, ניתן ללחוץ על כפתור השעון (⌚). אחרת, הזמן יאושר אוטומטית לאחר 5 שניות ללא כל פעולה.
8. אתה יכול לשנות את הזמן בכל נקודה ולהפעיל מספר טיימרים בו זמנית.
9. במהלך הספירה לאחור, הקש עם האצבע על המחווה כדי לראות את רמת העוצמה. הקש על החץ למעלה (⬆️) או למטה (⬇️) כדי לראות את הטמפרטורה שנקבעה. לאחר 3 שניות, הספירה לאחור תופיע שוב.
01. לאחר חלוף הזמן שהוגדר, יישמע צפצוף ואזור הבישול ייכבה באופן אוטומטי.

### כדי להשבית את הטיימר:

לחץ על החץ למטה (⬇️) עד שהוא יראה 000, והוא יושבת לאחר 5 שניות.

### מחווה טיימר

כאשר נורת LED זו מופעלת, סימן שהטיימר הוגדר עבור אזור הבישול.

## 1 הפעלה וכיבוי של הכיריים

כדי להפעיל את הכיריים, לחץ והחזק את לחצן ההפעלה. הנורית מעל הכפתור תידלק, וישמע אות קולי. לאחר מספר שניות, תוכל ליצור חיבור עם הכיריים. כדי לכבות את הכיריים, לחץ שוב על אותו כפתור; כל אזורי הבישול יכבו.

### מיקום

אין לכסות את סימני לוח הבקרה בסיר הבישול. הערה: באזורי הבישול הקרובים ללוח הבקרה, מומלץ להקפיד על הנחת הסירים והמחבתות בתוך הסימונים (תוך לקיחה בחשבון של תחתית המחבת והקצה עליון שלו, שכן הוא נוטה להיות גדול יותר). זה ימנע חימום יתר של לוח המקשים. בעת צלייה או טיגון, השתמש באזורי הבישול האחוריים במידת האפשר.



### הפעלה/השבתה של אזורי בישול וכוונון רמות העוצמה

OFF ----- P



### כדי להפעיל את אזורי הבישול:

כאשר הכיריים מופעלים, לוח המקשים (SLIDER) של כל אזורי הבישול הזמינים יופעל בבהירות נמוכה. הנח את האצבע על לוח מקשי הגלילה (SLIDER) של האזור שברצונך להפעיל, והחלק אותו בעדינות ימינה אם ברצונך להגביר את רמת העוצמה או שמאלה כדי להקטין אותה. תוכל לראות שקטעי לוח מקשי הבקרה יעברו לבהירות גבוהה בהתבסס על רמת ההספק שנבחרה, והספרות בתצוגה יציגו את המספר המתאים לרמת ההספק שנבחרה (מ-1 עד 18).

ניתן להשתמש בלחצן P כדי לבחור את פונקציית החימום המהיר (בוסטר) להרתחה מהירה של מים.

### כדי להשבית את אזורי הבישול:

בחר את הלחצן 'כיבוי' שבתחילת לוח המקשים לגלילה.

**הערה:** שפירת מים, גלישת מזון ו/או חפץ הממוקם על לחצני לוח הבקרה עלולים לחקות את האצבע שלך ולהפעיל או להשבית בטעות כל אחד מכפתורי הכיריים. אם אלמנטים כאלה לא מוסרים תוך 8 שניות, הכיריים משמיעים שני צלילים קוליים ומכבים בעצמו תוך הצגת ההודעה "OFF".

## נעילת לוח בקרה

פונקציית נעילת לוח הבקרה נועדה לנעול את הגדרות הכיריים, כדי למנוע שינויים מקריים בהגדרות או הפעלה/כיבוי לא מכוון של הפונקציות. ייתכן שתצטרך להשתמש בפונקציה זו למשל. במקרה של שפיכת נוזלים או מזון אפשרית, או מטעמי בטיחות (גישה מקרית של ילדים עם הכיריים) כדי למנוע כל סיכון של הפעלת הכיריים בטעות. כדי להשתמש בפונקציית נעילת לוח הבקרה, לחץ והחזק את הלחצן (🔒) למשך 3 שניות. הכפתור עובר לבהירות גבוהה וישמע צפצוף ונורית אזררה מעל לסמל תידלק כדי לציין שפונקציה זו הפעלה. לביטול נעילת לוח הבקרה, יש לחזור על פעולת ההפעלה.

### זמן עבודה מרבי של אזורי בישול ופונקציות

רמת הספק או תפקוד	OFF	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster	המסה	שמירה על חום
זמן עבודה מרבי של אזורי בישול ופונקציות	0	8 שעות	6 שעות	4 שעות	3 שעות	2 שעות	1.5 שעות	10 דק'	8 שעות	8 שעות
רמת הספק לאחר פסק זמן	0	0	0	0	0	0	0	18	0	0

דוגמאות עבור בטבלה למעלה:

אם תפעילו אזור בישול ותכוונו את העוצמה שלו לרמה 14, הוא ימשיך לעבוד למשך שעתיים לכל היותר. לאחר שעתיים, רמת העוצמה תרד לרמה 0 ואזור הבישול יכבה אוטומטית. אם אין אזור בישול פעילים אחרים, ואין אינטראקציה עם לחצני לוח הבקרה תוך 30 שניות, הכיריים יכבו אוטומטית. אם תפעיל את פונקציית ה-Booster באזור בישול כלשהו, הוא יירד אוטומטית לרמת הספק 18 לאחר 10 דקות. לאחר שעה וחצי, רמת העוצמה תרד לרמה 0 ואזור הבישול יכבה אוטומטית. אם אין אזורי בישול פעילים אחרים, ואין אינטראקציה עם לחצני לוח הבקרה תוך 30 שניות, הכיריים יכבו אוטומטית.



השתמש רק בסירים ומחבתות העשויים מחומר פרומגנטי המתאים לכיריים אינדוקציה. בדוק את הסמל (בדרך כלל מוטבע בתחתית) כדי לקבוע אם הסיר מתאים. ניתן להשתמש גם במגנט כדי לבדוק אם בסיס כלי הבישול מגנטי.

השתמש רק בסירים ומחבתות העשויים מחומר פרומגנטי המתאים לכיריים אינדוקציה. בדוק את הסמל (בדרך כלל מוטבע בתחתית) כדי לקבוע אם הסיר מתאים. ניתן להשתמש גם במגנט כדי לבדוק אם בסיס כלי הבישול מגנטי.

