SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.
These instructions and the appliance itself provide important safety warnings to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.
⚠ WARNING: If the hob surface is cracked, do not use the appliance - risk of electric shock.
⚠ WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
⚠ CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.
⚠ WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous - risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water: instead, switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire.
⚠ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
⚠ After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
⚠ The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.

PERMITTED USE

⚠ CAUTION: the appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.
⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.
⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).
⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.
⚠ WARNING: Induction hob may generate the acoustic sound when something is left on the control panel. Switch off the cooktop through the ON/OFF button.

INSTALLATION

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

ELECTRICAL WARNINGS

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

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ WARNING: Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before

performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.
⚠ Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol ♻.
The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

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

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

ENERGY SAVING TIPS

Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking.
The base of your pot or pan should cover the hot plate completely; a container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted.
Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.
Use only flat-bottomed pots and pans.

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 60350-2.
The information related to low power mode of the appliance in accordance with Regulation (EU) 2023/826 can be found in the following link: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

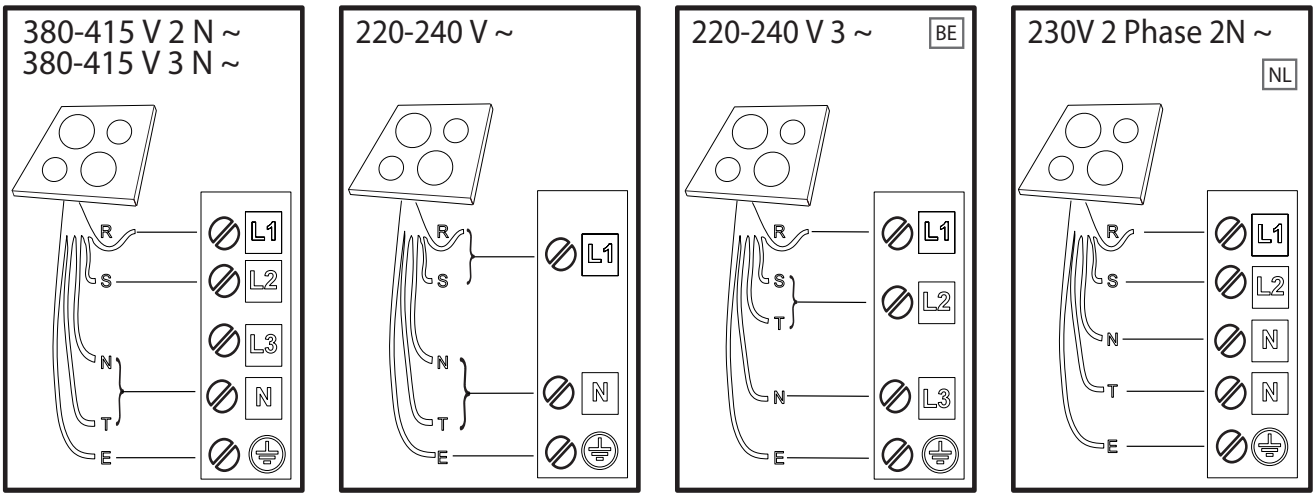
NOTE

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



ELECTRICAL CONNECTION

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



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

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

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

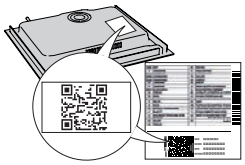
⏚=**E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşi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

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

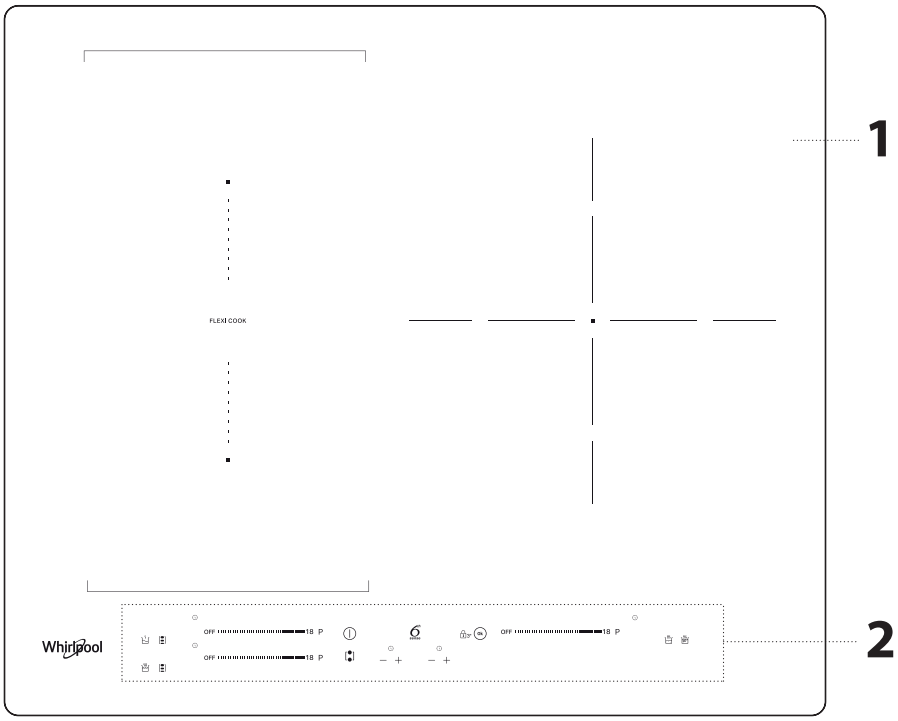
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.register10.eu.**

Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

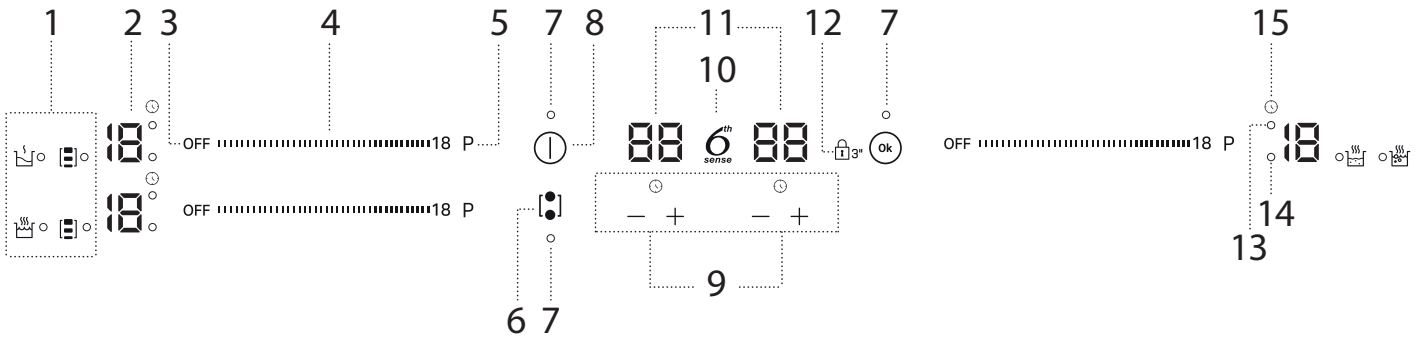


PRODUCT DESCRIPTION



1. Cooktop
2. Control panel

CONTROL PANEL



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

ACCESSORIES

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

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

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

ADAPTERS FOR POTS/PANS UNSUITABLE FOR INDUCTION

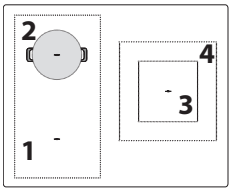
The use of adapter plates affects efficiency and therefore increases the time required to heat water or food. Make sure the ferromagnetic diameter of the cookware base aligns with both the diameter of the adapter plate and the diameter of the cooking zone. If these measurements don't match, efficiency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

EMPTY POTS AND PANS

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

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

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



COOKWARE USAGE BY ZONE

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

FIRST TIME USE

POWER MANAGEMENT

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

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

To set the power of the hob:

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

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

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

ACOUSTIC SIGNAL ON/OFF

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

Any alarms set will remain active.

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

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



DAILY USE

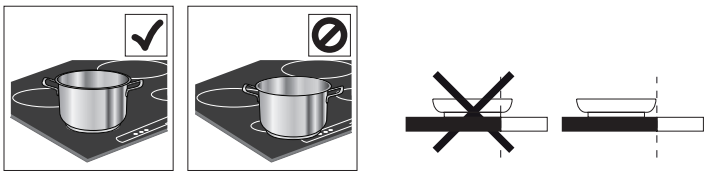
SWITCHING THE HOB ON/OFF

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

POSITIONING

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

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



ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER LEVELS



To activate the cooking zones:

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

To deactivate the cooking zones:

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

CONTROL PANEL LOCK

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

TIMER

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

To activate the timer:

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

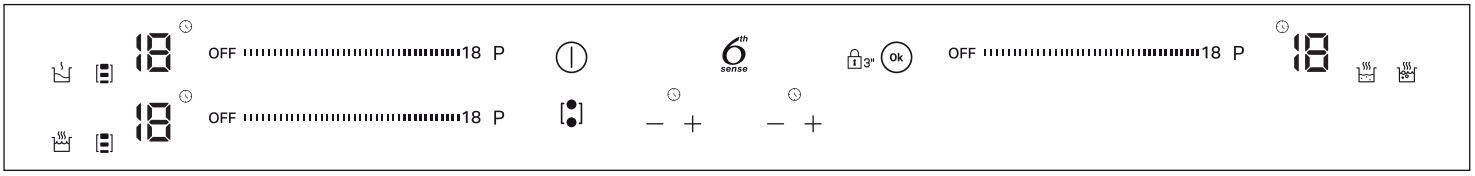
To deactivate the timer:

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

TIMER INDICATOR

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

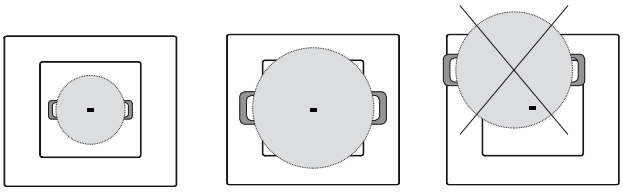
FUNCTIONS



EXTENDIBLE ZONE (DOUBLE ZONE)

Depending on the container's diameter, the zone adapts itself automatically, turning on partially (inner zone) or completely (outer zone).
For more information, refer to the minimum diameter table.

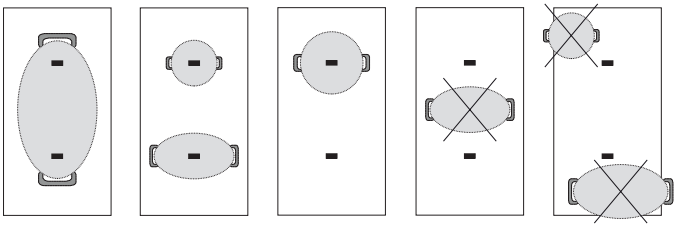
IMPORTANT: Place the pot making sure that its center corresponds to the center of the cooking zone in use (as shown below).



FLEXI COOK

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

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



6TH SENSE

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

MELTING

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

KEEP WARM

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

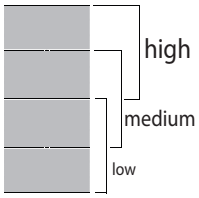
SIMMERING

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

BOILING

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

CHEF CONTROL



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

INDICATORS

RESIDUAL HEAT

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

POT INCORRECTLY POSITIONED OR MISSING

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

COOKING TABLE

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Important:

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

TROUBLESHOOTING

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

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

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

SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

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

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

AFTER-SALES SERVICE

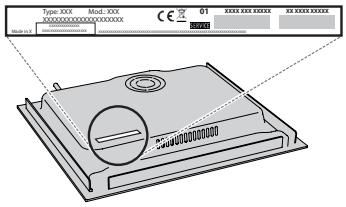
BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

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

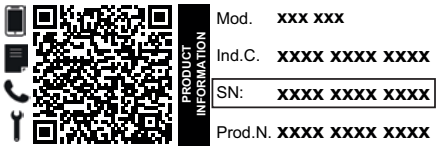
IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

When contacting our Client After sales service, always specify:

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



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



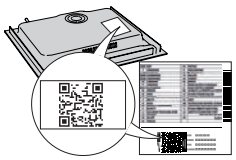
- your full address;
- your telephone number.

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

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

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

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



®/TM/ © 2026 Whirlpool. Produced under license.

SICHERHEITSHINWEISE

DIESE MÜSSEN DURCHGELESEN UND BEACHTET WERDEN

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.
In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.
⚠ WARNUNG: Wenn die Kochfeldoberfläche rissig ist, das Gerät nicht verwenden - Stromschlaggefahr.
⚠ WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.
⚠ VORSICHT: Das Garverfahren muss überwacht werden. Ein kurzes Garverfahren muss kontinuierlich überwacht werden.
⚠ WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Garen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein - Brandgefahr. NIEMALS versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen: Stattdessen das Gerät ausschalten und dann die Flamme zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
⚠ Benutzen Sie die Kochmulde nicht als Arbeitsfläche oder Ablage. Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr.
⚠ Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
⚠ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
⚠ Schalten Sie das Kochfeld nach der Benutzung mit den Bedienelementen aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die Topferkennung.
⚠ WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.
⚠ Das Gargut darf nicht länger als eine Stunde vor oder nach der Zubereitung im oder auf dem Produkt bleiben.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠ VORSICHT: Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.
⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gasthäuser; für Gäste in Hotels, Motels, Bed-and-Breakfast-Anwendungen und anderen Wohnumgebungen.
⚠ Jegliche andere Art der Nutzung (z. B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.
⚠ Dieses Gerät eignet sich nicht für den professionellen Einsatz. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.
⚠ WARNUNG: Das Induktionskochfeld kann einen Signalton erzeugen, wenn etwas auf dem Bedienfeld liegen gelassen wird. Schalten Sie das Kochfeld mit der EIN/AUS Taste aus.

INSTALLATION

⚠ Zum Transport und zur Installation des Gerätes sind zwei oder mehrere Personen erforderlich - Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation verwenden - Risiko von Schnittverletzungen.
⚠ Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fern halten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr. Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.
⚠ Den Unterbauschrank vor dem Einschieben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden und alle Sägespäne und Schnittreste entfernen.

HINWEISE ZUR ELEKTRIK

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

Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.
⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht in nassem Zustand oder barfuß verwenden. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
⚠ Die Installation mit einem Netzkabelstecker ist nicht zulässig, es sei denn, das Produkt ist bereits mit dem vom Hersteller gelieferten Stecker ausgestattet.
⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.

REINIGUNG UND WARTUNG

⚠ WARNUNG: Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist Verwenden Sie niemals Dampfreiniger- Stromschlaggefahr.
⚠ Verwenden Sie keine Scheuermittel oder korrosiven Produkte, Reinigungsmittel auf Chlorbasis oder Topfreiniger.

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol.
Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

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

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

Für Deutschland regelt das Elektrogesetz die Rückgabe von Elektrogeräten noch weitreichender.
Altgeräte können kostenfrei im lokalen Wertstoff- oder Recyclinghof abgeben werden.
Das Gesetz sieht weitere kostenfreie Rückgabemöglichkeiten für Elektro- und Elektronik-Altgeräte im Handel vor:

- Für Produkte, die sie direkt bezogen haben, bieten wir die optionale Rücknahme ihres Altgerätes bei Anlieferung des neuen Gerätes durch den Spediteur.
- Rückgabe in Elektrofachmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400m^2
- Rückgabe in Lebensmittelmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800m^2, wenn diese regelmäßig Elektrogeräte zum Kauf anbieten.
- Rücknahmen über den Versandhandel.

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

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

ENERGIESPARTIPPS

Nutzen Sie die Restwärme Ihrer heißen Platte, indem Sie sie einige Minuten ausschalten, bevor Sie mit dem Garen fertig sind.
Der Boden der Pfanne oder des Topfes sollte die heiße Kochplatte vollständig abdecken; Ein Behälter, der kleiner als die heiße Platte ist, führt zu Energieverlust.
Decken Sie während dem Garen Ihre Töpfe und Pfannen mit dichten Deckeln ab und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Garen ohne Deckel erhöht den Energieverbrauch stark.
Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

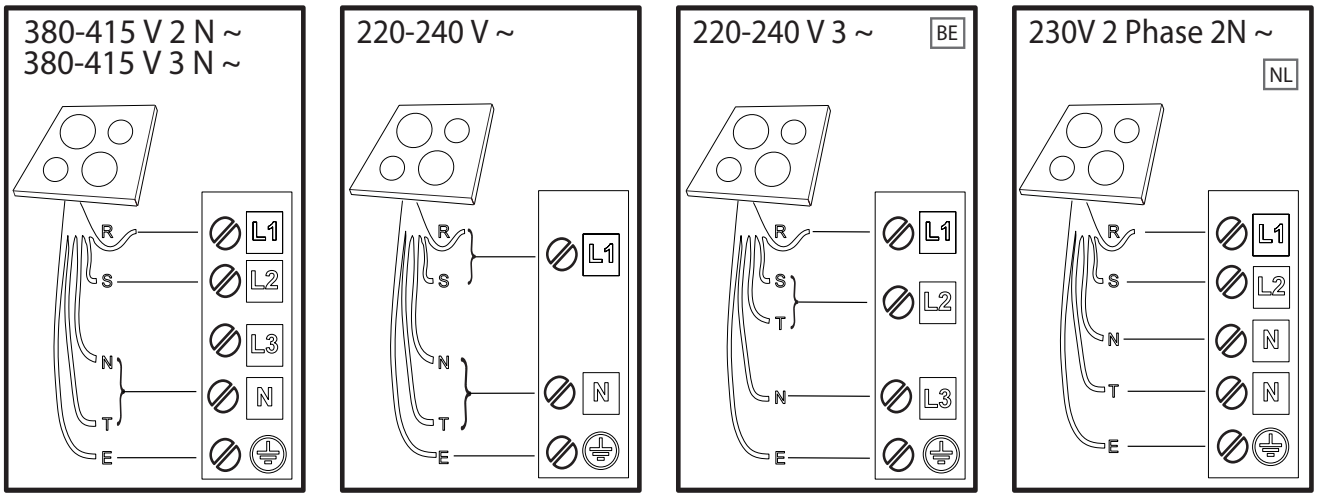
Dieses Gerät entspricht den Ökodesign-Anforderungen von Verordnung (EU) Nr. 66/2014 und den Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in Einklang mit der Europäischen Norm EN 60350-2.
Die Informationen zum Energiesparmodus des Geräts gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie unter dem folgenden Link: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

HINWEIS

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

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss muss erfolgen, bevor das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird.
Der Einbau muss von einer Fachkraft, die über Kenntnisse zu den aktuellen Sicherheits- und Einbaubestimmungen verfügt, durchgeführt werden. Vor allem muss die Installation gemäß den Richtlinien der lokalen Elektrizitätsgesellschaft vorgenommen werden.
Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild unten am Gerät angegebene Spannung der Spannung bei Ihnen zuhause entspricht.
Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben: Verwenden Sie nur Leitungen (einschließlich Erdungsleitungen) der entsprechenden Größe.



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

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

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

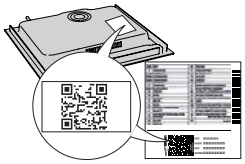
⏚ = **E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/ye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

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

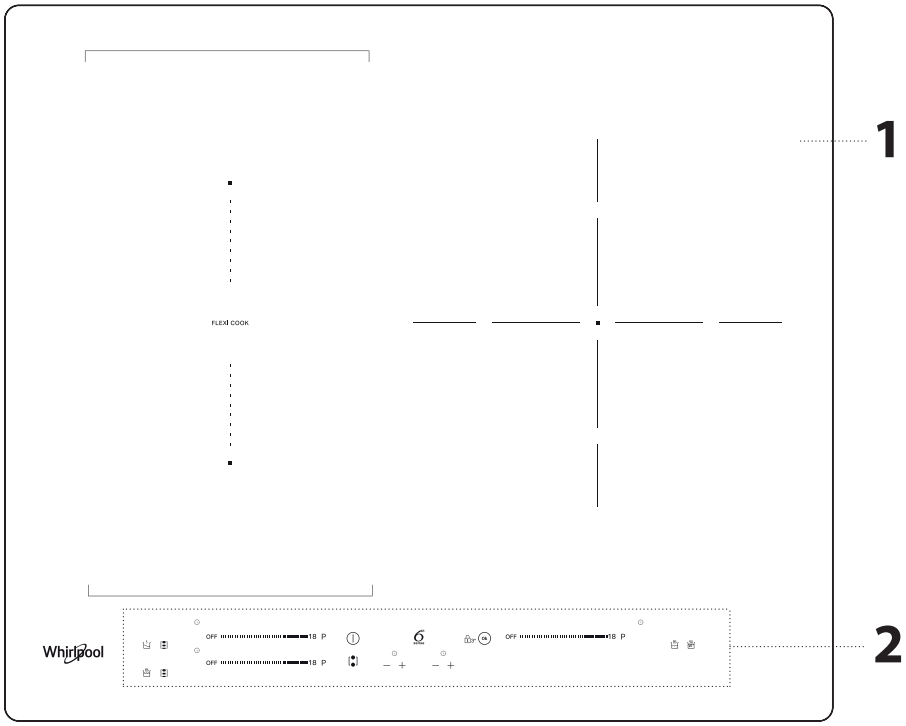
DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHIEDEN HABEN
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter **www.register10.eu.**

Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

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

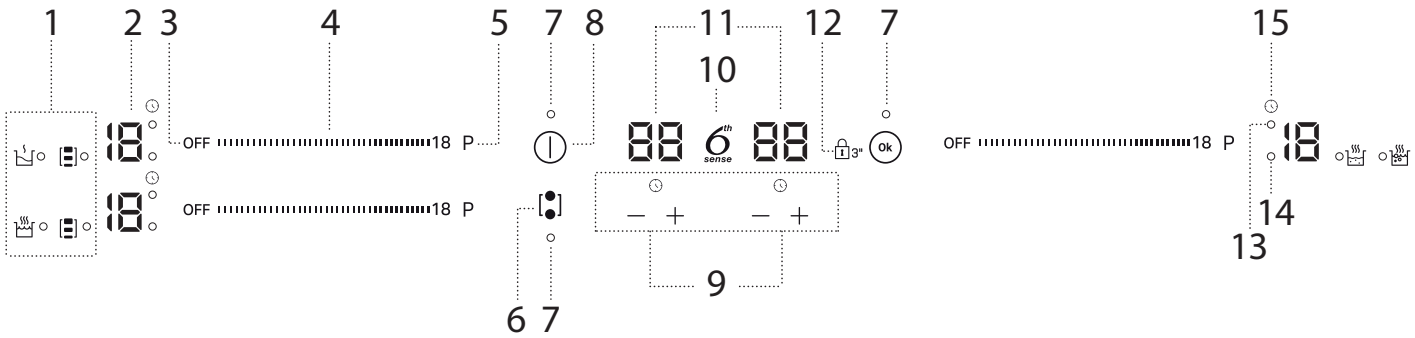


PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Kochfeld
2. Bedienfeld

BEDIENFELD



1. Symbole/Aktivierung von Sonderfunktionen
2. Ausgewählte Garstufe
3. Aus-Taste für die Kochzone
4. Tastenblock scrollen
5. Schnellaufheiztaste (Booster)
6. FLEXI COOK-Taste
7. Anzeigeleuchte – Funktion aktiv
8. Ein/Aus-Taste
9. Timer
10. 6th Sense-Taste
11. Garzeitanzeige
12. OK-Taste/Tastensperre – 3 Sekunden
13. Anzeige aktiver Timer
14. Anzeige Kochzonenauswahl
15. Timer-Anzeigesymbol

ZUBEHÖR

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

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

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

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

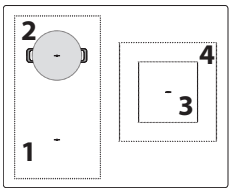
Die Verwendung von Adapterplatten beeinträchtigt den Wirkungsgrad und verlängert daher die Zeit, die zum Erhitzen von Wasser oder Speisen benötigt wird. Normaler dünner Stahl, Glas, Ton, Kupfer, Aluminium und andere nicht ferromagnetische Materialien, Kochgeschirr mit Gummifüßen. Wenn diese Maße nicht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

LEERE TÖPFE UND PFANNEN

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

GEEIGNETE GRÖSSE DES TOPF-/PFANNENBODENS FÜR DIE VERSCHIEDENEN KOCHZONEN

Verwenden Sie Töpfe mit einem geeigneten Bodendurchmesser für jede Zone, um sicherzustellen, dass das Kochfeld richtig funktioniert (siehe nachstehende Tabelle). Bitte beachten Sie, dass die Hersteller von Kochgeschirr oft die Größe des oberen Durchmessers des Kochgeschirrs angeben und nicht den Bodendurchmesser.
Um sicherzustellen, dass das Kochfeld wie erwartet arbeitet, verwenden Sie immer ein Kochfeld, dessen Größe der ferromagnetischen Größe des Kochgeschirrbodens entspricht.
Zentrieren Sie die Pfanne/den Topf richtig auf dem verwendeten Kochfeld. Es wird empfohlen, keine Töpfe zu verwenden, die größer als die Kochzone sind.



VERWENDUNG VON KOCHGESCHIRR NACH ZONEN

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

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

POWER MANAGEMENT (EINSTELLEN DER LEISTUNG)

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

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

Für die Leistungseinstellung des Kochfelds:

Sobald das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, kann die Leistungsstufe innerhalb von 60 Sekunden eingestellt werden.
Drücken Sie die ganz rechte Timer "+" Taste mindestens 5 Sekunden. Auf dem Display erscheint "PL".
Die Taste zur Bestätigung drücken. Die Tasten "+" und "–" für die Auswahl der gewünschten Leistungsstufe verwenden.
Die verfügbaren Leistungsstufen sind: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Die Taste zur Bestätigung drücken.

Die ausgewählte Leistungsstufe bleibt gespeichert, auch, wenn die Stromversorgung unterbrochen wird.
Zur Änderung der Leistungsstufe, das Gerät für mindestens 60 Sekunden vom Stromnetz trennen, anschließend das Gerät wieder mit dem Stromnetz verbinden und die oben genannten Schritte wiederholen.

Sollte während der Einstellsequenz ein Fehler auftreten, erscheint das Symbol "EE" und es ertönt ein Signalton. In diesem Fall den Vorgang wiederholen.
Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.

AKUSTISCHES SIGNAL EIN/AUS

Für die Aktivierung/Deaktivierung des Signaltons:
- Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an;
- Warten Sie auf die Einschaltsequenz;
- Drücken Sie 5 Sekunden lang die "P" Taste auf dem ersten Schieber-Tastenfeld oben links.

Alle eingestellten Alarme bleiben aktiv.

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

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



TÄGLICHER GEBRAUCH

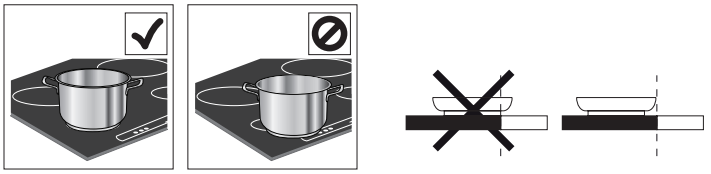
DAS KOCHFELD EIN-/AUSSCHALTEN

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

POSITIONIERUNG

Die Symbole des Bedienfelds nicht mit dem Kochtopf bedecken.

Bitte beachten: In den Kochzonen in der Nähe des Bedienfeldes ist es ratsam, Töpfe und Pfannen innerhalb der Markierungen zu halten (dabei sollten sowohl die Unterseite der Pfanne als auch die Oberkante berücksichtigt werden, da diese dazu neigt, größer zu sein).
Dies verhindert eine übermäßige Überhitzung des Touchpads. Zum Grillen oder Braten bitte, wenn möglich, die hinteren Kochzonen verwenden.



AKTIVIERUNG/DEAKTIVIERUNG DER KOCHZONEN UND EINSTELLEN DER LEISTUNGSSTUFENN

OFF ..... 18 P

Zur Aktivierung des Garzyklus:

Bewegen Sie Ihren Finger horizontal über das Schieber-Tastenfeld (SLIDER) der gewünschten Kochzone, um sie zu aktivieren und die Leistung einzustellen. Die Stufe wird übereinstimmend mit dem Bereich zusammen mit dem Anzeigelicht für die aktive Kochzone angezeigt. Die "P" Taste kann verwendet werden, um die Schnellaufheizfunktion (Booster) auszuwählen.

Zur Deaktivierung des Garzyklus:

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

BEDIENFELDSPERRE

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

TIMER

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

***Zur Aktivierung des Timers*:**

Die Taste "+" oder "–" drücken, um die gewünschte Zeit an der verwendeten Kochzone einzustellen. Ein Anzeigelicht wird übereinstimmend mit dem speziellen Symbol aktiviert. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab.
Die Zeit kann jederzeit geändert werden und es können mehrere Timer gleichzeitig aktiviert werden.
Falls 2 Timer auf derselben Seite des Kochfelds gleichzeitig aktiviert werden, blinkt die "Anzeige Kochzonenauswahl" und die jeweilige ausgewählte Kochzeit wird am zentralen Display angezeigt.

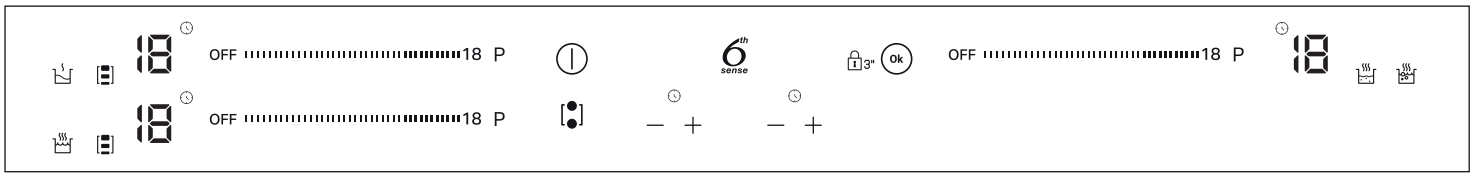
Zur Deaktivierung des Timers:

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

TIMER-ANZEIGE

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

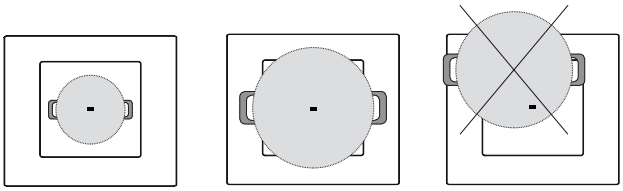
FUNKTIONEN



ERWEITERBARE ZONE (DOPPELZONE)

Je nach Durchmesser des Behälters passt sich die Zone automatisch an und schaltet sich teilweise (innere Zone) oder vollständig (äußere Zone) ein. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle der Mindestdurchmesser.

WICHTIG: Stellen Sie den Topf so auf, dass seine Mitte der Mitte der verwendeten Kochzone entspricht (wie unten gezeigt).

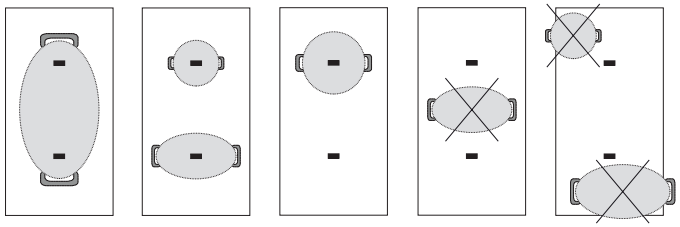


FLEXI COOK

Durch Auswählen der "FLEXI COOK"-Taste können Sie zwei Kochzonen miteinander kombinieren und diese mit der gleichen Leistung verwenden, um ihre gesamte Oberfläche mit einem großen Topf abzudecken oder nur teilweise mit einem runden/ovalen Topf.
Die Funktion bleibt stets an, und wenn nur ein Topf verwendet wird, kann dieser über den gesamten Bereich verschoben werden. In diesem Fall kann ein beliebiges der beiden linken Schieber-Tastenfelder benutzt werden.
Ideal zum Garen mit ovalen oder rechteckigen Töpfen oder mit Topfträgern.
Zum Deaktivieren der Funktion drücken Sie die "FLEXI COOK" Taste.

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

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



6TH SENSE

Die "6th Sense"-Taste aktiviert die Sonderfunktionen.
Den Topf positionieren und die Kochzone auswählen.
Die "6th Sense"-Taste drücken. Das Display des gewählten Bereichs zeigt "A".
Die Anzeige der Sonderfunktion leuchtet auf.
Die Funktion wird aktiviert, sobald die Taste 🔒3" (ok) zur Bestätigung gedrückt wird.
Zum Deaktivieren der Sonderfunktion und zum Zurückkehren in den manuellen Modus drücken Sie "OFF".
Die Leistungsstufe wird bei der Verwendung von Sonderfunktionen durch das Kochfeld voreingestellt und kann nicht geändert werden.

SCHMELZEN

Mit dieser Funktion können Lebensmittel auf eine ideale Temperatur zum Schmelzen gebracht werden und der Zustand der Lebensmittel ohne Verbrennungsgefahr erhalten werden.
Diese Methode ist ideal, da sie empfindlichen Lebensmitteln, wie Schokolade, nicht schadet und verhindert, dass diese am Topf kleben.

WARMHALTEN

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

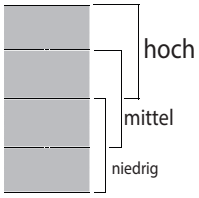
KÖCHELN (SIMMERN)

Diese Funktion ist ideal zum Erhalten einer Siedetemperatur, ermöglicht das Garen von Speisen über längere Zeit ohne Verbrennungsgefahr.
Ideal für Rezepte mit langen Garzeiten (Reis, Saucen, Braten) mit flüssigen Saucen.

KOCHEN

Mit dieser Funktion kann Wasser bei geringem Energieverbrauch zum Kochen gebracht und am Kochen gehalten werden.
Etwa 2 Liter Wasser (vorzugsweise bei Raumtemperatur) sollten in den Topf gegeben werden.
In allen Fällen wird den Benutzern empfohlen, das kochende Wasser zu überwachen und die verbleibende Wassermenge regelmäßig zu überprüfen.
Wenn die Töpfe groß sind und die Wassermenge mehr als 2 Liter beträgt, empfehlen wir die Verwendung eines Deckels, um die Kochzeit zu optimieren.

CHEF CONTROL



Die Flex-Kochfläche ist in drei Kochflächen unterteilt (siehe Abbildung), die abhängig von der Position des Topfes/der Pfanne mit einer voreingestellten Leistung (hoch, mittel oder niedrig) aktiviert werden: Bewegen Sie den Topf/die Pfanne über die Fläche, um mit verschiedenen Temperaturen weiterzugaren, ohne die Bedienelemente verwenden zu müssen.

ANZEIGEN

RESTWÄRME

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

FALSCH POSITIONIERTER ODER FEHLENDER TOPF

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

GARTABELLE

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

LEISTUNGSSTUFE		ZUBEREITUNGSART	EMPFOHLENE VERWENDUNG (Die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Maximale Leistungsstufe	**P**	Schnelles Erwärmen/Booster	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum Aufkochen (von Wasser) oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten.
	14 – 18	Braten – Aufkochen	Ideal zum Andünsten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Aufkochen von Flüssigkeiten.
		Bräunen – Anbraten – Aufkochen – Grillen	Ideal zum kurzen Anbraten, sprudelnden Kochen, Garen und Grillen.
	10 – 14	Bräunen – Garen – Dünsten – Anbraten – Grillen	Ideal zum kurzen Anbraten, leicht am Kochen halten, Garen und Grillen und zum Vorheizen des Zubehörs.
		Garen – Dünsten – Anbraten – Grillen – Weichgaren	Ideal zum Dünsten, leicht am Kochen halten, Garen und Grillen (längere Dauer).
	5 – 9	Garen – leichtes Köcheln – Eindicken – Ziehen lassen	Ideal zum langsamen Kochen (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und zum Quellen von Nudeln.
			Ideal zum langsamen Kochen (Menge weniger als 1 Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch).
	1 – 4	Schmelzen – Auftauen	Ideal zum Zerlassen von Butter, vorsichtigen Schmelzen von Schokolade, Auftauen von Lebensmitteln in kleinen Mengen.
		Warmhalten – Quellen von Risotto	Ideal zum Warmhalten kleiner Mengen frisch zubereiteter Speisen oder Warmhalten von Geschirr und zum Quellen von Risotto.
Leistungsstufe Null	**OFF**	–	Kochfeld in Position Standby oder Aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch "H" angezeigt).

REINIGUNG UND WARTUNG

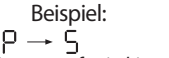
Wichtig:

- **Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und dass die Restwärmeanzeige ("H") nicht angezeigt wird.**
- Keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer verwenden, da sie das Glas beschädigen können.
- Das (abgekühlte) Kochfeld nach jeder Verwendung reinigen, um Ablagerungen und Flecken von Speiseresten zu entfernen.
- Eine Oberfläche, die nicht entsprechend sauber gehalten wird, kann die Empfindlichkeit der Tasten des Bedienfelds verringern.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen können das Kochfeld beschädigen und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder verwenden (die Herstellerangaben beachten).
- Verschüttete Flüssigkeiten können dazu führen, dass sich die Töpfe bewegen oder dass diese vibrieren.
- Das Kochfeld nach der Reinigung gründlich trocknen.

LÖSEN VON PROBLEMEN

- Vergewissern Sie sich, dass kein Stromausfall vorliegt.
- Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es sofort vom Stromnetz.
- Erscheinen am Display nach dem Einschalten des Kochfelds alphanumerische Codes, prüfen Sie diese und die entsprechenden Anweisungen in der unten aufgeführten Tabelle.

HINWEIS: Wasser, aus Kochgeschirr verspritzte Flüssigkeit oder Gegenstände irgendwelcher Art können die versehentliche Aktivierung oder Deaktivierung der Bedienfeldsperre verursachen.

ANZEIGECODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFEMASSNAHME
F0E1	Kochtopf wird erfasst, ist aber nicht mit gewünschter Operation kompatibel.	Kochtopf wurde nicht korrekt auf der Kochzone positioniert oder ist nicht mit einer oder mehreren Kochzonen kompatibel.	Taste Ein/Aus zweimal drücken, um den Code F0E1 zu löschen und den Betrieb der Kochzone wieder herzustellen. Dann versuchen, den Kochtopf mit einer anderen Kochzone zu verwenden, oder einen anderen Kochtopf verwenden.
F0E7	Falscher Stromkabelanschluss.	Der Netzanschluss ist nicht genau, wie er im Abschnitt "ELEKTRISCHER ANSCHLUSS" beschrieben wurde.	Den Stromanschluss gemäß Abschnitt "ELEKTRISCHER ANSCHLUSS" abändern.
F0EA	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
F0E9	Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn die Temperaturen zu hoch sind.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie, bis der Kochbereich abgekühlt ist, bevor Sie es wieder verwenden.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung. Einige Minuten warten, anschließend das Kochfeld erneut an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, das Servicezentrum kontaktieren und den Fehlercode angeben, der auf dem Display erscheint.		
d E *[wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist]*	Das Kochfeld schaltet nicht auf Aufheizen. Die Funktionen schalten sich nicht ein.	DEMO-MODUS ein.	Folgen Sie den Anweisungen im Absatz "DEMO-MODUS".
Beispiel: 	Das Kochfeld lässt keine Aktivierung einer Sonderfunktion zu.	Der Leistungsregler begrenzt die Leistungsstufen entsprechend dem für das Kochfeld eingestellten Maximalwert.	Siehe Absatz "Einstellen der Leistung".
Beispiel:  *[Leistungsstufe niedriger als die geforderte Stufe]*	Das Kochfeld stellt automatisch eine Mindestleistungsstufe ein, um sicherzustellen, dass die Kochzone verwendet werden kann.	Der Leistungsregler begrenzt die Leistungsstufen entsprechend dem für das Kochfeld eingestellten Maximalwert.	Siehe Absatz "Einstellen der Leistung".

GERÄUSCHE

Während des Normalbetriebs von Induktionskochfeldern können pfeifende oder knarrende Geräusche auftreten.
Diese werden vom Kochgeschirr erzeugt und stehen mit dessen Boden in Verbindung (wenn der Boden beispielsweise aus mehreren Materialschichten besteht oder uneben ist).

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

KUNDENDIENST

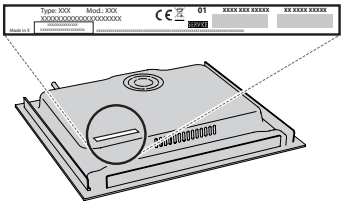
BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN:

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

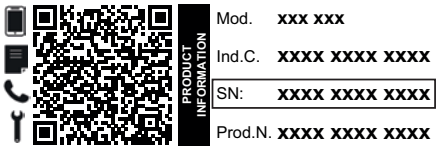
FALLS DIE STÖRUNG NACH DEN VORSTEHEND BESCHRIEBENEN KONTROLLEN WEITER BESTEHT, WENDEN SIE SICH BITTE AN DEN NÄCHSTEN KUNDENSERVICE.

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

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



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



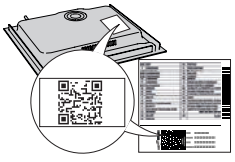
- Ihre vollständige Anschrift;
- Ihre Telefonnummer.

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

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

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

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



®/TM/ © 2026 Whirlpool. Hergestellt unter Lizenz.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.
Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être observées en tout temps. Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.
⚠ AVERTISSEMENT: Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.
⚠ AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
⚠ MISE EN GARDE: La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.
⚠ AVERTISSEMENT: Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau: au contraire, éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support. Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.
⚠ Comme ils peuvent devenir chauds, les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson.
⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante. Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.
⚠ Après l'utilisation, éteignez la table de cuisson à l'aide de la commande, ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
⚠ AVERTISSEMENT: L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.
⚠ Les aliments ne doivent pas être laissés dans ou sur le produit pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

USAGE AUTORISÉ

⚠ MISE EN GARDE: Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un dispositif de mise en marche externe comme une minuterie ou un système de contrôle à distance.
⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants: cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.
⚠ Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces).
⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
⚠ AVERTISSEMENT: La table de cuisson à induction peut générer un son lorsque quelque chose est laissé sur le panneau de commande. Éteignez-la en agissant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

INSTALLATION

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

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

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

courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.
⚠ Utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.
⚠ Une installation utilisant une prise de câble électrique n'est pas autorisée sauf si le produit en est déjà équipé par le Fabricant.
⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT: Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez de l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien; n'utilisez jamais un appareil de nettoyage à vapeur - risque de choc électrique.
⚠ Utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.

MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage ♻.
Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut de déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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

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



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

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Tirez le meilleur de la chaleur résiduelle de votre plaque de cuisson en l'éteignant quelques minutes avant de terminer la cuisson.
La base de votre casserole ou de votre poêle couvre totalement la plaque chaude; un récipient plus petit que la plaque chaude provoquera un gaspillage d'énergie.
Couvrez vos casseroles et poêles avec des couvercles parfaitement ajustés et utilisez le moins d'eau que possible. La cuisson à découvert augmentera considérablement la consommation d'énergie.
Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

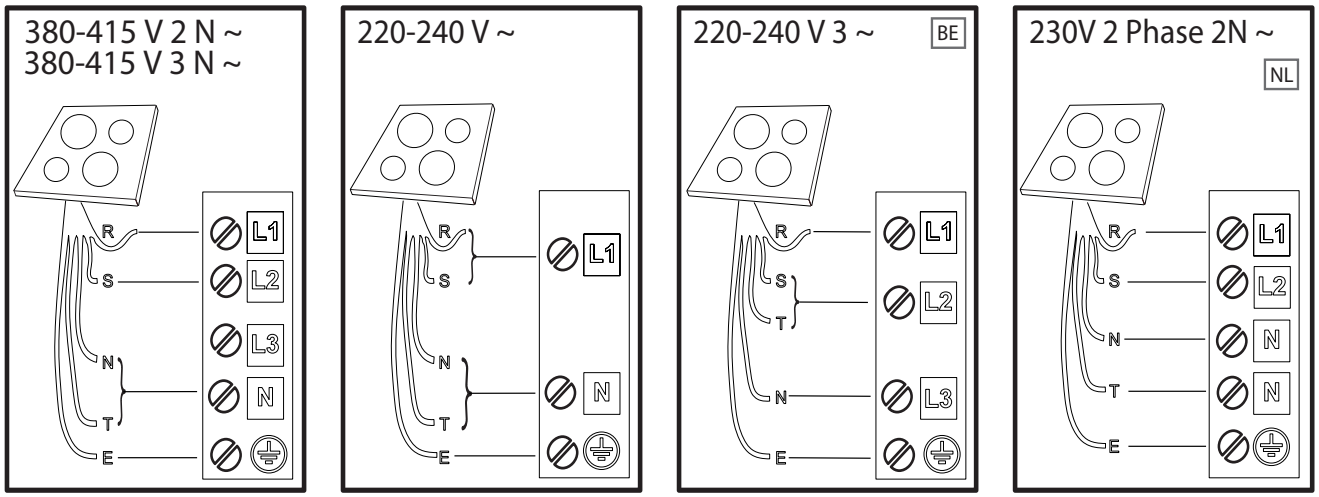
Cet appareil respecte les conditions requises d'écoconception de la Réglementation européenne 66/2014 et des Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-2.
Les informations relatives au mode basse consommation de l'appareil conformément au Règlement (UE) 2023/826 sont disponibles sur le lien suivant: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

REMARQUE

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

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique doit être réalisé avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation.
L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié qui connaît les réglementations actuelles relatives à la sécurité et à l'installation. En particulier, l'installation doit être réalisée conformément aux réglementations de la société locale de distribution d'électricité.
Assurez-vous que la tension spécifiée sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil correspond à celle de votre logement.
La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi : utilisez uniquement des conducteurs (y compris le fil de terre) de section appropriée.



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

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

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

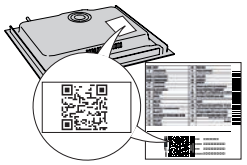
⏚ **=E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeş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

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

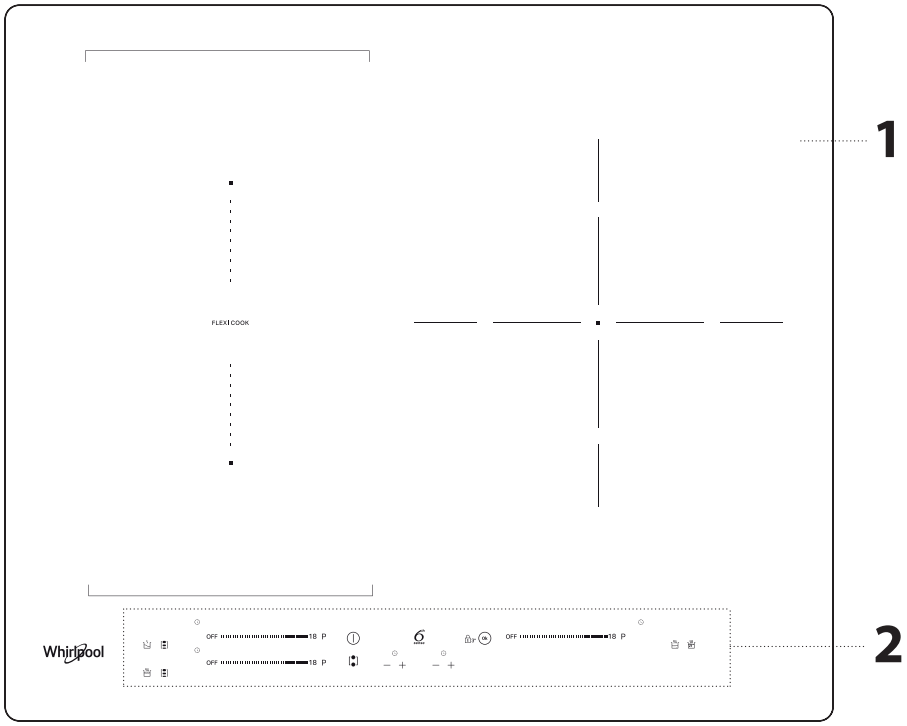
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur **www.register10.eu.**

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

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

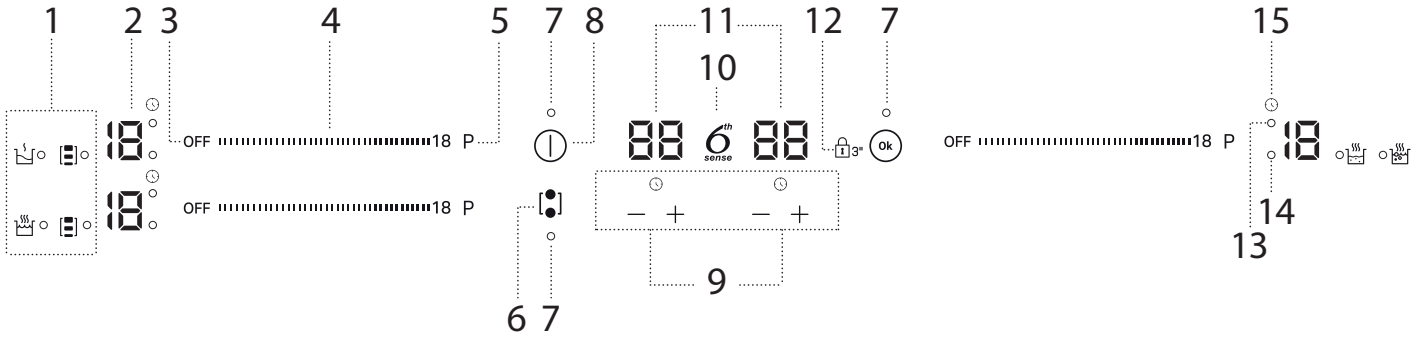


DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Table de cuisson
2. Panneau de commande

PANNEAU DE COMMANDE



1. Symboles/activation de fonctions spéciales
2. Niveau de cuisson choisie
3. Bouton d'arrêt de la zone de cuisson
4. Clavier déroulant
5. Bouton de chauffage rapide (Booster)
6. Bouton FLEXI COOK
7. Témoin indicateur – fonction active
8. Touche Marche/Arrêt
9. Minuterie
10. Bouton 6th Sense
11. Indicateur de temps de cuisson
12. Bouton OK/Verrouillage des touches – 3 secondes
13. Indicateur de minuterie active
14. Indicateur de sélection de zone
15. Symbole indicateur de minuterie

ACCESSOIRES

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

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

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

ADAPTATEURS POUR CASSEROLES/POÊLES INADAPTÉES POUR L'INDUCTION

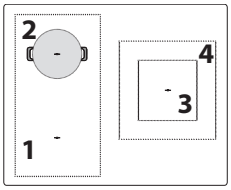
L'utilisation de plaques d'adaptation nuit à l'efficacité et augmente donc le temps nécessaire pour chauffer de l'eau ou des aliments. Assurez-vous que le diamètre ferromagnétique de la base de l'ustensile de cuisson s'aligne à la fois sur le diamètre de la plaque d'adaptation et sur le diamètre de la zone de cuisson. Si ces mesures ne correspondent pas, l'efficacité et les performances peuvent s'en trouver considérablement réduites. Le non-respect de ces consignes peut entraîner une accumulation de chaleur qui n'est pas transférée efficacement à la casserole ou à la poêle, ce qui peut entraîner un noircissement de la plaque et de la table de cuisson.

POÊLES ET CASSEROLES VIDES

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

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

Pour assurer un fonctionnement correct de la table de cuisson, utiliser des casseroles ayant un diamètre de base adapté (voir le tableau ci-dessous). Veuillez noter que les fabricants d'ustensiles de cuisine indiquent souvent la taille du diamètre supérieur de l'ustensile, plutôt que le diamètre de base.
Pour que la table de cuisson fonctionne avec les performances attendues, utilisez toujours une zone de cuisson dont la taille correspond à la taille ferromagnétique de la base de l'ustensile de cuisson.
Centrez correctement la casserole/la poêle sur la zone de cuisson utilisée. Il est recommandé de ne pas utiliser de casseroles plus grandes que la taille de la zone de cuisson.



UTILISATION DES USTENSILES DE CUISINE PAR ZONE

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

PREMIÈRE UTILISATION

RÉGLER LA PUISSANCE

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

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

Pour régler la puissance de la table de cuisson:

Une fois que vous avez connecté le dispositif à l'alimentation principale, vous pouvez régler le niveau de puissance en 60 secondes.
Appuyer sur le bouton "+" de minuterie totalement à droite pendant au moins 5 secondes. Sur l'écran, le symbole "PL" sera affiché.
Appuyez sur le bouton 3" (ok) pour confirmer.
Utilisez les boutons "+" et "–" pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.
Les niveaux de puissance disponibles sont: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7.2 kW.
Confirmer avec la touche 3" (ok).

Le niveau de puissance sélectionné restera en mémoire même si le courant est coupé.
Pour changer le niveau de puissance, débrancher l'appareil du secteur pendant au moins 60 secondes, puis le rebrancher et répéter les étapes ci-dessus.

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

MARCHE/ARRÊT DU SIGNAL SONORE

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

Les éventuelles alarmes demeurent actives

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

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



USAGE QUOTIDIEN

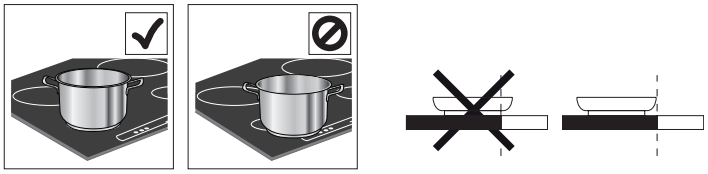
MISE EN MARCHE/ARRÊT DE LA TABLE DE CUISSON

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

POSITIONNEMENT

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

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



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

OFF ..... 18 P

Pour activer les zones de cuisson:

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

Pour désactiver les zones de cuisson:

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

VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

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

MINUTERIE

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

***Pour activer la minuterie*:**

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

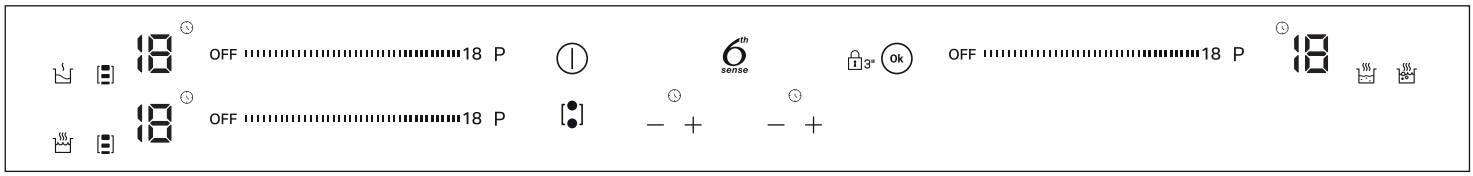
Pour désactiver la minuterie:

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

INDICATEUR DE MINUTERIE

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

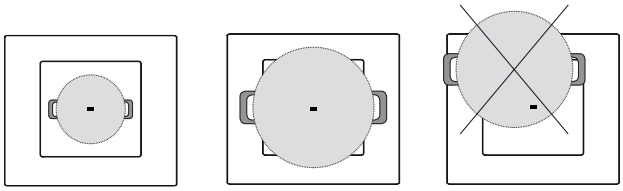
FONCTIONS



ZONE EXTENSIBLE (DOUBLE ZONE)

En fonction du diamètre du récipient, la zone s'adapte automatiquement, en s'allumant partiellement (zone interne) ou totalement (zone externe). Pour plus d'informations, consulter le tableau des diamètres minimums.

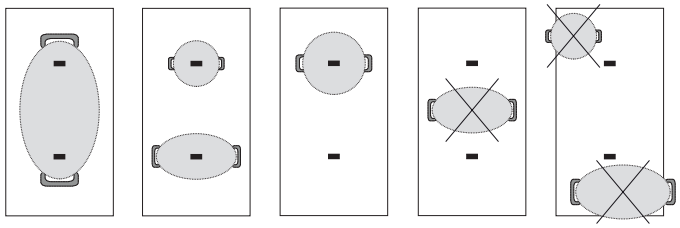
IMPORTANT: Placer la casserole en s'assurant que son centre correspond au centre de la zone de cuisson utilisée (comme indiqué ci-dessous).



FLEXI COOK

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

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



6TH SENSE

Le bouton "6th Sense" active les fonctions spéciales.
Placer la casserole en position et sélectionner la zone de cuisson.
Appuyer sur le bouton "6th Sense". L'écran de la zone sélectionnée affichera un "A". L'indicateur de la fonction spéciale s'allume.
La fonction est activée une fois que le bouton a été actionné pour confirmer.
Pour désactiver la fonction spéciale et revenir en mode manuel, appuyez sur "OFF".
Le niveau de puissance lors de l'utilisation des fonctions spéciales est préréglé par la plaque de cuisson et ne peut pas être modifié.

FAIRE FONDRE

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

MAINTENIR AU CHAUD

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

MIJOTER

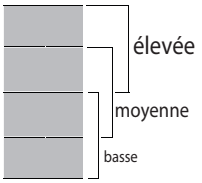
Cette fonction est idéale pour maintenir une température de mijotage, vous permettant de cuire vos aliments longtemps sans risque qu'ils ne brûlent.
Idéale pour des recettes à cuisson longue (riz, sauces, rôtis) ou des plats en sauce.

BOUILLIR

Cette fonction vous permet de porter l'eau à ébullition et de la maintenir en ébullition avec moins de consommation d'énergie.
Environ 2 litres d'eau (de préférence à la température ambiante) doivent être placés dans la casserole.

Dans tous les cas, les utilisateurs sont informés de contrôler étroitement l'eau bouillante, et de vérifier la quantité d'eau restante régulièrement.
Si les récipients sont grands et que la quantité d'eau est supérieure à 2 litres, nous vous recommandons d'utiliser un couvercle pour optimiser le temps d'ébullition.

CHEF CONTROL



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

INDICATEURS

CHALEUR RÉSIDUELLE

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

CASSEROLE MAL POSITIONNÉE OU MANQUANTE

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

TABLEAU DE CUISSON

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

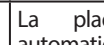
Important :

- **Avant de procéder aux opérations de nettoyage, assurez-vous que les zones de cuisson sont éteintes et qu'aucun voyant de chaleur résiduelle ("H") n'est allumé.**
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer car ils peuvent endommager le verre.
- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Une surface qui n'est pas maintenue convenablement propre peut réduire la sensibilité des boutons de panneau de commande.
- Le sucre et les aliments très sucrés peuvent abîmer la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout, ou un nettoyant pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes du fabricant).
- Des déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
- Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

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

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

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

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

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

SERVICE APRÈS-VENTE

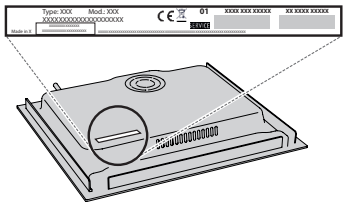
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE:

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

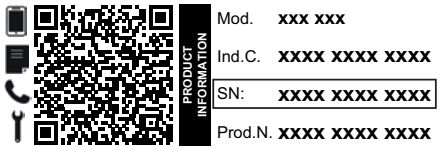
SI LE PROBLÈME PERSISTE TOUJOURS APRÈS LES VÉRIFICATIONS PRÉCÉDENTES, CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PRÈS.

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

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



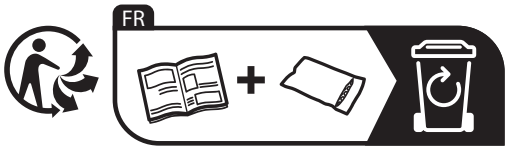
- le numéro de série (numéro après le mot SN sur la plaque signalétique située sous l'appareil). Le numéro de série est également indiqué dans la documentation;



- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

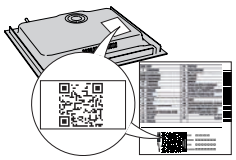
Si des réparations sont nécessaire, contactez un service après-vente agréé (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

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



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

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



®/TM/ © 2026 Whirlpool. Produit sous licence.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

BELANGRIJK MOET WORDEN GELEZEN EN IN ACHT GENOMEN

Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken deze veiligheidsinstructies. Houd ze binnen handbereik voor toekomstige raadpleging.
Deze instructies en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden opgevolgd. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies, oneigenlijk gebruik van het apparaat of een foute instelling van de regelknoppen.
⚠ WAARSCHUWING: Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is, gebruik het apparaat niet - risico voor elektrocutie.
⚠ WAARSCHUWING: Brandgevaar: leg geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
⚠ VOORZICHTIG: Het bereidingsproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kort bereidingsproces moet onder voortdurend toezicht plaatsvinden.
⚠ WAARSCHUWING: Onbewaakt bereiden op een kookfornuis met vet of olie kan gevaarlijk zijn - brandgevaar. Tracht NOOIT een brand te blussen met water: schakel daarentegen het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam, bijv. met een deksel of een blusdeken.
⚠ Gebruik de kookplaat niet als werkblad of als steun. Houd kleding of andere brandbare materialen uit de buurt van het apparaat tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld - brandgevaar.
⚠ Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van het kookfornuis worden geplaatst, aangezien deze heet kunnen worden.
⚠ Kleine kinderen (0-3 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden. Jonge kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden, tenzij ze constant onder toezicht staan. Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over veilig gebruik en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.
⚠ Schakel het kookplaatelement na gebruik uit met de knop en vertrouw niet alleen op de pannendetector.
⚠ WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Wees voorzichtig dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.
⚠ Het voedsel mag voor of na de bereiding niet langer dan één uur in of op het product blijven liggen.

TOEGESTAAN GEBRUIK

⚠ VOORZICHTIG: Het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe schakelinrichting zoals een timer of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.
⚠ Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkomgevingen; landbouwbedrijven; klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
⚠ Elk ander gebruik is verboden (bijv. als kamerverwarming).
⚠ Dit apparaat is niet voor professioneel gebruik bestemd. Gebruik het apparaat niet buiten.
⚠ WAARSCHUWING: De inductiekookplaat kan een akoestisch signaal geven als er iets op het bedieningspaneel is blijven liggen. Schakel de kookplaat uit met de toets AAN/UIT.

INSTALLATIE

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

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

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

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

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

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

REINIGEN EN ONDERHOUD

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

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

VERWERKING VAN DE VERPAKKING

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

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

AFDANKEN VAN HUISHOUDELIJKE APPARATUUR

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

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

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

TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

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

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

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

Gebruik alleen kookpotten en pannen met een vlakke bodem.

CONFORMITEITSVERKLARING

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

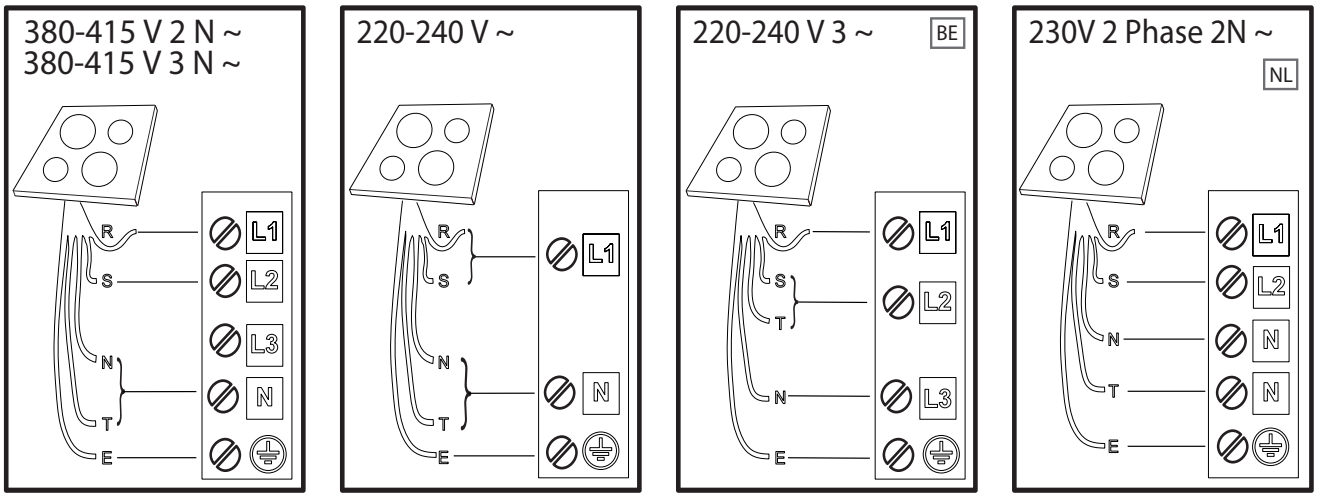
De informatie over de spaarstand van het apparaat in overeenstemming met Verordening (EU) 2023/826 is te vinden via de volgende link: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

OPMERKING

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

ELEKTRISCHE AANSLUITING

De elektrische aansluiting moet tot stand gebracht worden voordat u het apparaat aansluit op het elektriciteitsnet.
De installatie moet worden uitgevoerd door een erkend elektricien die op de hoogte is van de actuele veiligheids- en installatievoorschriften. De installatie moet in het bijzonder uitgevoerd worden in overeenstemming met de voorschriften van het plaatselijke elektriciteitsbedrijf.
Zorg dat de spanning die op het typeplaatje aan de onderzijde van het apparaat wordt aangeduid, overeenkomt met de spanning in uw woning.
De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht: gebruik uitsluitend stroomgeleiders (inclusief de aardleiding) van de juiste afmetingen.



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

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

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

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

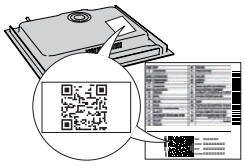
N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

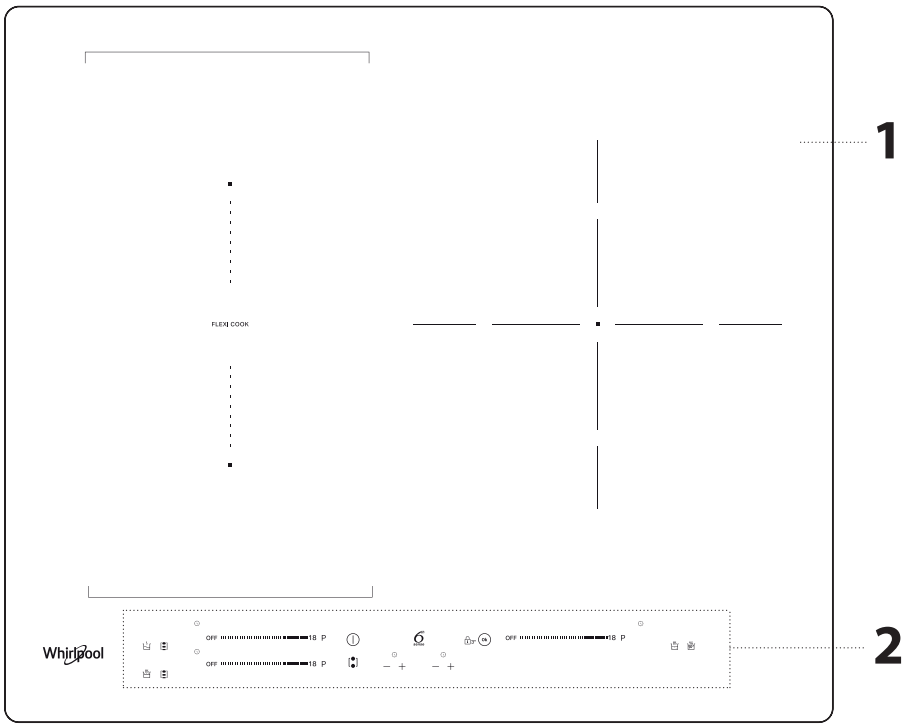
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registeren op **www.register10.eu.**

Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE

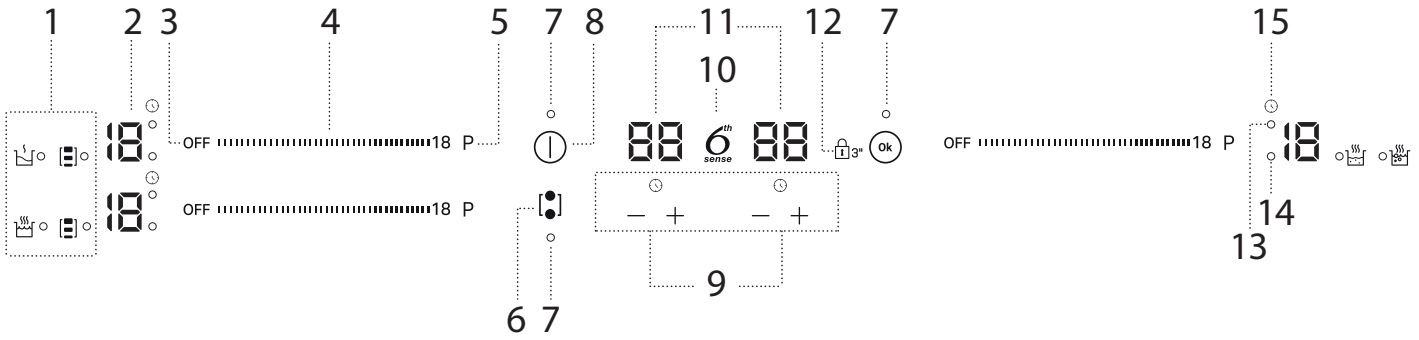


PRODUCTBESCHRIJVING



1. Kookplaat
2. Bedieningspaneel

BEDIENINGSPANEEL



1. Symbolen/inschakeling van speciale functies
2. Geselecteerd bereidingsniveau
3. Toets voor uitschakeling kookzone
4. Scrolltoetsenbord
5. Snelle verwarmingstoets (Booster)
6. Toets FLEXI COOK
7. Indicatielampje – actieve functie
8. Aan/Uit-knop
9. Kookwekker
10. Toets 6th Sense
11. Indicatie bereidingsduur
12. OK/Toetsenvergrendelingsknop – 3 seconden
13. Indicator van actieve kookwekker
14. Indicator van de zoneselectie
15. Symbool van de kookwekker

ACCESSOIRES

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

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

OPMERKING: Alle kookgerei moet een vlakke bodem hebben. Controleer de basis regelmatig op tekenen van kromtrekken omdat sommige pannen kunnen vervormen door grote hitte.
Het gebruik van kookgerei dat niet overeenkomt met de aanbevolen maten en eigenschappen kan de kookprestaties aanzienlijk beïnvloeden en onbevredigende resultaten veroorzaken.

ADAPTERS VOOR POTTEN/PANNEN DIE ONGESCHIKT ZIJN VOOR INDUCTIE

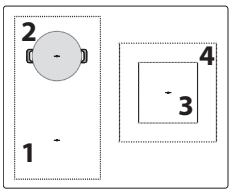
Het gebruik van adapterplaten beïnvloedt de efficiëntie en verlengt daardoor de tijd die nodig is om water of voedsel te verwarmen. Zorg ervoor dat de ferromagnetische diameter van de panbodem uitgelijnd is met zowel de diameter van de adapterplaat als de diameter van de kookzone. Als deze metingen niet overeenkomen, kan dit de efficiëntie en prestaties aanzienlijk verlagen. Als u deze richtlijnen niet volgt, kan er warmte worden opgebouwd die niet effectief wordt doorgegeven aan de pan of pot, waardoor de plaat en de kookplaat mogelijk zwart worden.

LEGE POTTEN EN PANNEN

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

GESCHIKT FORMAAT PAN/BODEM VOOR DE VERSCHILLENDE KOOKZONES

Gebruik pannen met een geschikte bodemdiameter voor elke zone (zie de onderstaande tabel) om te zorgen dat de kookplaat goed werkt. Let op: fabrikanten van kookgerei geven vaak de diameter van de bovenkant van het kookgerei aan, in plaats van de diameter van de onderkant.
Om ervoor te zorgen dat de kookplaat zoals verwacht werkt, moet u altijd een kookzone gebruiken met een grootte die overeenkomt met de ferromagnetische grootte van de pan. Plaats de pan correct op de kookzone die u gebruikt. Het wordt aanbevolen om geen potten te gebruiken die groter zijn dan de grootte van de kookzone.



KOOKGEREIGEBRUIK PER ZONE

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

EERSTE GEBRUIK

POWER MANAGEMENT (VERMOGENSREGELING)

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

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

Het vermogen van de kookplaat instellen:

Zodra het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten, kunt u het vermogen binnen 60 seconden instellen.
Druk tenminste 5 seconden op de meest rechtse kookwekkertoets "+". Op het scherm wordt het symbool "PL" weergegeven.
Druk op de toets ⓞⓚ om te bevestigen.
Gebruik de toetsen "+" en "–" om het gewenste vermogen in te stellen.
De beschikbare vermogens zijn: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Bevestig met de toets ⓞⓚ.

Het geselecteerde vermogen blijft ook bij stroomuitval in het geheugen.
Trek de stekker minstens 60 seconden uit het stopcontact, steek de stekker weer in het stopcontact en herhaal bovenstaande stappen om het vermogen te wijzigen.

Als er zich tijdens het instellen een fout voordoet, verschijnt het symbool "EE" en hoort u een pieptoon. Herhaal de handeling als dit gebeurt.
Als dit ook niet helpt, adviseren wij u contact op te nemen met de klantenservice.

GELUIDSSIGNAAL AAN/UIT

Het geluidssignaal inschakelen/uitschakelen:
- Sluit de kookplaat op de netvoeding aan;
- Wacht op de inschakelsequentie;
- Druk 5 seconden op de toets "P" van het eerste scrolltoetsenbord bovenaan links .

Eventuele alarmen blijven actief.

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

Om de demo-modus in en uit te schakelen:
- Sluit de kookplaat op de netvoeding aan;
- Wacht op de inschakelsequentie;
- Druk binnen de eerste minuut op de quick heating toets "P" op het toetsenbord onderaan links gedurende 5 seconden (zoals hieronder getoond),
- "DE" verschijnt op het display.



DAGELIJKS GEBRUIK

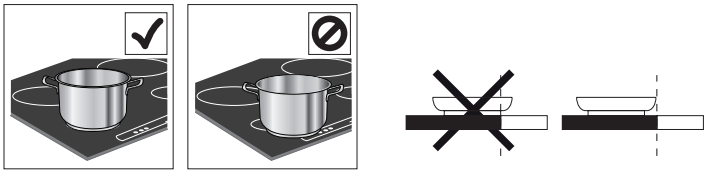
DE KOOKPLAAT IN-UITSCHAKELEN (AAN/UIT)

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

PLAATSING

Bedek de symbolen van het bedieningspaneel niet met pannen.

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



KOOKZONES INSCHAKELEN/UITSCHAKELEN EN KOOKVERMOGENS REGELEN

De kookzones inschakelen:

Verplaats uw vinger horizontaal over het scrolltoetsenbord (SLIDER) van de gewenste kookzone om het in te schakelen en het vermogen af te stellen. Het niveau wordt weergegeven bij de zone, samen met het indicatorlampje dat de actieve kookzone aangeeft. De toets "P" kan gebruikt worden om de snel opwarmen functie (Booster) te selecteren.

De kookzones uitschakelen:

Selecteer de toets "OFF" aan het begin van het scrolltoetsenbord.

TOETSENBLOKKERING

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

KOOKWEKKER

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

***De kookwekker inschakelen*:**

Druk op de toets "+" of "–" om de gewenste tijd op de kookzone in gebruik in te stellen. Een indicatorlampje wordt ingeschakeld naast het specifieke symbool . Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.
De tijd kan op elk willekeurig ogenblik gewijzigd worden, en verschillende kookwekkers kunnen gelijktijdig ingeschakeld worden.
Indien 2 timers aan eenzelfde zijde van de kookplaat tegelijkertijd worden ingeschakeld, dan knipper de "Indicator van de zoneselectie" en de bijbehorende geselecteerde bereidingstijd wordt weergegeven op het centrale display.

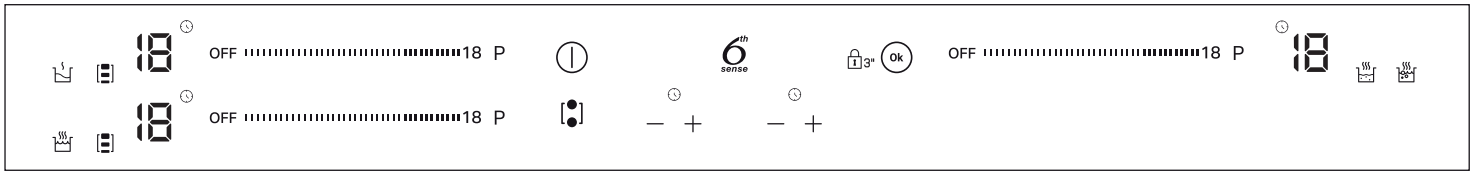
De kookwekker uitschakelen:

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

INDICATOR VAN DE KOOKWEKKER

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

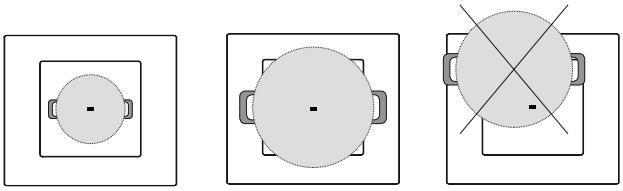
FUNCTIES



UITBREIDBARE ZONE (DUBBELE ZONE)

Op basis van de diameter van de recipiënt wordt de zone automatisch aangepast, en gedeeltelijk (binnenzone) of volledig (buitenzone) ingeschakeld. Raadpleeg voor meer informatie de tabel met de minimumdiameters.

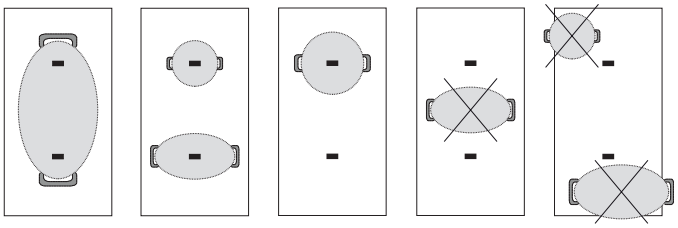
BELANGRIJK: Zet de pot zo neer dat het midden ervan overeenkomt met het midden van de gebruikte bereidingszone (zoals hieronder afgebeeld).



FLEXI COOK

Met de selectie van de toets "FLEXI COOK" kunt u twee kookzones combineren en ze aan hetzelfde vermogen gebruiken, bedek het gehele oppervlak met een brede pan of een gedeelte ervan met een ronde/ovale pan.
De functie blijft altijd AAN staan en als er slecht een enkele pan wordt gebruik, kan deze verplaatst worden over de gehele zone. In dit geval kunnen beide scrolltoetsenborden links onverschillig gebruikt worden.
Ideaal om te koken met ovale of rechthoekige pannen of met pansteunen.
Druk op de toets "FLEXI COOK" om de functie uit te schakelen.
OPMERKING. Speciale functies kunnen niet worden geselecteerd wanneer deze functie wordt gebruikt.

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



6TH SENSE

De "6th Sense"-toets schakelt de speciale functies in.
Plaats de pan en selecteer de kookzone.
Druk op de "6th Sense"-toets. Op het display van de geselecteerde zone verschijnt "A".
Het lampje voor de speciale functie gaat branden.
De functie is ingeschakeld zodra de toets 3" Ok ter bevestiging is ingedrukt.
Druk op "OFF" om de speciale functie uit te schakelen en terug te keren naar de handmatige modus.
Het vermogen dat door speciale functies wordt gebruikt is vooraf ingesteld en kan niet worden gewijzigd.

SMELTEN

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

WARMHOUDEN

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

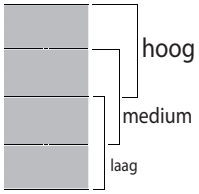
SUDDEREN

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

KOKEN

Met deze functie kunt u water aan de kook brengen en laten doorkoken met minder energieverbruik.
Vul de pan met ongeveer 2 liter water (het liefst op kamertemperatuur).
In alle gevallen worden gebruikers geadviseerd om het kokende water goed in het oog te houden en de resterende hoeveelheid water regelmatig te controleren.
We raden aan om een deksel te gebruiken om de kooktijd te optimaliseren, bij gebruik van grote pannen of een hoeveelheid water van meer dan 2 liter.

CHEF CONTROL



De flexibele zone is onderverdeeld in drie kookzones (zie de afbeelding) die ingeschakeld worden aan een vooraf ingesteld vermogen (hoog, medium of laag) afhankelijk van de positie van de (koeken)pan: verplaats de (koeken)pan over het oppervlak om de bereiding aan verschillende temperaturen uit te voeren zonder de bedieningen te hoeven gebruiken.

INDICATOREN

H RESTWARMTE

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

DE PAN IS VERKEERD GEPLAATST OF ER IS GEEN PAN

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

BEREIDINGSTABEL

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

VERMOGENSNIVEAU		BEREIDINGSTYPE	GEBRUIK VAN HET NIVEAU (de indicatie hangt af van de ervaring en de bereidingsgewoonten)
Maximaal vermogen	**P**	Snel verwarmen/Booster	Ideaal om gauw de temperatuur te verhogen om snel water aan de kook te brengen of om snel vocht te verwarmen.
	14 – 18	Bakken – koken	Ideaal om aan te braden, een bereiding te starten, diepvriesproducten te bakken, water snel aan de kook te brengen.
		Braden – sauteren – koken – grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen.
	10 – 14	Braden – koken – stomen – sauteren – grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen, en accessoires voor te verwarmen.
		Koken – stoven – fruiten – grillen – koken tot het smeuïg is	Ideaal om te stoven, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende lange tijd).
	5 – 9	Koken – sudderen – inkoken – smeuïg maken	Ideaal voor langere bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk) en pasta smeuïg maken.
			Ideaal voor langere bereidingen (hoeveelheden kleiner dan een liter: rijst, saus, braadstukken, vis) met vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk).
	1 – 4	Smelten – ontdooien	Ideaal om boter zacht te maken, voorzichtig chocolade te smelten, producten van kleine afmetingen te ontdooien.
		Warmhouden – risotto smeuïg maken	Ildeaal om kleine hoeveelheden voedsel warm te houden die net bereid zijn of om dekschalen op temperatuur te houden en risotto's smeuïg te maken.
Geen vermogen	**OFF**	–	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven door "H").

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

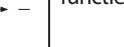
Belangrijk:

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

PROBLEEMOPLOSSING

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

Let op: De aanwezigheid van water, gemorste vloeistoffen uit pannen of eventuele objecten op de toetsen van de kookplaat kunnen leiden tot het per abuis activeren of deactiveren van de toetsenblokkeringsfunctie.

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

GELUIDEN DIE TIJDENS DE WERKING WORDEN GEPRODUCEERD

Een inductiekookplaat kan sissen of kraken tijdens de normale werking. Deze geluiden zijn afkomstig van het kookgerei en houden verband met de kenmerken van de panbodems (bijvoorbeeld als de bodem uit verschillende lagen bestaat of onregelmatig is).

Deze geluiden kunnen variëren afhankelijk van het type gebruikt kookgerei en van de hoeveelheid voedsel dat het bevat en zijn geen symptoom van een gebrek.

CONSUMENTENSERVICE

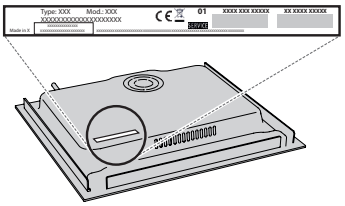
VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET DE KLANTENSERVICE:

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

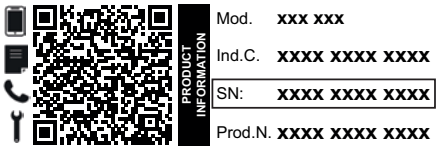
ALS NA HET UITVOEREN VAN DEZE CONTROLES DE STORING NOG STEEDS AANWEZIG IS, NEEMT U CONTACT OP MET DE DICHTSTBIJZIJNDE KLANTENSERVICE.

Wanneer u contact opneemt met onze Klantendienst, vermeld altijd:

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



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



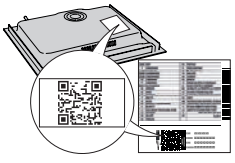
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer

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

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

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

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



®/TM/ © 2026 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd.

NORME DI SICUREZZA

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.
Queste istruzioni e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.
⚠ AVVERTENZA: Se la superficie del piano cottura è incrinata, non utilizzare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.
⚠ AVVERTENZA: Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.
⚠ ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi richiedono una supervisione continua.
⚠ AVVERTENZA: La cottura non sorvegliata su un piano di cottura con grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua: piuttosto, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
⚠ Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o appoggio. Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati per evitare il rischio di incendi.
⚠ Non poggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
⚠ Tenere i bambini di età inferiore a 3 anni lontani dall'apparecchio. Senza la sorveglianza costante di un adulto tenere anche l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età compresa tra 3 e 8 anni. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto.
⚠ Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano di cottura mediante il rispettivo comando e non fare affidamento sul rilevatore di tegami.
⚠ ATTENZIONE: L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
⚠ L'alimento non deve essere lasciato nel o sul prodotto per più di un'ora prima o dopo la cottura.

USO CONSENTITO

⚠ ATTENZIONE: l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.
⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri contesti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.
⚠ Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).
⚠ Questo apparecchio non è destinato ad applicazioni professionali. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
⚠ AVVERTENZA: Il piano di cottura a induzione può generare un segnale acustico quando viene lasciato qualcosa sul pannello di controllo. Spegnere il piano cottura tramite il pulsante ON/OFF.