**סירים ומחבתות ריקים**

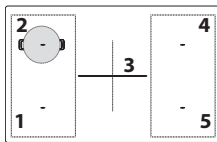
הכיריים מצוידים במערכת בטיחות פנימית המפעילה את פונקציית "כיבוי אוטומטי" כאשר מזוהה טמפרטורה גבוהה מדי. השימוש בסירים ומחבתות ריקים עם בסיס דק אינו מומלץ, אך אם נעשה בהם שימוש, הטמפרטורה עלולה לעלות מהר יותר מהזמן הדרוש להפעלת ה"כיבוי האוטומטי" באופן מיידי, עם סיכון של נזק למחבת או למחבת. משטח כיריים. במידה וזה קרה, אל תיגע במחבת או במשטח הכיריים. המתן עד שכל הרכיבים יתקררו. אם מופיעה הודעת שגיאה כלשהי, התקשר למרכז השירות.

**גודל מתאים של בסיס סיר/מחבת עבור כל אחד מאזורי הבישול השונים**

כדי להבטיח שהכיריים יתפקדו כהלכה, יש להשתמש בסירים בעלי קוטר מתאים (יש לעיין בטבלה שלהלן). שימו לב שיצרני כלי בישול לרוב מספקים את גודל הקוטר העליון של כלי הבישול, ולא את קוטר הבסיס. כדי להבטיח שהכיריים יפעלו כמצופה, השתמש תמיד באזור בישול בגודל התואם לגודל הפרומגנטי של בסיס כלי הבישול. מרכז את המחבת/סיר בצורה נכונה על אזור הבישול בשימוש. מומלץ לא להשתמש בסירים גדולים מגודל אזור הבישול.

**שימוש בכלי בישול לפי אזור**

פרומגנטי מתאים בסיס (מ"ס)	צורת כלי בישול מתאימים	אזור
16-21	עגול או מרובע	1 או 2
16-21	עגול	3
16-21	עגול או מרובע	4 או 5
צד קצר 21-16 צד ארוך 38-24	אובלי או מרובע	4 + 5 ו-1+2 (Flexi Zone)



כלי הבישול	חומרים	מאפיינים
כלי בישול מומלצים	תחתית הבסיס סנדוויץ' עשוי מפלדת אל חלד, פלדה מצופה אמיל, ברזל יצוק.	מבטיח יעילות אופטימלית, מתחמם במהירות ומפזר חום באופן שווה..
כלי בישול מתאימים	הבסיס אינו פרומגנטי לחלוטין (מגנט נדבק רק בחלק מבסיס כלי הבישול)	רק האזור הפרומגנטי מתחמם. כתוצאה מכך, עלול להתחמם פחות מהר והחום עלול להתפזר פחות שווה.
כלי בישול מתאימים	בסיס פרומגנטי מכיל אזורים עם אלומיניום או בעל אזור שקוע במרכז.	השטח הפרומגנטי קטן משטח בסיס כלי הבישול בפועל. כתוצאה מכך, ייתכן שהספק יסופק פחות וייתכן שכלי בישול לא יתחממו מספיק. ייתכן שלא יזוהו כלי בישול.
לא מתאים	פלדה דקה רגילה, זכוכית, חרסנושית, אלומיניום וחומרים לא פרומגנטיים אחרים, או כלי בישול עם רגלי גומי	כלי בישול לא מזוהים ולא יתחממו.

**הערה:** כל כלי הבישול חייבים להיות בעלי בסיס שטוח. בדוק מעת לעת את הבסיס עבור כל סימן של עיוות, מכיוון שחלק מכלי הבישול עלולים לעבור דפורמציה עקב חום גבוה. שימוש בכלי בישול שאינם תואמים לגדלים ולמאפיינים המומלצים עלול להשפיע באופן משמעותי על ביצועי הבישול ולגרום לתוצאות לא משיבועות רצון.

**מתאמים עבור סירים/מחבתות שאינם מתאימים לאינדוקציה**

השימוש בלוחות מתאם משפיע על היעילות ולכן מאריך את הזמן הנדרש לחימום מים או מזון. ודא שהקוטר הפרומגנטי של בסיס כלי הבישול תואם את קוטר לוחית המתאם והן עם קוטר

**שימוש ראשון**

**ניהול הספק**

במועד הרכישה, הכיריים מוגדרים להספק מרבי. התאם את ההגדרה על בסיס המגבלות של מערכת החשמל הביתית שלך, כפי שמוסבר בפסקה הבאה.

הערות: בהתאם להספק שנבחר בכיריים, יתכן ותהיה הגבלה אוטומטית של חלק מרמות ההספק ושל הפונקציות בחלק מאזורי הבישול (למשל הרתחה או חימום מהיר) כדי למנוע חריגה מהמגבלה שנבחרה.

הטבלה שלהלן מציגה את ההספק המשמש כל אזור עבור כל פונקציה, כדי לעזור לך להבין את מגבלות השימוש האפשריות בהתבסס על הגדרת הכוח שנבחרה.

אזור	1 או 2	3	4 או 5	4 + 5
רמת הספק 18 (קילוואט)	2.2	2.5	2.2	2.2
BOOSTER (קילוואט)	3.7	3.7	3.7	3.7
HEAT CONTROL (קילוואט)	1.4	1.4	NA	NA
בסיוע רתיחה (BOIL&COOK)	3.0	3.0	NA	NA
המסה (קילוואט)	NA	NA	0.05	NA
שמור חם (קילוואט)	NA	NA	0.2	NA

דוגמאות עם התייחסות לערכים בטבלה למעלה:

אם תגדיר את "הגדרת ניהול הספק" ל-4 קילוואט ותפעיל מספר אזורי בישול בו-זמנית, הכיריים יתאימו אוטומטית את רמות ההספק שלא יחרגו ממגבלת ההספק הכללי (למשל 4 קילוואט).

לדוגמה, כאשר "הגדרת ניהול הספק" מוגדרת ל-4 קילוואט, אם תגדיר את אזור 4 ב"בוסטר" (=3.7 קילוואט) ולאחר מכן תנסה להפעיל את אזור 1 ברמה 18 (2.2 קילוואט), ההספק הכולל שסופק יעלה הגבול של 4 קילוואט (3.7 + 2.2 = 5.9 קילוואט). מסיבה זו, הכיריים יכוונו אוטומטית את רמות ההספק באופן הבא: אזור הבישול 4, שהוגדר בעבר ב"בוסטר", יוגדר ברמה 18 (=2.2 קילוואט), בעוד שאזור הבישול 1 ברמה 15 (=1.6 קילוואט, רמת ההספק המקסימלית שלא תחרוג ממגבלת ה-4 קילוואט).