INSTALLAZIONE

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

AVVERTENZE ELETTRICHE

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

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

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

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

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

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

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

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

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

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

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

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

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

Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

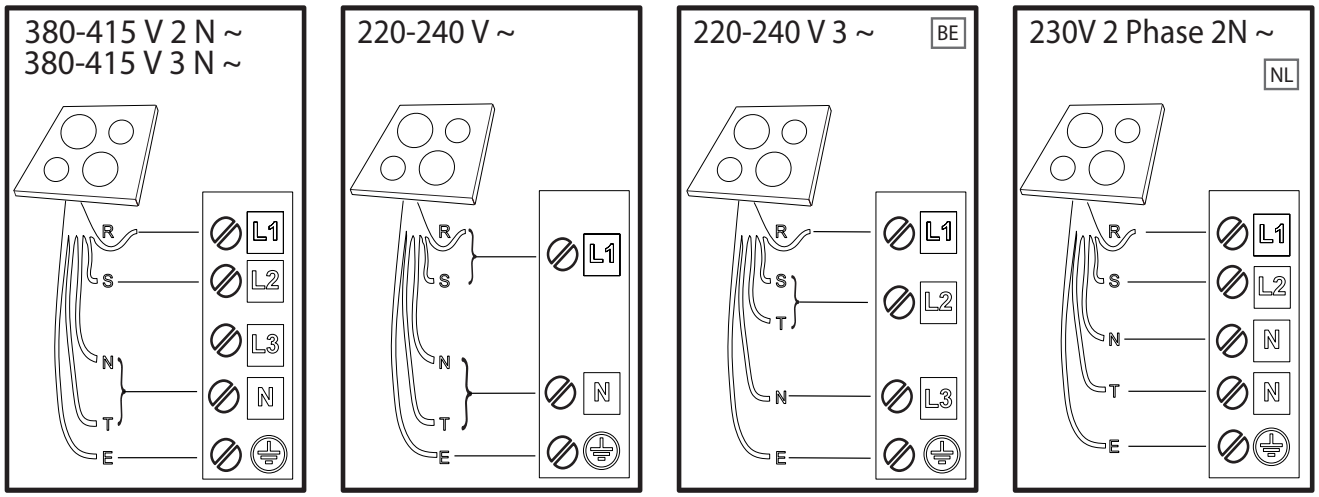
Le informazioni relative alla modalità a basso consumo dell'apparecchio in conformità con il Regolamento (UE) 2023/826 sono disponibili al seguente link: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

NOTA

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

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito prima di collegare l'apparecchio alla rete.
L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia di sicurezza e installazione. Nella fattispecie, l'installazione deve essere eseguita in ottemperanza alle direttive della locale società di fornitura elettrica
Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola nella parte inferiore dell'apparecchio sia la stessa della rete elettrica domestica.
La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge; utilizzare solo conduttori delle dimensioni appropriate (incluso il conduttore di terra).



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

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

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

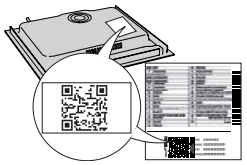
⏚=**E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşi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

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

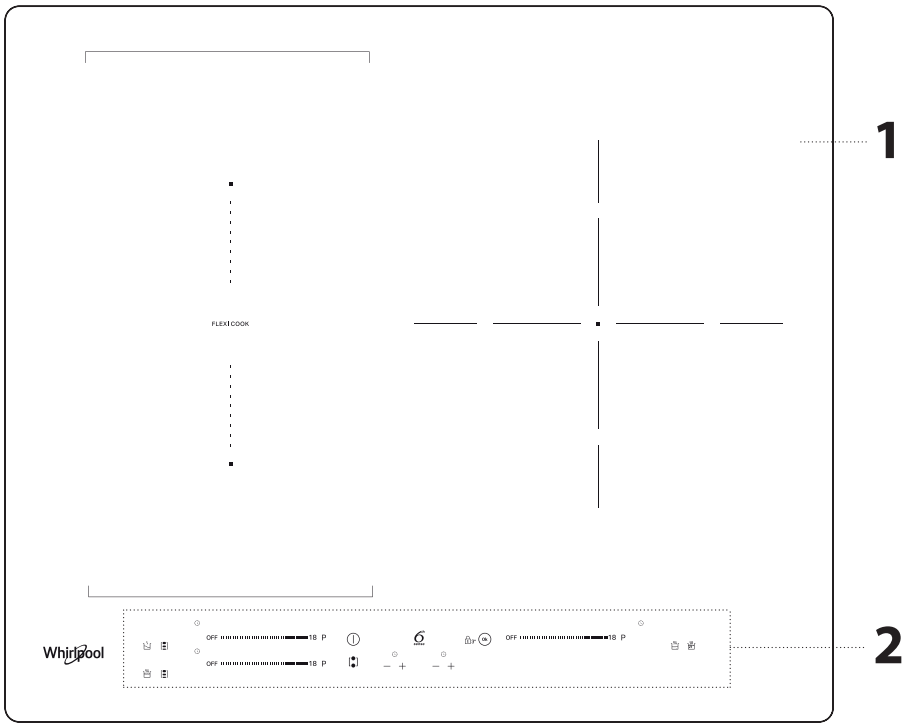
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su **www.register10.eu.**

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

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

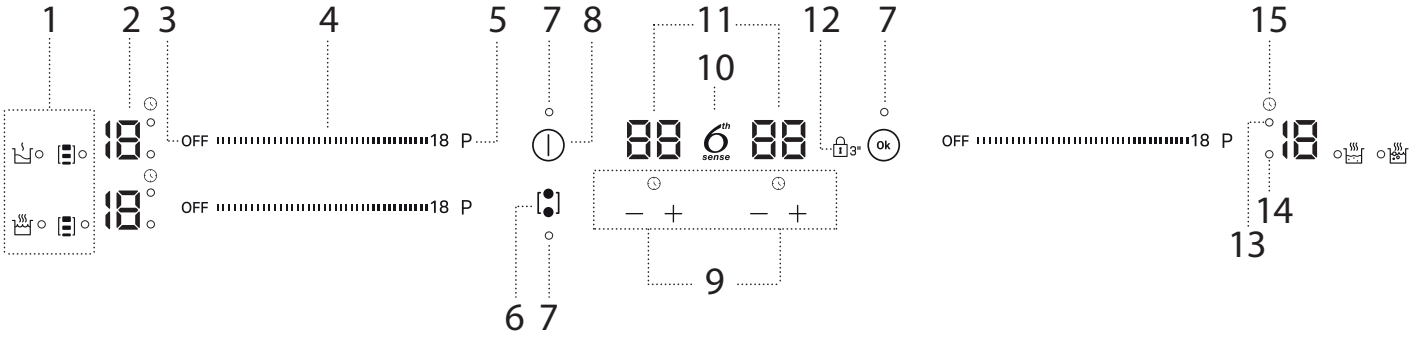


DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Piano di cottura
2. Pannello di controllo

PANNELLO DI CONTROLLO



1. Icone/attivazione funzioni speciali
2. Livello di cottura selezionato
3. Tasto di spegnimento della zona cottura
4. Tastiera a scorrimento
5. Tasto di riscaldamento rapido (Booster)
6. Tasto FLEXI COOK
7. Spia luminosa funzione attiva
8. Tasto di Accensione/Spegnimento
9. Contaminuti
10. Tasto 6th Sense
11. Indicatore tempo di cottura
12. Tasto OK/Blocco tasti – 3secondi
13. Indicatore contaminuti attivo
14. Indicatore zona selezionata
15. Icona indicatore contaminuti

ACCESSORI

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

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

NOTA: Tutte le pentole devono avere una base piatta. Controllare periodicamente che la base non presenti segni di deformazione, poiché alcune pentole possono subire deformazioni a causa del calore elevato.
L'utilizzo di pentole che non corrispondono alle dimensioni e alle proprietà consigliate può influire significativamente sulle prestazioni di cottura e causare risultati insoddisfacenti.

ADATTATORI PER PENTOLE/PADELLE NON ADATTE ALL'INDUZIONE

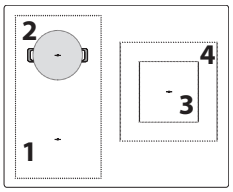
L'uso di piastre di adattamento influisce sull'efficienza e quindi aumenta il tempo necessario per riscaldare l'acqua o gli alimenti. Assicurarsi che il diametro ferromagnetico della base della pentola sia allineato con il diametro della piastra di adattamento e con il diametro della zona di cottura. Se queste misure non corrispondono, possono diminuire significativamente l'efficienza e le prestazioni. La mancata osservanza di queste linee guida potrebbe causare un accumulo di calore che non viene trasferito efficacemente alla pentola o alla padella, causando potenzialmente l'annerimento della piastra e del piano di cottura.

PENTOLE E PADELLE VUOTE

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

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

Per garantire il corretto funzionamento del piano di cottura, utilizzare pentole con un diametro di base adeguato per ogni zona (fare riferimento alla tabella sottostante). Tener presente che i produttori di pentole spesso forniscono le dimensioni del diametro superiore della pentola, piuttosto che il diametro della base.
Per garantire che il piano di cottura funzioni come previsto, utilizzare sempre una zona di cottura con una dimensione corrispondente alla dimensione ferromagnetica del fondo della pentola.
Centrare correttamente la pentola sulla zona di cottura in uso. Si consiglia di non utilizzare pentole più grandi della dimensione della zona di cottura.



UTILIZZO DELLE PENTOLE PER ZONA

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

PRIMO UTILIZZO

REGOLATORE DI POTENZA

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

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

Per impostare la potenza del piano cottura:

Una volta collegato l'apparecchio alla rete elettrica, entro 60 secondi è possibile impostare il livello di potenza.
Premere per almeno 5 secondi il tasto "+" del contaminuti posizionato più a destra. Sul display viene visualizzato "PL".
Premere il tasto Ok per confermare.
Utilizzare i tasti "+" e "–" per selezionare la potenza desiderata.
I livelli di potenza disponibili sono: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Confermare con il tasto Ok.

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

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

ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DEL SEGNALE ACUSTICO

Per attivare/disattivare il segnale acustico:
- Collegare il piano cottura alla rete elettrica;
- Attendere la sequenza di accensione;
- Premere il tasto "P" della prima tastiera a scorrimento in alto a sinistra per 5 secondi.

Eventuali allarmi rimangono attivi.

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

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



USO QUOTIDIANO

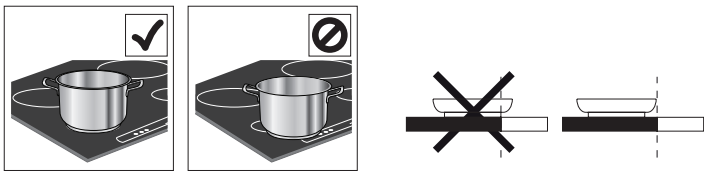
ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

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

POSIZIONAMENTO

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

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



ATTIVAZIONE/ DISATTIVAZIONE DELLE ZONE COTTURA E REGOLAZIONE DELLA POTENZA

OFF ..... 18 P

Per attivare le zone cottura:

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

Per disattivare le zone cottura:

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

BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI

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

CONTAMINUTI

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

***Per attivare il contaminuti*:**

Premere i tasti "+" o "–" per impostare il tempo desiderato sulla zona in uso. Una spia luminosa si accende in corrispondenza dell'icona dedicata. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente.
E' possibile modificare il tempo in qualsiasi momento e attivare più timer contemporaneamente.
Se vengono attivati contemporaneamente 2 timer dello stesso lato del piano di cottura, "Indicatore selezione zona" lampeggia e il relativo tempo di cottura selezionato viene visualizzato sul display centrale.

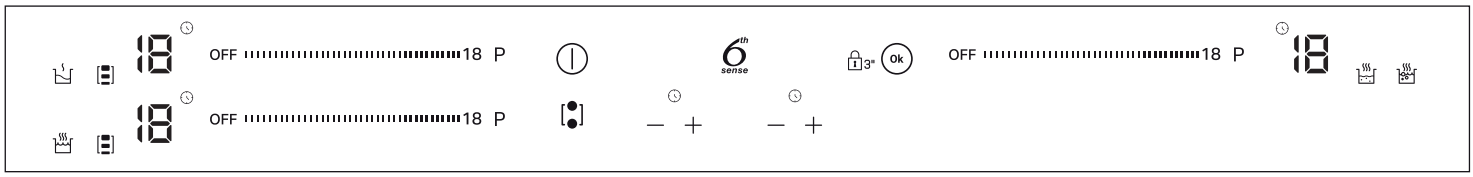
Per disattivare il contaminuti:

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

INDICATORE CONTAMINUTI

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

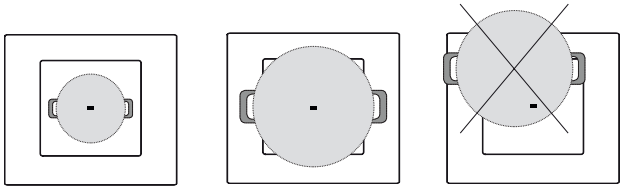
FUNZIONI

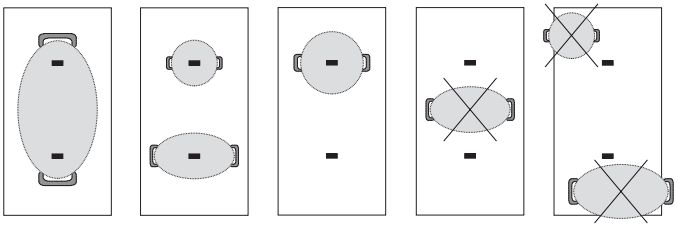


ZONA ESTENDIBILE (DOUBLE ZONE)

A seconda del diametro del recipiente la zona si adatta automaticamente, attivandosi parzialmente (zona interna) o totalmente (zona esterna). Per maggiori informazioni consultare la tabella dei diametri minimi.

IMPORTANTE: Collocare la pentola facendo attenzione che il centro della pentola corrisponda al centro della zona di cottura in uso (come illustrato di seguito).





FLEXI COOK

Selezionando il tasto "FLEXI COOK" è possibile unire due zone di cottura e utilizzarle alla stessa potenza coprendo interamente la superficie con una pentola grande o parzialmente con una pentola rotonda/ovale.
La funzione rimane sempre attiva e utilizzando una sola pentola può essere spostata su tutta l'area. E' possibile utilizzare indifferentemente entrambe le tastiere a scorrimento di sinistra.
Ideale per l'utilizzo di pentole ovali, rettangolari o griglie.
Per disattivare la funzione premere il tasto "FLEXI COOK".
N.B. Le funzioni speciali non possono essere selezionate quando si utilizza questa funzione.

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

6TH SENSE

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

FONDERE

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

MANTENERE IN CALDO

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

SOBBOLLIRE

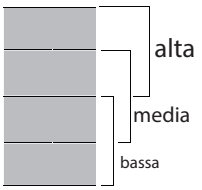
Funzione ideale per mantenere l'alimento ad una temperatura di sobbollore e poter cuocere per tempi lunghi senza rischio di far bruciare il cibo.
Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrosti,) in presenza di liquidi di accompagnamento.

BOLLIRE

La funzione consente di portare l'acqua ad ebollizione e di mantenerla in questo stato con un minor consumo energetico.
Si raccomanda di utilizzare circa 2 litri di acqua (preferibilmente a temperatura ambiente).

In ogni caso si consiglia di tenere sotto controllo le condizioni di ebollizione e la quantità di acqua residua.
Se le pentole sono grandi e la quantità d'acqua è superiore a 2 litri, si consiglia di utilizzare un coperchio per ottimizzare il tempo di ebollizione.

CHEF CONTROL



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

INDICATORI

H CALORE RESIDUO

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

PENTOLA NON CORRETTA O ASSENTE

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

TABELLA DI COTTURA

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

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

PULIZIA E CURA

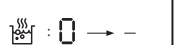
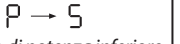
Importante:

- **Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che l'indicatore di calore residuo ("H") non sia visualizzato.**
- Non utilizzare spugne abrasive o pagliette in quanto possono rovinare il vetro.
- Dopo ciascun utilizzo, pulire il piano di cottura (una volta raffreddato) per rimuovere eventuali depositi e macchie dovuti a residui di cibo.
- Una superficie non adeguatamente pulita può ridurre la sensibilità dei pulsanti del pannello di controllo.
- Lo zucchero e gli alimenti ad elevato contenuto di zuccheri danneggiano il piano di cottura e devono essere immediatamente rimossi.
- Sale, zucchero e sabbia possono graffiare la superficie in vetro.
- Utilizzare un panno morbido, carta assorbente da cucina o uno specifico detergente per piani di cottura (seguire le istruzioni del produttore).
- Le fuoriuscite di liquidi sulle zone di cottura possono causare spostamenti o vibrazioni delle pentole.
- Dopo aver pulito il piano cottura, asciugarlo accuratamente.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

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

SUONI FUNZIONALI

I piani cottura a induzione possono produrre sibili o crepitii durante il normale funzionamento.
Questi rumori provengono in realtà dalle pentole e sono legati alle caratteristiche dei fondi (ad esempio, quando i fondi sono fatti di diversi strati di materiale o sono irregolari).

Questi rumori possono variare a seconda delle pentole e dei tegami utilizzati e dalla quantità di alimenti che contengono, e non segnalano alcun tipo di difetto.

SERVIZIO ASSISTENZA

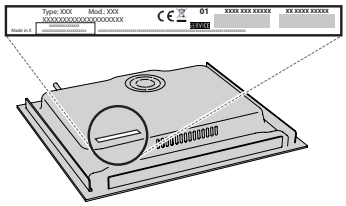
PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA:

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

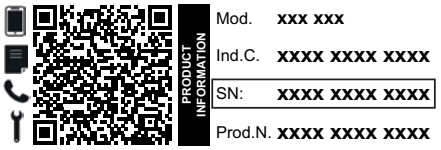
SE DOPO I SUDDETTI CONTROLLI IL PROBLEMA PERSISTE, CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA PIÙ VICINO.

Quando si contatta il nostro servizio assistenza,indicare sempre:

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



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



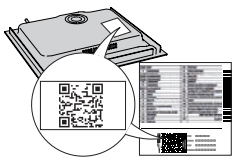
- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

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

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

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

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



®/TM/ © 2026 Whirlpool. Prodotto su licenza.

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 encastar 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.

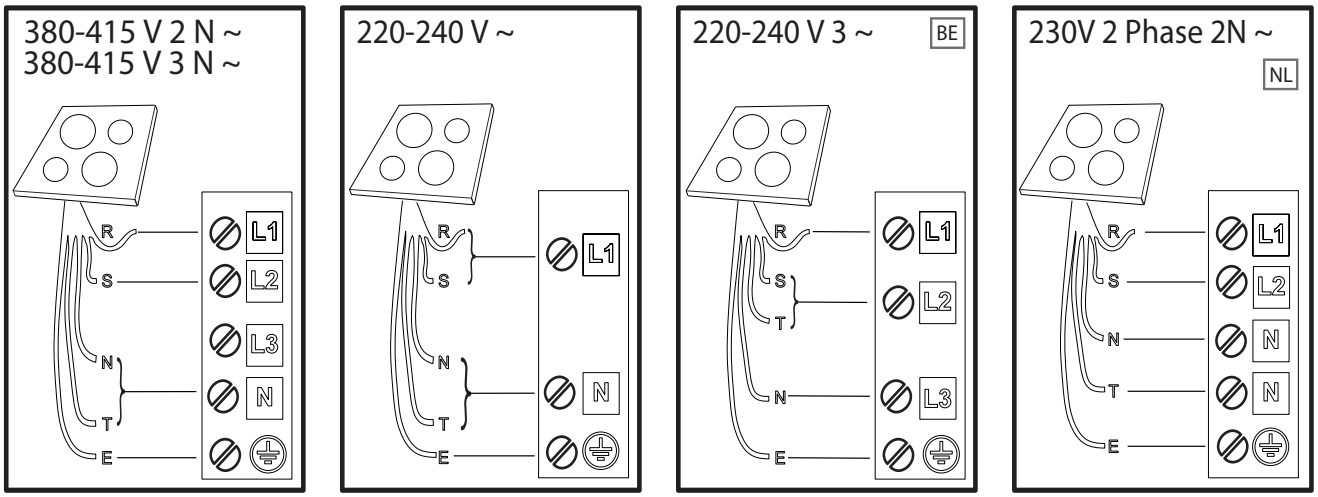
La información relacionada con el modo de bajo consumo del aparato de acuerdo con el Reglamento (UE) 2023/826 se puede encontrar en el siguiente enlace: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

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

Las conexiones eléctricas deben realizarse antes de enchufar el aparato a la toma de electricidad.
La instalación la debe realizar personal cualificado que conozca la normativa vigente sobre seguridad e instalación. En concreto, la instalación debe llevarse a cabo de acuerdo con la normativa de la compañía eléctrica local.
Compruebe que el voltaje especificado en la placa de datos situada en la parte inferior del electrodoméstico es el mismo que para la vivienda.
La puesta a tierra del aparato es obligatoria por ley: utilice exclusivamente conductores (incluido el de tierra) de las medidas apropiadas.



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

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

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

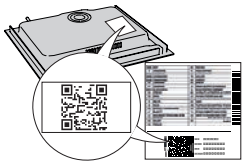
⏚ = E yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-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

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

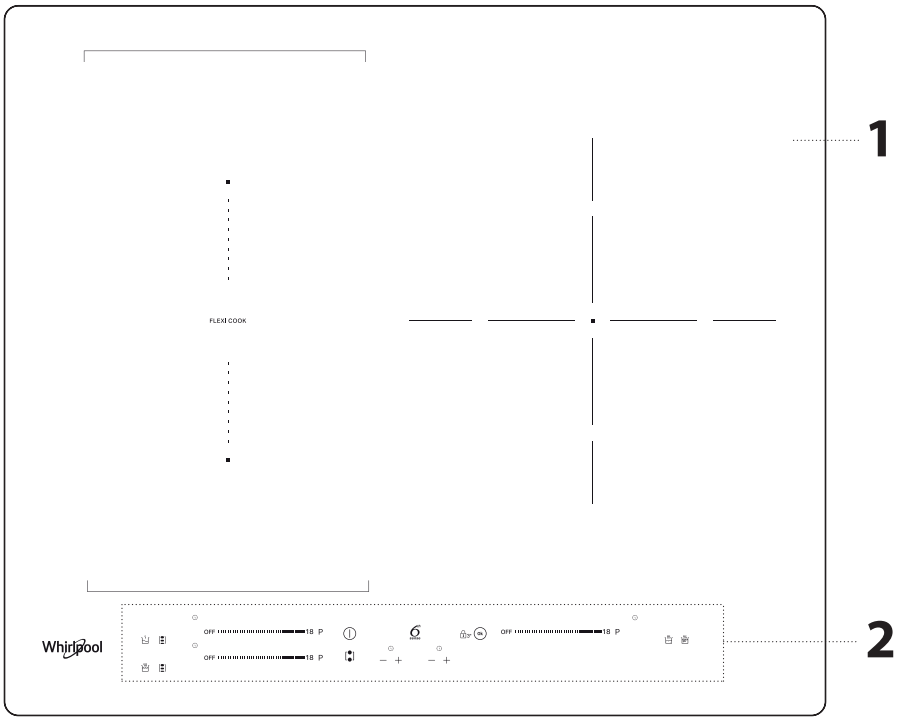
GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en **www.register10.eu.**

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

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN

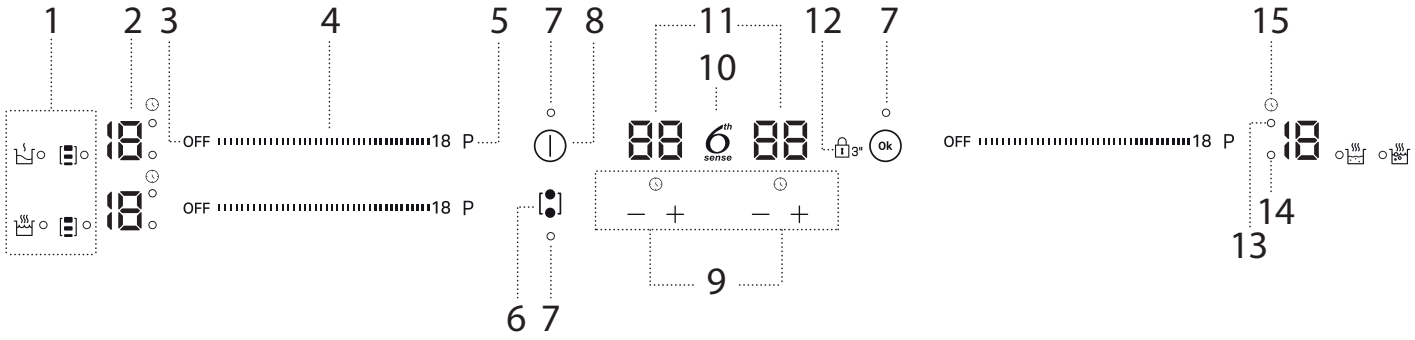


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Placa de cocción
2. Panel de control

PANEL DE CONTROL



1. Símbolos/activación de funciones especiales
2. Nivel de cocción seleccionado
3. Botón de apagado de la zona de cocción
4. Teclado deslizante
5. Botón de calentamiento rápido (Booster)
6. Botón "FLEXI COOK"
7. Luz del indicador: función activa
8. Botón de encendido
9. Temporizador
10. Botón "6th Sense"
11. Indicador de tiempo de cocción
12. Botón OK/ Bloqueo de teclas: 3 segundos
13. Indicador de temporizador activo
14. Indicador de zona de cocción activa
15. Símbolo de indicador de temporizador

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

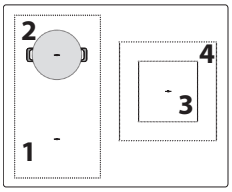
El uso de placas adaptadoras afecta a la eficiencia y, por lo tanto, aumenta el tiempo necesario para calentar agua o alimentos. Asegúrese de que el diámetro ferromagnético de la base del utensilio de cocina coincide tanto con el diámetro de la placa adaptadora como con el diámetro de la zona de cocción. 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 DE LA BATERÍA DE COCINA POR ZONA

Zona	Forma adecuada de la batería de cocina	Ferromagnético adecuado base (cm)
1 o 2	Redonda o cuadrada	15
3 (interior)	Redonda	10
4 (exterior)	Redonda	24
1+2 (FLEXI COOK)	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 está ajustada en la máxima potencia posible. Ajuste la configuración de acuerdo con las limitaciones del sistema eléctrico de su hogar según se describe en el párrafo siguiente.

Nota: En función de la potencia seleccionada para la placa, es posible que se limiten automáticamente algunos niveles de potencia y funciones de la zona de cocción (p. ej. ebullición o recalentamiento automático). Esto es así para evitar que se supere el límite seleccionado.

Para configurar la potencia de la placa:

Una vez conectado el aparato a la red eléctrica, puede configurar el nivel de potencia durante los siguientes 60 segundos.
Pulse el botón del extremo derecho "+" del temporizador durante al menos 5 segundos. En la pantalla se mostrará el símbolo "PL".
Pulse el botón (ok) para confirmar.
Utilice los botones "+" y "–" para seleccionar el nivel de potencia deseado.
Están disponibles los siguientes niveles de potencia: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Confirme pulsando (ok).

El nivel de potencia seleccionado se guardará en la memoria aunque se interrumpa el suministro eléctrico.
Para cambiar el nivel de potencia, desconecte el aparato de la red eléctrica durante al menos 60 segundos y luego vuelva a conectarlo y repita los pasos anteriores.

Si se produce un error durante la secuencia de configuración, se mostrará el símbolo "EE" y oirá una señal acústica. Si esto sucede, repita la operación.
Si se repite el error, póngase en contacto con el Servicio Postventa.

APAGAR/ENCENDER LA SEÑAL ACÚSTICA

Para encender/apagar la señal acústica:
- Conecte la placa a la alimentación eléctrica;
- Espere la secuencia de encendido;
- Pulse el botón "P" del primer teclado deslizable de la parte superior izquierda durante 5 segundos.

Todas las alarmas configuradas seguirán activas.

MODO DEMO (recalentamiento desactivado; consulte la sección "Resolución de problemas")

Para encender y apagar el modo demo:
- Conecte la placa a la alimentación eléctrica;
- Espere la secuencia de encendido;
- Durante el primer minuto, pulse el botón de calentamiento rápido "P" del teclado inferior izquierdo durante 5 segundos (según se muestra a continuación);
- La pantalla mostrará "DE".



USO DIARIO

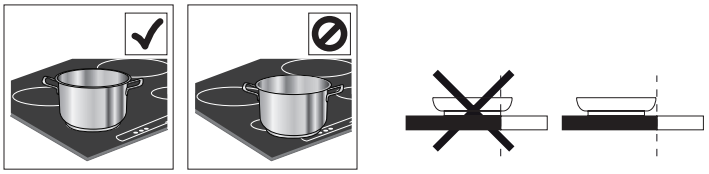
ENCENDER /APAGAR LA PLACA

Para encender la placa, pulse el botón de encendido durante aproximadamente 1 segundo.
Para apagar la placa, vuelva a pulsar el mismo botón y 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 que se encuentran junto al panel de control, se recomienda mantener las ollas y sartenes dentro de las marcas (teniendo en cuenta tanto la base de las sartenes como la parte superior, cuyo diámetro suele ser más grande).
Esto evita un sobrecalentamiento excesivo del panel táctil. A la hora de freír o cocinar a la parrilla, use las zonas de cocción traseras siempre que sea posible.



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

OFF ..... 18 P

Para activar las zonas de cocción:

Mueva el dedo en dirección horizontal por el teclado deslizable (SLIDER) de la zona de cocción deseada para activarla y ajustar la potencia. El nivel se mostrará a la altura del área, junto con el indicador luminoso que identifica la zona de cocción activa. Puede utilizar el botón "P" para seleccionar la función de calentamiento rápido (Booster).

Para desactivar las zonas de cocción:

Seleccione el botón "OFF" al inicio del teclado deslizable.

BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

Para limpiar la placa, bloquear la configuración y evitar que se encienda accidentalmente, mantenga pulsado el botón OK/ Bloqueo de teclas durante 3 segundos. Una señal acústica y una luz de advertencia sobre el símbolo indican que esta función se ha activado. El panel de control está bloqueado, excepto la función "apagado" (⏻). Para desbloquear los mandos, repita la secuencia de activación.

TEMPORIZADOR

El temporizador controla todas las zonas de cocción.

Para activar el temporizador:

Pulse los botones "+" o "–" para establecer el tiempo deseado de la zona de cocción activa. Se activará un indicador luminoso a la altura del símbolo específico. Cuando haya transcurrido el tiempo establecido, sonará una señal acústica y la zona de control se apagará automáticamente.
El tiempo se puede cambiar en cualquier momento, y puede activar varios temporizadores de forma simultánea.
En caso de que se activen 2 temporizadores en el mismo lado de la placa a la vez, el "indicador de selección de zona" parpadeará y el tiempo de cocción seleccionado correspondiente se mostrará en la pantalla central.

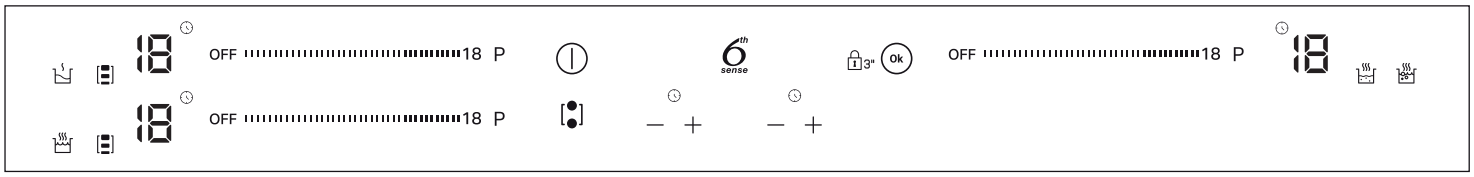
Para desactivar el temporizador:

Pulse los botones "+" y "–" la vez hasta que el temporizador se desactive.

INDICADOR DE TEMPORIZADOR

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

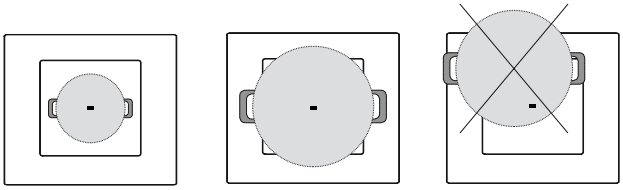
FUNCIONES



ZONA EXTENSIBLE (ZONA DOBLE)

En función del diámetro del recipiente, la zona se adapta automáticamente, encendiéndose de forma parcial (zona interior) o completa (zona exterior). Para obtener más información, consulte la tabla de diámetros mínimos.

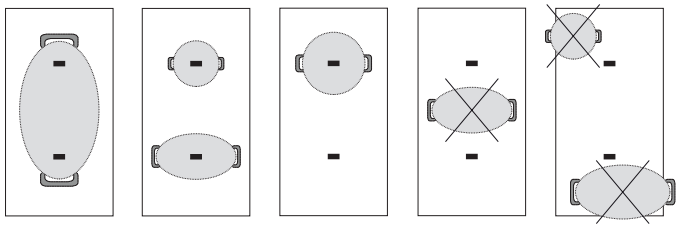
IMPORTANTE: Coloque la olla de manera que la base corresponda al centro de la zona de cocción en uso (como se muestra a continuación).



FLEXI COOK

Al seleccionar el botón "FLEXI COOK", puede combinar dos zonas de cocción y utilizarlas a la misma potencia para cubrir toda la superficie con una olla grande o parte de ella con una olla redonda/ovalada.
La función permanece activada y, cuando solo se utiliza una olla, esta puede desplazarse por toda el área. En este caso, se pueden usar ambos teclados deslizables izquierdos indistintamente.
Ideal para cocinar con ollas de forma ovalada o rectangular o con soportes de sartén.
Para desactivar la función, pulse el botón "FLEXI COOK".
NOTA: Las funciones especiales no se pueden seleccionar cuando se usa esta función.

IMPORTANTE: Coloque las ollas en el centro de la zona de cocción de manera que cubran al menos uno de los puntos de referencia (como se muestra a continuación).



6TH SENSE

El botón "6th Sense" activa las funciones especiales
Coloque la olla en posición y seleccione la zona de cocción.
Pulse el botón "6th Sense". En la pantalla del área seleccionada aparecerá "A".
Se iluminará el indicador de la función especial.
La función se activa una vez pulsado el botón 3" Ok para confirmar.
Para desactivar las funciones especiales y volver al modo manual, pulse "OFF".
El nivel de potencia cuando se utilizan funciones especiales está preconfigurado por la placa y no se puede modificar.

DERRETIR

Esta función le permite alcanzar la temperatura ideal para derretir alimentos y mantiene estas condiciones sin riesgo de quemarlos.
Este método es ideal, ya que no daña los alimentos delicados, como el chocolate, y evita que se peguen a la olla.

MANTENER CALIENTE

Esta función le permite mantener la comida a una temperatura ideal, generalmente después de finalizar la cocción o cuando se reducen líquidos muy lentamente.
Ideal para servir alimentos a la temperatura perfecta.

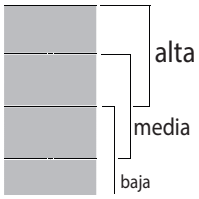
COCER A FUEGO LENTO

Esta función es ideal para mantener la temperatura cocinando a fuego lento y le permite cocinar durante largos periodos sin riesgo de quemar la comida.
Ideal para recetas de cocción larga (arroz, salsas, asados), con salsas líquidas.

HERVIR

Esta función le permite hervir agua y mantener el hervor con un bajo consumo de energía.
Es necesario añadir a la sartén unos 2 litros de agua (preferiblemente, a temperatura ambiente).
En cualquier caso, el usuario deberá controlar el agua hirviendo y comprobar el nivel de agua constantemente.
Si las ollas son grandes y la cantidad de agua es superior a 2 litros, recomendamos utilizar una tapa para optimizar el tiempo de hervor.

CHEF CONTROL



La zona flexible se divide en tres zonas de cocción (consulte la figura) que se activan a una potencia preconfigurada (alta, media o baja) en función de la posición de la olla/sartén: desplace la olla/sartén por la superficie para continuar cocinando a distintas temperaturas sin tener que usar los controles.

INDICADORES

H CALOR RESIDUAL

Si en la pantalla aparece "H", esto significa que la zona de cocción está caliente. El indicador se ilumina incluso si la zona no se ha activado pero se ha calentado debido al uso de las zonas adyacentes o por haber colocado encima una olla caliente.
Cuando la zona de cocción se enfría, la "H" desaparece.

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 cocciones ofrece un ejemplo del tipo de cocción para cada nivel de potencia. La potencia real de cada nivel de potencia depende de las dimensiones de la zona de cocción.

NIVEL DE POTENCIA		TIPO DE COCCIÓN	RECOMENDACIONES DE USO La indicación se añade a la experiencia y los hábitos de cocción
Máxima potencia	**P**	Calentar rápidamente/Booster	Ideal para aumentar con rapidez la temperatura de los alimentos hervidos (en agua) o para calentar rápidamente líquidos de cocción.
	14 – 18	Freír – hervir	Ideal para dorar, comenzar una cocción, freír productos congelados y llevar líquidos a ebullición con rapidez.
		Dorar – sofreír – hervir – gratinar	Ideal para saltear, mantener vivo el hervor, cocinar y gratinar.
	10 – 14	Dorar – cocinar – estofar – sofreír – gratinar	Ideal para saltear, mantener el hervor, cocinar y gratinar y precalentar accesorios
		Cocinar – estofar – sofreír – gratinar – cocer hasta mantecar	Ideal para guisar, mantener el hervor, cocinar y gratinar (para largos periodos).
	5 – 9	Cocer – cocinar a fuego lento – espesar – mantecar	Ideal para cocciones lentas (arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de acompañamiento (p. ej. agua, vino, caldo, leche) y para mantecar pastas.
			Ideal para cocciones lentas (volúmenes inferiores al litro: arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos (p.ej., agua, vino, caldo, leche).
	1 – 4	Derretir – descongelar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir chocolate delicadamente y descongelar elementos pequeños.
		Mantener la comida caliente – cocer arroz	Ideal para mantener calientes pequeñas porciones de alimentos recién cocidos o fuentes para servir, y para mantecar arroz.
Potencia cero	**APAGADO**	–	Placa de cocción en posición de stand-by o apagada (posible presencia de calor residual de fin de cocción, señalizado con "H").

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

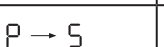
Importante:

- **Antes de la limpieza, asegúrese de que las zonas de cocción están apagadas y de que no se muestra el indicador de calor residual ("H").**
- No utilice esponjas o estropajos abrasivos, ya que podrían dañar el cristal.
- Después de cada uso, limpie la placa (cuando esté fría) para eliminar cualquier resto o mancha de comida.
- Si la superficie no se mantiene lo suficiente limpia, se puede reducir la sensibilidad de los botones del panel de control.
- 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 podrían rayar la superficie de cristal.
- Utilice un paño suave, papel de cocina absorbente o un limpiador especial para placas (siga las instrucciones del fabricante).
- El derramamiento de líquidos en las zonas de cocción puede provocar que las ollas se muevan o vibren.
- Después de limpiar la placa, séquela bien.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Compruebe que no se haya interrumpido la alimentación eléctrica.
- Después de utilizar la placa de cocción, si no puede apagarla, 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, líquido derramado de las ollas o cualquier objeto que se encuentre sobre cualquier botón de la placa puede activar o desactivar accidentalmente la función de bloqueo del panel de control.

MOSTRAR CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
F0E1	El recipiente de cocción se ha detectado pero no es compatible con la operación solicitada.	El recipiente de cocción no está bien colocado en la zona de cocción o no es compatible con una o más zonas de cocción.	Pulsa el botón de encendido/apagado dos veces para eliminar el código F0E1 y restablecer la funcionalidad de la zona de cocción. A continuación, pruebe usando el recipiente de cocción con una zona de cocción diferente o utilice un recipiente distinto.
F0E7	Conexión incorrecta del cable de alimentación.	La conexión del suministro eléctrico no corresponde exactamente a lo indicado en el párrafo "CONEXIÓN ELÉCTRICA".	Ajuste la conexión del suministro eléctrico de acuerdo con el párrafo "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	La zona de cocción se apaga si las temperaturas son demasiado altas.	La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva.	Espere a que se enfríe la zona de cocción antes de volver a utilizarla.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Desconecte la placa de la red eléctrica. Espere unos segundos y vuelva a conectar la placa a la red eléctrica. Si el problema continúa, llame al Servicio Postventa e indique el código de error que aparece en la pantalla.		
d E *[cuando la placa está apagada]*	La placa no se calienta. Las funciones no se activan.	MODO DEMO activado.	Siga las instrucciones del apartado "MODO DEMO".
P. ej.: 	La placa no permite activar una función especial.	El regulador de potencia limita los niveles de potencia de acuerdo con el valor máximo ajustado para la placa.	Consulte el apartado "Gestión de potencia".
P. ej.:  *[Nivel de potencia inferior al nivel solicitado]*	La placa ajusta automáticamente un nivel de potencia mínimo para garantizar que se pueda utilizar la zona de cocción.	El regulador de potencia limita los niveles de potencia de acuerdo con el valor máximo ajustado para la placa.	Consulte el apartado "Gestión de potencia".

SONIDOS EMITIDOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Las placas de inducción pueden emitir silbidos o crujidos durante su funcionamiento normal. En realidad estos sonidos proceden de los recipientes de cocción y dependen de las características de las bases de las sartenes (por ejemplo, si las bases tienen distintas capas de materiales o son irregulares).

Estos sonidos pueden variar dependiendo del tipo de recipiente utilizado o de la cantidad de alimentos que contiene y no son síntomas de un mal funcionamiento.

SERVICIO POSTVENTA

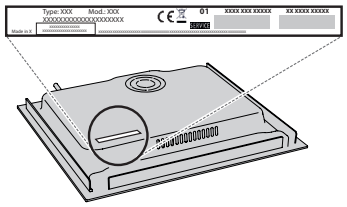
ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO POSTVENTA:

1. Intente resolver el problema consultando las recomendaciones que se ofrecen en la **GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**.
2. Apague el aparato y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

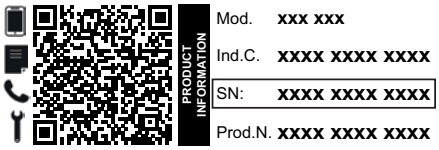
SI EL FALLO PERSISTE DESPUÉS DE ESTAS COMPROBACIONES, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO POSTVENTA.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, especifique siempre:

- una breve descripción del problema;
- el tipo y el modelo exacto del aparato;



- el número de serie (el número que se indica tras la palabra SN en la placa de características situada debajo del aparato). El número de serie también se indica en la documentación;



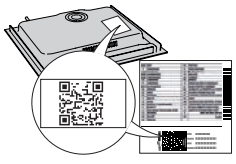
- su dirección completa;
- su número de teléfono.