**תפריט הגדרות: שינוי ההגדרות הבסיסיות**

לאחר שחיברת את ההמכשיר לאספקת החשמל הראשית, תוכל לשנות את הגדרות ברירת המחדל על ידי כניסה לתפריט ההגדרות תוך 60 שניות:

- לאחר חיבור הכיריים לאספקת החשמל הראשית, המתן עד שכל הנוריות ידלקו ויכבו ברצף.
- לחץ והחזק את לחצן ההפעלה/כיבוי (ⓘ) כדי להדליק את הכיריים.
- לחץ על לחצן נעילת המקשים (Ⓢ) למשך 6 שניות לפחות כדי להיכנס לתפריט ההגדרות. התעלמו מצליל הפעלת המקשים שישמע לאחר 3 שניות של לחיצה.
- סוג ההגדרה (למשל "PL") יוצג בתצוגת אזור הבישול השמאלית העליונה, וערך ברירת המחדל (או הנכחי) שלו (למשל "2\_5") יופיע בתצוגת אזור הבישול השמאלית התחתונה.
- ניתן לבחור את סוג ההגדרה באמצעות החצים למעלה (⬆) ולמטה (⬇) של אזור הבישול השמאלי העליון. ניתן לשנות את ערכו באמצעות החצים למעלה (⬆) ולמטה (⬇) של אזור הבישול השמאלי התחתון. ראה את הטבלה שלהלן עבור סוגי ההגדרות, ערכי ברירת המחדל וערכים אפשריים.
- לחץ על הלחצן הפעלה/כיבוי כדי לאשר.
- ללא אישור, הכיריים ייצאו מתפריט ההגדרות ויחזרו לערכים הקודמים תוך 30 שניות.

פקודה	סוג הגרה	שמאל a עליון	שמאל תחתון (ברירת מחדל)	ערכים אפשריים
1	הגבלת הספק	PL	7_4	2_5 קילוואט; 4_0 קילוואט; 6_0 קילוואט; 7_4 קילוואט; 9_0 קילוואט; 11_0 קילוואט
2	צליל שמע	שמע	On	הפעלה/כיבוי
3	מצב הדגמה	dE	Off	הפעלה/כיבוי

**הערות:** ברגע שפונקציית מצב ההדגמה הופעלה, היא תישאר מופעלת גם אם אספקת החשמל הראשית מופסקת.

### איציז להפעיל Heat Control:



#### בסיוע רתיחה (BOIL&COOK)

פונקציה זו מביאה מים לרתיחה ומכוונת את העוצמה באופן אוטומטי כדי לשמור על רתיחה עד שתהיה מוכן להוסיף את האוכל שלך. פונקציה זו מסייעת גם במניעת רתיחה יתר ובזבז אנרגיה בהשוואה למצב Booster. כדי לחסוך באנרגיה ולהאיץ את תהליך הרתיחה, אנו ממליצים לכסות את המחבת במכסה.

רתיחה מסייעת זמינה רק באזורי בישול עם הסמל

**הערה:** בעת שימוש בפונקציה זו, הסיר צריך להיות בקוטר בסיס של 160 - 210 מ"מ ולהיות מלא במים עד בין 1/2 ל-3/4 מנפחו. קחו בחשבון שהנפח המרבי שניתן להשתמש בו עם פונקציה זו הוא כ-4 ליטר. אין להוסיף מלח למים לפני שהגיעו לרתיחה, שכן הדבר ימנע מהמערכת לפעול כמצופה.

לביצועים אופטימליים, רצוי למקם את כלי הבישול במרכז אזור הבישול, להשתמש במים בטמפרטורת החדר ולהפעיל את הפונקציה כאשר אין מחוון 'חום שירי'.

**חשוב:** פונקציה זו מיועדת לשימוש עבור מים רותחים בלבד, לא עבור חלב או סוגים אחרים של מזלים.

בהתבסס על כלי הבישול הקיימים בשוק, ייתכן שהפונקציה לא תפעל כמצופה.

#### איציז להפעיל Assisted Boil:

1. ממלאים את הסיר במים (ראה הערות למעלה).

2. הנח את כלי הבישול על אזור בישול עם הסמל

3. בחר בלחצן Assisted Boil

4. לחץ על לחצן Assisted Boil פעם אחת אם Heat Control זמינה באזור בישול אחד בלבד. אם Heat Control זמינה ביותר מאזור בישול אחד, לחץ על הלחצן מספר פעמים עד שתגיע לאזור הבישול שבו תרצה להשתמש בפונקציית Assisted Boil. חיזוי "b-" יופיע בתצוגה כדי להדריך אותך דרך האזורים.

5. כאשר האזור נבחר, תראה b- מהבהב בתצוגת האזור למשך מספר שניות ולאחר מכן הפונקציה תתחיל אוטומטית.

6. כאשר הפונקציה Assisted Boil מתחילה, תופיע אנימציה בתצוגה במהלך שלב החימום.

7. תוך 90 שניות מרגע שהמים מתחילים לרתוח, הפונקציה תודיע לך על כך עם אות קולי. הנפשה תיעלם, והכיריים מכוונות אוטומטית את רמת העוצמה ל-15 כדי לשמור על רתיחה עדינה.

8. בהתאם לכלי הבישול בשימוש, רמת הכוח עשויה לרדת אוטומטית לרמה 15 מבלי להגיע לנקודת הרתיחה של המים. על מנת להגיע לנקודת רתיחה, ניתן להגביר את רמת ההספק של אזור הבישול בשימוש. לחלופין, אתה יכול לנסות להשתמש במחבת אחרת התואמת לבישול אינדוקציה. אם התנאים המתוארים לעיל אינם מתרחשים, אנו מציעים לכבות את פונקציית Boil&Cook ולקבוע את רמות העוצמה באופן ידני להמשך הבישול.

9. הוסף את האוכל שלך ובמידת הצורך שנה את רמת העוצמה כדי להתאים את עוצמת הרתיחה לפי הצורך. בחירת ההספק תהיה מוגבלת לרמות המתאימות לתחזוקת הרתיחה (כלומר רמות 10 - 18).

#### הערה:

- בין אם המים רותחים או לא, לאחר כ-15 דקות מהפעלת הפונקציה הכיריים מכוונים אוטומטית את רמת ההספק ל-15 והאנימציה נעלמת.
- בהתאם להגדרת ניהול צריכת החשמל או רצף הפעלת אזור הבישול, ייתכן שפונקציית Assisted Boil לא תהיה זמינה. הכיריים יודיעו לך עם אות קולי.
- בעת שימוש בפונקציה זו, לא תוכל להגדיר טיימר במהלך שלב חימום המים. ניתן להפעיל את הטיימר רק לאחר קבלת הודעה קולית שהמים הגיעו לנקודת רתיחה.
- המערכת מסוגלת לנטר את הליך הרתיחה, אך תמיד רצוי להישאר בקרבת מקום כאשר הכיריים בשימוש.
- אם יש אפשרות להשתמש ב-Boil&Cook במספר אזורים בכיריים שלך, ניתן להפעיל רק פונקציית Boil&Cook אחת לכל צד. עם זאת, במהלך תהליך הבחירה, האנימציה (נחש) תוצג באותו צד למשך מספר שניות למרות שלא ניתן להפעיל את הפונקציה.