Si fuera necesaria alguna reparación, póngase en contacto con un Servicio Postventa autorizado (que garantiza el uso piezas de recambio originales y una reparación correcta).

Para una instalación de montaje encastrado, póngase en contacto con el Servicio de asistencia para solicitar el kit de montaje con tornillos (si no presente).

Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Utilizando el código QR en tu aplicación;
- Visitando nuestro sitio web **docs.whirlpool.eu/docs;**
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



®/TM/ © 2026 Whirlpool. Fabricado con licencia.

Whirlpool

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

AVISOS IMPORTANTES QUE DEVERÁ LER E CUMPRIR

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

UTILIZAÇÃO PERMITIDA

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

INSTALAÇÃO

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

AVISOS RELATIVOS À ELETRICIDADE

⚠ Deve ser possível desligar o aparelho da fonte de alimentação, desligando-o na ficha, caso esta esteja acessível, ou através de um interruptor multipolar instalado na tomada de acordo com a regulamentação aplicável a ligações elétricas; além disso, o aparelho

deve dispor de ligação à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica nacionais.
⚠ Não utilize extensões, tomadas múltiplas ou adaptadores. Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador. Não utilize o aparelho com os pés descalços ou molhados. Não ligue este aparelho se o cabo ou a ficha elétrica apresentar danos, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver caído.
⚠ A instalação utilizando uma tomada do cabo de alimentação não é permitida exceto se o roduto já estiver equipado com uma tomada fornecida pelo Fabricante.
⚠ Se o cabo de alimentação estiver danificado deverá ser substituído por um idêntico do mesmo fabricante ou por um técnico de assistência ou pessoas similarmente qualificadas de modo a evitar a ocorrência de situações perigosas, pois existe o risco de choques elétricos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

⚠ ADVERTÊNCIA: Assegure-se de que o aparelho está desligado da fonte de alimentação antes de realizar quaisquer operações de manutenção; nunca use uma máquina de limpeza a vapor para limpar o aparelho - risco de choques elétricos.
⚠ Não utilize produtos abrasivos ou corrosivos, produtos de limpeza à base de cloro, ou esfregões da louça.

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem .
As várias partes da embalagem devem ser eliminadas de forma responsável e em total conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS

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

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

SUGESTÕES PARA POUPAR ENERGIA

Tire o máximo partido do calor residual libertado pela sua placa durante o funcionamento da mesma, desligando-a durante alguns minutos antes de terminar a cozedura.
A base das suas panelas ou dos seus tachos deve cobrir a placa na totalidade; a utilização de recipientes mais pequenos do que a placa levará a um desperdício de energia.
Tape as suas panelas e tachos com tampas adequadas às dimensões dos mesmos durante a cozedura e utilize o mínimo de água possível. A cozedura em recipientes sem tampa aumenta fortemente o consumo de energia.
Utilize apenas panelas e tachos com um fundo plano.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

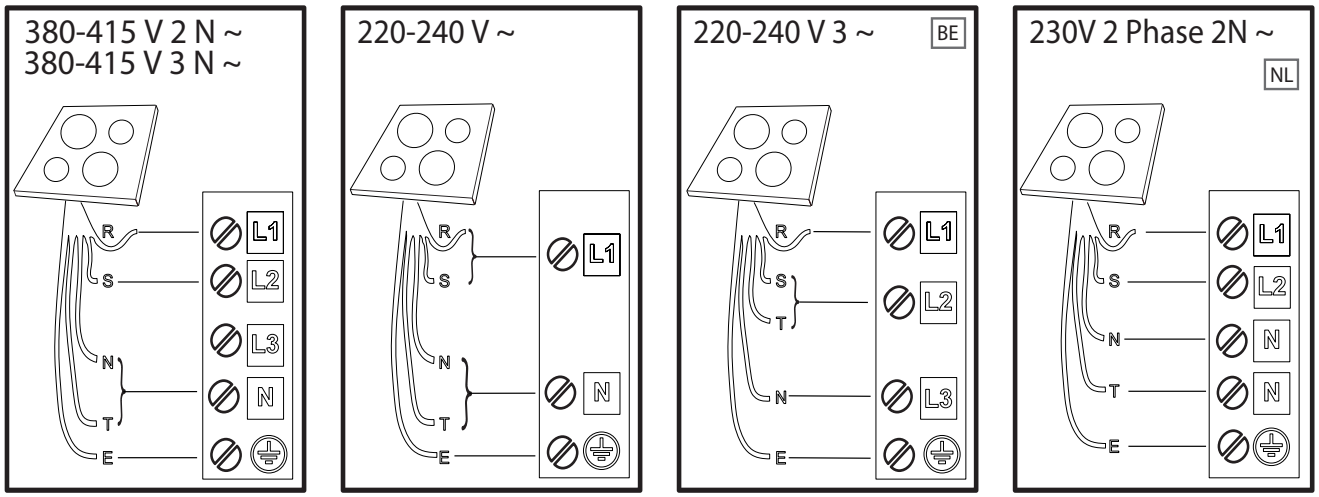
Este aparelho cumpre os requisitos de conceção ecológica do regulamento europeu n.º 66/2014, os requisitos de concepção ecológica dos produtos relacionados com o consumo de energia e o regulamento sobre as informações energéticas (alteração) (saída UE) de 2019 em conformidade com a norma europeia EN 60350-2.
As informações relacionadas com o modo de baixo consumo do aparelho, em conformidade com o Regulamento (UE) 2023/826, podem ser encontradas na seguinte hiperligação: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

NOTA

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

LIGAÇÃO ELÉTRICA

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



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

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

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

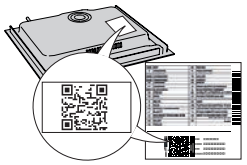
⏚=**E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşi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

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

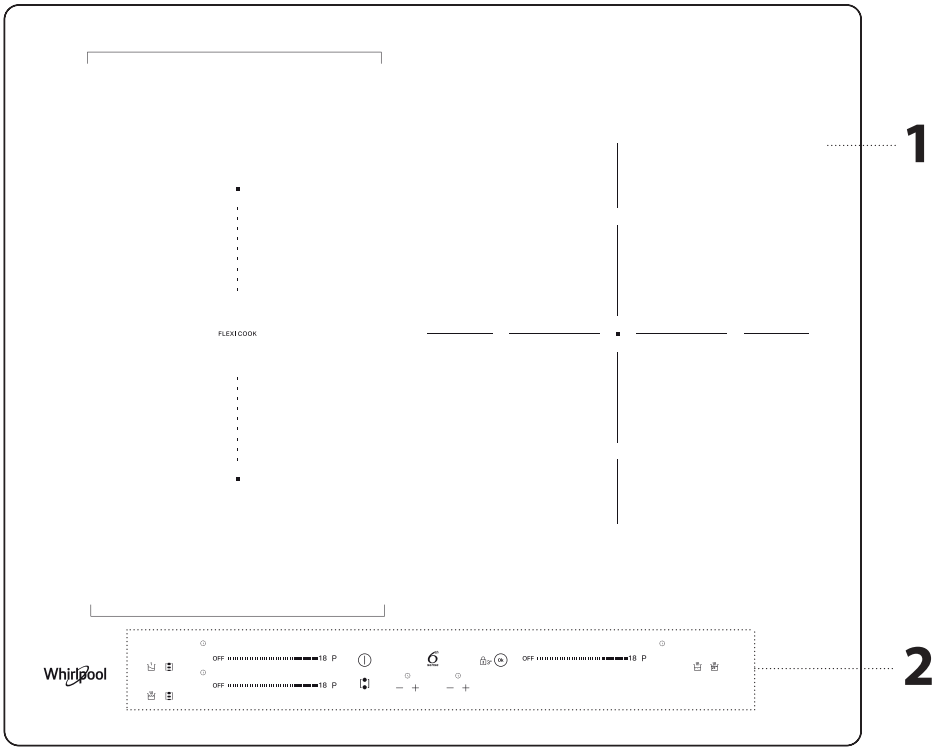
OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL
Para beneficiar de uma assistência mais completa, registe o seu produto em **www.register10.eu.**

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

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

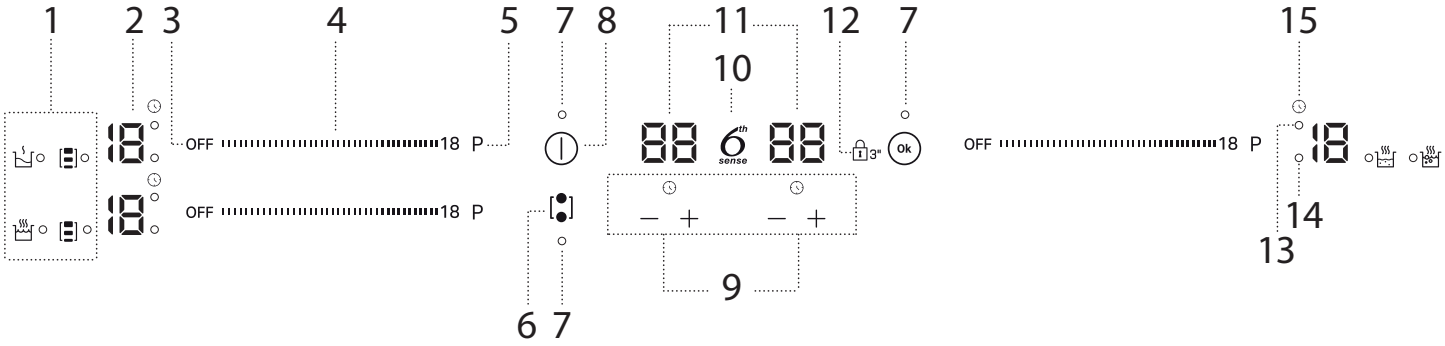


DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Placa de cozedura
2. Painel de comandos

PAINEL DE COMANDOS



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

ACESSÓRIOS

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

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

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

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

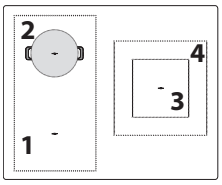
A utilização de placas adaptadoras afeta a eficiência e, por conseguinte, aumenta o tempo necessário para aquecer água ou alimentos. Certifique-se de que o diâmetro ferromagnético da base do recipiente de cozinha está alinhado com o diâmetro da placa de adaptação e com o diâmetro da zona de cozedura.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

TACHOS E PANELAS VAZIOS

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

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

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



UTILIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA POR ZONA

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

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

DEFINIÇÃO DE POTÊNCIA

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

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

Para definir a potência da placa:

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

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

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

LIGAR/DESLIGAR O SINAL SONORO

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

Quaisquer alarmes que estejam definidos irão manter-se ativos.

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

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



UTILIZAÇÃO DIÁRIA

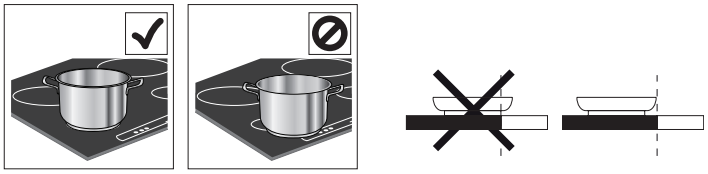
LIGAR/DESLIGAR A PLACA

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

COLOCAÇÃO

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

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



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

OFF ..... 18 P

Para ativar as zonas de cozedura:

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

Para desativar as zonas de cozedura:

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

BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLO

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

TEMPORIZADOR

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

***Para ativar o temporizador*:**

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

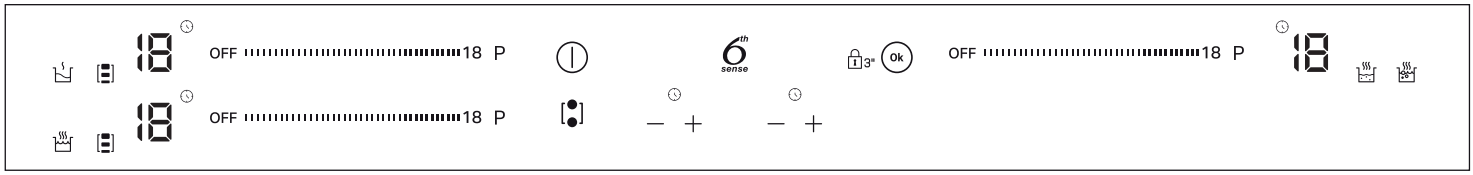
Para desativar o temporizador:

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

INDICADOR DO TEMPORIZADOR

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

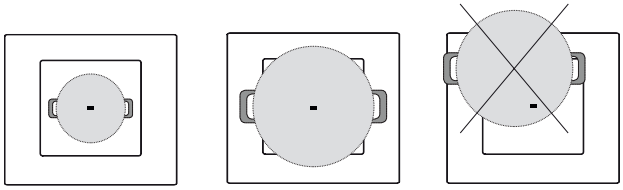
FUNÇÕES



ZONA EXTENSÍVEL (ZONA DUPLA)

Dependendo do diâmetro do recipiente, a zona adapta-se automaticamente, ativando-se parcialmente (zona interior) ou completamente (zona exterior). Para mais informações, consulte a tabela de diâmetros mínimos.

IMPORTANTE: Coloque o recipiente de cozedura certificando-se de que o centro do mesmo corresponde ao centro da zona de cozedura a utilizar (conforme apresentado abaixo).

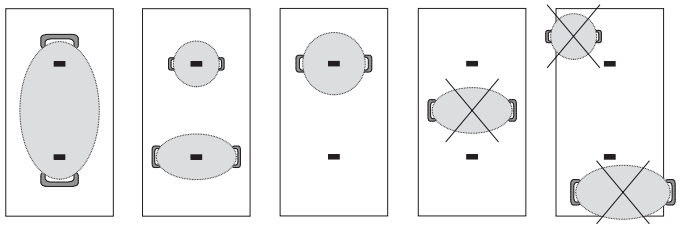


FLEXI COOK

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

NOTA: não é possível selecionar as funções especiais ao utilizar esta funcionalidade.

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



6TH SENSE

O botão "6th Sense" ativa as funções especiais.
Posicione o tacho na devida posição e selecione a zona de cozedura.
Prima o botão "6th Sense". No visor, a área selecionada irá apresentar "A".
O indicador da função especial acende-se.
A função é ativada quando premir o botão para confirmar.
Para desativar a função especial e regressar ao modo manual, prima "OFF" (Desligado).
O nível de potência para utilizar as funções especiais é predefinido pela placa e não pode ser modificado.

DERRETER

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

MANTER QUENTE

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

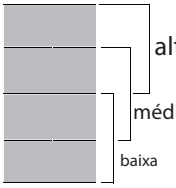
FERVER EM LUME BRANDO

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

FERVER

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

CHEF CONTROL



A zona flexível divide-se em três zonas de cozedura (ver figura) que são ativadas numa potência predefinida (alta, média ou baixa) dependendo da posição do tacho/panela: mova o tacho/panela sobre a superfície para continuar a cozedura a temperaturas diferentes sem ter de utilizar os controlos.

INDICADORES

CALOR RESIDUAL

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

TACHO POSICIONADO INCORRETAMENTE OU EM FALTA

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

TABELA DE COZEDURA

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

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Importante:

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

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

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

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

SONS EMITIDOS DURANTE O FUNCIONAMENTO

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

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

SERVIÇO PÓS-VENDA

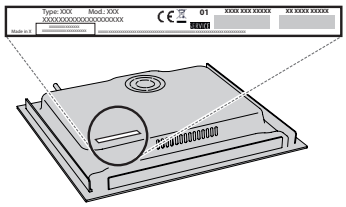
ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO PÓS-VENDA:

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

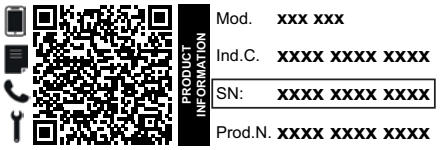
SE O PROBLEMA PERSISTIR APÓS ESSAS VERIFICAÇÕES, CONTACTE O SERVIÇO PÓS-VENDA MAIS PRÓXIMO.

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

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



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



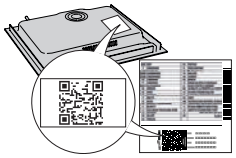
- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

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

No caso de uma instalação de encastramento, contacte o Serviço PósVenda para solicitar o kit de parafusos de montagem (caso não exista).

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

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



®/TM/ © 2026 Whirlpool. Produzido sob licença.

Whirlpool

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

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

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

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

INSTALACJA

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

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.

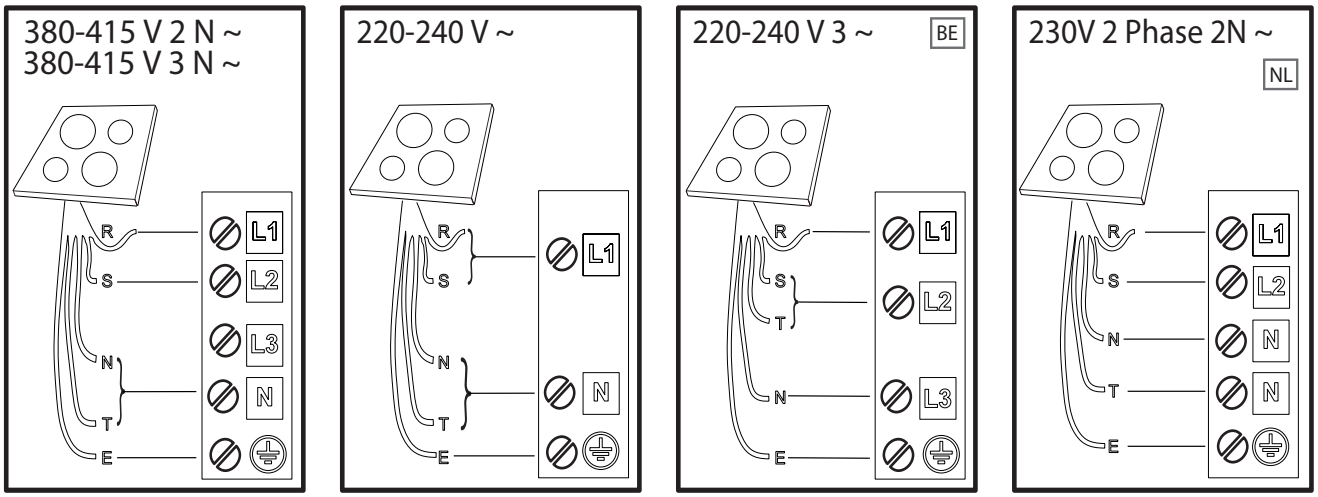
UWAGA

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-μαύροç-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

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

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

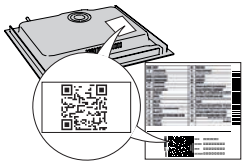
⏚=E yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bu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

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

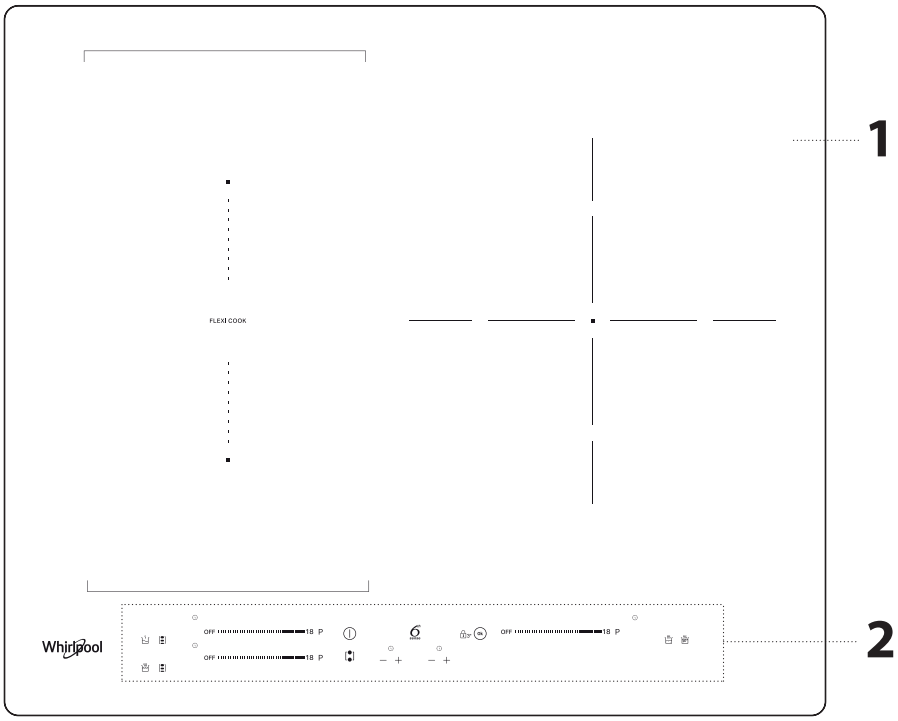
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie **www.register10.eu.**

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

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

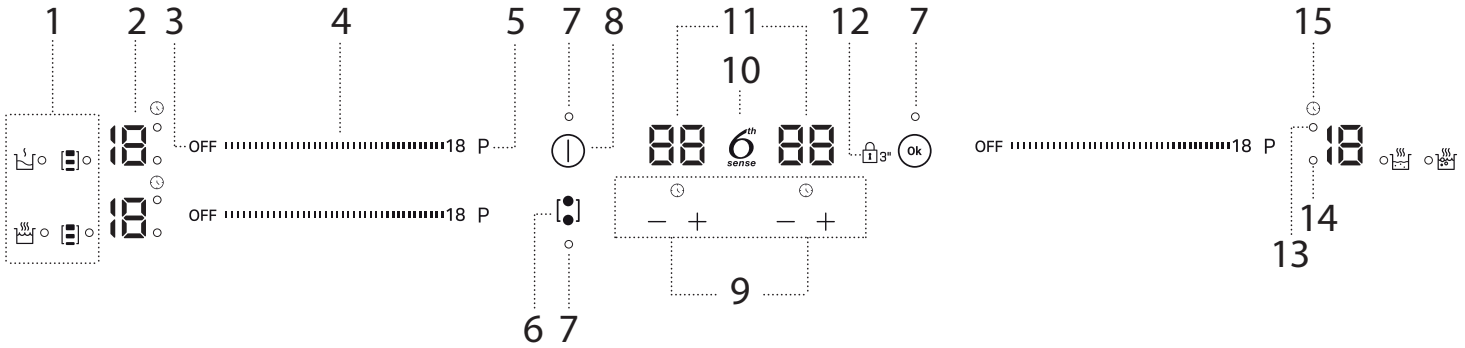


OPIS PRODUKTU



1. Płyta
2. Panel sterowania

PANEL STEROWANIA



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

AKCESORIA

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

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

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

ADAPTERY DLA GARNKÓW/PATELNI NIEPRZYSTOSOWANYCH DO INDUKCJI

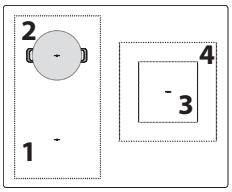
Zastosowanie płyt adaptacyjnych wpływa na wydajność, a tym samym wydłuża czas potrzebny do podgrzania wody lub żywności. Należy upewnić się, że ferromagnetyczna średnica podstawy naczynia pokrywa się zarówno ze średnicą płyty adaptacyjnej, jak i średnicą pola grzewczego. Jeśli wymiary te nie są zgodne, może to znacznie obniżyć wydajność i osiągi. Nieprzestrzeganie tych wytycznych może prowadzić do nagromadzenia się ciepła, które nie jest skutecznie przekazywane do garnka lub patelni, co może potencjalnie powodować czernienie płyty i płyty grzewczej.

PUSTE GARNKI I PATELNIE

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

ODPOWIEDNI ROZMIAR PODSTAWY PATELNI/GARNKA DLA RÓŻNYCH STREF GOTOWANIA

Aby zapewnić prawidłowe działanie płyty, należy używać garnków o odpowiedniej średnicy podstawy dla każdej strefy (patrz tabela poniżej). Należy pamiętać, że producenci naczyń kuchennych często podają rozmiar średnicy górnej części naczynia, a nie średnicy podstawy.
Aby zagwarantować prawidłowe działanie płyty, należy zawsze używać pola grzewczego o rozmiarze odpowiadającym rozmiarowi podstawy ferromagnetycznej naczynia.
Prawidłowo wyśrodkować patelnię/garnki na używanym polu grzewczym. Zaleca się, aby nie używać garnków większych niż rozmiar pola grzewczego.



UŻYCIE NACZYŃ KUCHENNYCH WEDŁUG STREFY

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

PIERWSZE UŻYCIE

POWER MANAGEMENT (USTAWIENIA MOCY)

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

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

Aby ustawić poziom mocy płyty:

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

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

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

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

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

Wszystkie ustawione alarmy pozostaną aktywne.

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

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



CODZIENNA EKSPLOATACJA

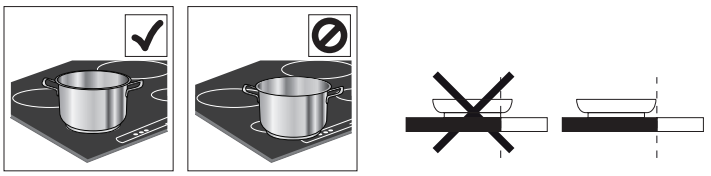
WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY

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

POŁOŻENIE

Nie należy zakrywać symboli kontrolnych naczyniami do gotowania.

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



WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PÓL GRZEWCZYCH I DOSTOSOWYWANIE POZIOMU MOCY

OFF ..... 18 P

Aby włączyć pole grzewcze:

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

Aby wyłączyć pole grzewcze:

Nacisnąć przycisk "OFF" na początku suwaka dotykowego.

BLOKADA PANELU STEROWANIA

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

MINUTNIK

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

Aby włączyć minutnik:

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

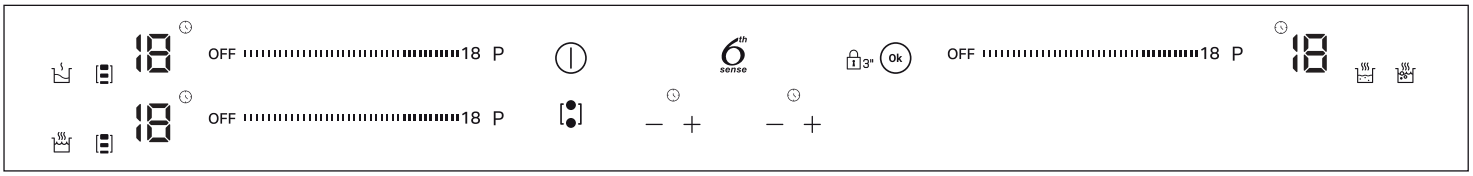
Aby wyłączyć minutnik:

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

WSKAŹNIK MINUTNIKA

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

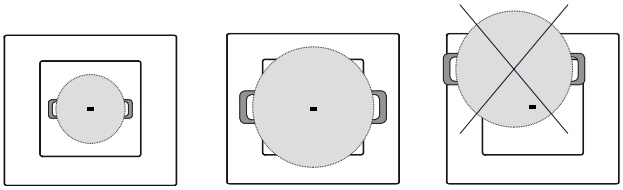
FUNKCJE



STREFA ROZSZERZALNA (STREFA PODWÓJNA)

Strefa dostosowuje się automatycznie do średnicy naczynia: włącza się tylko jej część (wewnętrzna) lub całość (wraz z częścią zewnętrzną).
Więcej informacji znajduje się w tabeli średnic minimalnych.

WAŻNE: Ustawić garnek, upewniając się, że jego środek znajduje się na środku danego pola grzewczego (jak pokazano poniżej).

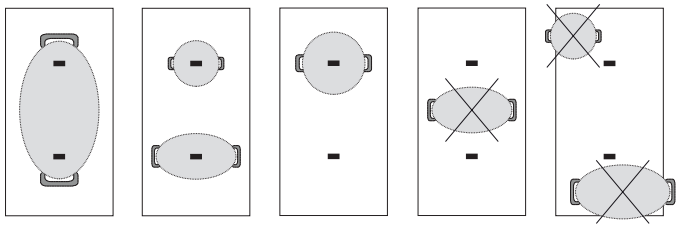


FLEXI COOK

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

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

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



6TH SENSE

Przycisk "6th Sense" aktywuje funkcje specjalne.
Umieścić naczynie na płycie i wybrać pole grzewcze.
Nacisnąć przycisk "6th Sense". Na wyświetlaczu pojawi się litera "A".
Zaświeci się wskaźnik funkcji specjalnej.
Funkcja zostaje aktywowana po potwierdzeniu przyciskiem .
Aby wyłączyć funkcję specjalną i wrócić do trybu ręcznego, nacisnąć przycisk "OFF" (WYŁ.).
Poziom mocy dla funkcji specjalnej jest ustawiany przez płytę grzejną i nie można go modyfikować.

ROZTAPIANIE

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

UTRZYMYWANIE TEMPERATURY

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

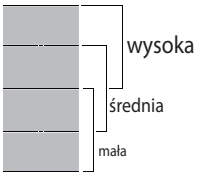
GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU

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

DOPROWADZANIE DO WRZENIA

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

CHEF CONTROL



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

WSKAŹNIKI

H CIEPŁO RESZTKOWE

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

NIEPRAWIDŁOWO USTAWIONE NACZYNIE LUB JEGO BRAK

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

TABELA GOTOWANIA

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

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Ważne:

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

USUWANIE USTEREK

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

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

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

ODGŁOSY PRACY URZĄDZENIA

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

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

SERWIS TECHNICZNY

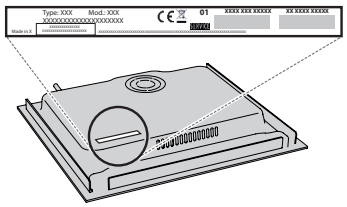
PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z SERWISEM NALEŻY:

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

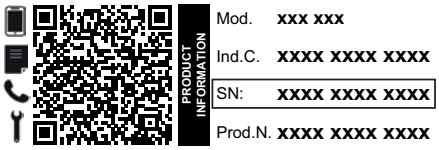
JEŚLI PO PRZEPROWADZENIU POWYŻSZYCH CZYNNOŚCI URZĄDZENIE NADAL NIE DZIAŁA PRAWIDŁOWO, NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z NAJBLIŻSZYM AUTORYZOWANYM SERWISEM TECHNICZNYM.

Kontaktując się z naszym serwisem posprzedażnym, należy zawsze podać:

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



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



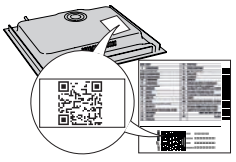
- dokładny adres;
- numer telefonu

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

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

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

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



®/TM/ © 2026 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.

Whirlpool

OHUTUSJUHISED

OLULINE! LUGEGE LÄBI JA JÄRGIGE HOOLIKALT

Enne seadme kasutamist lugege need ohutusjuhised läbi. Hoidke need hilisemaks kasutuseks käepärast.
Nendes juhistes ja seadmel endal on toodud olulised hoiatused, mida tuleb alati järgida. Tootja ei vastuta selle eest, kui ohutusjuhiseid ei järgita, seadet kasutatakse valesti või määratakse sellele sobimatu seadistus.
⚠ HOIATUS! Kui pliidiplaat on pragunenud, ei tohi seadet kasutada, sest tekib elektrilöögioht.
⚠ HOIATUS! Süttimisoht: ärge hoidke toiduvalmistamise pindadel esemeid.
⚠ TÄHELEPANU! Küpsetamist tuleb jälgida. Lühidat küpsetamist tuleb jälgida pidevalt.
⚠ HOIATUS! Rasva või õliga toidu küpsemine pliidil ilma järelevalveta võib olla ohtlik, sest tekib tuleoht. ÄRGE KUNAGI püüdke kustutada tuld veega, selle asemel lülitage seade välja ja seejärel katke leegid näiteks kaane või tuletekiga.
⚠ Ärge kasutage pliidiplaati töö- või abipinnana. Hoidke riided ja muud tuleohtlikud materjalid seadmest eemal, kuni kõik selle osad on täielikult maha jahtunud, vastasel juhul võib tekkida tuleoht.
⚠ Pliidiplaadile ei tohi asetada metallist esemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, kuna need võivad kuumeneda.
⚠ Väikelapsed (vanuses 0-3 aastat) tuleb seadmest eemal hoida. Lapsed (vanuses 3-8 aastat) tuleb seadmest eemal hoida, kui nende järele ei valvata. Lapsed alates 8 eluaastast ja isikud, kes on piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või ilma kogemuste või teadmisteta, võivad seadet kasutada ainult siis, kui nende tegevust jälgitakse või neid on seadme ohutuks kasutamiseks juhendatud ja nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldada.
⚠ Lülitage plaadielement peale kasutamist välja ja ärge lootke ainult panniandurile.
⚠ HOIATUS! Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamisel kuumaks. Vältige kütteelementide puudutamist. Nooremad kui 8 aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, kui nende tegevust pidevalt ei jälgita.
⚠ Toitu ei tohi enne või pärast valmistamist jätta toote peale ega sisse kauemaks kui üheks tunniks.

LUBATUD KASUTUS

⚠ TÄHELEPANU! Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise lülitusseadmega, nagu taimer, ega eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
⚠ Seadeonettenähtudkasutamisekskodumajapidamises ja teistes sarnastes kohtades, nagu: kaupluste, kontorite ja teiste töökeskkondade töötajate köögipiirkondades; talumajapidamistes; klientide poolt hotellides, motellides, hommikusöögiga majutusasutustes ja teistes majutusettevõtetes.
⚠ Muud kasutusviisid (nt ruumide kütmine) pole lubatud.
⚠ Seade ei ole mõeldud professionaalseks kasutuseks. Ärge kasutage seadet välitingimustes.
⚠ HOIATUS! Induktsioonpliit võib teha heli, kui midagi on jäetud juhtpaneelile. Lülitage pliidiplaat välja nupust SISSE/VÄLJA.

PAIGALDAMINE

⚠ Seadet tuleb käsitseda ja paigaldada kahe või enama inimesega, vastasel juhul tekib vigastuste oht. Lahtipakkimisel ja paigaldamisel kandke kaitsekindaid, sest tekib lõikeoht.
⚠ Paigaldustööd, sh vee- (vajaduse korral) ja elektriühenduse loomine ning parandustööd, peab tegema vastava väljaõppega tehnik. Ärge parandage ega asendage seadme osi, kui seda kasutusjuhendis otseselt ei soovitata. Hoidke lapsed paigalduspiirkonnast eemal. Veenduge pärast seadme lahtipakkimist, et see ei ole transportimisel kahjustada saanud. Probleemide korral võtke ühendust edasimüüja või lähima teeninduskeskusega. Pärast paigalduse lõppu tuleb jäätmed (kile, vahtplast jms) panna hoiule lastele kättesaamatusse kohta, sest vastasel juhul tekib lämbumisoht. Enne paigaldamistöid tuleb seade vooluvõrgust lahti ühendada, sest tekib elektrilöögioht. Jälgige paigaldamise ajal, et seade ei kahjustaks toitejuhet, vastasel juhul tekib tule- või elektrilöögioht. Aktiveerige seade alles siis, kui paigaldamine on lõpetatud.
⚠ Kapi mõõtulõikamine peab toimuma enne seadme paikapanekut, eemaldada tuleb ka puidutükid ja saepuru.

ELEKTRIGA SEOTUD HOIATUSED

⚠ Seadet peab olema võimalik vooluvõrgust lahti ühendada kas pistikut pesast välja tõmmates, kui pistik on juurdepääsetav, või ligipääsetava mitmepooluselise lüliti abil, mis on paigaldatud pistikupesast ülesvoolu kooskõlas riiklike ohutuseeskirjadega. Seade peab olema maandatud vastavalt riiklikele elektriohutusstandarditele.
⚠ Ärge kasutage pikendusjuhtmeid, mitmikpesi ega adaptereid. Elektrilised komponendid ei tohi pärast paigaldamist olla kasutajale ligipääsetavad. Ärge kasutage seadet märjana ega paljajalu. Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on vigane, kui see ei tööta korralikult või kui see on kahjustatud või maha kukkunud.
⚠ Paigaldamine toitekaabli pistiku abil ei ole lubatud, välja arvatud juhul, kui toode on juba varustatud tootja poolt pakutava pistikuga.
⚠ Kui toitejuhe on kahjustatud, peab tootja, volitatud teenindus või muu kvalifitseeritud isik selle samaväärse juhtmega asendama, et vältida elektrilöögiohtu.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

⚠ HOIATUS! Enne hooldustööde tegemist veenduge, et seade on välja lülitatud ja toitevõrgust lahti

ühendatud;ärgekunagikasutageaurpuhastusseadmeid, sest nendega tekib elektrilöögioht.
⚠ Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid tooteid, klooripõhiseid puhastusvahendeid ega traatnuustikuid.

PAKKEMATERJALIDE ÄRAVISKAMINE

Pakkematerjal on 100% taaskäideldav ja märgistatud taaskäitlemise sümboliga .
Pakendi osad tuleb ära visata kohusetundlikult ja täies vastavuses kohalike jäätmekäitlusnõuetega.

MAJAPIDAMISSEADMETE UTILISEERIMINE

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

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

ENERGIASÄÄSTUNIPID

Kasutage maksimaalselt ära pliidiplaadi jääksoojust - lülitage pliit välja mõni minut enne toiduvalmistamise lõppu.
Poti või panni põhi peaks pliidirõnga täielikult katma; pliidirõngast väiksem nõu laseb osa energiast raisku.
Katke potid-pannid toiduvalmistamise ajal tihedalt sulguva kaanega ja kasutage võimalikult vähe vett. Kaaneta toiduvalmistamine suurendab märgatavalt energiatarbimist.
Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne.

VASTAVUSDEKLARATSIOON

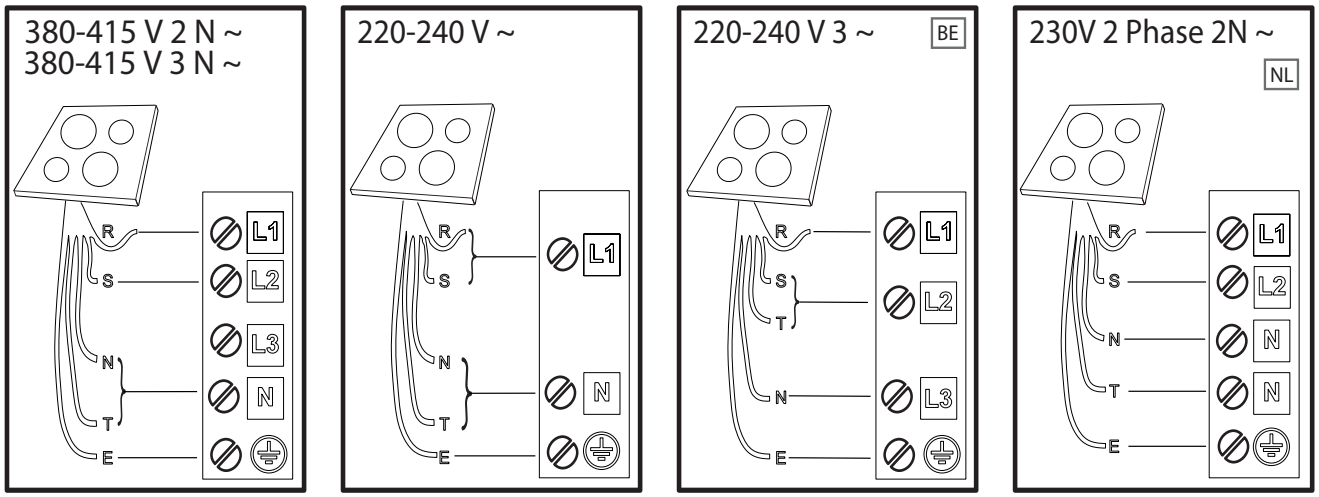
Seade on vastavuses komisjoni määruse (EL) 66/2014 ökodisaininõuetega, energiamõjuga toodete ökodisaini ja energiateabe (muudatus) (EL-ist väljaastumine) määrustega 2019, mis on kooskõlas Euroopa standardiga EN 60350-2.
Teave seadme vähese energiatarbega režiimi kohta määruse (EL) 2023/826 kohaselt on saadaval järgmisel veebisaidil: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

MÄRKUS

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

ELEKTRIÜHENDUS

Elektriühendus tuleb luua enne seadme toitevõrku ühendamist.
Paigalduse peavad teostama kvalifitseeritud töötajad, kes tunnevad kehtivaid ohutus- ja paigalduseeskirju. Paigaldus tuleb teha vastavalt kohaliku elektriettevõtte eeskirjadele.
Veenduge, et seadme põhjal olevale andmeplaadile märgitud pinge vastab teie koduse vooluvõrgu pingele.
Eeskirjad, mis nõuavad seadme maandamist: Kasutage ainult sobiva suurusega elektrijuhte (k.a maandusjuht).