1. הנח את כלי הבישול על האזור עם הסמל
2. יש ללחוץ על סמל
3. השתמש בחץ למעלה () כדי לבחור את הטמפרטורה הדרושה. הגדרת ברירת המחדל היא 45° צלזיוס. אתה יכול להגביר את הטמפרטורה עד 200° צלזיוס, בהתאם לצרכים שלך (עייני בטבלה למטה לטיפים לבישול). השתמש בחץ למטה () כדי להוריד את הטמפרטורה.
4. במהלך שלב החימום, חץ למעלה () יבהב ליד הטמפרטורה שנבחרה.
5. כאשר כלי הבישול הגיעו לטמפרטורה שנקבעה, הכיריים יודיעו לך עם אות קולי והחץ למעלה () יפסיק להבהב. עכשיו אתה יכול להוסיף אוכל.
6. לאחר שהגיעה לנקודת ההגדרה, תוכל להשתמש בחצים למעלה () () למטה כדי לכוון את הטמפרטורה בפעימות של 5° צלזיוס.
7. אם הטמפרטורה החדשה שנבחרה נמוכה מהמנוכחית, חץ למטה () יבהב ליד הטמפרטורה שנבחרה עד לנקודת ההגדרה החדשה. אם הטמפרטורה החדשה שנבחרה גבוהה מהמנוכחית, חץ למעלה () יבהב ליד הטמפרטורה שנבחרה עד לנקודת ההגדרה החדשה.
8. אם תגדיר טיימר באזור שבו פונקציית Heat Control פעילה, הטיימר יתחיל רק לאחר הגעה לנקודת ההגדרה. התצוגה תציג את הספירה לאחור של הטיימר במקום הטמפרטורה. במהלך הספירה לאחור, הקש על החץ למעלה () או למטה () כדי לראות את הטמפרטורה שנקבעה. לאחר 3 שניות, הספירה לאחור תופיע שוב.

### HEAT CONTROL - טיפים לבישול

הטבלה שלהלן מספקת כמה הצעות לגבי טכניקות בישול עבור כל טמפרטורה.

חום גבוה		חום בינוני		חום נמוך	
200°C	180°C	150°C	130°C	80°C	45°C
גריל (הקה, רקות)	טיגו מוקפץ	חביתה מקושקשת (ביצים)	טיגון עדין (תערובת בסיס ירקות)	שמירה על חום	המסה (שוקולד, חמאה)
צריבה (סטייק, צלי)	השחמה (פנקייקים, טוסטים)	קירמול (סוכר, ירקות)	קונפי (ירקות, הרמת משקעים)	הסמכה/הקרמה (ריזוטו)	הפשרה (בשר, דגים)
			רתיחה על אש קטנה (120°C)		

עייני בסעיף "רתיחה מסייעת" או השתמש בפונקציית Booster להרתחה מהירה.

#### הערות:

- המערכת מסוגלת לנטר את טמפרטורת הבישול, אך תמיד רצוי להישאר בקרבת מקום כאשר הכיריים בשימוש.
- בהתאם לרצף הפעלת אזור הבישול, ייתכן שפונקציית Heat Control לא תהיה זמינה. הכיריים יודיעו לך עם אות קולי.



סרוק את קוד ה-QR כדי לפתוח את סודות הבישול עם בקרת חום. גלה כמה קל ומתגמל זה לבשל עם טמפרטורה על ידי ביקור באתר האינטרנט שלנו, שבו תוכל למצוא הדרכה על מגוון טכניקות בישול, ארוחות יומיומיות ומנות חדשות ומרגשות באמצעות מתכונים שלב אחר שלב.

### מחווים

#### Hot חום שירי

אם מופיע "Hot" בתצוגה, המשמעות היא שאזור הבישול חם. נורית החיזוי תאיר אפילו אם האזור לא הופעל אבל התחמם (עקב שימוש באזורים הסמוכים או עקב הנחת סיר חם עליו). כאשר אזור הבישול יתקרר, הודעת "Hot" תיעלם.

#### הסיר במיקום הלא נכון או לא נמצא

סמל זה יופיע אם הסיר לא מתאים לבישול באינדוקציה, אינו ממוקם כהלכה או אינו בגדול המתאים לאזור הבישול שנבחר. אם לא התגלה סיר תוך 30 שניות מביצוע הבחירה, אזור הזמן ייכבה.

**BOOSTER P פונקציית**

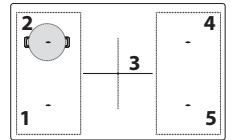
Booster הוא מצב מיוחד עם רמת עוצמה גבוהה מרמה 18, לחימום המהיר ביותר. מצב זה יכול לקבל משך זמן שונה בהתאם לאזור בו נעשה שימוש (עיי' בטבלה למטה). לאחר שזמן ה-Booster עבר, ההספק יופחת אוטומטית לרמה 18.

**חשוב:** אין להשתמש במחבת ריקה או שמן/חמאה. פונקציה זו אידיאלית עבור מים רותחים **הערה:** בהתאם להגדרת ניהול החשמל, ייתכן שפונקציית ה-Booster לא תהיה זמינה עבור אזורי בישול מסוימים. יתר על כן, אם תגדיר אזור בישול אחד ל-Booster ולאחר מכן תפעיל אזור אחר, הראשון יופחת לרמה המקסימלית הזמינה (אפילו נמוכה בהרבה מרמה 18) כדי לאפשר את השימוש השני. אזור הבישול השני יוגדר או יוגבל בהתבסס על הכוח הנותר הזמין ביד זה של הכיריים.

אנא זכור גם כי אספקת החשמל עשויה להשתנות בהתאם לגודל ולחומר של כלי הבישול בשימוש.

**הגדרת אזורים**

אזור	הספק נומינלי (רמה 18, קילוואט)	הספק Booster (קילוואט)	משך Booster (דק')
1 או 2	2.2	3.7	10
3	2.5	3.7	10
4 או 5	1.5	2.2	10
4+5 או 1+2 (Flexi Zone)	2.2	3.7	10



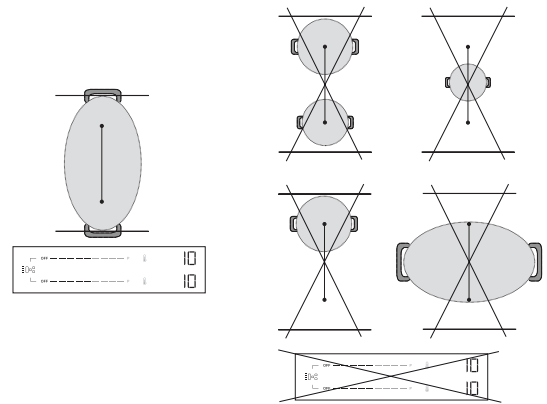
הערות: הערכים בטבלה מתייחסים לתנאי בדיקה כמתוארים בתקן הנורמטיבי להערכת הביצועים של מכשירי בישול. ההספק המוצג עשוי להשתנות בהתאם לגודל או לחומר של כלי הבישול המשמשים.

**אזור בישול גמיש (FLEXI ZONE)**

באמצעות פונקציה זו ניתן לשלב שני אזורי בישול לאחד וארוך יותר כדי להכיל כלי בישול מלבניים, אובליים או מוארכים, ולהשתמש בהגדרה אחת עבור כל האזור המשולב. כדי להבטיח את התוצאות הנכונות, השתמש רק בסירים ומחבתות עם בסיס פרומגנטי ארוך מסיפק כדי לכסות את שני האזורים בו זמנית. הנח את כלי הבישול במרכז אזור מלבני הבישול הגמיש.

עיי' באיור שלהלן לקבלת דוגמאות לשימוש נכון ושגוי.

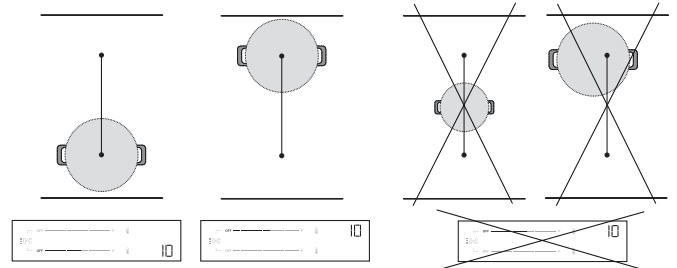
**הערה:** סיר עגול גדול המשמש באמצע עלול להתחמם פחות מהר והחום עשוי להתפזר פחות שווה.



**חשוב:** עם סירים ומחבתות עם בסיס פרומגנטי של 21 ס"מ ומטה, מומלץ להשתמש באזורי הבישול הבודדים **מבלי להפעיל את מצב הבישול הגמיש (Flexi Zone)**. הנח את כלי הבישול על האזור הקדמי או האחורי, ולאחר מכן הפעל את האזור הזה.

אם Flexi Zone פעיל, פונקציית Heat Control לא תהיה זמינה כך שלא תראה אותה בלוח הבקרה.

עיי' באיור שלהלן לקבלת דוגמאות לשימוש נכון ושגוי.

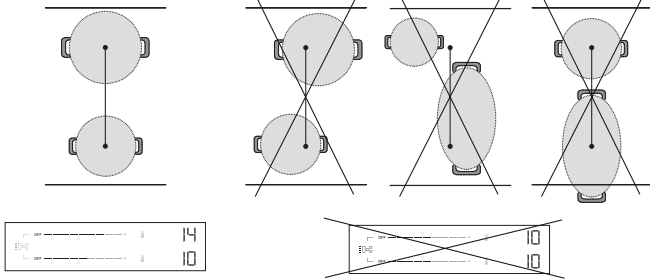


**Flexi Zone משמש כשני אזורים בודדים**

בשימוש עם שני סירים או מחבתות בו-זמנית, רצוי למקם את הראשון באזור האחורי והשני באזור הקדמי (עיי' באיור למטה). במקרה זה, יש להפעיל את האזור **מבלי שימוש במצב הבישול הגמיש (Flexi Zone)**.

לביצועים מיטביים, ודא ששתי המחבתות ממוקדות באזורים המתאימים. אל תזיז סיר/מחבת אחד מחוץ למרכזו כדי לפנות מקום לשני. בעת מיקום כלי הבישול, אל תצא מחוץ לאזור הבישול או על גבי לוח הבקרה.

עיי' באיור שלהלן לקבלת דוגמאות לשימוש נכון ושגוי.



**פונקציות אוטומטיות**

כיריים אלה מספקות לך כמה פונקציות אוטומטיות שסייעו לך בתהליך הבישול. שים לב שיייתכן שהם לא יהיו זמינים, בהתאם להגדרת ניהול צריכת החשמל (ראה סעיף ניהול צריכת חשמל). לדוגמה, אם ניהול הספק הוגדר ל-2.5 קילוואט וכמה אזורים כבר נמצאים בשימוש, ייתכן שיתרת הספק לא תספיק כדי להפעיל פונקציה אוטומטית. הכיריים יודיעו לך עם אות קולי.

**המסה**

פונקציה זו מגדירה אוטומטית את רמת ההספק האידיאלית להמסה. היא מאפשרת להמיס מזון עדין כמו שוקולד או חמאה, ולהשאירו מומס מבלי להסתכן בכך שישרף או יידבק לסיר/מחבת.

**שמירה על חום**

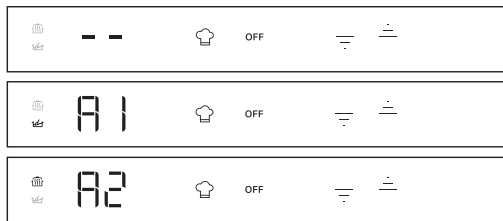
פונקציה זו מגדירה אוטומטית את העוצמה האידיאלית לשמירה על טמפרטורת המזון לאחר הבישול ולפני ההגשה. שימו לב שהמזלים מצטמצמים עם הזמן כאשר המזון נשמר חם.

**פונקציות אוטומטיות אלו זמינות רק באזורי בישול סטנדרטיים (אזורים עם הסמל ☺).**

**אופן הפעלת הפונקציות האוטומטיות:**

די להפעיל את הפונקציות האוטומטיות, לחץ על הסמל ☺. התצוגה תציג שני סמלים מוארים עמומים: ☺ (לשמור על חום) בחלק העליון ו-☺ (נמס) בחלק התחתון.

השתמש בחצים למעלה (⬆) ולמטה (⬇) כדי לבחור את הפונקציה הדרושה. התצוגה תראה "A1" להמסה או "A2" לשמירה על חום, והסמל המתאים יתפוך לבהיר יותר.



**HEAT CONTROL - בישול בסיוע טמפרטורה**

פונקציה זו מאפשרת לך לבחור ולבשל בטמפרטורה הרצויה (כמו שהיית עושה בתנור), במקום להשתמש ברמות הספק סטנדרטיות. עם תכונה זו, הכיריים יתאימו אוטומטית את החום וישמרו על טמפרטורת כלי בישול יציבה, תוך ביטול הצורך בהתאמות קבועות.