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

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

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

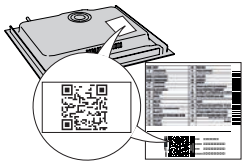
⏚=**E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşi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

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

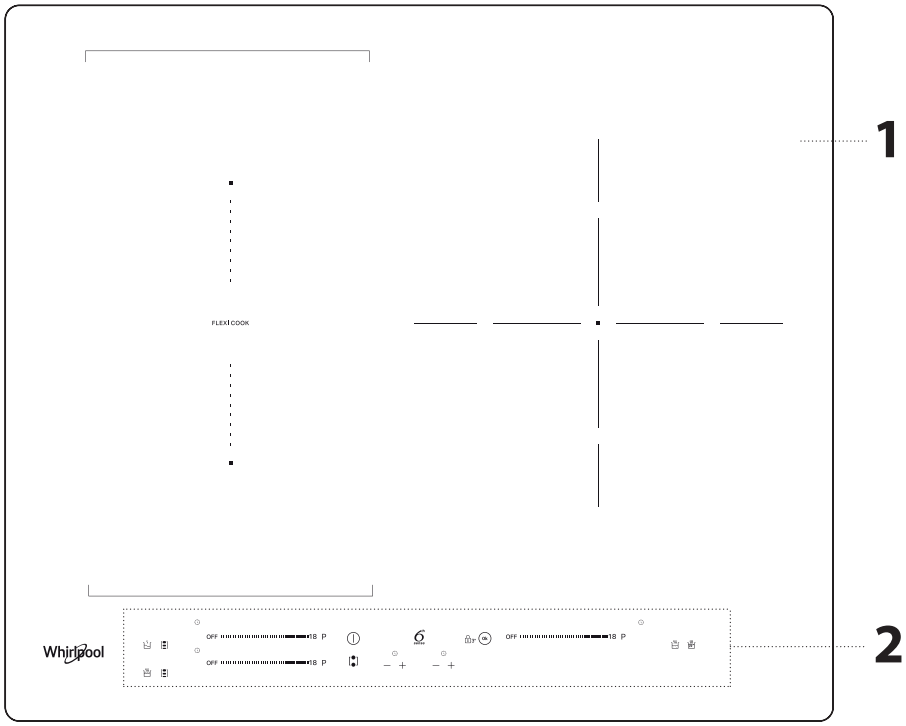
TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade aadressil **www.register10.eu.**

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

TÄPSEMA TEABE SAAMISEKS SKANNIGE OMA SEADME QR-KOOD

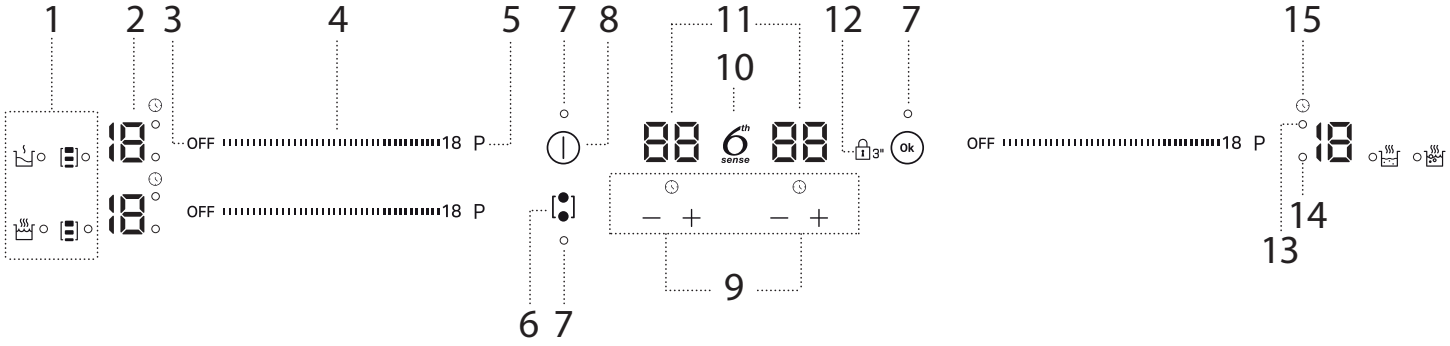


TOOTE KIRJELDUS



1. Pliidiplaat
2. Juhtpaneel

JUHTPANEEL



1. Sümbolid/erifunktsioonide käivitamine
2. Küpsetustase valitud
3. Keeduala väljalülitusnupp
4. Keritava klaviatuuri
5. Kiire ülessoojendamise nupp (Booster)
6. FLEXI COOK nupp
7. Indikaatortuli – funktsioon aktiivne
8. Sisse-väljalülitusnupp
9. Taimer
10. 6th Sense nupp
11. Toiduvalmistamise aja näidik
12. OK/Klahvilukk nupp – 3 sekundit
13. Taimerii aktiivsuse näidik
14. Tsooni valiku näidik
15. Taimeri näidiku sümbol

TARVIKUD

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

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

MÄRKUS: Kõik toidunõud peavad olema lameda põhjaga. Kontrollige regulaarselt, kas põhi ei ole deformeerunud, sest osa kööginõusid võib kõrge kuumuse tõttu deformeeruda.
Kui kasutate toidunõud, mis ei vasta soovitatud suurustele ja omadustele, võib see oluliselt mõjutada toiduvalmistamist ja põhjustada soovimatuid tulemusi.

INDUKTSIOONIKS SOBIMATUTE POTTIDE/PANNIDE ADAPTER

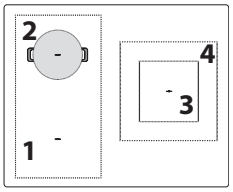
Adapterplaatide kasutamine mõjutab tõhusust ja suurendab seega vee või toidu soojendamiseks kuluvat aega. Veenduge, et kööginõu põhja ferromagnetiline läbimõõt oleks sama suur nii adapterplaadi kui ka küpsetusala läbimõõduga. Kui need mõõdud pole vastavuses, võib see märkimisväärselt vähendada tõhusust ja jõudlust. Kui neid suuniseid eiratakse, võib see kaasa tuua kuumuse kogunemise, mis ei kandu tõhusalt potti või panni ja võib põhjustada plaadi ning pliidi mustumist.

TÜHJAD POTID JA PANNID

Pliit on varustatud sisemise ohutussüsteemiga, mis aktiveerib automaatse väljalülituse funktsiooni, kui tuvastatakse liiga kõrge temperatuur. Tühjade, õhukese põhjaga pottide ja pannide kasutamine ei ole soovitatav, kuid kui neid kasutatakse, võib temperatuur tõusta kiiremini ajast, mis on vajalik automaatse väljalülitamise õigeaegseks käivitamiseks, millega kaasneb panni või pliidipinna kahjustamise oht. Kui see juhtub, ärge puudutage panni ega pliidipinda. Oodake, kuni kõik komponendid on jahtunud. Kui kuvatakse mõni tõrketeade, helistage teeninduskeskusesse.

ERI KÜPSETUSALADE JAOKS SOBIVA SUURUSEGA PANNI/POTI PÕHI

Pliidiplaadi nõuetekohase toimimise tagamiseks kasutage sobiva põhja läbimõõduga potte (vt allolevat tabelit). Arvestage, et nõude valmistajad märgivad tootele sageli pigem nõude ülemise läbimõõdu, mitte põhja läbimõõdu.
Et pliit töötaks ootuspäraselt, kasutage alati küpsetusala, mille suurus on vastavuses kööginõu ferromagnetilise suurusega.
Asetage pann/pott õigesti kasutatava keeduala keskele. Soovitatav on mitte kasutada keedualast suuremaid potte.



NÕUDE KASUTAMINE TSOONIDE KAUPA

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

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

VÕIMSUSE REGULEERIMINE

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

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

Pliidi võimsuse määramiseks:

Kui olete seadme vooluvõrku ühendanud, saate 60 sekundi jooksul määrata võimsustaseme.
Vajutage parempoolse taimeri "+" nuppu vähemalt 5 sekundi. Ekraanil kuvatakse sümbol "PL".
Kinnitamiseks vajutage nuppu .
Soovitud võimsuse valimiseks kasutage nuppe "+" ja "–".
Valida saab järgmiste võimsustasemete seast: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Vajutage kinnituseks nuppu .

Valitud võimsustase jääb mällu alles ka elektrikatkestuse korral.
Võimsustaseme muutmiseks ühendage pliit elektrivõrgust vähemalt 60 sekundiks välja, lülitage tagasi sisse ning korrake eespool kirjeldatud etappe.

Seadistamise tõrgete esinemisel kuvatakse sümbol "EE" a kostub helisignaal ja kuulete piiksu. Sellisel juhul korrake toimingut.
Kui probleem püsib, võtke ühendust teenindusega.

HELISIGNAAL SEES/VÄLJAS

Helisignaali sisse ja välja lülitamiseks:
- Ühendage pliidiplaat vooluvõrguga;
- Oodake sisselülitussekventsi;
- Vajutage 5 sekundi esimese keritava klaviatuuri "P" nuppu, mis asub ülaosas vasakul.

Seadistatud alarmid jäävad aktiivseks.

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

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



IGAPÄEVANE KASUTAMINE

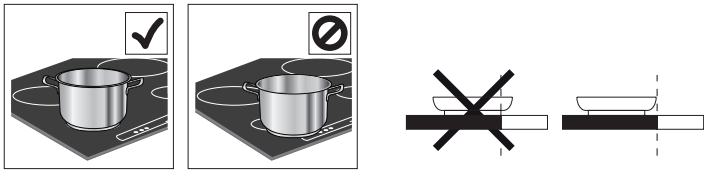
PLIIDIPLAADI LÜLITAMINE SISSE/VÄLJA

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

ASENDID

Ärge varjake poti või panniga juhtpaneelil olevaid sümboleid.

Pange tähele! Juhtpaneelil asuvatel toidukuumtöötlemisaladel on soovitatav hoida potte ja panne tähistatud alade sees (võttes arvesse nii panni põhja kui ka ülemist serva, kuna see kipub olema laiem).
See hoiab ära puuteplaadi ülekuumenemise. Grillimisel või praadimisel kasutage võimaluse korral tagumist toidukuumtöötlemisala.



KEEDUALADE SISSE-VÄLJALÜLITAMINE JA VÕIMSUSTASEME REGULEERIMINE

OFF ..... 18 P

Keeduala sisselülitamine:

Liigutage selle aktiveerimiseks ning võimsuse reguleerimiseks oma sõrme horisontalselt mööda soovitud küpsetusala keritavat klaviatuuri (SLIDER). Taset näidatakse koos alaga, koos aktiivset toiduvalmistamisala näitava indikaatortulega. "P" nuppu võib kasutada kiirsoojendusfunktsiooni (Booster) valimiseks.

Keeduala väljalülitamine:

Valige keritava klaviatuuri alguses olev OFF nupp.

JUHTPANEELI LUKK

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

TAIMER

Kasutusel on kaks taimerit – ühega juhitakse vasakpoolset keeduala ja teistega parempoolset keeduala.

Taimeri sisselülitamiseks:

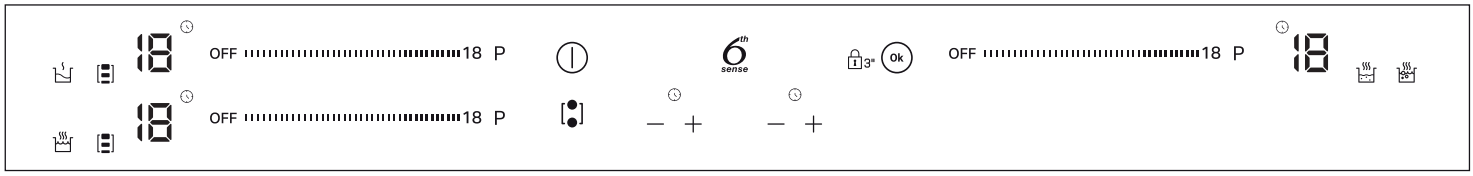
Vajutagenuppu "+" või "–" et määrata kasutatava keeduala jaoks soovitud aeg. Indikaatortuli aktiveeritakse vastavalt konkreetsele sümbolile. Kui määratud aeg saab täis, kõlab piiks ning keeduala lülitub automaatselt välja.
Aega saab igal ajal muuta ning samaaegselt saab aktiveerida mitmeid taimereid. Kui pliidiplaadi samal küljel aktiveeritakse korraga kaks taimerit, hakkab tsooni valiku näidik vilkuma ja keskmisel ekraanil kuvatakse vastav valitud küpsetusaeg.

Taimeri väljalülitamiseks:

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

TAIMERI NÄIDIK

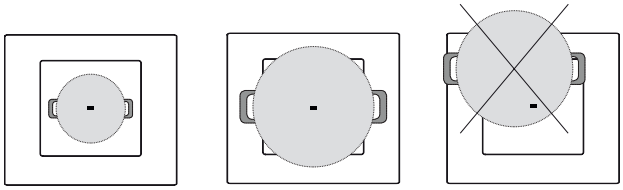
See LED (kui on sees) näitab, et küpsetusalale on määratud taimer.



LAIENDATAV TSOON (TOPELTTSOON)

Mahuti lä'bimõõdust olenevalt kohandab tsoon ennast automaatselt, lülitudes sisse osaliselt (sisemine tsoon) või täielikult (välimine tsoon).
Lisateavet vaadake minimaalse läbimõõdu tabelist.

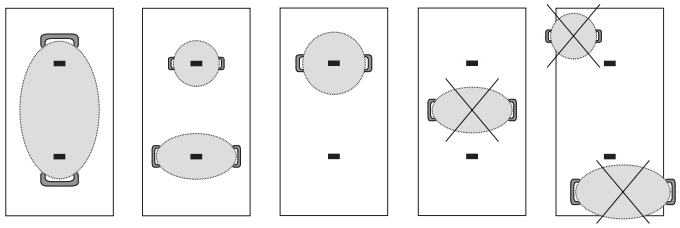
NB! Asetage pott kasutatava küpsetusala keskele (nagu allpool näidatud).



FLEXI COOK

Valides "FLEXI COOK" nupu, saate kombineerida kahte küpsetusala ning kasutada neid samal võimsusel, kattes kogu pinna suure potiga või osaliselt ümmarguse/ovaalse potiga.
Funktsioon on alati sees (ON) ning vaid ühte potti kasutades võib seda terve piirkonna ulatuses liigutada. Sellisel juhul saab mõlemat vasakpoolseid keritavaid klaviatuure kasutada erinevalt.
Sobib ideaalselt ovaalsete ja kandiliste pannide või pannitalusega kasutamiseks.
Funktsiooni inaktiveerimiseks vajutage nuppu "FLEXI COOK".
NB Selle omaduse kasutamise korral ei saa erifunktsioone valida.

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



6TH SENSE

Nupp "6th Sense" aktiveerib erifunktsioonid.
Asetage nõu kohale ja valige keeduala.
Vajutage nupule "6th Sense". Kuvatakse täht "A".
Süttib erifunktsiooni näidik.
Funktsioon on aktiveeritud, kui kinnitamiseks vajutada nuppu.
Erifunktsiooni inaktiveerimiseks ja käsitsi režiimi naasmiseks vajutage "OFF".
Erifunktsioonide kasutamisel on võimsuse tase pliidiplaadi poolt eelnevalt seatud ja seda ei saa muuta.

ÜLESSULATAMINE

See funktsioon võimaldab toidu viia sulatamiseks ideaalse temperatuurini ja seda hoilda ilma kartmata, et see põhja kõrbeb.
See on ideaalne, sest selliselt ei kahjustata õrnemat toitu nagu sokolaad ning samas võib olla kindel, et see potipõhja külge ei jää.

SOOJASHOID

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

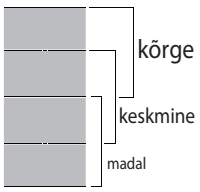
TASASEL TULEL KEETMINE

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

KEETMINE

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

CHEF CONTROL



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

MÄRGUTULED

JÄÄKKUUMUS

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

NÕU VALESTI PAIGUTATUD VÕI PUUDU

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

KÜPSETUSTABEL

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

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

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

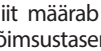
Tähtis:

- **Veenduge enne puhastamist, et keedualad on välja lülitatud ja jääkkuumuse näidik ("H") ei ole kuvatud.**
- Ärge kasutage abrasiivseid švamme ega küürimispatju, kuna need võivad klaasi kahjustada.
- Puhastage pliidiplaat pärast iga kasutamist (kui pliidiplaat on jahe), et eemaldada kõik toidujäägid ja -plekid.
- Kui pind ei ole piisavalt puhas, võib see vähendada juhtpaneeli nuppude tundlikkust.
- Suhkur ja kõrge suhkrusisaldusega tooted kahjustavad pliidiplaati ning need tuleb kohe eemaldada.
- Sool, suhkur ja liiv võivad kriimustada klaaspinda.
- Kasutage pehmet lappi, imavat köögipaberit või spetsiaalset pliidiplaadi puhastajat (järgige tootja juhiseid).
- Keedualale vedeliku sattumisel võivad keedunõud liikuma või vibreerima hakata.
- Pärast plaadipliidi puhastamist kuivatage see põhjalikult.

RIKKEOTSING

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

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

KUVATUD KOOD	KIRJELDUS	VÕIMALIKUD PÕHJUSED	LAHENDUS
F0E1	Tuvastatud on kööginõu, mis ei sobi valitud toiminguks.	Kööginõu ei ole korralikult küpsetustsooni paigutatud või pole see ühe või mitme küpsetustsooni jaoks sobiv.	Vajutage kaks korda toitenuppu, et kood F0E1 eemaldada ja taastada küpsetustsooni funktsionaalsus. Seejärel proovige kasutada kööginõud muu küpsetustsooniga või kasutage muud kööginõud.
F0E7	Toitejuhtme vale ühendus.	Elektriühendus ei ole loodud täpselt nii, nagu on kirjeldatud jaotises "ELEKTRIÜHENDUS".	Kohandage elektriühendust jaotises "ELEKTRIÜHENDUS" toodud kirjelduse järgi.
F0EA	Juhtpaneel lülitub liiga kõrge temperatuuri tõttu välja.	Elektrooniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge.	Lasta pliidiplaadil maha jahtuda, enne kui seda uuesti kasutada asuda.
F0E9	Kui temperatuur on liiga kõrge, lülitub kuumutusala välja.	Elektrooniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge.	Oodake, kuni kuumutusala on jahtunud, enne kui seda uuesti kasutate.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Tõmmake pistik seinakontaktist välja. Oodata natuke ja siis ühendada seade uuesti elektrivõrku. Probleemi püsimisel võtta ühendust teeninduskeskusega ja teatada näidikul kuvatav veakood.		
d E *[kui pliidiplaat ei tööta]*	Pliidiplaat ei lülitu soojendamiseks sisse. Funktsioonid ei aktiveeru.	DEMOREŽIIM on sisse lülitatud.	Järgige olevaid juhiseid "DEMOREŽIIM" peatükis.
Nt 	Pliit ei lase erifunktsiooni aktiveerida.	Võimsusregulaator piirab võimsustasemeid lähtuvalt pliidile seatud maksimaalsest väärtusest.	Vt "Võimsuse reguleerimine".
Nt  *[Võimsustase nõutust madalam]*	Pliit määrab automaatselt minimaalse võimsustaseme, et küpsetustsooni kasutamine oleks võimalik.	Võimsusregulaator piirab võimsustasemeid lähtuvalt pliidile seatud maksimaalsest väärtusest.	Vt "Võimsuse reguleerimine".

TÖÖTAMISEL TEKKIVAD HÄÄLED

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

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

MÜÜGIJÄRGNE TEENINDUS

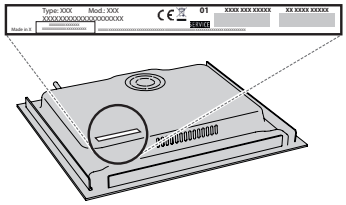
ENNE MÜÜGIJÄRGSESSE TEENINDUSSE HELISTAMIST:

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

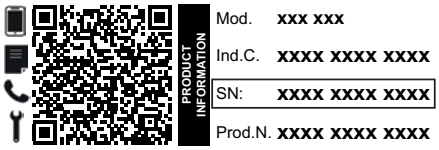
KUI VIGA JÄÄB PÜSIMA KA PÄRAST ÜLALKIRJELDATUD KONTROLLIMISI, VÕTKE ÜHENDUST LÄHIMA TEENINDUSEGA.

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

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



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



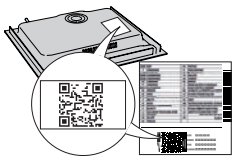
- teie täielik aadress;
- teie telefoninumber

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

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

Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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



®/TM/ © 2026 Whirlpool. Toodetud litsentsi alusel.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

PERSKAITYKITE IR LAIKYKITĖS

Prieš naudodami prietaisą, perskaitykite šias saugos instrukcijas. Išsaugokite jas ateičiai.
Šiame vadove ir ant prietaiso pateikti svarbūs saugos perspėjimai, kuriuos būtina perskaityti ir visada laikytis. Gamintojas neprisiima atsakomybės, jei nesilaikoma šioje saugos instrukcijoje pateiktų nurodymų, prietaisas naudojamas netinkamai arba neteisingai nustatomi valdymo įtaisai.
⚠ ĮSPĖJIMAS. Jei kaitlentės paviršius subraižytas, prietaiso nenaudokite – kyla elektros smūgio pavojus.
⚠ ĮSPĖJIMAS. Ugnies pavojus: nelaikykite daiktų ant gaminimo paviršiaus.
⚠ DĖMESIO. Stebėkite visą gaminimo procesą. Negalima palikti be priežiūros net trumpo gaminimo proceso.
⚠ ĮSPĖJIMAS. Jei ant kaitlentės neprižiūrint verda riebalai arba aliejus, tai gali būti pavojinga – kyla gaisro pavojus. JOKIU BŪDU nebandykite liepsnos gesinti vandeniu; prietaisą išjunkite ir liepsną uždenkite, pavyzdžiui, dangčiu arba liepsnai gesinti skirtu audiniu.
⚠ Kaitlentės nenaudokite kaip darbo stalo ar atramos.
Kol visi prietaiso komponentai visiškai neatvės, stenkitės neprisiliesti prie prietaiso drabužiais arba kitomis lengvai užsiliepsnojančiomis medžiagomis – kyla gaisro pavojus.
⚠ Ant kaitlentės paviršiaus nedėkite metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangčių, nes jie gali įkaisti.
⚠ Labai maži vaikai (0–3 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso. Vyresni vaikai (3–8 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso, nebent visą laiką yra prižiūrimi. Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni bei asmenys, turintys psichinį, jutiminį ar protinį neįgalumą arba tie, kuriems trūksta patirties arba žinių, jeigu jie yra prižiūrimi ir instruktuojami apie saugų prietaiso naudojimą ir supranta su tuo susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Neprižiūrimi vaikai neturėtų valyti ir prižiūrėti prietaiso.
⚠ Baigę prietaisą naudoti, jungikliu išjunkite kaitlentės elementą; pasikliaukite prikaistuvio jutikliu.
⚠ ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir pasiekiamos jo dalys naudojant įkaista. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Prietaisą reikia saugoti nuo jaunesnių nei 8 metų vaikų, jeigu jie nėra nuolat prižiūrimi.
⚠ Maisto negalima palikti gaminyje arba ant jo ilgiau kaip vieną valandą prieš gaminimą arba po jo.

LEISTINAS NAUDOJIMAS

⚠ DĖMESIO. Prietaisas nėra pritaikytas valdyti naudojant išorinį perjungimo įrenginį, pvz., laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
⚠ Šis prietaisas skirtas naudoti namų ūkyje ir panašiose patalpose, pavyzdžiui: parduotuvių, biurų ir kitų įstaigų darbuotojų virtuvėse; gyvenamuosiuose namuose-ūkiuose; viešbučiuose, moteliuose, nakvynės vietose, kur patiekiami pusryčiai (angl. "Bed and Breakfast"), bei kitose apgyvendinimo įstaigose.
⚠ Kitoks naudojimas draudžiamas (pvz., kambariams šildyti).
⚠ Šis prietaisas nėra skirtas profesionaliam naudojimui. Prietaiso nenaudokite lauke.
⚠ ĮSPĖJIMAS: indukcinė kaitlentė gali skleisti garsinį signalą, jei kas nors palikta ant valdymo skydelio. Spausdami įjungimo/išjungimo mygtuką išjunkite viryklę.

MONTAVIMAS

⚠ Prietaisą perkelti ir įrengti turi du ar daugiau žmonių. Priešingu atveju galite susižeisti. Mūvėkite apsaugines pirštines, kai išpakuojate ir montuojate prietaisą. Priešingu atveju galite įsipjauti.
⚠ Įrengimą, taip pat prijungimo prie vandentiekio, elektros tinklo ir remonto darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas. Prietaisą remontuoti ar jo dalis keisti galima tik tuo atveju, jei tai nurodyta naudotojo vadove. Pasirūpinkite, kad montavimo vietoje nebūtų vaikų. Išpakavę prietaisą, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas transportuojant. Jei kyla problemų, kreipkitės į prekybos atstovą arba artimiausią techninės priežiūros po pardavimo tarnybą. Įrengus prietaisą, pakuotės medžiagas (plastiką, polistireno dalis ir pan.) laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje, kad nekiltų uždusimo pavojus. Prieš vykdant bet kokius įrengimo darbus, prietaisą būtina išjungti iš elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavojus. Pasirūpinkite, kad montuojant, prietaisas nepažeistų maitinimo laido. Priešingu atveju gali kilti gaisro ar elektros smūgio pavojus. Prietaisą įjungti galima tik baigus įrengimo darbus.
⚠ Spintelės pjovimo darbus atlikite prieš montuodami prietaisą į baldus ir nuvalykite visas medienos drožles bei pjuvenas.

ĮSPĖJIMAI DĖL ELEKTROS

⚠ Prietaisą reikia sumontuoti taip, kad jį būtų galima išjungti iš elektros tinklo ištraukus maitinimo laido kištuką arba iki elektros lizdo pagal sujungimų taisykles sumontuotu daugiapoliu jungikliu ir prietaisas turi būti įžemintas pagal nacionalinius elektros saugos standartus.
⚠ Nenaudokite ilginamųjų laidų, tinklo lizdo skirstytuvų ir adapterių. Prietaisą įrengus, jo elektros komponentai turi būti nepasiekiami naudotojui. Prietaiso nenaudokite, jei jūsų kūnas yra drėgnas arba esate basi. Šio prietaiso nenaudokite, jei pažeistas jo maitinimo laidas arba kištukas, jei prietaisas veikia netinkamai arba jei jis yra pažeistas ar buvo numestas.
⚠ Įrengti naudojant maitinimo laido kištuką draudžiama, išskyrus atvejus, kai gamintojas pateikia gaminį su kištuku.
⚠ Jei maitinimo laidas pažeistas, jį tokiu pačiu turi pakeisti gamintojas, jo įgaliotas techninės priežiūros darbuotojas ar kitas kvalifikuotas asmuo – taip išvengsite elektros smūgio pavojaus.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

⚠ ĮSPĖJIMAS. Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus, prietaisą išjunkite ir atjunkite nuo

elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavojus; jokiu būdu nenaudokite valymo garais įrenginių – kyla elektros smūgio pavojus.

⚠ Nenaudokite braižančių ar ėsdinančių produktų, valiklių su chloru ir šveistukų.

PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMAS

Pakavimo medžiagos yra 100 % perdirbamos ir pažymėtos perdirbimo simboliu .

Todėl įvairias pakuotės medžiagas reikia išmesti labai atsakingai ir griežtai laikantis vietos institucijų reglamentų, reguliuojančių atliekų išmetimą.

BUITINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS

Šis prietaisas pagamintas naudojant perdirbamas arba pakartotinai naudojamas medžiagas. Prietaisą išmeskite paisydami vietos atliekų išmetimo reglamentų. Dėl išsamesnės informacijos apie buitinių elektrinių prietaisų apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą kreipkitės į įgaliotą vietos instituciją, buitinių atliekų surinkimo įmonę arba parduotuvę, kurioje pirkote prietaisą. Šis prietaisas paženklintas pagal Europos direktyvos 2012/19/ES dėl elektros ir elektronikos įrangos atliekų (EĮA) reikalavimus ir pagal elektros ir elektronikos įrangos atliekų 2013 m. reikalavimus (pataisas).

Tinkamai utilizuodami šį gaminį apsaugosite aplinką ir sveikatą nuo galimo neigiamo poveikio.

Ant prietaiso arba pridedamų dokumentų esantis simbolis nurodo, kad su šiuo prietaisu negalima elgtis kaip su buitinėmis šiukšlėmis. Jį reikia atiduoti į atitinkamą surinkimo skyrių, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta.

ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

Kad išnaudotumėte visas savo kaitlentės galimybes, likus kelioms minutėms iki gaminimosi pabaigos, kaitlentę išjunkite ir pasinaudokite likutine šiluma.

Puodo ar keptuvės dugnas turi visiškai uždengti kaitvietę; jei indas yra mažesnis nei kaitvietė, bus be reikalo eikvojama energija.

Gamindami puodus ir keptuves uždenkite gerai priglundančiu dangčiu ir naudokite kuo mažiau vandens. Jei gaminsite nuėmę dangtį, gerokai padidės energijos sąnaudos.

Naudokite tik plokščiadugnius puodus ir keptuves.

ATITIKTIES DEKLARACIJA

Šis prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014 ir ekologinio projektavimo reikalavimus su energija susijusiems gaminiams ir energijos informacijos (pataisa) (išėjimas iš ES) 2019 m. reglamentą, vadovaujantis Europos standartu EN 60350-2.

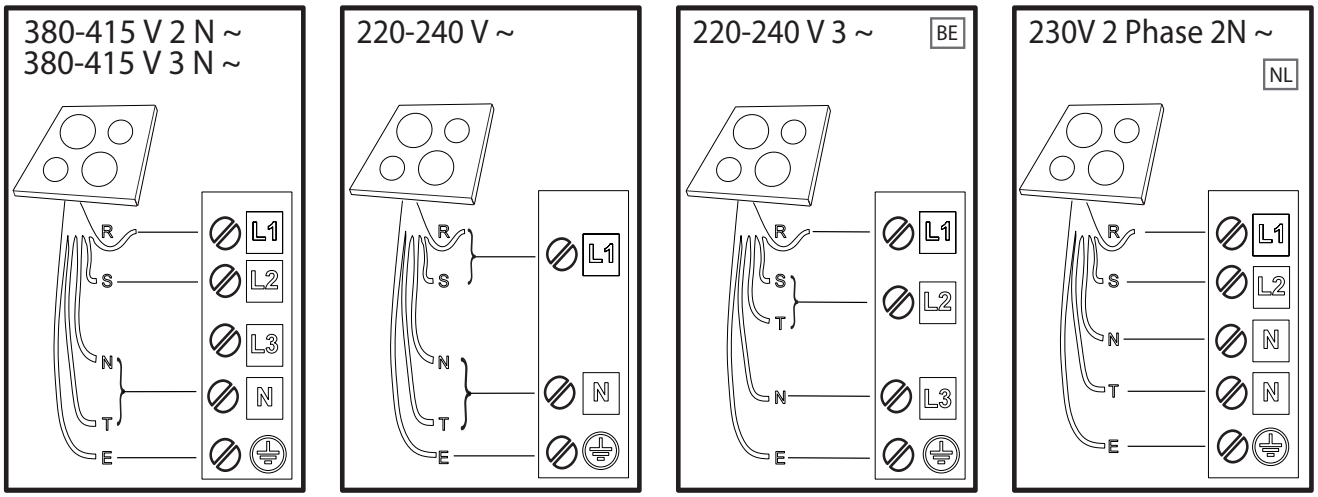
Informaciją, susijusią su prietaiso mažos galios režimu pagal Reglamentą (ES) 2023/826, rasite paspaudę šią nuorodą: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

PASTABA

Žmonės su širdies stimuliatoriais arba kitais panašiais medicininiais prietaisais, turėtų būti atsargūs ir nestovėti prie šios indukcinės kaitlentės jai veikiant. Elektromagnetinis laukas gali paveikti širdies stimuliatorių arba kitus panašius prietaisus. Jei reikia daugiau informacijos apie indukcinės kaitlentės elektromagnetinių laukų poveikį, pasitarkite su gydytoju, širdies stimuliatoriaus ar kitų panašių prietaisų gamintojais.

ELEKTROS PRIJUNGIMAS

Prieš įjungiant prietaisą į elektros tinklą reikia sujungti visas elektros jungtis.
Įrengti gali tik kvalifikuoti darbuotojai, kurie žino galiojančias saugos ir įrengimo taisykles. Įrengiant būtina vadovautis galiojančiais vietinės elektros tiekimo bendrovės reglamentais.
Įsitikinkite, kad ant prietaiso dugno esančioje duomenų lentelėje nurodyta įtampa būtų tokia pat kaip namų.
Reglamentuose reikalaujama, kad prietaisas būtų įžemintas. Naudokite tik tinkamus konduktorius (įskaitant įžeminimo konduktorių).



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

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

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

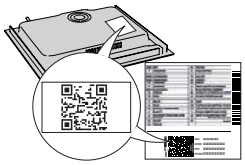
⏚=**E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşi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

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

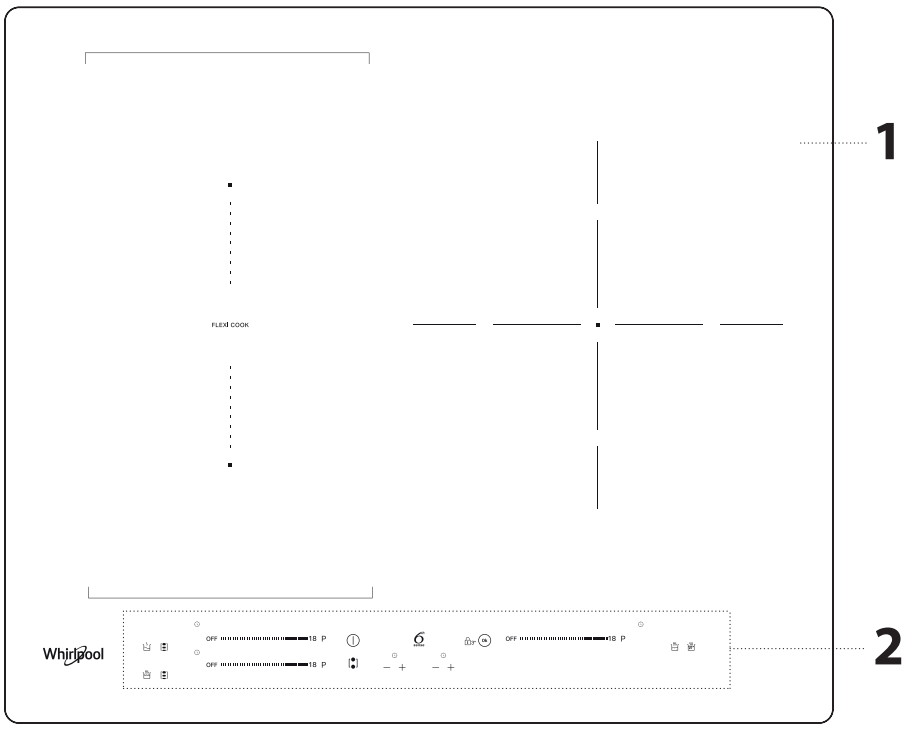
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE "WHIRLPOOL" GAMINĮ
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje **www.register10.eu.**

Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

JEIGU REIKIA DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE QR KODĄ NAUDODAMIESI SAVO PRIETAISU

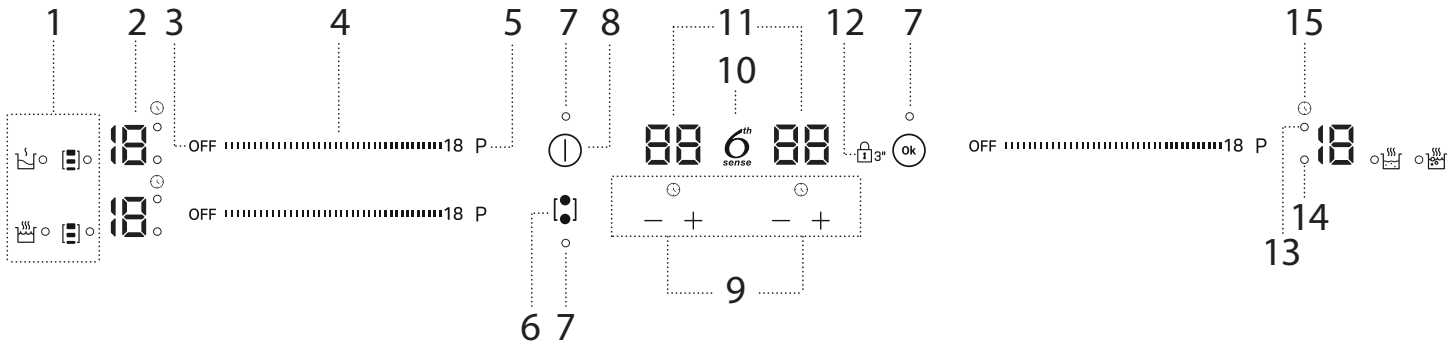


GAMINIO APRAŠYMAS



1. Kaitlentė
2. Valdymo skydelis

VALDYMO SKYDELIS



1. Simboliai/specialiųjų funkcijų suaktyvinimas
2. Pasirinktas ruošimo lygis
3. Kaitvietės išjungimo mygtukas
4. Slenkama klaviatūra
5. Spartaus įkaitinimo mygtukas (Booster)
6. FLEXI COOK mygtukas
7. Indikatoriaus lemputė: funkcija aktyvi
8. Įjungimo/Išjungimo mygtukas
9. Laikmačio
10. 6th Sense mygtukas
11. Ruošimo laiko indikatorius
12. Gerai/klavišo užrakinimo mygtukas: 3 sekundes
13. Įjungto laikmačio indikatorius
14. Zonos pasirinkimo indikatorius
15. Laikmačio indikatoriaus simbolis

PRIEDAI

Naudokite tik indukcinėms kaitlentėms tinkamus puodus ir keptuves, pagamintus iš feromagnetinės medžiagos. Norėdami nustatyti puodo tinkamumą patikrinkite, ar ant jo yra simbolis (įprastai jis būna įspaustas dugne). Magnetu taip pat galite patikrinti, ar indų pagrindas yra magnetinis.

INDAI	MEDŽIAGA	YPATYBĖS
Rekomenduojami indai 	Pagrindas pagamintas iš nerūdijančio plieno su daugiasluoksniu dizainu, emaliuoto plieno, ketaus.	Užtikrina optimalų efektyvumą, greitai įkaista ir tolygiai paskirsto šilumą.
Tinkami virimo indai 	Dugnas nėra visiškai feromagnetinis (magnetas prilimpa tik prie konkrečios indo pagrindo dalies).	Įkaista tik feromagnetinė sritis. Dėl to indas gali įkaisti ne taip greitai ir šiluma gali pasiskirstyti ne taip tolygiai.
Tinkami virimo indai 	Feromagnetiniame pagrinde yra aliuminio arba ties viduriu yra įdubimas.	Feromagnetinis plotas yra mažesnis už faktinį indo pagrindo plotą. Dėl to gali būti perduodama mažiau energijos ir indas gali nepakankamai įkaisti. Kaitlentė tokio indo gali neaptikti.
Netinka	Įprastas plonas plienas, stiklas, molis, varis, aliuminis ir kitos neferomagnetinės medžiagos arba indai su guminėmis kojelėmis	Indai neaptinkami ir neįkaista.

PASTABA: Visi indai turi būti plokščiu pagrindu. Reguliariai pasižiūrėkite, ar indo pagrindas nesideformuoja, nes kai kurie indai dėl didelio karščio gali deformuotis. Naudojant rekomenduojamų dydžių ir savybių neatitinkančius indus, gali labai nukentėti maisto gaminimo našumas ir rezultatai gali būti nepatenkinami.

INDUKCIJAI NETINKAMŲ PUODŲ/KEPTUVIŲ ADAPTERIAI

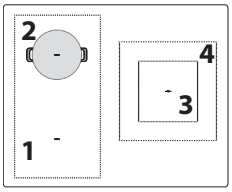
Indukcinės kaitlentės adapterio naudojimas turi įtakos efektyvumui, todėl vanduo ir maistas įšyla ilgiau. Įsitikinkite, kad feromagnetinis indų pagrindo skersmuo sutampa su adapterio skersmeniu ir kaitvietės skersmeniu. Jei šie išmatavimai nesutampa, kaitlentės bus ne tokia veiksminga. Nesilaikant šių nurodymų, gali susikaupti šiluma, kuri nebus perduodama į puodą ar keptuvę, todėl adapteris ir kaitlentė gali pajuoduoti.

TUŠTI PUODAI IR KEPTUVĖS

Kaitlentėje įrengta vidinė saugos sistema, kuri, nustačius per aukštą temperatūrą, automatiškai išjungia kaitlentę. Nerekomenduojama naudoti tuščių puodų ir keptuvių su plonu dugnu, tačiau jei jie naudojami, temperatūra gali pakilti greičiau, nei reikia laiko, kad greitai įsijungtų automatinio išjungimo funkcija, todėl kyla pavojus pažeisti keptuvę arba kaitlentės paviršių. Jei taip atsitiktų, nelieskite keptuvės ar kaitlentės paviršiaus. Palaukite, kol visi šie komponentai atvės. Jei rodomas bet koks klaidos pranešimas, skambinkite į techninės priežiūros centrą.

TINKAMO DYDŽIO KEPTUVĖS/PUODO DUGNAS SKIRTINGOMS KAITVIETĖMS

Kad kaitlentė veiktų pagal paskirtį, kiekvienoje zonoje naudokite reikiamo pagrindo skersmens indą (žr. toliau pateikiamą lentelę). Atkreipkite dėmesį, kad indų gamintojai dažnai nurodo ne pagrindo, o indo viršutinės dalies skersmens ilgį.
Kad kaitlentė veiktų taip, kaip tikimasi, indus statykite ant tos kaitvietės, kurios dydis atitinka feromagnetinio indo pagrindo matmenis.
Tinkamai pastatykite keptuvę/puodą ant pasirinktos kaitvietės. Nerekomenduojama naudoti už pačią kaitvietę didesnių indų.



INDŲ NAUDOJIMAS PAGAL ZONAS

Zona	Tinkami virimo indai	Tinkamas feromagnetinis pagrindas (cm)
1 arba 2	Apskritas arba kvadratinis	15
3 (vidinė)	Apskritas	10
4 (išorinė)	Apskritas	24
1+2 (FLEXI COOK)	Ovalus arba stačiakampis	Trumpoji kraštinė 16–21 Ilgoji kraštinė 24–38

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

GALIOS LYGIO NUSTATYMAS

Pirkimo metu kaitlentės galia yra nustatyta didžiausia. Sureguliuokite nustatymus pagal elektros sistemos apribojimus jūsų namuose, kaip tai aprašoma tolimesniame skyriuje.

Dėmesio: Atsižvelgiant į kaitlentei pasirinktą galią, kaitvietės galios lygiai ir funkcijos (pvz., užvirinimas, greitas pašildymas) gali būti automatiškai apribojamos, kad nebūtų viršytas pasirinktas apribojimas.

Kad nustatytumėte kaitlentės galią:

Įjungę kaitlentę į elektros tinklą, galios lygį galite nustatyti per 60 sekundžių.
Paspauskite dešinįjį laikmačio "+" mygtuką ir palaikykite mažiausiai 5 sek. Ekrane pasirodys "pl" simbolis.
Paspauskite 3" ir patvirtinkite.
Mygtukais "+" ir "–" pasirinkite norimą galios lygį.
Galimi galios lygiai: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Patvirtinkite paspaudę 3".

Pasirinktas galios lygis atmintyje išlieka net ir nutrūkus elektros tiekimui. Norėdami pakeisti galios lygį, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo mažiausiai 60 sekundžių, paskui vėl įjunkite ir pakartokite aprašytus veiksmus.

Jei nustatymo metu įvyksta klaida, pasirodo "EE" simbolis ir pasigirsta pyptelėjimas. Jei taip įvyktų, veiksmus pakartokite.
Jei klaida kartojasi, kreipkitės į techninės priežiūros skyrių.

GARSINIO SIGNALO ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS

Kad garsinį signalą įjungtumėte/išjungtumėte:
- Prijunkite kaitlentę prie maitinimo tinklo;
- Palaukite įjungimo sekos;
- Paspauskite "P" mygtuką viršutinėje kairiojoje slankios klaviatūros dalyje ir palaikykite 5 sek.

Visi garsiniai signalai liks įjungti.

DEMONSTRACINIS REŽIMAS (pašildymas išjungtas, žr. skyrių "Trikčių šalinimas")

Demonstracinio režimo įjungimas ir išjungimas.
- Prijunkite kaitlentę prie maitinimo tinklo;
- Palaukite įjungimo sekos;
- Per pirmąją minutę paspauskite greitojo kaitinimo mygtuką "P" apatinėje kairiojoje slankios klaviatūros dalyje ir palaikykite 5 sek. (kaip parodyta toliau);
- Ekrane bus rodoma "DE" (lietuvių kalba).



KASDIENIS NAUDOJIMAS

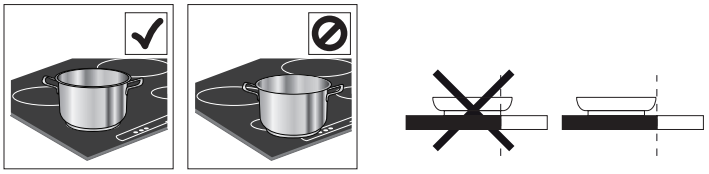
KAITLENTĖS ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS

Kad kaitlentę įjungtumėte, paspauskite ir apie 1 sek. palaikykite maitinimo mygtuką. Kad kaitlentę išjungtumėte, paspauskite tą patį mygtuką dar kartą ir visos kaitvietės bus išjungtos.

PADĖTIES NUSTATYMAS

Valdymo skydelio simbolių neuždenkite puodu.

Atkreipkite dėmesį: Gaminimo zonose, kurios yra netoli valdymo skydelio, rekomenduojame puodus ir keptuves dėti tik pažymėtose vietose (atkreipiant dėmesį į apatinę ir viršutinę indo dalį, kuri paprastai būna platesnė).
Taip jutiklinis skydelis bus apsaugotas nuo perkaitimo. Jei yra galimybė, kepdami ant grotelių arba kepindami naudokite galines gaminimo zonas.



KAITVIETĖS ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS IR GALIOS LYGIŲ SUREGULIAVIMAS

OFF ..... 18 P

Kaitviečių suaktyvinimas:

Braukite pirštu horizontaliai per atitinkamos kaitvietės slankiąją klaviatūrą (SLIDER), kad ją įjungtumėte ir nustatytumėte galią. Lygis bus rodomas prie pasirinktos kaitvietės ir taip pat užsidegs indikatorius, nurodantis, kad kaitvietė veikia. Mygtuku "P" galima pasirinkti greito kaitinimo funkciją (Booster).

Kad išjungtumėte kaitvietes:

Slankiosios klaviatūros pradžioje pasirinkite išjungimo mygtuką "OFF".

VALDYMO PULTO UŽRAKTAS

Jei norite užrakinti nustatymus ir apsisaugoti nuo netyčinio įjungimo, paspauskite ir 3 sek. palaikykite nuspaustą mygtuką "OK/Klavišo užrakinimo". Pyptelėjimas ir virš simbolio užsidegusi įspėjamoji lemputė reiškia, kad funkcija įjungta. Valdymo skydelis užrakintas, išskyrus išjungimo funkciją (⏻). Norėdami atrakinti valdymo skydelį, pakartokite įjungimo procedūrą.

LAIKMATIS

Kaitlentėje yra du laikmačiai – vienas valdo kairiosios pusės kaitvietes, o kitas – dešiniosios pusės.

***Kad įjungtumėte laikmatį*:**

Paspauskite "+" arba "–" mygtuką, kad nustatytumėte norimą naudojamos kaitvietės laiką. Prie konkretaus simbolio bus suaktyvinta indikatoriaus lemputė ⏲. Praėjus nustatytam laikui pasigirsta garsinis signalas, ir kaitvietė išsijungia automatiškai.
Laiką galima bet kada pakeisti ir vienu metu galima naudoti kelis laikmačius. Jei vienu metu įjungiami 2 kaitlentės laikmačiai vienoje pusėje, ima mirksėti "Zonos pasirinkimo indikatorius" ir pasirinktas atitinkamas gaminimo laikas parodomas centriniame ekrane.

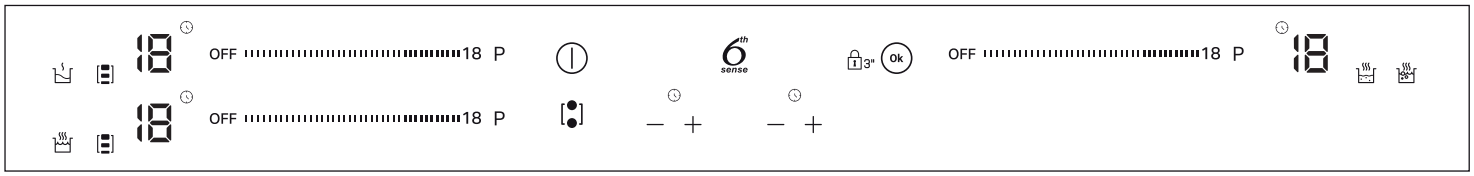
Kad laikmatį išjungtumėte:

Paspauskite "+" ir "–" mygtukus, kad laikmatis išsijungtų.

LAIKMAČIO INDIKATORIUS

Šis LED indikatorius (kai yra įjungtas) rodo, kad nustatytas kaitvietės laikmatis.

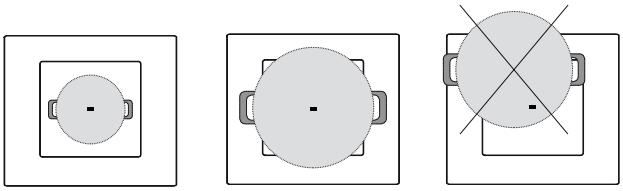
FUNKCIJOS



DIDINAMA ERDVĖ (DVIGUBA ERDVĖ)

Erdvė prisitaiko automatiškai, priklausomai nuo talpos skersmens ir įsijungia iš dalies (vidinė erdvė) arba pilnai (išorinė erdvė).
Daugiau informacijos žr. minimalaus skersmens lentelę.

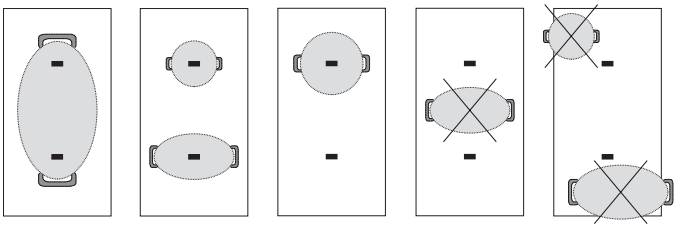
SVARBU. Uždėję indą įsitikinkite, kad jo centras sutampa su naudojamos kaitvietės centru (kaip parodyta toliau).



FLEXI COOK

Pasirinkę "FLEXI COOK" mygtuką galite sujungti dvi kaitvietes ir naudoti jas ta pačia galia, jei visą paviršių uždengia didelis puodas arba iš dalies paviršių uždengia apvalus/ovalus puodas.
Funkcija lieka įjungta ir, jei naudojate vieną puodą, galite jį statyti bet kurioje zonos vietoje. Tokiu atveju abi kairiosios slankiosios klaviatūros gali būti naudojamos vienodai.
Puikiai tinka gaminant apvaliame arba stačiakampiame puode ar su keptuvės atramomis.
Norėdami išjungti šią funkciją, paspauskite mygtuką "FLEXI COOK".
ĮSIDĖMĖKITE. Specialiųjų funkcijų negalima pasirinkti, kai naudojama ši funkcija.

SVARBU. Indus kaitvietės centre dėkite taip, kad jie uždengtų bent vieną iš nurodytų atskaitos taškų (kaip parodyta toliau).



6TH SENSE

"6th Sense" mygtukas įjungia specialiąsias funkcijas.
Pastatykite puodą ir pasirinkite kaitvietę.
Paspauskite "6th Sense" mygtuką. Pasirinktos srities ekrane bus rodoma "A".
Užsidegs specialiosios funkcijos indikatorius.
Funkcija įjungiama, patvirtinimui paspaudus 🔒3" (ok) mygtuką.
Jei norite išjungti specialiąją funkciją ir grįžti į rankinio nustatymo režimą, paspauskite "OFF" (Išjungti).
Naudojant specialiąsias funkcijas galios lygį nustato kaitlentė ir šio lygio negalima keisti.

LYDIMAS

Ši funkcija leidžia pasiekti lydymui tinkamą temperatūrą ir palaikyti ją nesudeginant maisto.
Šis būdas yra puikus, nes jį naudojant nesugadinami jautrūs patiekalai, pavyzdžiui, šokoladas, ir neleidžiama maistui prikibti prie puodo dugno.

ŠILUMOS PALAIKYMAS

Ši funkcija leidžia baigtą gaminti maistą išlaikyti idealios temperatūros arba kai reikia iš lėto nugarinti skysčius.
Puikiai tinka tiekiant idealios temperatūros maistą.

VIRIMAS ANT MAŽOS UGNIES

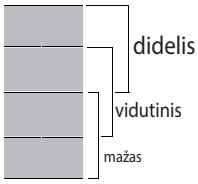
Ši funkcija puikiai tinka palaikyti virimo temperatūrą, kad maistą galėtumėte ruošti ilgai ir nereikėtų bijoti jį sudeginti.
Idealiai tinka ilgai gaminamiems patiekalams (ryžiams, padažams, mėsai) su skystais padažais.

VIRIMAS

Ši funkcija leidžia užvirinti vandenį ir palaikyti virimo temperatūrą, suvartojant mažai energijos.
Į puodą įpilkite maždaug 2 litrus vandens (pageidaujama kambario temperatūros).
Visais atvejais naudotojams patariama atidžiai stebėti verdantį vandenį ir tikrinti, ar jis nenugaravo.

Jei puodai yra didesni, o vandens kiekis daugiau nei 2 litrai, rekomenduojame naudoti dangtį, kad optimizuotumėte virimo laiką.

CHEF CONTROL



Lanksčioji zona yra padalinta į tris gaminimo zonas (žr. iliustraciją), kurios suaktyvinamos iš anksto nustatytu galingumu (didelis, vidutinis, mažas), atsižvelgiant į puodo/keptuvės padėtį: perkelkite puodą/keptuvę į kitą paviršiaus vietą ir tęskite gaminimą naudodami skirtingas temperatūras ir nesinaudodami valdikliais.

INDIKATORIAI

H LIKUTINĖ ŠILUMA

Jei ekrane rodoma raidė "H", kaitvietė yra karšta. Indikatorius įsijungia, net jei kaitvietė nebuvo suaktyvinta, tačiau įkaito naudojant gretimas kaitvietes arba dėl to, kad ant jos buvo pastatytas karštas indas.
Kaitvietei atvėsus "H" raidė užgęsta.

PUODAS NETINKAMAI PASTATYTAS ARBA NEUŽDĖTAS

Šis simbolis pasirodo tada, kai puodas nėra tinkamas indukcinei kaitlentei, jis netinkamai pastatytas arba yra kaitvietei netinkamo dydžio. Jei per 30 sekundžių nuo pasirinkimo puodas neaptinkamas, kaitvietė išsijungia.

KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

Gaminimo lentelėje pateikiami gaminimo tipo pavyzdžiai kiekvienam galios lygiui. Tikroji tiekiama galia kiekvienam galios lygiui priklauso nuo kaitvietės išmatavimų.

GALIOS LYGIS		GAMINIMO RŪŠIS	LYGIŲ NAUDOJIMAS (nurodo gaminimo patirti ir įpročius)
Didžiausia galia	**P**	Greitas pakaitinimas/Booster	Puikiai tinka greitai padidinti maisto temperatūrą, greitai užvirinti (vandenį) ar greitai pakaitinti skysčius.
	14 – 18	Kepimas – užvirinimas	Puikiai tinka skrudinimui, kepimo pradžioje, užšaldytiems produktams kepti, greitai skysčiams užvirinti.
		Skrudinimas – lėtas kepimas – užvirinimas – kepimas ant grotelių	Puikiai tinka sautéing, smarkiam virimui palaikyti, kepimui ir kepinimui.
	10 – 14	Skrudinimas – virimas – troškinimas – lėtas kepimas – kepimas ant grotelių	Puikiai tinka sautéing, švelniam virimui palaikyti, kepimui ir kepinimui bei priedams pakaitinti.
		Virimas – troškinimas – lėtas kepimas – kepinimas – kepimas, virimas iki sutirštėjimo	Puikiai tinka troškinti, švelniam virimui palaikyti, kepimui ir kepinimui (ilgesnį laiką).
	5 – 9	Virimas – virinimas – tirštinimas, kremo formavimas	Puikiai tinka lėtai ruošiamam maistui (ryžiams, padažams, mėsai, žuviai) su skysčiais (pvz., vandeniu, vynu, sultiniu, pienu) ir pastai sutirštinti.
			Puikiai tinka lėtai ruošiamam maistui (kai kiekis yra mažiau nei 1 litras: ryžiai, padažai, kepsniai, žuvis) su skysčiais (pvz., vandeniu, vynu, sultiniu, pienu).
	1 – 4	Lydymas – atitirpdymas	Puikiai tinka sviestui, šokoladui lydyti bei nedideliems gabalėliams atitirpdyti.
		Maisto išlaikymas šiltai – rizoto ruošimas	Puikiai tinka ką tik paruošto maisto ar patiekiamo maisto išlaikymui šiltai ir rizoto ruošimui
Nulinė galia	**OFF**	–	Budėjimo režimu veikianti arba išjungta kaitlentė (gali būti įkaitusi nuo gaminimo; tą parodo "H" raidė).

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

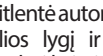
Svarbu:

- **Prieš valydami įsitikinkite, kad kaitvietės išjungtos ir nerodomas likutinės šilumos indikatorius ("H").**
- Nenaudokite šiurkščių kempinių arba šveistukų, nes jie gali pažeisti stiklą.
- Valykite kaitlentę po kiekvieno naudojimo (kai atvėsta), kad pašalintumėte maisto likučius ir dėmes.
- Jei paviršius nėra tinkamai valomas, gali sumažėti valdymo skydelio mygtukų jautrumas.
- Cukrus arba maisto produktai, kurių sudėtyje yra daug cukraus, gali pakenkti kaitlentei, todėl juos reikia nedelsiant pašalinti.
- Druska, cukrus ir smėlis gali subraižyti stiklo paviršių.
- Naudokite minkštą šluostę, sugeriantį virtuvinį popierių arba specialų kaitlenčių valiklį (vadovaukitės gamintojo nurodymais).
- Ant kaitvietės išsiliejus skysčiui, puodai gali pajudėti arba imti vibruoti.
- Nuvalytą kaitlentę kruopščiai nusausinkite.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

- Patikrinkite, ar neatjungtas elektros tiekimas.
- Jei pasinaudoję kaitlente jos negalite išjungti, išjunkite jos maitinimo laidą.
- Jei įjungus kaitlentę ekrane pasirodo kodas iš skaičių ir raidžių, patikrinkite toliau esančioje lentelėje pateikiamas instrukcijas.

Atkreipkite dėmesį: Vanduo, skystis, išsiliejęs iš puodų arba kitų ant mygtukų esančių objektų, gali netyčia įjungti arba išjungti valdymo skydelio užrakinimo funkciją.

RODOMAS KODAS	APRAŠYMAS	GALIMOS PRIEŽASTYS	SPRENDIMAS
F0E1	Aptiktas gaminimo indas, bet jis nesuderinamas su pageidaujama operacija.	Gaminimo indas netinkamai uždėtas ant gaminimo zonos arba jis yra nesuderinamas su viena arba keliomis gaminimo zonomis.	Du kartus paspauskite mygtuką On/Off (Įjungti/Išjungti), kad pašalintumėte F0E1 kodą ir atkurtumėte gaminimo zonos funkcijas. Tada pabandykite naudoti gaminimo indą kitoje gaminimo zonoje arba bandykite naudoti kitą gaminimo indą.
F0E7	Netinkamai prijungtas maitinimo laidas.	Maitinimo tiekimo jungtis neatitinka nurodymų, kurie pateikiami skyriuje "ELEKTROS PRIJUNGIMAS".	Pakoreguokite maitinimo tiekimo jungtį, kad ji atitiktų nurodymus, kurie pateikiami skyriuje "ELEKTROS PRIJUNGIMAS".
F0EA	Valdymo skydelis išsijungia dėl pernelyg aukštos temperatūros.	Per aukšta vidinė elektroninių dalių temperatūra.	Prieš vėl naudodami palaukite, kol kaitlentė atvės.
F0E9	Gaminimo zona išsijungia, kai temperatūra yra per aukšta.	Per aukšta vidinė elektroninių dalių temperatūra.	Palaukite, kol gaminimo zona atvės, ir tik tada vėl ją naudokite.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Išjunkite kaitlentę iš elektros tinklo. Sekundę palaukite ir kaitlentę vėl įjunkite į elektros tinklą. Jei problema nedingsta, paskambinkite techninės priežiūros centrui ir nurodykite ekrane matomą klaidos kodą.		
d E *[kai kaitlentė išjungta]*	Kaitvietė neįsijungia ir nekaista. Funkcijos nesuaktyvinamos.	DEMONSTRACINIS REŽIMAS įjungtas.	Vadovaukite instrukcijomis, kurios pateikiamos skyriuje "DEMONSTRACINIS REŽIMAS" .
pvz.: 	Kaitlentė neleidžia suaktyvinti specialiosios funkcijos.	Galios reguliatorius riboja galios lygius, atsižvelgiant į didžiausias šiai kaitlentei nustatytas reikšmes.	Žr. skyrių "Galios lygio nustatymas".
pvz.:  *[Galios lygis žemesns nei pageidaujamas lygis]*	Kaitlentė automatiškai nustato mažiausią galios lygį ir taip užtikrina galimybę naudoti kaitvietę.	Galios reguliatorius riboja galios lygius, atsižvelgiant į didžiausias šiai kaitlentei nustatytas reikšmes.	Žr. skyrių "Galios lygio nustatymas".

VEIKIMO METU GIRDIMI GARSAI

Įprastai veikdamos indukcinės kaitlentės gali skleisti šnypštimo ar traškėjimo garsus. Šiuos garsus iš tiesų skleidžia maisto ruošimo indai ir jie yra susiję su keptuvių dugnų ypatybėmis (pavyzdžiui, kai dugnas yra pagamintas iš skirtingų medžiagų sluoksnių arba yra nelygus).

Šie garsai skiriasi atsižvelgiant į maisto ruošimo indo tipą ir jame esančio maisto kiekį. Tai nereiškia, kad su kaitlente yra kažkas negerai.

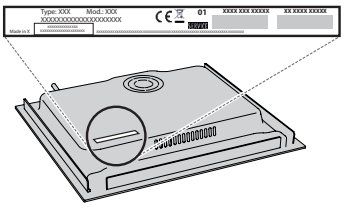
TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

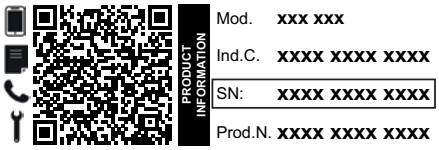
1. Vadovaudamiesi skyriaus **TRIKČIŲ ŠALINIMAS** patarimais pamėginkite problemą pašalinti patys.
2. Prietaisą išjunkite ir vėl įjunkite, kad patikrintumėte, ar triktis nepašalinama.

JEI ATLIKUS ŠIAS PATIKRAS TRIKTIS NEPAŠALINAMA, KREIPKITĖS Į ARTIMIAUSIĄ TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ

Kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą visada nurodykite:
- trumpą gedimo aprašymą;
- prietaiso tipą ir tikslų modelį;



- serijos numeris (numeris nurodomas po žodžio SN techninių duomenų plokštelėje). Serijos numeris taip pat yra nurodytas dokumentacijoje;

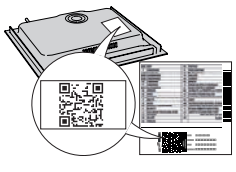


- savo tikslų adresą;
- savo telefono numerį.

Jei reikalingas remontas, kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centrą (tada turėsite garantiją, jog bus naudojamos originalios atsarginės dalys ir remontas bus atliktas tinkamai).

Jei prietaisas integruojamas, paskambinkite aptarnavimo po pardavimo tarnybai užsakyti aržtų rinkinį (jei jo nėra).

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:
- Naudodami QR kodą ant jūsų prietaiso;
- Apsilankę mūsų svetainėje **docs.whirlpool.eu/docs;**
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



®/TM/ © 2026 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciją.

Whirlpool

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

NOTEIKTI JĀIZLASA UN JĀIEVĒRO

Pirms ierīces lietošanas izlasiet šos drošības norādījumus. Saglabājiet šos norādījumus turpmākām uzziņām.
Šī rokasgrāmata un pati ierīce sniedz svarīgus drošības brīdinājumus, kas ir jāizlasa un vienmēr jāievēro. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepiemērotas lietošanas vai nepareizu vadības elementu iestatīšanas dēļ.
⚠ BRĪDINĀJUMS! Neizmantojiet ierīci, ja plīts virsma ir saplaisājusi – pastāv strāvas trieciena risks.
⚠ BRĪDINĀJUMS! Aizdegšanās risks: neuzglabājiet piederumus uz gatavošanas virsmas.
⚠ UZMANĪBU! Gatavošanas process ir jāuzrauga. Neilgs gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.
⚠ BRĪDINĀJUMS! Gatavošana uz plīts virsmas bez uzraudzības, izmantojot taukvielas vai eļļu, var būt bīstama – aizdegšanās risks. NEKAD nemēģiniet dzēst ugunsgrēku ar ūdeni: tā vietā izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai uguns slāpēšanas materiālu.
⚠ Neizmantojiet plīti kā darbvirsmu vai atbalstu. Neļaujiet ierīcei saskarties ar audumu vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, kamēr visas detaļas nav pilnīgi atdzisušas – pastāv aizdegšanās risks.
⚠ Metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, nedrīkst novietot uz plīts virsmas, jo tie var uzkarst.
⚠ Ļoti maziem bērniem (0-3 gadi) jāatrodas drošā attālumā no ierīces. Maziem bērniem (3-8 gadi) jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti. Bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, jušanas vai garīgiem traucējumiem vai bez pieredzes un zināšanām var lietot šo ierīci, ja tās tiek uzraudzītas vai instruētas par ierīces drošu lietošanu un izprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni bez pieaugušo uzraudzības.
⚠ Pēc lietošanas ar pogu izslēdziet plīts virsmu un nepaļaujieties uz pannas detektoru.
⚠ BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas uzkarst. Nepieskarieties sildelementiem. Bērniem līdz 8 gadu vecumam ir jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti.
⚠ Ēdienu nedrīkst atstāt izstrādājumā vai uz tā ilgāk par vienu stundu pirms vai pēc gatavošanas.

ATĻAUTĀ LIETOŠANA

⚠ UZMANĪBU! Ierīci nav paredzēts darināt ar ārēju slēdža ierīci, piemēram, taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
⚠ Šo ierīci ir paredzēts izmantot sadzīvē un tamlīdzīgi, piemēram: personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs; zemnieku saimniecībās; klientu istabās viesnīcās, moteļos un citās līdzīga tipa apmešanās vietās.
⚠ Neizmantojiet to citiem nolūkiem (piemēram, telpu apsildei).
⚠ Šī ierīce nav paredzēta profesionālai lietošanai. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
⚠ BRĪDINĀJUMS: Indukcijas plīts virsma var radīt akustisku skaņu, ja uz vadības paneļa kaut kas ir atstāts. Izslēdziet gatavošanas virsmu ar pogu IESL./IZSL.

MONTĀŽA

⚠ Ierīces pārvietošana un uzstādīšana jāveic vismaz diviem cilvēkiem – pastāv savainojumu risks. Izmantojiet aizsargcimdus visos izsaiņošanas un uzstādīšanas darbos – pastāv risks sagriezties.
⚠ Montāžu, tajā skaitā ūdens sistēmas (ja tāda ir) un elektrosavienojumu uzstādīšanu, un remontu drīkst veikt tikai kvalificēts tehniķis. Nelabojiet un nemainiet ierīces detaļas, ja vien tas nav tieši norādīts lietotāja rokasgrāmatā. Neļaujiet bērniem atrasties ierīces montāžas vietas tuvumā. Pēc ierīces izsaiņošanas pārliecinieties, vai pārvadāšanas laikā tā nav bojāta. Problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai tuvāko pēcpārdošanas apkopes centru. Pēc ierīces montāžas novietojiet iepakojuma materiālus (plastmasas un polistirola daļas u.c.) bērniem nepieejamā vietā – pastāv nosmakšanas risks. Pirms ierīces uzstādīšanas tai jābūt atvienotai no elektrotīkla – pastāv elektriskā trieciena risks. Uzstādīšanas laikā sekojiet, lai ierīce nesabojātu barošanas kabeli – pastāv aizdegšanās un strāvas trieciena risks. Ieslēdziet ierīci tikai tad, kad montāža ir pabeigta.
⚠ Uzmanīgi veiciet skapja zāģēšanas darbus pirms ierīces uzstādīšanas vietā un rūpīgi noslaukiet visas koka skaidas un putekļus.

ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI

⚠ Jānodrošina iespēja atvienot ierīci no strāvas padeves, to vienkārši atslēdzot, ja pieejama kontaktdakša, vai ar divpolu slēdzi, kas uzstādīts pirms kontaktligzdas pēc elektroinstalācijas noteikumiem, un ierīcei jābūt zemētai atbilstoši valsts elektrības drošības standartiem.
⚠ Neizmantojiet pagarinātājus vai vairākspraudņu kontaktligzdas vai adapterus. Pēc ierīces uzstādīšanas tās elektriskās sistēmas detaļas nedrīkst būt pieejamas. Neizmantojiet ierīci ar mitrām rokām vai basām kājām. Nelietojiet šo ierīci, ja bojāts tās strāvas kabelis vai kontaktdakša, ja tā nedarbojas pareizi vai tā ir bojāta vai tikusi nomesta.
⚠ Uzstādīšana, izmantojot elektrokabeļa spraudni, ir aizliegta, ja vien izstrādājums nav aprīkots ar Ražotāja piegādāto kabeli.
⚠ Ja padeves kabelis ir bojāts, tas jāaizvieto ar identisku, nomaiņa jāveic ražotājam, tā apkalpošanas dienesta aģentam vai līdzīgas kvalifikācijas personai, lai izvairītos no bīstamības – strāvas trieciena riska.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

⚠ BRĪDINĀJUMS! Pārliecinieties, ka pirms apkopes darbību veikšanas ierīce ir izslēgta un atvienota no strāvas padeves – pastāv strāvas trieciena risks; nekad nelietojiet tvaika tīrīšanas iekārtu – pastāv strāvas trieciena risks.
⚠ Nelietojiet abrazīvus vai kodīgus izstrādājumus, tīrīšanas līdzekļus uz hlora bāzes vai pannu tīrīšanas līdzekļus.

IEPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĀCIJA

Iepakojuma materiāls ir 100 % pārstrādājams un tiek apzīmēts ar otrreizējās pārstrādes simbolu .

Tādēļ dažādas iepakojuma daļas jāutilizē atbildīgi un saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem.

MĀJSAIMNIECĪBAS IERĪČU UTILIZĀCIJA

Šī ierīce ir izgatavota no pārstrādājamiem un atkārtoti izmantojamiem materiāliem. Utilizējiet to saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem. Plašāku informāciju par lietotu mājsaimniecības ierīču apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi varat iegūt vietējās varas iestādes, pie atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzējiem vai veikalā, kur ierīci iegādājāties. Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Savienības Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA) un saskaņā ar 2013. gada Regulu par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (un tās grozījumiem).

Nodrošinot šīs ierīces pareizu utilizāciju, varat novērst iespējamo negatīvo vides un cilvēka veselības apdraudējumu.

 simbols uz izstrādājuma vai komplektācijā iekļautajiem dokumentiem norāda, ka šo ierīci nevar izmest sadzīves atkritumos, bet tā ir jānodod pārstrādei elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas centrā.

IETEIKUMI ENERĢIJAS TAUPĪŠANAI

Izmantojiet savas plīts atlikušo karstumu, izslēdzot to dažas minūtes pirms beidzat gatavot.

Katla vai pannas pamatnei pilnībā jānosedz attiecīgais laukums uz plīts virsmas; tvertne, kas ir mazāka par attiecīgo laukumu uz plīts virsmas, radīs enerģijas izšķērdēšanu.

Gatavojot nosedziet katlus un pannas ar cieši piegulošiem vākiem un izmantojiet pēc iespējas mazāk ūdens. Gatavojot, kad noņemts vāks, tiek patērēts daudz vairāk enerģijas.

Izmantojiet katlus un pannas tikai ar plakanām pamatnēm.

PAZIŅOJUMS PAR ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJU

Šī ierīce atbilst Eiropas Regulas 66/2014 ekodizaina prasībām un 2019. gada noteikumiem saistībā ar ekodizaina prasībām ar enerģiju saistītiem ražojumiem un enerģijas informāciju (grozījums) (ES izvešana) saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-2.

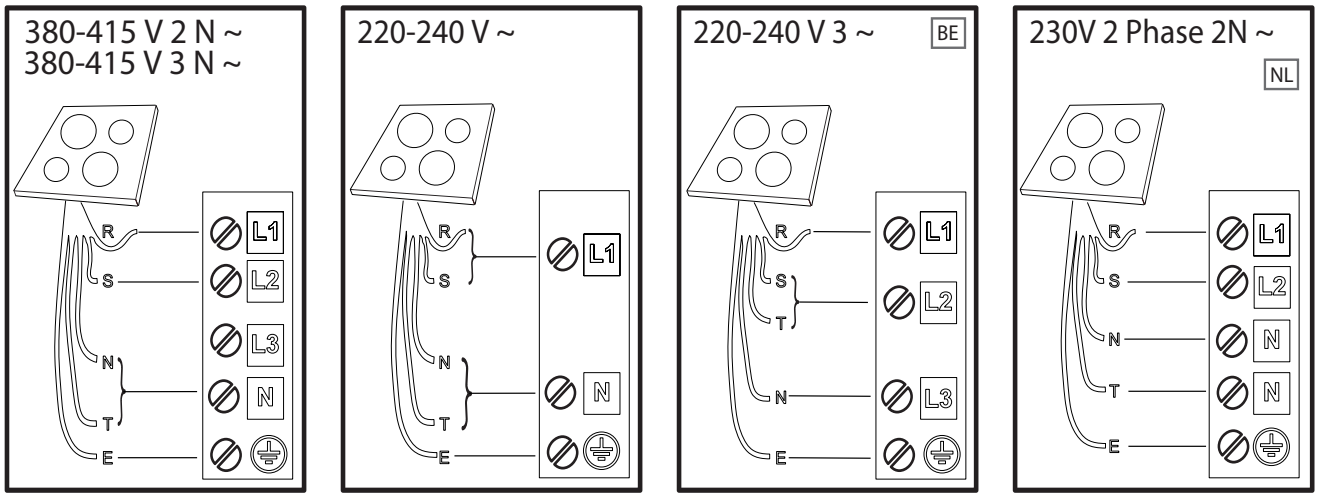
Informāciju par ierīces mazjaudas režīmu saskaņā ar Regulu (ES) 2023/826 var atrast šajā saitē: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

PIEZĪME

Cilvēkiem ar elektrokardiostimulatoru vai līdzīgu medicīnisko ierīci jāievēro piesardzība, stāvot pie šīs indukcijas plīts virsmas, kamēr tā ir ieslēgta. Elektromagnētiskais lauks var ietekmēt elektrokardiostimulatoru vai līdzīgu ierīci. Konsultējieties ar ārstu vai elektrokardiostimulatora, vai līdzīgas medicīniskās ierīces ražotāju, lai iegūtu papildinformāciju par indukcijas plīts virsmas elektromagnētiskā lauka iedarbību uz to.

ELEKTRISKAIS PIESLĒGUMS

Pirms ierīces pieslēgšanas elektrotīklam jāizveido elektriskais savienojums.
Uzstādīšanu drīkst veikt kvalificēts speciālists, kas pārzina pašreizējos drošības un uzstādīšanas normatīvus. Uzstādīšana it īpaši jāveic saskaņā ar valsts energoapgādes uzņēmuma noteikumiem.
Pārbaudiet, vai datu plāksnītē, kas atrodas ierīces apakšpusē, norādītā sprieguma parametri atbilst mājas elektrotīkla sprieguma parametriem.
Saskaņā ar noteikumiem ierīce ir jāsazemē: izmantojiet tikai atbilstošu parametru vadītājus (tostarp zemējuma vadītāju).



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

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

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

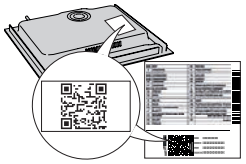
⏚=**E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşi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

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

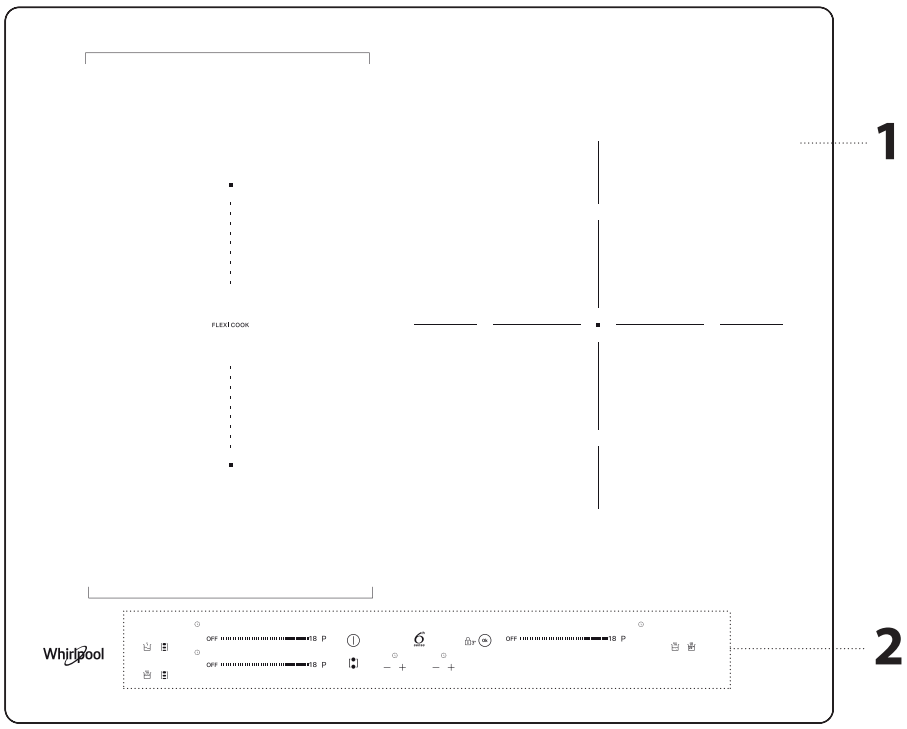
PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu produktu vietnē **www.register10.eu.**

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

LAI IEGŪTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS, SKENĒJIET KVADRĀTKODU UZ IERĪCES

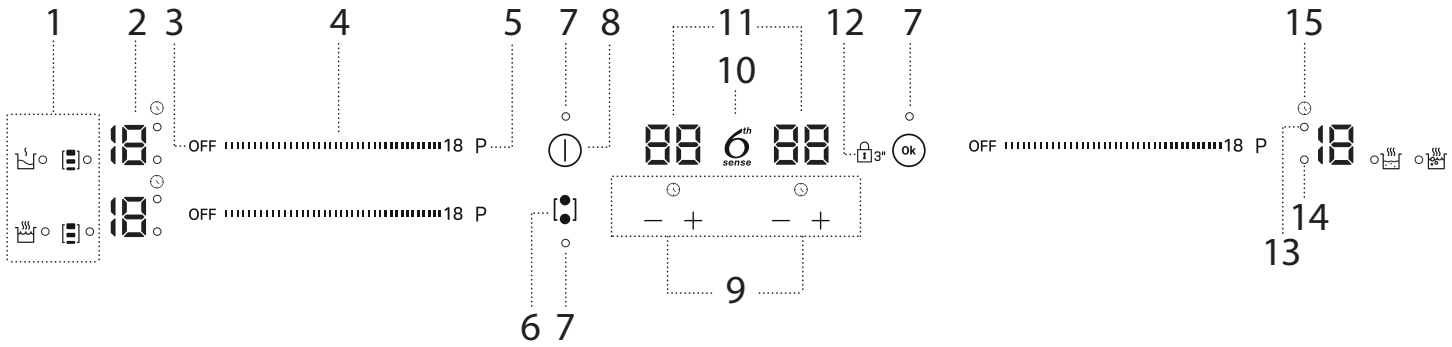


IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



1. Plīts virsma
2. Vadības panelis

VADĪBAS PANELIS



1. Simboli/īpašo funkciju aktivizēšana
2. Gatavošanas līmenis atlasīts
3. Gatavošanas zonas izslēgšanas poga
4. Ritināšanas tastatūrā
5. Ātrās karsēšanas režīma poga (Booster)
6. FLEXI COOK poga
7. Indikatora gaismiņa – funkcija aktīva
8. Ieslēgšanas/Izslēgšanas poga
9. Taimeris
10. 6th Sense poga
11. Gatavošanas laika indikators
12. OK/Taustiņu bloķēšanas poga – 3 sekundes
13. Aktīva taimera indikators
14. Zonas atlases indikators
15. Taimera indikatora simbols

PIEDERUMI

Izmantojiet tikai katlus un pannas, kas izgatavoti no feromagnētiska materiāla, kas piemērots indukcijas plīts virsmām. Lai noteiktu, vai katls ir piemērots, pārbaudiet simbolu (parasti marķējums atrodas apakšpusē). Var izmantot arī magnētu, lai pārbaudītu, vai trauka pamatne ir magnētiska.

VIRTUVES TRAUKI	MATERIĀLS	ĪPAŠĪBAS
Rekomendētie virtuves trauki 	Pamatne ir izgatavota no nerūsējošā tērauda ar sendviča dizainu, emaljēta tērauda, čuguna.	Nodrošina optimālu efektivitāti, ātri uzsilst un vienmērīgi sadala siltumu.
Piemērotie virtuves trauki 	Pamatne nav pilnībā feromagnētiska (magnēts pielīp tikai daļai trauka pamatnes).	Uzsilst tikai feromagnētiskā zona. Rezultātā tā var uzkarst mazāk ātri un siltums var tikt sadalīts mazāk vienmērīgi.
Piemērotie virtuves trauki 	Feromagnētiskajā pamatnē ir laukumi, kas satur alumīniju, vai centrā ir padziļinājums.	Feromagnētiskais laukums ir mazāks nekā faktiskais virtuves trauka pamatnes laukums. Tā rezultātā var tikt nodrošināta mazāka jauda, un virtuves trauki var nesakarst pietiekami. Virtuves trauki var netikt noteikti.
Nav piemērots	Parasts plāns tērauds, stikls, māls, varš, alumīnijs un citi neferomagnētiski materiāli, virtuves trauki ar gumijas pamatni	Virtuves trauki netiek noteikti un neuzkarst.

PIEZĪME: Visiem virtuves traukiem jābūt ar plakanu pamatni. Periodiski pārbaudiet, vai pamatnei nav deformācijas pazīmju, jo daži virtuves trauki var deformēties liela karstuma dēļ.
Ēdienu gatavošanas trauku, kas neatbilst ieteiktajiem izmēriem un īpašībām, izmantošana var būtiski ietekmēt gatavošanas veiktspēju un radīt neapmierinošus rezultātus.

ADAPTERI KATLIEM/PANNĀM, KAS NAV PIEMĒROTI INDUKCIJAS PLĪTIJ

Adaptera plāksņu izmantošana ietekmē efektivitāti un tādējādi palielina laiku, kas nepieciešams ūdens vai pārtikas uzsildīšanai. Pārliecinieties, ka trauka pamatnes feromagnētiskais diametrs atbilst gan adaptera plāksnes diametram, gan gatavošanas zonas diametram. Ja šie mērījumi nesakrīt, efektivitāte un veiktspēja var ievērojami samazināties. Šo norādījumu neievērošana var izraisīt siltuma uzkrāšanos, kas netiek efektīvi pārnesta uz katlu vai pannu, kas var izraisīt plāksnes un plīts virsmas melnēšanu.

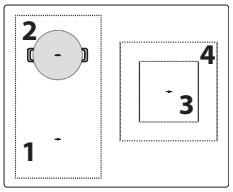
TUKŠI KATLI UN PANNAS

Plīts ir aprīkota ar iekšējo drošības sistēmu, kas aktivizē "Automatic off" (Automātiskā izslēgšanās) funkciju, kad tiek konstatēta pārāk augsta temperatūra. Nav ieteicams izmantot tukšus katlus un pannas ar plānu pamatni, taču, ja tie tiek izmantoti, temperatūra var paaugstināties ātrāk nekā laiks, kas nepieciešams, lai nekavējoties tiktu iedarbināta "Automātiskā izslēgšanās", radot risku sabojāt pannu vai plīts virsma. Ja tā notiek, nepieskarieties pannai vai plīts virsmai. Pagaidiet, līdz visi elementi atdziest. Ja tiek parādīts kļūdas ziņojums, sazinieties ar servisa centru.

PIEMĒROTA IZMĒRA PANNAS/KATLU PAMATNE DAŽĀDĀM GATAVOŠANAS ZONĀM

Lai nodrošinātu, ka plīts virsma darbojas pareizi, katrai zonai izmantojiet katlus ar piemērotu pamatnes diametru (skatiet tabulu tālāk). Lūdzu, ņemiet vērā, ka virtuves piederumu ražotāji bieži norāda trauka augšējā diametra izmēru, nevis pamatnes diametru.
Lai nodrošinātu, ka plīts virsma darbojas ar paredzēto veiktspēju, vienmēr izmantojiet gatavošanas zonu, kuras izmērs atbilst trauka pamatnes feromagnētiskajam izmēram.
Pareizi centrējiet pannu/katlu uz izmantotās gatavošanas zonas. Nav ieteicams izmantot katlus, kas ir lielāki par gatavošanas zonas izmēru.

VIRTUVES TRAUKU LIETOJUMS PA ZONĀM



Zona	Piemērotā virtuves trauka forma	Piemērota feromagnētiskā pamatne (cm)
1 vai 2	Apaļa vai kvadrātveida	15
3 (iekšējā)	Apaļa	10
4 (ārējā)	Apaļa	24
1+2 (FLEXI COOK)	Ovāla vai taisnstūrveida	Īsā mala 16-21 Garā mala 24 - 38

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

JAUDAS KONTROLE

Pirkuma brīdī plīts virsmai tiek iestatīts maksimālais iespējamais jaudas līmenis. Noregulējiet iestatījumu atbilstoši elektrības sistēmas ierobežojumiem jūsu mājās, kā aprakstīts nākamajā punktā.