**פונקציה זו זמינה רק באזורי בישול עם הסמל ☺**

**הערה:** הטמפרטורה המוצגת מתייחסת למרכז כלי הבישול הריק. בהתאם לכלי הבישול הספציפיים שבהם אתה משתמש, הטמפרטורה המוצגת עשויה להיות שונה מטמפרטורת כלי הבישול בפועל. לביצועים מיטביים, רצוי למקם את כלי הבישול במרכז אזור הבישול ולהפעיל את הפונקציה כאשר אין מחוץ לחום שירי (Hot) פעיל.

**חשוב:** פונקציה זו אינה מיועדת לשמש להרתחת מים או טיגון עמוק. מסיבה זו, המים לא ירתחו גם אם תבחר טמפרטורה גבוהה מ-100 מעלות צלזיוס. עיי' בסעיף "רתיחה מסייעת" או השתמש בפונקציית Booster להרתחה מהירה.

<p>עין בסעיף "ניהול הספק" או "פונקציית Booster". כדי להבטיח שהמכשיר פועל כראוי, הכיריים חייבים לקבל אזורור נאות מאספקת אוויר צח מספקת. בדוק שהכיריים הותקנו תוך הקפדה על הנחיות המתוארות בסעיף ההתקנה. ודא ששום חפץ לא חוסם את החלק האחורי והתחתון של הכיריים.</p>	<p>ווסת החשמל מגביל את הפעלת הפונקציה המיוחדת בהתאם להגדרת ניהול ההספק שנבחרה עבור הכיריים (למשל 2.5 קילוואט). לפונקציית ה-Booster יכול להיות משך זמן שונה בהתאם לאזור שבו נעשה שימוש. לאחר שזמן ה-Booster עבר, ההספק יופחת אוטומטית לרמה 18. ייתכן שאזורור הכיריים לא יהיה מספק כדי להבטיח את פעולתו התקינה של הכיריים.</p>	<p>הכיריים מגדירים אוטומטית את רמת ההספק המקסימלית הזמינה (נמוכה אפילו מזו שהוגדרה) כדי להבטיח שניתן יהיה להשתמש באזור הבישול.</p>	<p>כאשר אתה בוחר רמת הספק או משתמש בפונקציית Booster, רמת הכוח יורדת אוטומטית.</p>
<p>אם כלי הבישול שלך מתאימים לבישול אינדוקציה (ראה סעיף אביזרים) וממוקמים נכון על אזור הבישול הדרוש, נסה להשתמש בו על אזור בישול קטן יותר. אחרת, אנא השתמש בכלי בישול מתאימים (ראה סעיף אביזרים).</p>	<p>סמל זה יופיע אם הסיר לא מתאים לבישול באינדוקציה, אינו ממוקם כהלכה או אינו בגדול המתאים לאזור הבישול שנבחר. אם לא התגלה סיר תוך 30 שניות מביצוע הבחירה, אזור הזמן "יכבה".</p>	<p>כלי בישול לא מזוהים. אזור הבישול נכבה לאחר 30 שניות.</p>	<p>U</p>
<p>ישבש או נקה ו/או הסר את החפץ כך שניתן יהיה להדליק את הכיריים 60 שניות לאחר הופעת הודעת הכיבוש. אם פונקציית נעילת המקשים הופעלה בטעות, לחץ על לחצן נעילת המקשים למשך 3 שניות כדי להשבת אותה. לחץ על הלחצן הפעלה/כיבוש כדי להדליק את הכיריים.</p>	<p>שפיכת מים, גלישת מזון ו/או חפץ הממוקם על לחצני לוח הבקרה עלולים לחקות את האצבע שלך ולהפעיל או להשבית בטעות כל אחד מכפתורי הכיריים:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>כפתור ההפעלה/כיבוש, הגורם לכיבוש הכיריים שלא במתכוון</li> <li>לחצן נעילת המקשים, הגורם להפעלה לא רצויה של פונקציית נעילת המקשים אם לוחצים עליו ברציפות במשך יותר מ-3 שניות. הפונקציה נשאר פועלה גם לאחר כיבוש הכיריים, עם סמל נעילת המקשים ונורות דולקות</li> <li>מקלדת הגלילה, מה שגורם לשינוי לא רצוי ברמות הכוח.</li> </ul> <p>הכיריים נכבים מעצמו (מציג את ההודעה "OFF") אם לא נמקים אותו תוך 8 שניות.</p>	<p>הכיריים משמיעים שני צלילים קוליים ומכבים בעצמו תוך הצגת ההודעה "OFF". ההודעה "OFF" מוצגת לאחר מכן למשך עד 60 שניות, שבמהלכן לא ניתן להפעיל את הכיריים מחדש והיא חוזרת על שני הצלילים קוליים קצרים כל 5 שניות.</p>	<p>הכיריים משמיעים שני צלילים קוליים ומכבים בעצמו תוך הצגת ההודעה "OFF". ההודעה "OFF" מוצגת לאחר מכן למשך עד 60 שניות, שבמהלכן לא ניתן להפעיל את הכיריים מחדש והיא חוזרת על שני הצלילים קוליים קצרים כל 5 שניות.</p>
<p>השתמש ב- (Assisted Boil (Boil&amp;Cook) או בפונקציית Booster.</p>	<p>אתה משתמש בבקרת חום כדי להרתיח מים.</p>	<p>המים אינם רותחים כאשר הטמפרטורה מגדרת באמצעות פונקציית בקרת החום.</p>	<p>המים אינם רותחים כאשר משתמשים ב-Heat Control ( )</p>
<p>השתמשו במחבת בקוטר גדול מהמינימום המצוין במדריך עבור אזור הבישול הספציפיים, או השתמשו במחבת בעלת ביצועים גבוהים יותר (עיינו בסעיף האביזרים).</p>	<p>רעשי נקישה ו/או תקתק מתמשכים אלה מתרחשים כאשר המחבת אינה מסוגלת לקבל את מלוא הכוח המועבר עבור רמת הכוח שנקבעה. קוטר המחבת עשוי להיות נמוך מהמינימום המצוין במדריך למשתמש עבור אזורי בישול ספציפיים. גם אם אתה משתמש במחבת עם המידות הנכונות, בחלק מדגמי המחבת יש בסיס מכוסה חלקית על ידי תוספות מתכת (או ללא חלוקה פרומגנטית שווה), והם לא תמיד מתפקדים כמצופה.</p>	<p>צליל נקישה ו/או תקתוק נשמע כאשר כלי בישול ממוקמים.</p>	<p>צליל נקישה ו/או תקתוק נשמע כאשר כלי בישול ממוקמים.</p>
<p>עין בסעיף "שימוש ומיזם" למידע נוסף. הפעל את הכיריים באופן ידני.</p>	<p>הכיריים יכבו אוטומטית במצבים הבאים:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>במקרה של שפיכת מים, גלישת מזון או חפצים הממוקמים על לחצני לוח הבקרה שעלולים להפעיל בטעות את לחצן ההפעלה/כיבוש. אם פריטים אלו לא יוסרו תוך 8 שניות, הכיריים יכבו אוטומטית תוך הפקת צליל.</li> <li>אם אין אינטראקציה עם לוח הבקרה במשך יותר מ-30 שניות, ואין אזור בישול פעיל.</li> <li>אם לא זוהה כלי בישול במשך יותר מ-30 שניות, ולא הייתה אינטראקציה עם לוח הבקרה במשך אותו זמן.</li> <li>זמן העבודה המרבי עבור רמת כוח או פונקציה חלף, ולא הייתה אינטראקציה עם הכיריים במשך יותר מ-30 שניות.</li> <li>מקרים אחרים שלא צוינו כאן.</li> </ul>	<p>הכיריים כבויים.</p>	<p>הכיריים כבויים.</p>
<p>אם המים אינם רותחים, ניתן להביא אותם לרתיחה על ידי הגדלת רמת העוצמה של אזור הבישול בשימוש. לחלופין, ניתן לנסות להשתמש במחבת אחרת המתאימה לבישול אינדוקציה. אם הפונקציה אינה מציינת רתיחה תוך כ-90 שניות מרגע שהמים מתחילים לרתוח, אנו ממליצים לכבות את פונקציית Boil&amp;Cook ולהשתמש ברמת ההספק כדי להמשיך בבישול.</p>	<p>בהתאם לכלי הבישול או לכמות המים בשימוש, ייתכן שלא תגיע לנקודת הרתיחה. בין אם המים רותחים או לא, רמת ההספק עשויה לרדת אוטומטית ל-15 לאחר כ-15 דקות מרגע הפעלת הפונקציה.</p>	<p>בזמן השימוש בפונקציית בסיוע רתיחה (Boil&amp;Cook) אינם מגיעים לנקודת רתיחה או הפונקציה אינה מציינת שנקודת הרתיחה הושגה תוך כ-90 שניות מרגע שהמים מתחילים לרתוח.</p>	<p>בזמן השימוש בפונקציית בסיוע רתיחה (Boil&amp;Cook) אינם מגיעים לנקודת רתיחה או הפונקציה אינה מציינת שנקודת הרתיחה הושגה תוך כ-90 שניות מרגע שהמים מתחילים לרתוח.</p>