Levērojiet: Atkarībā no plauktam izvēlētās jaudas dažus gatavošanas zonas jaudas līmeņus un funkcijas (piemēram, vārīšanu vai ātro uzsildīšanu) var automātiski ierobežot, lai novērstu izvēlētā ierobežojuma pārsniegšanu.

Plīts virsmas jaudas intensitātes iestatīšana

Kad ierīce pievienota elektrotīklam, nākamajās 60 sekundēs varat iestatīt jaudas intensitātes līmeni.
Nospiediet tālāko labās puses taimeri "+" pogu un pieturiet vismaz 5 sekundes.
Ekrānā tiks parādīts "PL" simbols.
Nospiediet 🔒 (ok) pogu, lai apstiprinātu.
Izmantojiet "+" un "–" pogas, lai atlasītu vēlamo jaudas intensitāti.
Pieejamie jaudas intensitātes līmeņi ir šādi: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Apstipriniet, nospiežot 🔒 (ok).

Atlasītais jaudas līmenis tiks saglabāts atmiņā pat tad, ja strāvas padeve tiks pārtraukta.
Lai mainītu jaudas intensitātes līmeņus, atvienojiet ierīci no elektrotīkla vismaz uz 60 sekundēm, pēc tam atkal to pievienojiet tīklam un atkārtojiet iepriekšminētās secīgās darbības.

Ja, veicot secīgās iestatīšanas darbības, rodas kļūda, tiks parādīts "EE" simbols un būs dzirdams skaņas signāls. Ja tā notiek, atkārtojiet darbību.
Ja kļūda netiek novērsta, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

SKAŅAS SIGNĀLS IESLĒGTS/IZSLĒGTS

Skaņas signāla ieslēgšana/izslēgšana:
- Pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam;
- Gaidiet ieslēgšanas secību;
- Nospiediet pogu "P" pirmajā ritināšanas tastatūrā augšējā kreisajā stūrī un pieturiet 5 sekundes.

Jebkādas iestatītās trauksmes paliks aktīvas.

DEMONSTRĒŠANAS REŽĪMS (uzsildīšana deaktivizēta, skatiet nodaļu "Problēmu risināšana")

Lai ieslēgtu un izslēgtu demonstrēšanas režīmu:
- Pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam;
- Gaidiet ieslēgšanas secību;
- Pirmās minūtes laikā nospiediet un 5 sekundes pieturiet apakšējās kreisās puses tastatūras ātrās sildīšanas pogu "P" (kā parādīts tālāk);
- Displejā tiks parādīts "DE" (Vācu).



IKDIENAS IZMANTOŠANA

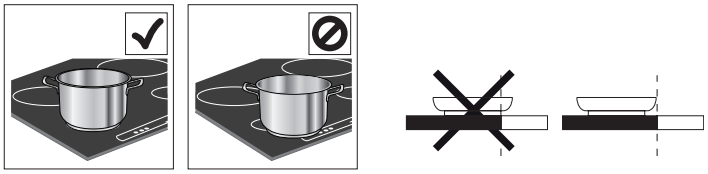
PLĪTS VIRSMAS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

Lai ieslēgtu plīts virsmu, jaudas ieslēgšanas pogu turiet nospiestu apmēram 1 sekundi. Lai izslēgtu plīts virsmu, vēlreiz nospiediet to pašu pogu un visas gatavošanas zonas tiks deaktivizētas.

NOVIETOŠANA

Neaizsedziet vadības paneļa simbolus ar gatavošanas trauku.

Lūdzu, ņemiet vērā! Gatavošanas zonās, kuras ir vadības paneļa tuvumā, ir ieteicams uzglabāt katlus un pannas marķējumos (ņemot vērā pannas pamatni un augšējo malu, jo tā mēdz būt lielāka).
Tas novērš skārienpaliktņa pārmērīgu pārkaršanu. Grilējot vai cepot, lūdzu, izmantojiet aizmugurējās gatavošanas zonas kad vien ir iespējams.



GATAVOŠANAS ZONU AKTIVIZĒŠANA/DEAKTIVIZĒŠANA UN JAUDAS INTENSITĀTES LĪMEŅU REGULĒŠANA

OFF 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 P

Gatavošanas zonu aktivizēšana:

Virziet pirkstu horizontāli pāri nepieciešamās gatavošanas zonas ritināšanas tastatūrai (SLIDER), lai to aktivizētu un pielāgotu jaudu. Līmenis tiks parādīts vienā līnijā ar zonu, kopā ar gaismas indikatoru, kas norāda aktīvo gatavošanas zonu. Pogu "P" var izmantot, lai izvēlētos ātrās uzsildīšanas funkciju (Booster).

Gatavošanas zonu deaktivizēšana:

Atlasiet "OFF" (Izslēgt) pogu slīdņa skārienekrāna augšpusē.

VADĪBAS PANEĻA BLOĶĒŠANA

Lai bloķētu iestatījumus un nepieļautu nejaušu ieslēgšanu, nospiediet un 3 sekundes pieturiet OK/Taustiņu bloķēšanas poga. Skaņas signāls un brīdinājuma gaismiņa virs simbola norādīs, ka šī funkcija ir aktivizēta. Tiek bloķēts viss vadības panelis, izņemot izslēgšanas funkciju (⏻). Atkārtojiet aktivizēšanas darbības, lai atbloķētu vadības pogas.

TAIMERIS

Ir divi taimeri – viens kontrolē kreisās puses gatavošanas zonas, bet otrs – labās puses gatavošanas zonas.

Taimera aktivizēšana:

Nospiediet "+" vai "–" pogu, lai iestatītu vēlamo laiku izmantojamajai gatavošanas zonai. Tiks aktivizēts indikators, kas atbilst konkrētajam simbolam. Kad iestatītais laiks būs pagājis, atskanēs signāls un gatavošanas zona automātiski izslēgsies.
Laiku var mainīt jebkurā brīdī, kā arī vienlaikus var aktivizēt vairākus taimerus.
Gadījumā, ja vienlaikus tiek aktivizēti divi taimeri vienā plīts virsmas sānā, "Zonu atlases indikators" mirgo un centrālajā displejā tiek attēlots relatīvais gatavošanas ilgums.

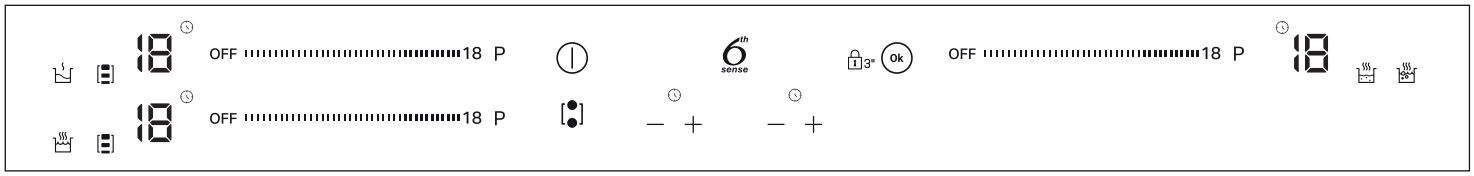
Taimera deaktivizēšana:

Nospiediet "+" un "–" pogas kopā, kamēr taimeris tiek deaktivizēts.

TAIMERA INDIKATORS

Šis LED indikators (kad atrodas stāvoklī "ON" (Ieslēgts)) norāda, ka gatavošanas zonai ir iestatīts taimeris.

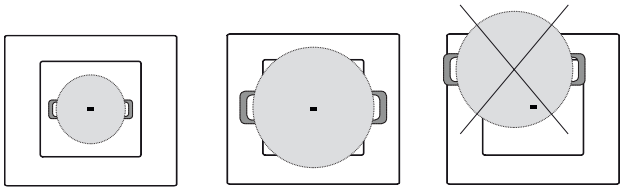
FUNKCIJAS

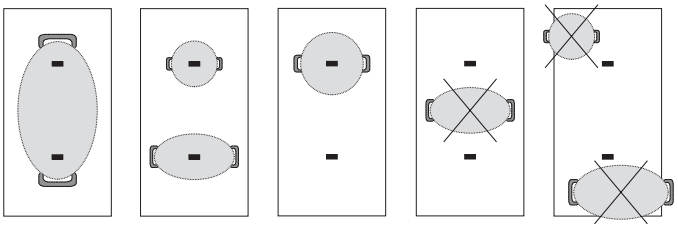


PAPLAŠINĀMĀ ZONA (DUBULTĀ ZONA)

Atkarībā no trauka diametra, gatavošanas zona automātiski pielāgojas, ieslēdzoties daļēji (iekšējā zona) vai pilnībā (ārējā zona).
Plašāku informāciju skatiet minimālo diametru tabulā.

SVARĪGI! Novietojiet katlu, pārliecinoties, ka tā centrs sakrīt ar izmantotās gatavošanas zonas centru (kā norādīts tālāk).





FLEXI COOK

Atlasot pogu "FLEXI COOK", iespējams kombinēt divas gatavošanas zonas un izmantot tās ar vienādu jaudu, nosedzot visu virsmu ar lielu katlu vai nosedzot daļēji ar apaļu/ovālu katlu.
Funkcija vienmēr ir ieslēgta, un, lietojot tikai vienu katlu, to var pārvietot pa visu zonu. Šādā gadījumā var lietot jebkuru kreisās puses ritināšanas tastatūru.
Ideāli gatavošanai ar ovāliem vai četrstūra katliem vai pannu paliktņiem.
Lai funkciju deaktivizētu, nospiediet taustiņu "FLEXI COOK".
LEVĒROJIET: Izmantojot šo režīmu, nevar izvēlēties īpašās funkcijas.

SVARĪGI! Novietojiet katlus gatavošanas zonas centrā, lai tie nosegtu vismaz vienu atsauces punktu (kā norādīts tālāk).

6TH SENSE

"6th Sense" poga aktivizē īpašās funkcijas.
Novietojiet katlu un atlasiet gatavošanas zonu.
Nospiediet "6th Sense" pogu. Displejā būs redzams "A".
Iedegsies īpašās funkcijas indikators.
Funkcija tiek aktivizēta, kad apstiprināšanai nospiesta poga.
Lai deaktivizētu īpašo funkciju un atgrieztos manuālajā režīmā, nospiediet "OFF" (Izslēgt).
Izmantojot īpašās funkcijas, plīts iepriekš iestata jaudas līmeni, un to nevar mainīt.

KAUSĒŠANA

Šī funkcija ļauj sagatavot ēdienu ideālā temperatūrā kausēšanai un saglabāt šādu ēdiena stāvokli bez riska piededzināt.
Šī metode ir ideāla, jo nekaitē tādiem smalkiem produktiem kā šokolāde, un novērš to pielipšanu katlam.

SAGLABĀT SILTU

Šī funkcija ļauj uzturēt ēdienu ideālā temperatūrā, parasti pēc gatavošanas vai ļoti lēni reducējot šķidrumus.
Ideāli ēdiena pasniegšanai ideālā temperatūrā.

VĀRĪŠANA UZ LĒNAS UGUNS

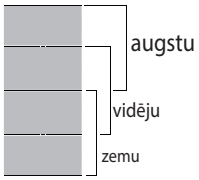
Šī funkcija ir ideāla, lai saglabātu tādu temperatūru, kāda ir gatavojot uz lēnas uguns, ļaujot gatavot ilgstoši bez riska piededzināt.
Ideāli ilgstošas gatavošanas receptēm (rīsiem, mērcēm, cepešiem) ar šķidruma mērcēm.

VĀRĪŠANA

Šī funkcija ļauj uzvārīt ūdeni un uzturēt vārīšanos ar mazu enerģijas patēriņu.
Pannā iepildiet aptuveni 2 litrus ūdens (vēlams istabas temperatūrā).
Lietotājiem vienmēr ieteicams uzmanīgi uzraudzīt verdošu ūdeni un regulāri pārbaudīt atlikušā ūdens daudzumu.

Ja katli ir lieli un ūdens daudzums pārsniedz 2 litrus, ieteicams izmantot vāku, lai optimizētu vārīšanās laiku.

CHEF CONTROL



Pielāgojamais laukums ir sadalīts trīs gatavošanas zonās (sk. attēlu), kas aktivizētas ar iepriekš iestatītu jaudu (augstu, vidēju vai zemu) atkarībā no katla/pannas novietojuma: pārvietojiet katlu/pannu pa virsmu, lai turpinātu gatavošanu dažādās temperatūrās, neizmantojot vadības ierīces.

INDIKATORI

H ATLIKUŠAIS KARSTUMS

Ja displejā ir redzams "H", tas nozīmē, ka gatavošanas zona ir karsta. Indikators iedegas pat tad, ja zona nav aktivizēta, bet ir sakarsusi blakus esošo zonu lietošanas dēļ vai tāpēc, ka uz tās ir novietots karsts katls.
Kad gatavošanas zona ir atdzisusi, "H" nodziest.

KATLS NOVIETOTS NEPAREIZI VAI TĀ NAV VISPĀR

Šis simbols ir redzams tad, kad katls nav piemērots gatavošanai ar indukciju, ir novietots nepareizi vai tā izmērs neatbilst atlasītajai gatavošanas zonai. Ja katls netiek konstatēts 30 sekundēs pēc atlasīšanas, gatavošanas zona izslēdzas.

GATAVOŠANAS TABULA

Ēdienu gatavošanas tabula katram jaudas līmenim piedāvā gatavošanas veida piemēru. Katra jaudas līmeņa faktiskā piegādātā jauda ir atkarīga no gatavošanas zonas izmēriem.

JAUDAS LĪMENIS		GATAVOŠANAS VEIDS	LĪMEŅA LIETOJUMS (norāda ēdiena gatavošanas pieredzi un paradumus)
Maksimālā jauda	**P**	Ātra uzkarsēšana/Booster	Ideāli straujai ēdiena temperatūras paaugstināšanai līdz straujai viršanai (ūdenim) vai straujai gatavošanas šķidrumu uzkarsēšanai.
	14 – 18	Cepšana – vārīšana	Ideāli apbrūninašanai, gatavošanas sākumam, dziļi sasaldētu produktu cepšanai, ātrai šķidrumu uzvārīšanai.
		Apcepšana – lēna cepšana – vārīšana – grilēšana	Ideāli apcepšanai, straujas viršanas uzturēšanai, gatavošanai un grilēšanai.
	10 – 14	Apcepšana – vārīšana – sautēšana – lēna cepšana – grilēšana	Ideāli apcepšanai, vidējas viršanas uzturēšanai, gatavošanai un grilēšanai, kā arī piederumu priekšsildīšanai.
		Gatavošana – sautēšana, apcepšana – grilēšana, gatavošana līdz krēmveida konsistences iegūšanai	Ideāli sautēšanai, lēnas viršanas uzturēšanai, gatavošanai un grilēšanai (ilgākiem laika posmiem).
	5 – 9	Gatavošana – vārīšana uz lēnas uguns – iebiezināšana, "ievilkšanās"	Ideāli lēnākas gatavošanas receptēm (rīsi, mērces, cepetis, zivs) ar šķidrumiem (piemēram, ūdens, vīns, virums, piens) un pastas "ievilkšanās".
			Ideāli lēnākas gatavošanas receptēm (daudzumam mazākam par 1 litru: rīsi, mērce, cepeši, zivis) ar šķidrumiem (piemēram, ūdens, vīns, virums, piens).
	1 – 4	Kausēšana – atkausēšana	Ideāli, lai padarītu sviestu mīkstu, lēnām izkausētu šokolādi, atkausētu nelielas porcijas.
		Ēdiena siltuma saglabāšana – risoto "ievilkšanās"	Ideāli, lai uzturētu siltas nelielas porcijas tikko pagatavota ēdiena vai traukus servēšanai, kā arī, lai "ievilktos" risoto.
Nulles jauda	**OFF**	–	Plīts virsma dīkstāvē vai izslēgtā režīmā (gatavošanas beigās iespējams atlikušais karstums, norāda ar "H").

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Svarīgi!

- **Pirms tīrīšanas pārliecinieties, ka gatavošanas zonas ir izslēgtas un atlikušā karstuma indikators ("H") nav iedegts.**
- Neizmantojiet abrazīvus un skrāpējošus sūkļus.
- Pēc katras lietošanas reizes notīriet plīts virsmu (kad tā ir atdzisusi), lai noņemtu visas nogulsnes un ēdiena traipus.
- Virsma, kas nav pienācīgi tīra, var samazināt vadības paneļa pogu jutību.
- Cukurs un pārtikas produkti ar augstu cukura saturu var sabojāt plīts virsmu, tāpēc tie jānotīra nekavējoties.
- Sāls, cukurs un smiltis var saskrāpēt stikla virsmu.
- Izmantojiet mīkstu drāniņu, virtuves dvieli vai speciālu plīts virsmu tīrītāju (ievērojiet ražotāja norādījumus).
- Izlijuši šķidrumi gatavošanas zonās var izraisīt katlu pārvietošanos vai vibrāciju.
- Pēc plīts virsmas tīrīšanas, rūpīgi nosusiniet.

PROBLĒMU RISINĀŠANA

- Pārbaudiet, vai nav pārtraukta elektropadeve.
- Ja plīts virsmu pēc lietošanas nevar izslēgt, atvienojiet to no elektrotīkla.
- Ja, ieslēdzot plīti, displejā parādās burtu un ciparu kodi, izlasiet norādījumus tālāk norādītajā tabulā.

Lūdzu, ņemiet vērā! Ūdens, izšļakstījies šķidrums no katliem un priekšmeti uz plīts virsmas pogām var nejauši aktivizēt vai deaktivizēt vadības paneļa bloķēšanas funkciju.

DISPLEJA KODS	APRAKSTS	IESPĒJAMIE CĒLOŅI	RISINĀJUMS
F0E1	Konstatēts gatavošanas trauks, bet tas neatbilst pieprasītajai darbībai.	Gatavošanas trauks nav pareizi novietots uz gatavošanas zonas vai arī tas nav saderīgs ar vienu vai vairākām gatavošanas zonām.	Nospiediet pogu "Ieslēgt/Izslēgt" divas reizes, lai noņemtu F0E1 kodu un atjaunotu gatavošanas zonas funkcionalitāti. Pēc tam mēģiniet izmantot gatavošanas trauku uz citas gatavošanas zonas vai izmantot citu gatavošanas trauku.
F0E7	Nepareizs strāvas vada savienojums.	Elektrotīkla savienojums nav izveidots tā, kā norādīts punktā "ELEKTRISKAIS PIESLĒGUMS".	Pielāgojiet elektrotīkla savienojumu atbilstoši norādījumiem punktā "ELEKTRISKAIS PIESLĒGUMS".
F0EA	Vadības panelis izslēdzas pārlieku augstas temperatūras dēļ.	Elektronisko daļu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta.	Ļaujiet plīts virsmai atdzist, pirms atsākat lietošanu.
F0E9	Gatavošanas zona izslēdzas, ja temperatūra ir pārāk augsta.	Elektronisko daļu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta.	Pirms atkārtotas lietošanas pagaidiet, līdz ēdiena gatavošanas zona ir atdzisusi.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Pagaidiet dažas sekundes, pēc tam vēlreiz pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam. Ja problēma netiek atrisināta, sazinieties ar servisu un norādiet displejā redzamo kļūdas kodu.		
d E *[kad plīts virsma ir izslēgta]*	Plīts virsma neieslēdzas sildīšanas režīmā. Funkcijas neieslēdzas.	DEMONSTRĒŠANAS REŽĪMS ieslēgts.	Sekojiet instrukcijām, kas sniegtas paragrāfā "DEMONSTRĒŠANAS REŽĪMS".
piemēram : 0 → –	Plaukts neļauj aktivizēt īpašo funkciju.	Jaudas regulators ierobežo jaudas līmeņus saskaņā ar maksimālo vērtību, kas iestatīta plauktam.	Skatiet paragrāfu "Jaudas kontrole".
piemēram P → 5 *[Jaudas līmenis zemāks par pieprasīto līmeni]*	Plaukts automātiski iestata minimālo jaudas līmeni, lai nodrošinātu gatavošanas zonas izmantošanu.	Jaudas regulators ierobežo jaudas līmeņus saskaņā ar maksimālo vērtību, kas iestatīta plauktam.	Skatiet paragrāfu "Jaudas kontrole".

SKAŅAS DARBĪBAS LAIKĀ

Indukcijas plīts virsmas normālas darbības laikā var radīt svilpjošas vai krakšķošas skaņas. Šos trokšņus īstenībā rada gatavošanas piederumi un tie saistīti ar pannu pamatņu īpašībām (piemēram, kad pamatnes ir izgatavotas no dažādu materiālu kārtām vai arī tās ir deformētas).

Šie trokšņi var atšķirties atkarībā no izmantotajiem piederumiem un tajos ievietotā pārtikas daudzuma un nav kādas kļūmes indikators.

PĒCPĀRDOŠANAS SERVISS

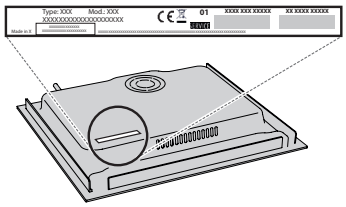
PIRMS SAZINĀTIES AR PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS DIENESTU:

1. Mēģiniet atrisināt problēmu saviem spēkiem, izmantojot šeit atrodamo **PROBLĒMU RISINĀŠANA.**
2. Izslēdziet ierīci un ieslēdziet to vēlreiz, lai pārliecinātos, vai problēma ir novērsta.

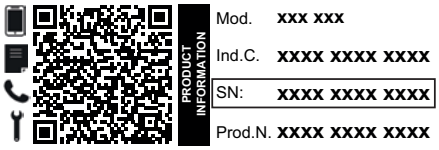
JA PĒC IEPRIEKŠMINĒTAJĀM PĀRBAUDĒM PROBLĒMA NAV NOVĒRSTA, SAZINIETIES AR TUVĀKO PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS DIENESTU.

Sazinoties ar klientu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestu, vienmēr norādiet:

- īsu kļūmes aprakstu;
- precīzu ierīces veidu un modeli;



- sērijas numurs (skaitlis pēc vārda SN uz tehnisko datu plāksnes zem ierīces). Sērijas numurs ir norādīts arī dokumentācijā;



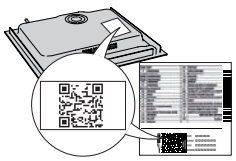
- savu pilno adresi;
- savu tālruņa numuru.

Ja nepieciešams remonts, lūdzu, sazinieties ar pilnvarotu Pēcpārdošanas apkopes centru (lai būtu garantija, ka tiek izmantotas tikai oriģinālās rezerves daļas un remonts tiktu veikts pareizi).

Ja ierīces tiks uzstādītas līdzās, zvaniet uz pēcpārdošanas servisu, lai saņemtu skrūvju komplktu, kas nepieciešams uzstādīšanai (ja tas nav iekļauts).

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

- Izmantojot QR kodu jūsu iekārtā;
- Apmeklējot mūsu tīmekļa vietni **docs.whirlpool.eu/docs;**
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruņa numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



®/TM/ © 2026 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci.

Whirlpool

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

JE DŮLEŽITÉ SI POKYNY DŮKLADNĚ PŘEČÍST A ŘÍDIT SE JIMI

Před použitím spotřebiče si přečtěte tyto bezpečnostní pokyny. Uschovejte si je po ruce pro další použití.
V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou uvedena důležitá bezpečnostní upozornění, která je nutné si přečíst a řídit se jimi. Výrobce odmítá nést jakoukoli zodpovědnost za nedodržení těchto bezpečnostních pokynů, za nevhodné používání spotřebiče nebo za nesprávné nastavení ovladačů.
⚠ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ: Pokud je povrch varné desky popraskaný, zařízení nepoužívejte. Riziko elektrického šoku!
⚠ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí požáru: Neskladujte položky na varném povrchu.
⚠ UPOZORNĚNÍ: Proces vaření musí probíhat pod kontrolou. Krátké vaření musí být neustále monitorováno.
⚠ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ: Vaření pokrmů s obsahem tuku nebo oleje bez dozoru na varné desce může být nebezpečné. Riziko požáru! NIKDY se nepokoušejte požár uhasit vodou: Namísto toho spotřebič vypněte a plamen přikryjte, např. poklicí nebo žáruvzdornou dekou.
⚠ Varnou desku nepoužívejte jako pracovní plochu nebo podstavec. Do blízkosti spotřebiče nepokládejte oděvy nebo jiné hořlavé materiály, dokud veškeré součásti zcela nevychladnou. Riziko požáru!
⚠ Kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a poklice nepokládejte na povrch varné desky, protože se mohou zahřát na vysokou teplotu.
⚠ Velmi malé děti (0–3 roky) by se neměly ke spotřebiči přibližovat. Malé děti (3–8 let) by se neměly ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dozorem. Děti starší 8 let a osoby s fyzickým, smyslovým či duševním postižením nebo bez patřičných zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pouze pod dohledem nebo tehdy, pokud obdržely informace o bezpečném použití spotřebiče a pokud rozumějí rizikům, která s používáním spotřebiče souvisejí. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.
⚠ Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespoléhejte na detektor nádoby.
⚠ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ: Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let se nesmějí ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby.
⚠ Jídlo nesmí zůstat uvnitř výrobku nebo být na výrobku položeno déle než jednu hodinu před jeho tepelnou úpravou či po jejím dokončení.

POVOLENÉ POUŽITÍ

⚠ UPOZORNĚNÍ: Tento spotřebič není určen k řízení pomocí externího zařízení, jako je např. časovač, nebo samostatného systému dálkového ovládání.
⚠ Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných zařízeních jako: kuchyňské kouty pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích; farmy; klienty hotelů, motelů, penzionů a jiných ubytovací zařízení.
⚠ Není přípustné používat jej jiným způsobem (např. k vytápění místností).
⚠ Tento spotřebič není určen pro profesionální použití. Nepoužívejte spotřebič venku.
⚠ VAROVÁNÍ: Pokud necháte na ovládacím panelu ležet nějaký předmět, indukční deska může vydávat zvuk. Plotnu vypněte stiskem tlačítka "ZAPNOUT/VYPNOUT".

INSTALACE

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

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ

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

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

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

LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU

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

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

LIKVIDACE DOMÁCÍCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ

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

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

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

RADY K ÚSPOŘE ELEKTRICKÉ ENERGIE

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

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

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

Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

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

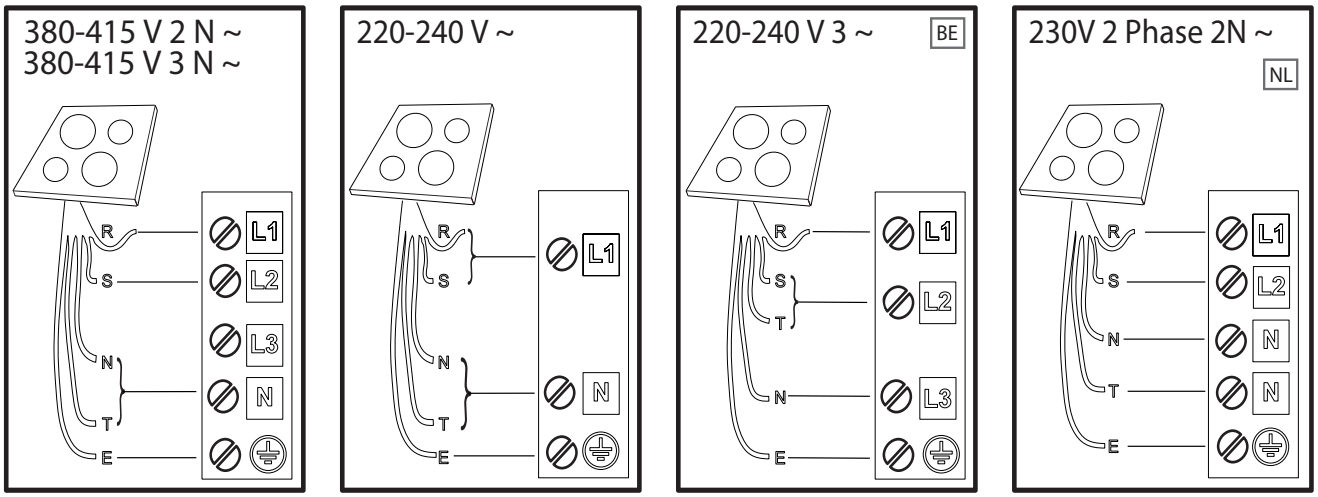
Informace týkající se režimu nízké spotřeby spotřebiče v souladu s nařízením (EU) 2023/826 naleznete na následujícím odkazu: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

POZNÁMKA

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

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

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



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

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

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

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

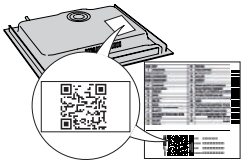
N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL

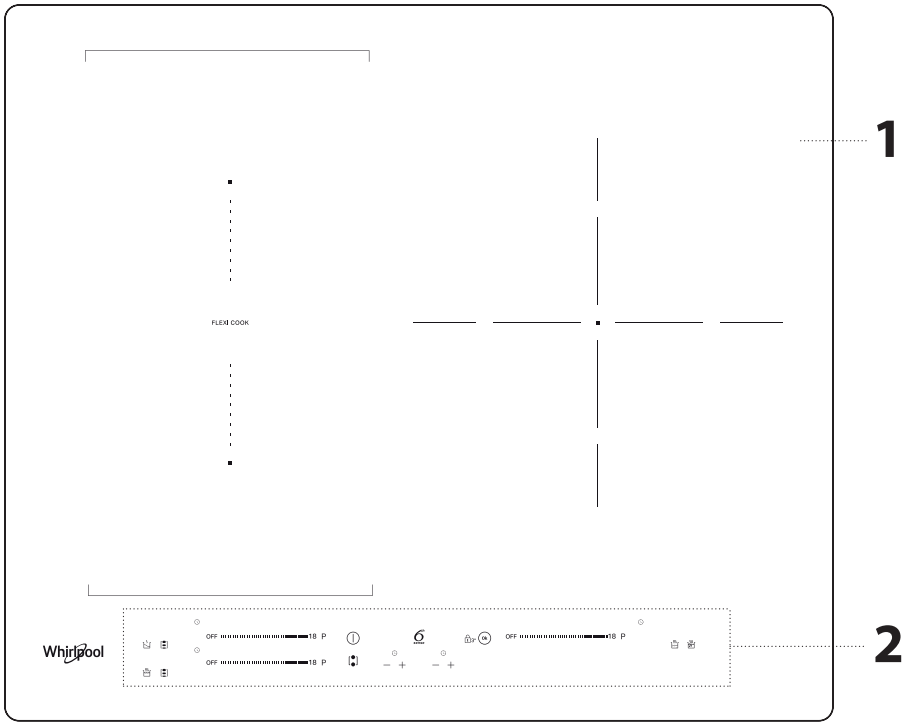
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na **www.register10.eu.**

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

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

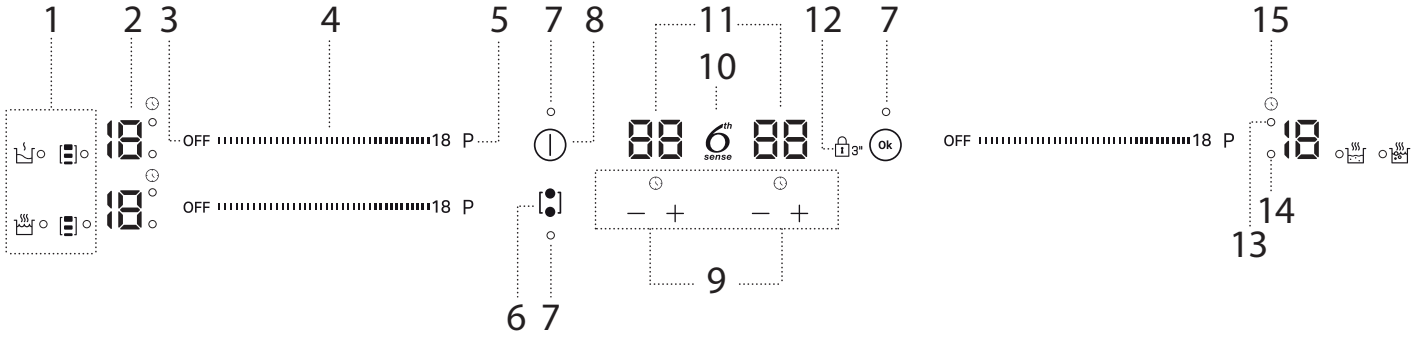


POPIS PRODUKTU



1. Varná deska
2. Ovládací panel

OVLÁDACÍ PANEL



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

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

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

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

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

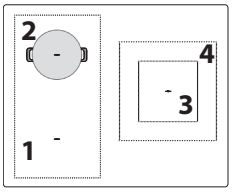
Použití adaptérových desek ovlivňuje účinnost, a prodlužuje tak dobu potřebnou k ohřevu vody nebo potravin. Ujistěte se, že feromagnetický průměr základny nádobí odpovídá průměru adaptérové desky i průměru varné zóny. Pokud se tato měření neshodují, může dojít k výraznému snížení účinnosti a výkonu.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

HRNCE A PÁNVE

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

VHODNÁ VELIKOST DNA PÁNVE/HRNCE PRO RŮZNÉ VARNÉ ZÓNY

Abyste zajistili správnou funkci varné desky, používejte hrnce s vhodným průměrem pro každou zónu (viz tabulka níže). Vezměte prosím na vědomí, že výrobci nádobí často uvádějí velikost horního průměru nádobí, nikoli průměr dna.
Aby varná deska fungovala tak, jak se očekává, používejte vždy varnou zónu o velikosti odpovídající feromagnetické velikosti dna nádobí.
Pánev/hrnec správně vycentrujte na používanou varnou zónu. Doporučujeme nepoužívat hrnce větší, než je velikost varné zóny.



POUŽITÍ NÁDOBÍ PODLE ZÓN

Oblast	Vhodný tvar nádobí	Vhodné feromagnetické dno (cm)
1 nebo 2	Kulaté nebo čtvercové	15
3 (vnitřní)	Kulaté	10
4 (vnější)	Kulaté	24
1+2 (FLEXI COOK)	Oválné nebo obdélníkové	Krátká strana 16 - 21 Dlouhá strana 24 - 38

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

POWER MANAGEMENT (NASTAVENÍ VÝKONU)

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

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

Nastavení výkonu varné desky:

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

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

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

ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ AKUSTICKÉHO SIGNÁLU

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

Všechny nastavené alarmy zůstanou aktivní.

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

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



KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ VARNÉ DESKY

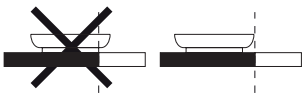
Pokud chcete varnou desku zapnout, stiskněte tlačítko napájení po dobu přibližně 1 sekundy. Pokud chcete varnou desku vypnout, stiskněte znovu stejné tlačítko a všechny varné zóny se deaktivují.

UMÍSTĚNÍ

Nezakrývejte symboly ovládacího panelu hrncem.

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





AKTIVACE/DEAKTIVACE VARNÝCH ZÓN A NASTAVENÍ ÚROVNÍ VÝKONU

OFF ..... 18 P

Aktivace varných zón:

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

Deaktivace varných zón:

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

UZAMKNUTÍ OVLÁDACÍHO PANELU

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

ČASOVAČ

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

Aktivace časovače:

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

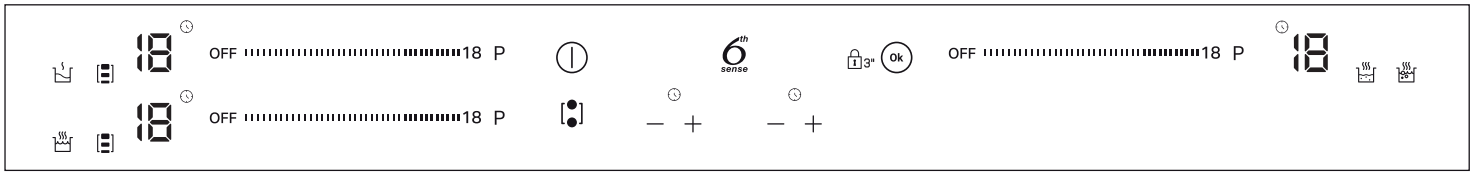
Deaktivace časovače:

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

INDIKÁTOR ČASOVAČE

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

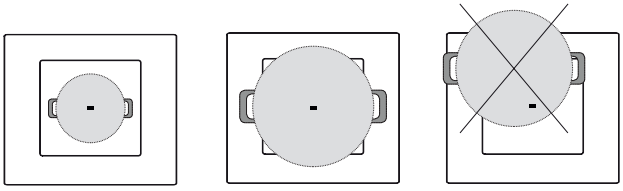
FUNKCE



ROZŠÍŘENÁ ZÓNA (DVOJITÁ ZÓNA)

V závislosti na průměru nádoby se zóna přizpůsobí automaticky tak, že se zapne buď částečně (vnitřní zóna), nebo zcela (vnější zóna).
Pro více informací viz tabulka minimálních průměrů.

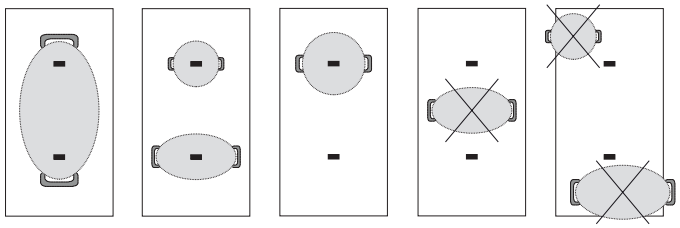
DŮLEŽITÉ: Umístěte nádobu na sporák a ujistěte se, že střed jejího dna je zarovnán se středem používané varné zóny (jak je znázorněno níže).



FLEXI COOK

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

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



6TH SENSE

Tlačítko "6th Sense" aktivuje speciální funkce.
Položte hrnec na místo a zvolte varnou zónu.
Stiskněte tlačítko "6th Sense". Na displeji zvolené oblasti se zobrazí "A".
Kontrolka speciální funkce se rozsvítí.
Funkce se aktivuje po stisknutí tlačítka 🔒3" (ok) za účelem potvrzení.
Chcete-li deaktivovat speciální funkci a vrátit se do manuálního režimu, stiskněte „OFF".
Při používání speciálních funkcí je stupeň výkonu přednastavený a nelze jej upravit.

ROZPOUŠTĚNÍ

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

UDRŽOVÁNÍ JÍDLA V TEPLE

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

DUŠENÍ

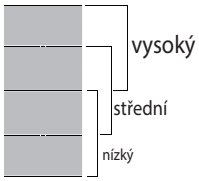
Tato funkce je ideální pro udržování teploty pro mírné vaření a umožňuje vám připravovat pokrmy po dlouhou dobu bez nebezpečí spálení.
Ideální pro recepty vyžadující dlouhé vaření (rýže, omáčky, pečená masa) s tekutými omáčkami.

UVEDENÍ DO VARU

Funkce vám umožňuje přivést vodu k varu a var udržovat s nižší spotřebou energie.
Do nádoby je třeba nalít asi 2 litry vody (přednostně s pokojovou teplotou).

V každém případě doporučujeme uživatelům bedlivě sledovat vařící se vodu a pravidelně kontrolovat, kolik vody zbývá.
Jsou-li nádoby velké a množství vody přesahuje 2 litry, doporučujeme pro zkrácení doby varu použít poklici.

CHEF CONTROL



Flexibilní zóna je rozdělena do tří varných zón (viz obrázek), které pracují na přednastavený výkon (vysoký, střední či nízký) v závislosti na poloze hrnce/pánve: přesuňte hrnec/pánev po povrchu a pokračujte ve vaření při jiné teplotě, aniž byste museli používat ovládací prvky.

INDIKÁTORY

ZBYTKOVÉ TEPLO

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

NESPRÁVNĚ UMÍSTĚNÝ NEBO CHYBĚJÍCÍ HRNEC

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

TABULKA PEČENÍ

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

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Upozornění:

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

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

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

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

ZVUKY BĚHEM PROVOZU

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

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

SERVISNÍ STŘEDISKO

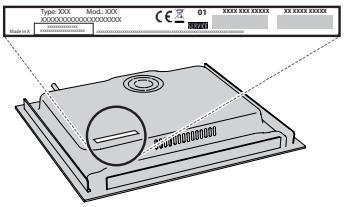
NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISNÍHO STŘEDISKA POPRODEJNÍCH SLUŽEB:

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

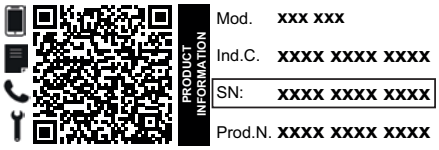
JESTLIŽE PORUCHA PŘETRVÁVÁ I PO PROVEDENÍ VÝŠE UVEDENÝCH KROKŮ, ZAVOLEJTE DO NEJBLIŽŠÍHO SERVISNÍHO STŘEDISKA.

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

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



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



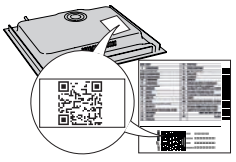
- svou úplnou adresu;
- své telefonní číslo.

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

V případě provádění instalace do zdi kontaktujte servisní středisko poprodejních služeb za účelem vyžádání soupravy šroubů (pokud není přítomen).

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

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



®/TM/ © 2026 Whirlpool. Vyrobeno v licenci.

Whirlpool

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

DÔLEŽITÉ! PREČÍTAJTE SI A DODRŽIAVAJTE

Pred použitím spotrebiča si starostlivo prečítajte tieto bezpečnostné pokyny. Odložte si ich, aby boli k dispozícii pre budúce použitie.
V týchto pokynoch a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, ktoré treba vždy dodržiavať. Výrobca odmieta zodpovednosť v prípade nedodržania týchto bezpečnostných pokynov, nenáležitého používania spotrebiča alebo nesprávneho nastavenia ovládania.
⚠ POZOR! Ak je varný panel puknutý, spotrebič nepoužívajte – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
⚠ POZOR! Nebezpečenstvo požiaru: neskladujte predmety na varných povrchoch.
⚠ UPOZORNENIE: Pri varení musí byť spotrebič pod dohľadom. Pri krátkodobom varení musí byť spotrebič pod nepretržitým dohľadom.
⚠ POZOR! Varenie na tuku alebo oleji bez dozoru môže predstavovať nebezpečenstvo a môže mať za následok vznik požiaru. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou! Namiesto toho spotrebič vypnite a potom plameň zakryte, napríklad pokrievkou alebo požiarnym rúškom.
⚠ Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú alebo odkladaciu plochu. Oblečenie a iné horľavé materiály uchovávajte mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú – hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
⚠ Neklaďte kovové predmety ako nože, vidličky, lyžičky a pokrievky na povrch varnej dosky, pretože by sa mohli zahriať na vysokú teplotu.
⚠ Veľmi malé deti (0 – 3 roky) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča. Malé deti (3 – 8 roky) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča, pokiaľ nie sú pod stálym dohľadom. Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať tento spotrebič len v prípade, ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu hroziace nebezpečenstvá. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
⚠ Po použití vypnite varný panel ovládačom a nespoliehajte sa na detektor prítomnosti riadu.
⚠ POZOR! Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov. Nedovoľte, aby sa deti mladšie ako 8 rokov priblížili k rúre, pokiaľ nie sú nepretržite pod dozorom.
⚠ Pred alebo po varením sa potraviny nesmú ponechať vo výrobku alebo na ňom dlhšie ako jednu hodinu.