## צלילים המופקים במהלך ההפעלה

שפיכת מים, גלישת מזון ו/או חפץ הממוקם על לחצני לוח הבקרה עלולים לחקות את האצבע שלך ולהפעיל או להשבית בטעות כל אחד מכפתורי הכיריים, כמו גם להפיק אותות קוליים עקב המגע בין העצמים ללחצנים. אם פריטים אלו לא יוסרו תוך 8 שניות, הכיריים יכבו אוטומטית תוך הפקת צליל אשר לאחר מכן יחזור על עצמו כל 5 שניות עד להסרת החפץ או המים מלוח הבקרה, גם לאחר כיבוש. כדי למנוע כיבוש, הסר את כל הנזלים ששפכו מממשק המשתמש וייבש אותו היטב תוך 8 שניות, או השתמש בפונקציית ניגוב המעניקה לך 30 שניות לניקוי וייבוש. זכור שכפתור ההפעלה/כיבוש תמיד יהיה פעיל.

כירות אינדוקציה עשויות לשרוק או לחרוק במהלך הפעולה התקינה. רעשים אלו מגיעים למעשה מכלי הבישול וקשורים למאפיינים של בסיסי המחבת (למשל כאשר התחתיות עשויות משכבות שונות של חומר, או שאינן אחידות). הם עשויים להשתנות בהתאם לסוג כלי הבישול המשמשים ולכמות המזון הכלולה, ואינם סימן שמשוהו לא בסדר. כיריים אינדוקציה עלולות להפיק קולות נקישה ו/או צלילי תקתוק מתמשכים עם סיר/מחבת ממוקמים. צלילים אלו עשויים להופיע כאשר המחבת אינה מסוגלת לקבל את מלוא הכוח הנמסר עבור רמת ההספק שהוגדרה. השתמשו במחבת בקוטר גדול מהמינימום המצוין במדריך עבור אזורי הבישול הספציפיים, או השתמשו במחבת בעלת ביצועים גבוהים יותר (עיינו בסעיף האביזרים).

טבלת הבישול מציעה עצות בישול לכל רמת עוצמה. ההספק בפועל עבור כל רמת הספק תלוי בממד אזור הבישול ובכלי הבישול בו נעשה שימוש.

עוצמת חימום	טיפים לבישול
<b>עוצמה חזקה (P)</b>	Booster* - מביא את המים לרתיחה במהירות האפשרית. אין להשתמש במחבת ריקה או שמן/חמאה.
17 – 18	מביאים מים לרתיחה, מטגנים בשמן עמוק** מוצרים קפואים.
15 – 16	שמרו על רתיחה יציבה, צריבה, בעבוע, מוקפצים, משחים.
10 – 14	שומרים על רתיחה עדינה, חימום מראש, גריל (למשך זמן רב), מקפיצים, טיגון, קירמול, השחמה, פנקייקים.
5 – 9	בישול איטי, נזידים, הסמכה, תבשילים.
3 – 4	שמירה על חום, הפשרה.
1 – 2	המסה, הקרמה (ריזוטו).
<b>Zero power (כיבוי)</b>	הכירים במצב המתנה או כבוי (שארית חום אפשרית בסוף הבישול, מסומנת על ידי "Hot").

Booster\* הוא מצב מיוחד שמשמש ברמת עוצמה גבוהה מ-18, כדי לחמם מים מהר יותר. מצב זה יכול להישמר למשך זמן מקסימלי של 10 דקות בהתאם לאזור בו נעשה שימוש. לאחר זמן זה, ההספק יפחת אוטומטית לרמה 18.  
\*\* לטיגון עמוק של מוצרים קפואים כגון צ'יפס, מומלץ להשתמש באזורי בישול שאינם של Flexi Zone. אם ברצונכם לטגן בשמן עמוק באמצעות אזורי בישול Flexi Zone, מומלץ להשתמש בחזית.

## ניקוי ותחזוקה

### חשוב:

אם יש את הלוגו של CleanProtect על הזכוכית, הכירים טופלו בטכנולוגיית CleanProtect. ציפוי אקסקלוסיבי זה מבטיח תוצאות נימו מעולות ושומר על משטח הכירים מבריק לזמן רב יותר.  
רצוי לנקות מדי יום, לאחר כל שימוש.  
**לניקוי כירים של CleanProtect, פעל לפי ההמלצות הבאות:**

- הרטיבו את האזורים שיש לנקות במים, וודא שכל האזור המוכתם מכוסה. היזהר לא לשפוך מים על לוח הבקרה.
- הליך הרטבה:
- בתנאים רגילים, המתן לפחות שתי דקות.
- בתנאי לכלוך קשים, המתן לפחות חמש דקות.
- אם המים מתייבשים על הכירים, הרטיבו אותם שוב.
- יש להשתמש בספוג לא שוחק כדי להסיר משקעים ולייבש את הכירים לאחר השימוש.

- לפני הניקוי, יש לוודא שכל אזורי הבישול כבויים ושלא מוצג חייוני על חום שירוי (Hot).**
- אין להשתמש בספוגי ניקוי שוחקים מכיוון שהם גורמים נזק לזכוכית.
- לאחר כל שימוש יש לנקות את הכירים (לאחר שהתקררו) כדי להסיר שאריות מזון או כתמים.
- משטח שאינו נשמר נקי דיו עלול לצמצם את רגישות לחצני לוח הבקרה.
- השתמש במגדר רק אם שאריות דבוקות לכירים. יש לפעול בהתאם להוראות היצרן כדי להימנע משריטת הזכוכית.
- סוכר או מזונות בעלי תכולת סוכר גבוהה עלולים לגרום מים נזק לכירים ויש להסירם מיד.
- מלח, סוכר וחול עלולים אולי לשרוט את משטח הזכוכית.
- יש להשתמש במטלית רכה, מגבת נייר סופגת או מנקה כירים מיוחד (יש לעקוב אחר הוראות היצרן).
- שפיכת נוזלים באזורי הבישול עלולה לגרום לסירים לזוז או לרטוט.
- לאחר ניקוי הכירים, יש לייבש אותם היטב.

## פתרון בעיות

- בדוק שאספקת החשמל לא נותקה.
- אם אינך מצליח לכבות את הכירים לאחר השימוש בהם, נתקו אותם מהחשמל.
- אם מוצג קוד אותיות ומספרים בתצוגה כאשר מפעילים את הכירים, יש לעיין בטבלה הבאה לקבלת הוראות.

קוד תצוגה / בעיה / זוהתה	תיאור	גורמים אפשריים	פתרון
F9E0	חיבור כבל מתח שגוי.	חיבור אספקת החשמל אינו בדיוק כפי שמצוין בסעיף "חיבור חשמלי".	בצע את חיבור אספקת החשמל בהתאם לסעיף "חיבור חשמלי".
F0EA	לוח הבקרה כובה בגלל טמפרטורות גבוהות מדי.	הטמפרטורה הפנימית של הרכיבים האלקטרוניים גבוהה מדי.	יש להמתין להתקררות הכירים לפני שימוש נוסף.
F0E9	אזור הבישול יכבה כאשר הטמפרטורה גבוהה מדי. רמת הספק יורדת, או אזור הבישול נכבה או הכירים נכבות כאשר הטמפרטורות גבוהות מדי.	הטמפרטורה הפנימית של הרכיבים האלקטרוניים גבוהה מדי. יתכן שאזור הכירים לא יהיה מספק כדי להבטיח את פעולתו התקינה של הכירים.	יש להמתין להתקררות אזור הבישול לפני שימוש נוסף כדי להבטיח שהמכשיר פועל כראוי, הכירים חייבים לקבל אוורור נאות מאספקת אוויר צח מספקת. בדוק שהכירים הותקנו תוך הקפדה על הנחיות המתוארות בסעיף ההתקנה. ודא ששום חפץ לא חוסם את החלק האחורי והתחתון של הכירים.
F0E8, F0E6, F0E4, F0E2, F6E2, F6E1, F2E1, F1E1, FCE2, FCE1, F7E6, F7E5, FCE3	נתק את הכירים מאספקת המתח. יש להמתין מספר שניות (יותר מ-10), ולאחר מכן לחבר חזרה את הכירים לאספקת המתח. אם הבעיה ממשיכה, יש להתקשר למרכז השירות ולציין את קוד השגיאה שמופיע בתצוגה.		
dE [כאשר הכירים כבויים]	הכירים אינם מתחממות. הפונקציות לא מופעלות.	מצב הדגמה מופעל.	עקוב אחר ההוראות בסעיף "שימוש ראשון".
פונקציה מיוחדת לא נדלקת והכירים מפיקים אות קולי.	הכירים לא מאפשרים הפעלה של פונקציה מיוחדת.	ווסת החשמל מגביל את הפעלת הפונקציה המיוחדת בהתאם להגדרת ניהול ההספק שנבחרה עבור הכירים (למשל 2.5 קילוואט).	עיין בסעיף "ניהול ההספק".

Ind.C. •  
המספר הסידורי (מספר אחרי האותיות SN על לוחית הדירוג הממוקמת מתחת למכשיר). המספר הסידורי גם מצוין בתיעוד;



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

- כתובתך המלאה;
- מספר הטלפון שלך.

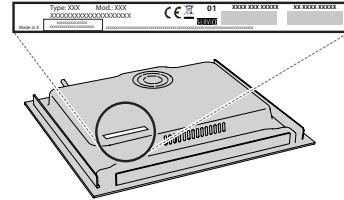
אם יש צורך בתיקון כלשהו, יש ליצור קשר עם השירות לאחר מכירה (כדי להבטיח שימוש בחלפים מקוריים ושהתיקונים יתבצעו כהלכה).

לפני יצירת קשר עם השירות שלאחר המכירה:

1. יש לבדוק אם יש באפשרותך לפתור את הבעיה בעזרת ההצעות בסעיף פתרון בעיות.
2. כבה אתה מכשיר והפעל אותו שוב ובדוק אם התקלה נמשכת.

אם התקלה נמשכת לאחר ביצוע כל הבדיקות המפורטות לעיל, צור קשר עם מרכז השירות שלאחר מכירה הקרוב למקום מגוריך.

- בעת יצירת קשר עם שירות לאחר המכירה של הלקוחות שלנו, ציין תמיד:
- תיאור קצר של התקלה;
  - סוג ודגם מדויקים של המכשיר;



ניתן למצוא את כתבי המדיניות, תיעוד רגיל ומידע נוסף על המוצר על-ידי:

- במכשיר שלך; QR שימוש בקוד
- בקרו באתר של [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs)
- לחלופין, יש ליצור קשר עם השירות לאחר המכירה (ראה מספר טלפון בחוברת האחריות). בכל פניה למוקד שירות הלקוחות שלנו יש לציין את הקודים שרשומים על גבי לוחית הזיהוי של המוצר.

Whirlpool 2024 ©/TM®. מיוצר ברישיון.