POVOLENÉ POUŽÍVANIE

⚠ UPOZORNENIE: spotrebič nie je určený na ovládanie externým vypínačom, ako je časovač alebo samostatný systém diaľkového ovládania.
⚠ Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti alebo na podobné účely ako napr.: v oblastiach kuchyniek pre personál v dielňach, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; na farmách; pre hostí v hoteloch, moteloch alebo iných ubytovacích zariadeniach.
⚠ Nie je povolené používať ho na iné účely (napr. vykurovanie miestností).
⚠ Tento spotrebič nie je určený na profesionálne používanie. Spotrebič nepoužívajte vonku.
⚠ UPOZORNENIE: Indukčná varná doska môže vydávať zvukový signál, keď nejaký predmet zostane na ovládacom paneli. Varnú dosku vypnite pomocou tlačidla ON/OFF (ZAP./VYP.).

INŠTALÁCIA

⚠ So spotrebičom musia manipulovať a inštalovať ho minimálne dve osoby – riziko zranenia. Pri vybaľovaní a inštalovaní používajte ochranné rukavice – riziko porezania.
⚠ Inštaláciu, vrátane prívodu vody (ak je) a elektrického zapojenia a taktiež opravy musí vykonávať kvalifikovaný technik. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je výslovne uvedené v návode na používanie. Nepúšťajte deti k miestu inštalácie. Po vybalení spotrebiča sa uistite, že sa počas prepravy nepoškodil. V prípade problémov sa obráťte na predajcu alebo popredajný servis. Po inštalácii uložte odpad z balenia (plastové a polystyrénové časti a pod.) mimo dosahu detí – nebezpečenstvo udusenia. Pred vykonávaním inštalačných prác musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Počas inštalácie dávajte pozor, aby ste spotrebičom nepoškodili napájací kábel – nebezpečenstvo požiaru alebo zásahu elektrickým prúdom. Spotrebič zapnite až po úplnom dokončení inštalácie.
⚠ Pred vsadením spotrebiča do skrinky urobte všetky potrebné výrezy a z otvoru odstráňte odrezky a piliny.

VAROVANIA PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÉHO SPOTREBIČA

⚠ Spotrebič sa musí dať odpojiť od napájania buď vytiahnutím zástrčky, pokiaľ je ľahko dostupná, alebo prostredníctvom prístupného viacpólového prepínača nainštalovaného pred zásuvkou a spotrebič musí byť uzemnený v súlade s národnými bezpečnostnými normami pre elektrotechniku.
⚠ Nepoužívajte predlžovacie káble, rozdvojky ani adaptéry. Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom. Nepoužívajte spotrebič, ak ste mokrí alebo bosí. Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací kábel alebo zástrčku, ak nefunguje správne, či ak bol poškodený alebo spadol.
⚠ Inštalácia použitím zástrčky napájacieho kábla nie je povolená, pokiaľ výrobok nemá už takúto výbavu dodanú výrobcom.
⚠ Ak je poškodený napájací elektrický kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizovaný servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

⚠ POZOR! Pred vykonávaním údržby dbajte, aby bol spotrebič vypnutý alebo odpojený od elektrického napájania; nikdy nepoužívajte zariadenie na čistenie parou – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
⚠ Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne prostriedky, čističe s obsahom chlóru alebo drôtenky na panvice.

LIKVIDÁCIA OBALOVÉHO MATERIÁLU

Obalové materiály sa môžu na 100 % recyklovať a sú označené symbolom recyklácie .
Rôzne časti obalu likvidujte zodpovedne, v úplnom súlade s platnými predpismi miestnych orgánov, ktorými sa riadi likvidácia odpadov.

LIKVIDÁCIA DOMÁCICH SPOTREBIČOV

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

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

RADY NA ÚSPORU ELEKTRICKEJ ENERGIE

Horúcu platňu vypnite zopár minút pred dokončením varenia, čím maximálne využijete zvyškové teplo.
Dno hrnca alebo panvice by malo horúcu platňu celkom zakrývať; pri používaní nádoby menšej, než je horúca platňa, sa plytvá energiou.
Hrnce a panvice prikrývajte priliehajúcimi pokrievkami a používajte čo najmenej vody. Varenie bez pokrievky značne zvýši spotrebu energie.
Používajte iba panvice a hrnce s rovným dnom.

VYHLÁSENIE O ZHODE

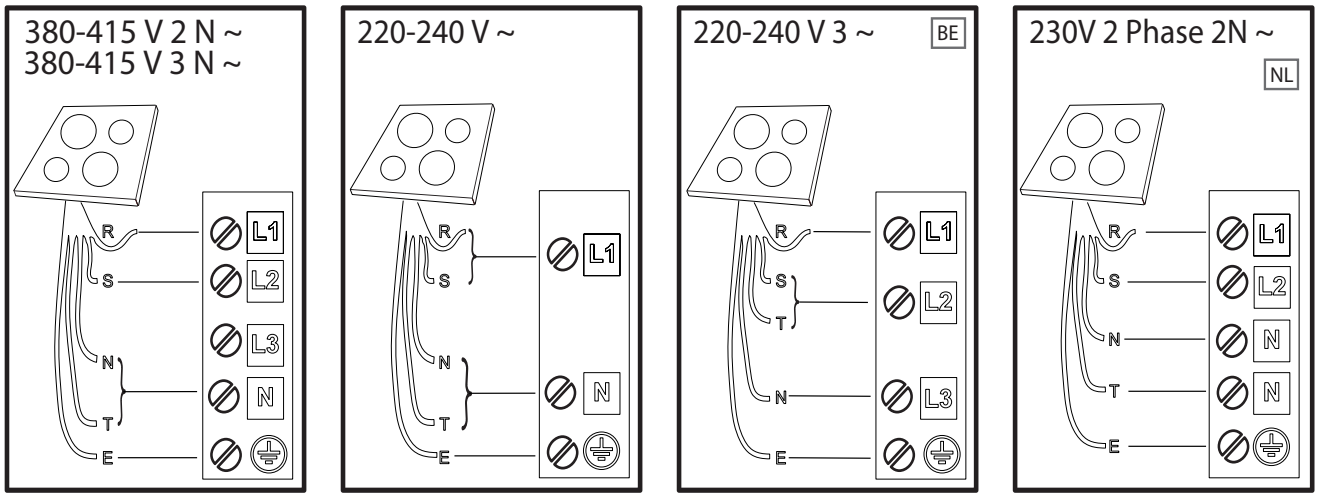
Tento spotrebič spĺňa požiadavky nariadenia Komisie (EÚ) 66/2014 na ekodizajn a predpisy z roku 2019 o ekodizajne energeticky významných výrobkov a energetických informáciách (dodatok) (výstup z EÚ) v súlade s európskou normou EN 60350-2.
Informácie týkajúce sa režimu nízkej spotreby spotrebiča v súlade s nariadením (EÚ) 2023/826 nájdete na nasledujúcom odkaze: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

POZNÁMKA

Ľudia s kardiostimulátorom alebo podobnou zdravotnou pomôckou by mali byť opatrní, keď stoja blízko tejto indukčnej varnej dosky, keď je zapnutá. Elektromagnetické pole môže ovplyvniť kardiostimulátor alebo podobnú pomôcku. Poraďte sa s lekárom alebo výrobcom kardiostimulátora alebo podobnej zdravotnej pomôcky, ktorí vám poskytnú ďalšie informácie o tom, ako ho ovplyvňuje elektromagnetické pole indukčnej varnej dosky.

ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

Elektrické pripojenie sa musí vyhotoviť už pred pripojením spotrebiča k zdroju napájania.
Inštaláciu musí vykonať kvalifikovaný personál, ktorý pozná aktuálne bezpečnostné a inštalačné predpisy. Inštaláciu treba vykonať v súlade s predpismi miestneho dodávateľa elektriny.
Uistite sa, že je napätie špecifikované na údajovom štítku na spodnej strane zariadenia rovnaké ako napätie vo vašom dome.
Podľa platných predpisov je uzemnenie spotrebiča povinné. Použite iba vodiče príslušnej veľkosti (vrátane uzemňovacieho vodiča).



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

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

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

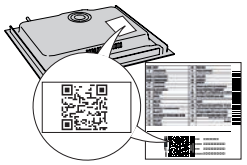
⏚=**E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşi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

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

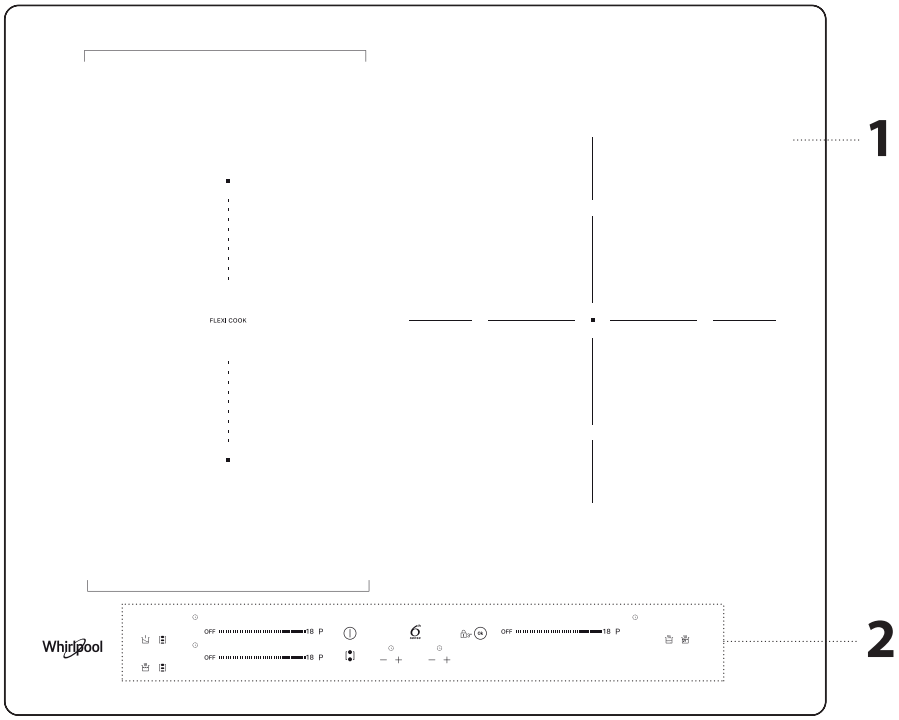
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte svoj spotrebič na **www.register10.eu.**

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

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM SPOTREBIČI

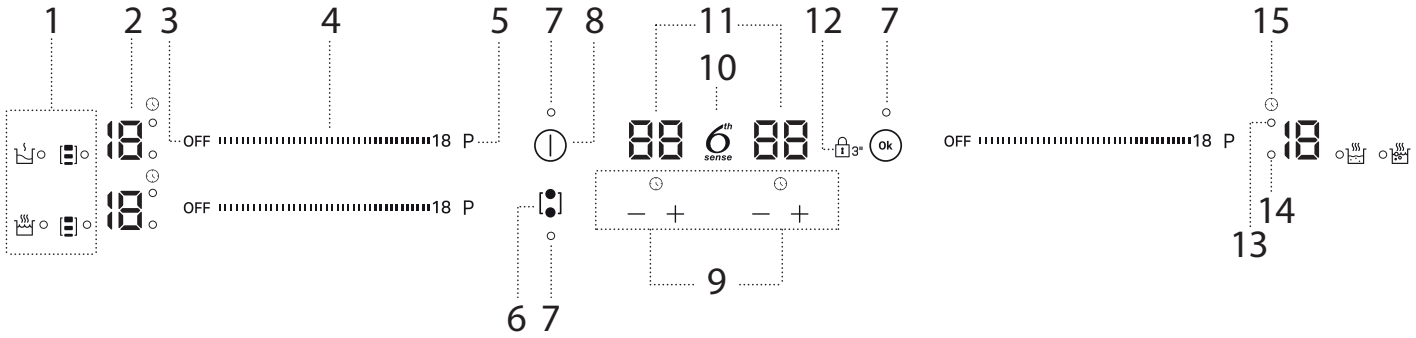


OPIS SPOTREBIČA



1. Varná doska
2. Ovládací panel

OVLÁDACÍ PANEL



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

PRÍSLUŠENSTVO

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

POUŽITÝ KUCHYNSKÝ RIAD	MATERIÁL	VLASTNOSTI
Odporúčaný kuchynský riad 	Dno vyrobené z nehrdzavejúcej ocele so sendvičovým dizajnom, smaltovanej ocele, liatiny.	Zabezpečuje optimálnu účinnosť, rýchlo sa zahrieva a rovnomerne rozvádza teplo.
Vhodný kuchynský riad 	Dno nie je úplne feromagnetické (magnet drží len na časti dna varnej nádoby).	Zahrieva sa len feromagnetická oblasť. V dôsledku toho sa môže ohrievať menej rýchlo a teplo môže byť rozložené menej rovnomerne.
Vhodný kuchynský riad 	Feromagnetické dno obsahuje plochy s hliníkom alebo má v strede vyhĺbenú plochu.	Feromagnetická plocha je menšia ako skutočná plocha dna riadu. V dôsledku toho môže byť dodaný nižší výkon a kuchynský riad sa nemusí dostatočne zohriať. Kuchynský riad sa nemusí rozpoznať.
Nevhodné	Bežná tenká oceľ, sklo, hlina, meď, hliník a iné neferomagnetické materiály alebo kuchynský riad s gumovými nožičkami.	Kuchynský riad sa nerozpozná a nezahrieva sa.

POZNÁMKA: Všetok kuchynský riad musí mať rovné dno. Pravidelne kontrolujte, či sa dno nedeformuje, pretože niektoré riady sa môžu vplyvom vysokého tepla deformovať.
Používanie riadu, ktorý nezodpovedá odporúčaným rozmerom a vlastnostiam, môže výrazne ovplyvniť priebeh prípravy jedál a spôsobiť neuspokojivé výsledky.

ADAPTÉRY NA HRNCE/PANVICE NEVHODNÉ NA INDUKCIU

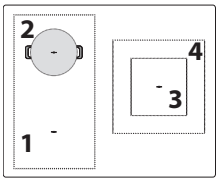
Použitie adaptérových dosiek ovplyvňuje účinnosť, a preto predlžuje čas potrebný na ohrev vody alebo potravín. Uistite sa, že feromagnetický priemer dna riadu je v súlade s priemerom adaptérovej dosky a priemerom varnej zóny. Ak sa tieto miery nezhodujú, môže to výrazne znížiť účinnosť a výkon. Nedodržanie týchto pokynov by mohlo viesť k nahromadeniu tepla, ktoré by nebolo účinne prenášané do hrnca alebo panvice, čo by mohlo spôsobiť sčernenie dosky a varnej dosky.

PRÁZDNE PANVICE A HRNCE

Varná doska je vybavená vnútorným bezpečnostným systémom, ktorý pri zistení príliš vysokej teploty aktivuje funkciu Automatické vypnutie. Používanie prázdnych hrncov a panvíc s tenkým dnom sa neodporúča, ale ak sa použijú, teplota môže stúpnuť rýchlejšie, ako je čas potrebný na rýchle spustenie funkcie "Automatické vypnutie", pričom hrozí riziko poškodenia panvice alebo povrchu varnej dosky. Ak sa tak stane, nedotýkajte sa panvice ani povrchu varnej dosky. Počkajte, kým všetky komponenty vychladnú. Ak sa zobrazí akékoľvek chybové hlásenie, zavolajte servisné stredisko.

VHODNÁ VEĽKOSŤ DNA PANVICE/HRNCA PRE RÔZNE VARNÉ ZÓNY

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



POUŽÍVANIE KUCHYNSKÉHO RIADU PODĽA ZÓN

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

PRVÉ POUŽITIE

POWER MANAGEMENT (NASTAVENIE VÝKONU)

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

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

Nastavenie výkonu varnej dosky:

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

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

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

ZAPNUTIE/VYPNUTIE ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

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

Akékoľvek nastavenie alarmov zostane aktívne.

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

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



KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

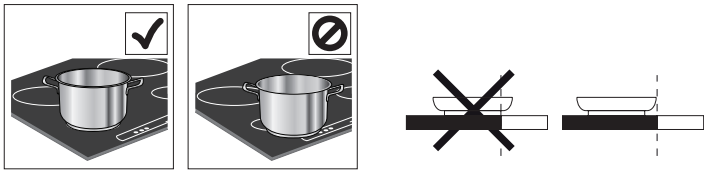
ZAPNUTIE/VYPNUTIE VARNEJ DOSKY

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

UMIESTNENIE

Neprikrývajte symboly ovládacieho panela hrncami.

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



AKTIVÁCIA/DEAKTIVÁCIA VARNÝCH ZÓN A NASTAVENIE ÚROVNE VÝKONU

OFF ..... 18 P

Zapnutie varnej zóny:

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

Vypnutie varných zón:

Zvoľte tlačidlo "Vypnúť" na začiatku posuvnej klávesnice.

ZABLOKOVANIE OVLÁDACIEHO PANELA

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

ČASOVAČ

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

Aktivovanie časovača:

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

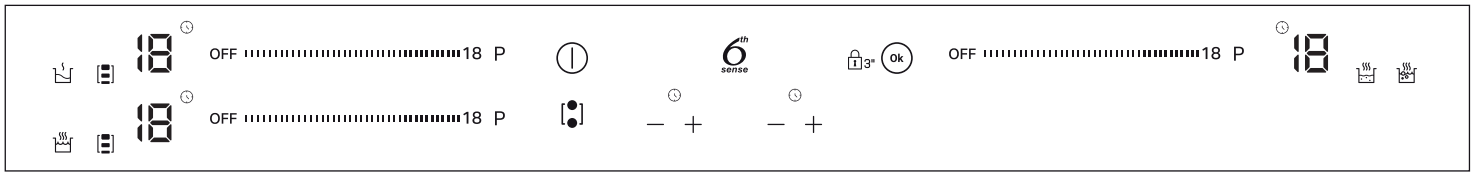
Deaktivovanie časovača:

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

UKAZOVATEĽ ČASOVAČA

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

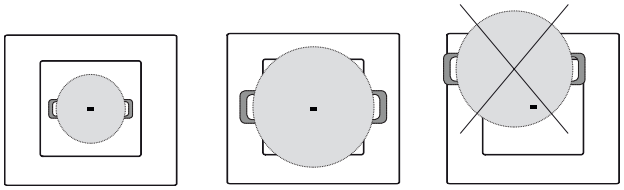
FUNKCIE



ROZŠÍRITEĽNÁ ZÓNA (DVOJITÁ ZÓNA)

Zóna sa automaticky prispôsobí v závislosti od priemeru nádoby a zapne sa čiastočne (vnútorná zóna) alebo úplne (vonkajšia zóna).
Viac informácií nájdete v tabuľke s minimálnym priemerom.

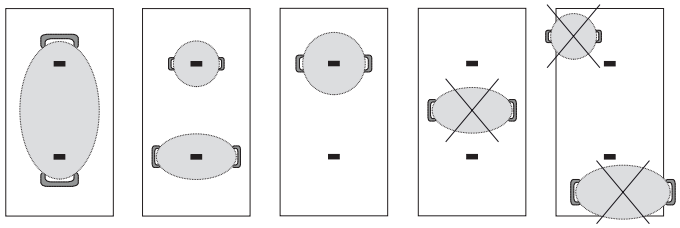
DÔLEŽITÉ: Hrniec položte tak, aby jeho stred zodpovedal stredu používanej varnej zóny (ako je zobrazené ďalej).



FLEXI COOK

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

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



6TH SENSE

Tlačidlo "6th Sense" aktivuje špeciálne funkcie.
Postavte hrniec na miesto a zvoľte varnú zónu.
Stlačte tlačidlo "6th Sense". Na displeji zvolenej oblasti sa zobrazí "A".
Rozsvieti sa kontrolka pre špeciálnu funkciu.
Funkcia sa aktivuje po potvrdení stlačením tlačidla.
Špeciálnu funkciu vypnete a vrátite sa do manuálneho režimu stlačením „OFF“.
Pri používaní špeciálnych funkcií si varná doska nastaví úroveň výkonu a nemožno ju meniť.

ROZPÚŠŤANIE

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

UDRŽIAVANIE V TEPLE

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

POMALÉ VARENIE

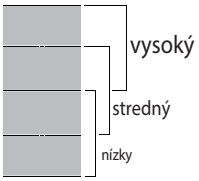
Táto funkcia je ideálne na udržiavanie teploty na mierne varenie, umožňuje variť jedlo dlhší čas bez rizika pripálenia.
Ideálna pre recepty s dlhým varením (ryža, omáčky, pečené mäso) s tekutými omáčkami.

VARENIE

Táto funkcia vám umožňuje priviesť vodu do varu a udržiavať ju vriacu s nižšou spotrebou energie.
Do nádoby treba naliať asi 2 litre vody (najlepšie izbovej teploty).

V každom prípade sa odporúča dávať na vriacu vodu pozor a pravidelne kontrolovať zostávajúce množstvo vody.
Ak sú hrnce veľké a množstvo vody je viac ako 2 litre, odporúčame použiť pokrievku, aby bol čas privedenia do varu optimálny.

CHEF CONTROL



Flexibilná zóna je rozdelená na tri varné zóny (pozri obrázok) aktivované s prednastaveným výkonom (vysoký, stredný alebo nízky) v závislosti od polohy hrnca/panvice: posúvajte hrniec/panvicu po ploche, aby ste mohli ďalej variť pri rôznych teplotách bez použitia ovládačov.

UKAZOVATELE

ZVYŠKOVÉ TEPLO

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

HRNIEC JE NESPRÁVNE POLOŽENÝ ALEBO CHÝBA

Tento symbol sa zjaví, keď hrniec nie je vhodný na indukčné varenie, nie je položený správne alebo nemá správnu veľkosť pre zvolenú varnú zónu. Ak varná zóna do 30 sekúnd po navolení neidentifikuje žiadny hrniec, varná zóna sa vypne.

TABUĽKA NA VARENIE

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

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Dôležité:

- **Pred čistením skontrolujte, či sú varné zóny vypnuté a či sa vypol indikátor zvyškového tepla ("H").**
- Nepoužívajte abrazívne čistiace špongie ani drôtenky, lebo by mohli poškodiť sklo.
- Po každom použití vyčistite varný panel (keď je vychladnutý), aby ste odstránili všetky usadeniny a škvrny spôsobené zvyškami jedla.
- Ak povrch nie je dostatočne čistý, môže to znížiť citlivosť tlačidiel ovládacieho panela.
- Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru môžu varný panel poškodiť, a preto ich treba ihneď odstrániť.
- Soľ, cukor a piesok by mohli poškriabať sklenený povrch.
- Používajte mäkkú utierku, absorpčné papierové kuchynské utierky alebo špeciálne výrobky určené na čistenie varného panela (dodržiavajte pokyny výrobcu).
- Vyliate tekutiny môžu na varných zónach spôsobiť pohyby alebo vibrovanie hrncov.
- Po čistení povrch varného panela dôkladne osušte.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

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

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

ZVUKY VZNIKAJÚCE POČAS PREVÁDZKY

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

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

POPREDAJNÝ SERVIS

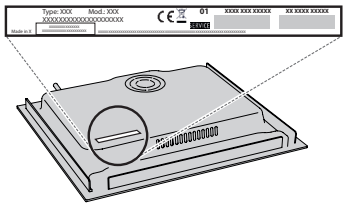
PREDTÝM, NEŽ ZAVOLÁTE POPREDAJNÝ SERVIS:

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

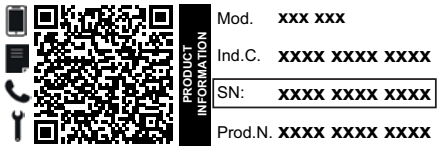
AK PO KONTROLÁCH UVEDENÝCH VYŠŠIE PORUCHA NAĎALEJ PRETRVÁVA, SPOJTE SA S NAJBLIŽŠÍM AUTORIZOVANÝM SERVISNÝM STREDISKOM.

Pri kontaktovaní nášho zákazníckeho popredajného servisu vždy uveďte:

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



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



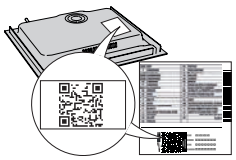
- vašu úplnú adresu;
- vaše telefónne číslo.

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

V prípade vnorenej inštalácie zavolajte do popredajného servisu a vyžiadajte si súpravu montážnych skrutiek (ak nie je vybavená).

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

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



®/TM/ © 2026 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie.

Whirlpool

VARNOSTNA NAVODILA

POMEMBNE INFORMACIJE, KI JIH MORATE PREBRATI IN UPOŠTEVATI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DOVOLJENA UPORABA

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

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

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

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

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

NAMESTITEV

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

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

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

OPOZORILA GLEDE ELEKTRIČNEGA TOKA

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

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

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

⚠ Da se izognemo nevarnosti, lahko poškodovan napajalni kabel z enakim kablom nadomesti le proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, saj obstaja možnost električnega udara.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

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

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

ODSTRANJEVANJE EMBALAŽNEGA MATERIALA

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

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

ODSTRANJEVANJE GOSPODINJSKIH APARATOV

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

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

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

NASVETI ZA VARČEVANJE Z ENERGIJO

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

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

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

Uporabljajte samo posodo z ravnim dnom.

IZJAVA O SKLADNOSTI

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

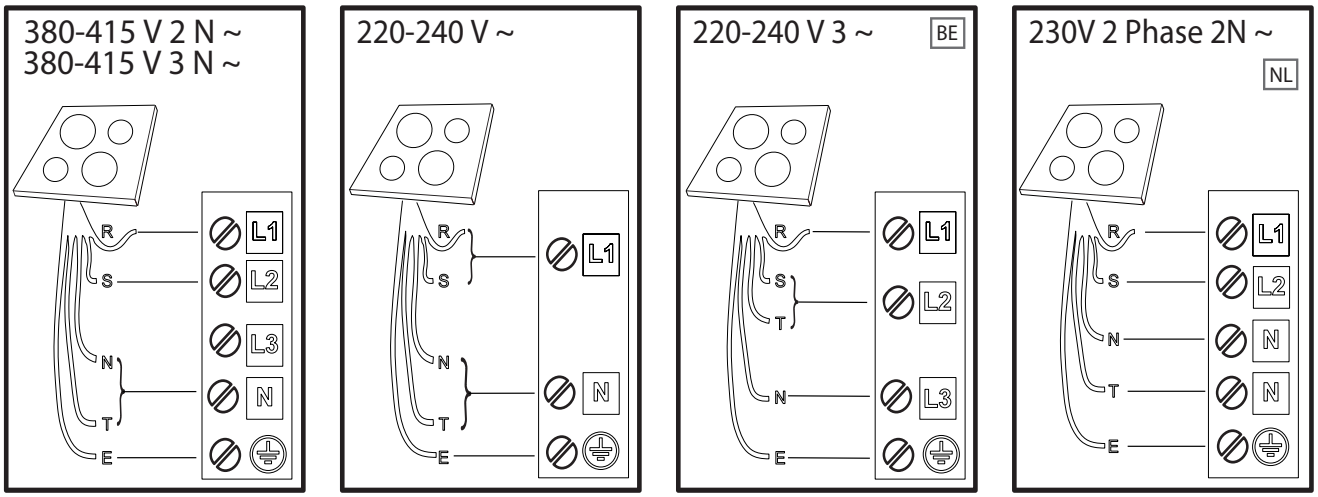
Informacije v zvezi z načinom nizke porabe aparata v skladu z Uredbo (EU) 2023/826 so na voljo na naslednji povezavi: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

OPOMBA

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

ELEKTRIČNA PRIKLJUČITEV

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



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

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

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

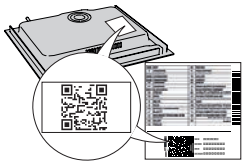
⏚=E yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτριvo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bu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

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

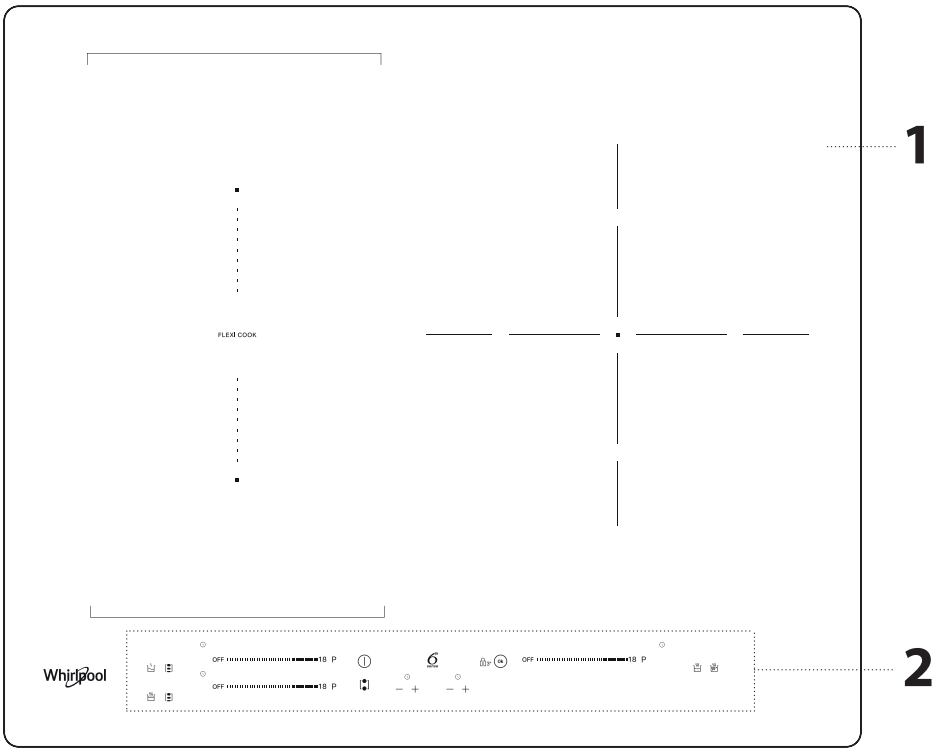
HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK WHIRLPOOL
Če želite celovitejšo pomoč, izdelek registrirajte na spletni strani **www.register10.eu.**

Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE POSKENIRAJTE KODO QR NA NAPRAVI

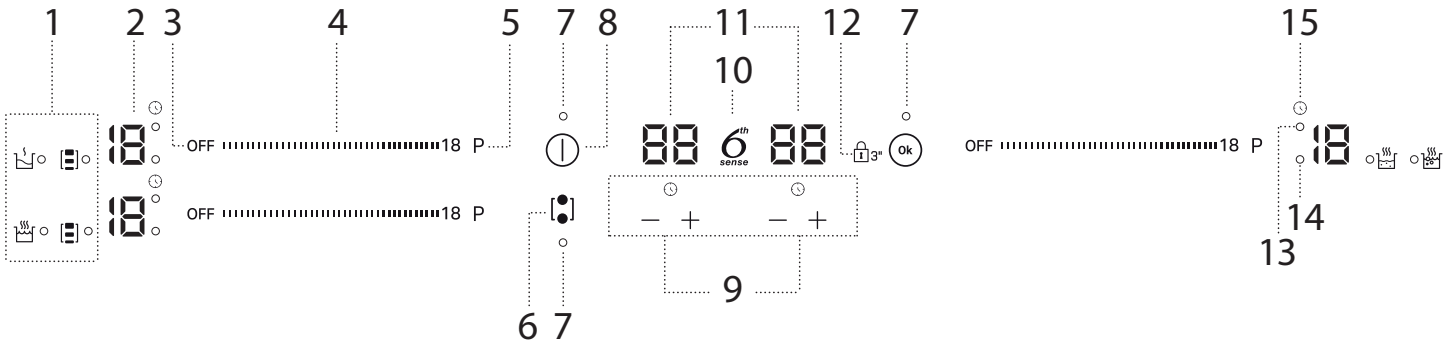


OPIS IZDELKA



1. Kuhalna površina
2. Nadzorna plošča

UPRAVLJALNA PLOŠČA



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

PRIBOR

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

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

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

PRETVORNIKI ZA LONCE IN PONVE, KI NISO PRIMERNI ZA INDUKCIJO

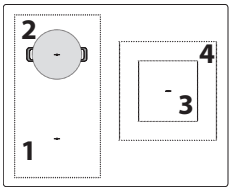
Uporaba pretvornikov vpliva na učinkovitost in zato podaljšuje čas, potreben za segrevanje vode ali hrane. Prepričajte se, da je premer feromagnetnega dna posode enako velik kot premer pretvornika in premer kuhalnega polja. Če se te meritve ne ujemajo, se lahko učinkovitost in zmogljivost znatno zmanjšata.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

PRAZNE POSODE IN PONVE

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

PRIMERNA VELIKOST PONVE/LONCA ZA RAZLIČNA KUHALNA POLJA

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



UPORABA KUHINJSKE POSODE GLEDE NA KUHALIŠČE

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

PRVA UPORABA

POWER MANAGEMENT (NASTAVITEV MOČI)

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

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

Za nastavitev moči kuhalne plošče:

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

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

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

VKLOP/IZKLOP ZVOČNEGA SIGNALA

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

Morebitni sproženi alarmi ostanejo aktivni.

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

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



VSAKODNEVNA UPORABA

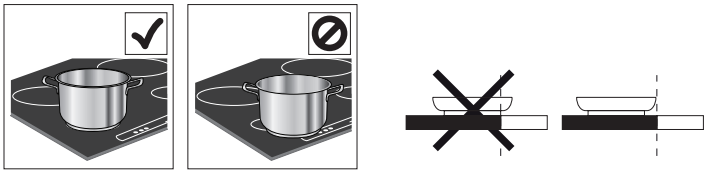
VKLOP/IZKLOP KUHALNE PLOŠČE

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

POLOŽAJI

Simbolov na nadzorni plošči ne pokrijte s posodo.

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



VKLOP/IZKLOP KUHALNIH POLJ IN PRILAGAJANJE STOPENJ MOČI

OFF ..... 18 P

Za vklop kuhalnih polj:

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

Za izklop kuhalnih polj:

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

ZAKLEPANJE UPRAVLJALNE PLOŠČE

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

ČASOVNIK

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

Za vklop časovnika:

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

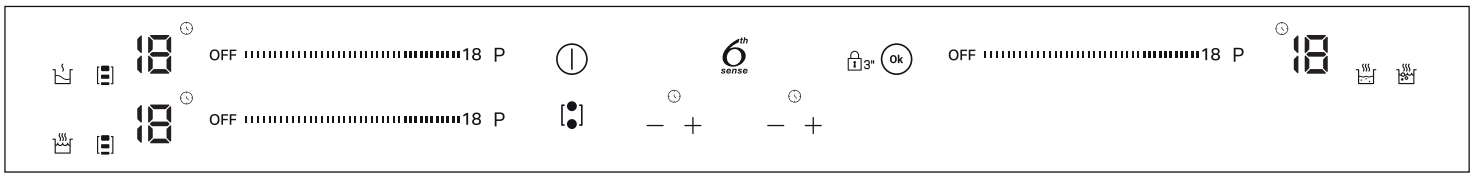
Za izklop časovnika:

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

INDIKATOR ČASOVNIKA

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

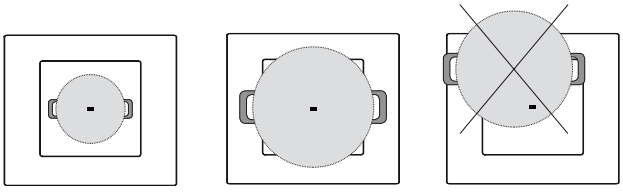
FUNKCIJE

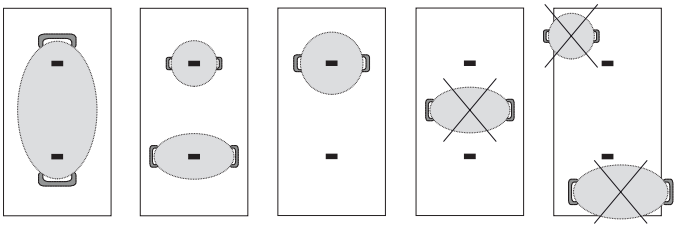


RAZŠIRLJIVO KUHALIŠČE (DVOJNO KUHALIŠČE)

Kuhališče se avtomatsko prilagodi in se prižge delno (notranji del kuhališča) ali v celoti (zunanji del kuhališča) glede na premer posode.
Za več informacij glejte tabelo z najmanjšimi premeri.

POMEMBNO: Lonec postavite tako, da njegovo središče ustreza središču kuhalnega polja (kot je prikazano spodaj).





FLEXI COOK

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

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

6TH SENSE

S tipko "6th Sense" lahko vklopite posebne funkcije.
Postavite posodo in izberite kuhalno polje.
Pritisnite tipko "6th Sense". Na prikazu izbranega območja se prikaže "A".
Signalna lučka za posebno funkcijo zasveti.
Ko pritisnete tipko za potrditev, se funkcija vklopi.
Za izklop posebne funkcije in vrnitev v ročni način pritisnite "OFF".
Raven moči pri uporabi posebnih funkcij je za kuhalno ploščo vnaprej nastavljena in je ni mogoče spreminjati.

TAJANJE

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

OHRANJANJE TOPLOTE

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

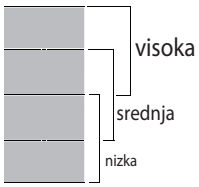
VRETJE

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

VRETJE

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

CHEF CONTROL



Prilagodljivo območje je razdeljeno na tri območja (glejte sliko), ki se aktivira z prednastavljeno stopnjo moči (visoka, srednja ali nizka) glede na položaj posode: premaknite posodo nad površino, da lahko neprekinjeno kuhate pri različnih temperaturah brez uporabe upravljalnih elementov.

INDIKATORJI

PREOSTALA TOPLOTA

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

POSODA JE POSTAVLJENA NAROBE ALI NI POSTAVLJENA

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

RAZPREDELNICA PRIPRAVE JEDI

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

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

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pomembno:

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

ODPRAVLJANJE TEŽAV

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

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

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

ZVOKI MED DELOVANJEM

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

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

SERVISNA SLUŽBA

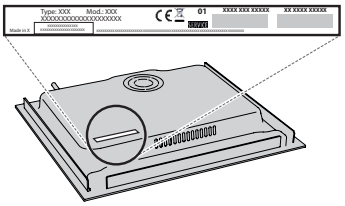
PREDEN POKLIČETE SERVISNO SLUŽBO:

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

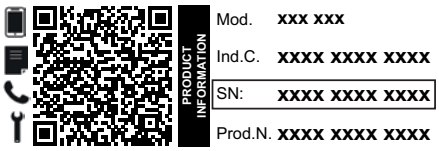
ČE VAM TUDI PO ZGORAJ NAVEDENIH UKREPIH NE USPE ODPRAVITI NAPAKE, POKLIČITE NAJBLIŽJO SERVISNO SLUŽBO.

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

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



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



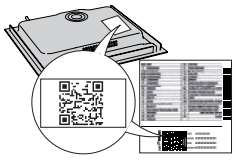
- točen naslov;
- svojo telefonsko številko.

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

Če kuhalnik vgrajujete v isti ravnini kot delovno površino, pokličite servisno službo in naročite komplet vijakov (če ne na voljo).

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

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



®/TM/ © 2026 Whirlpool. Izdelano po licenci.

Whirlpool

SIGURNOSNE UPUTE

OBAVEZNO PROČITAJTE I PRIDRŽAVAJTE SE

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

DOZVOLJENI RASPON UPOTREBE

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

INSTALIRANJE

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

ELEKTRIČNA UPOZORENJA

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

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

ODLAGANJE AMBALAŽNIH MATERIJALA

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

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

ODLAGANJE KUĆANSKIH UREĐAJA

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

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

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

SAVJETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

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

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

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

Upotrebljavajte samo lonce i tave s ravnim dnom.

IZJAVA O SUKLADNOSTI

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

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

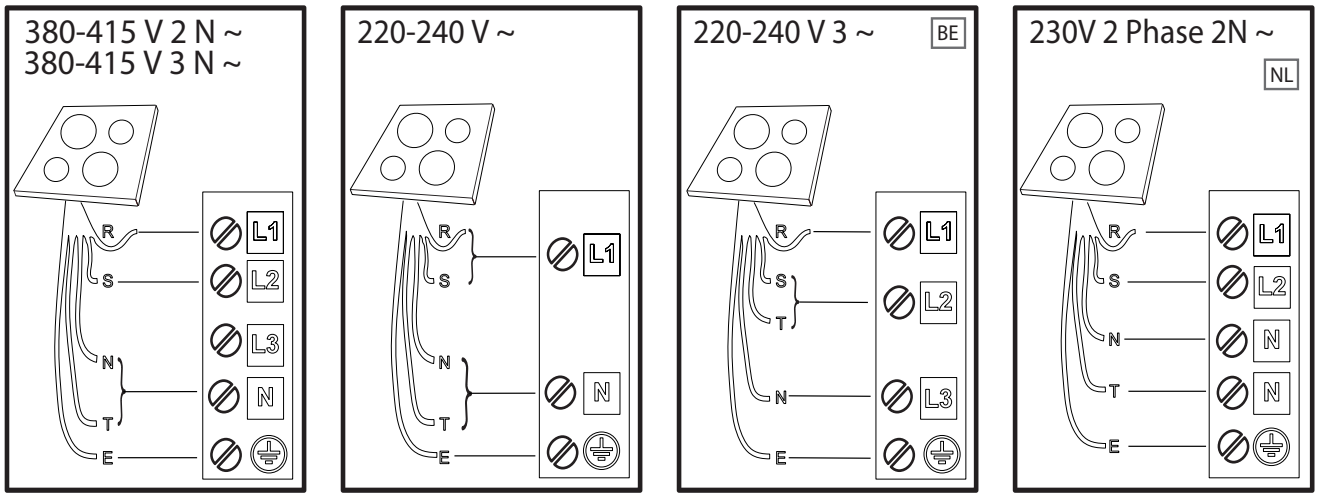
NAPOMENA

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



PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU

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



R

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

S

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

T

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

⏚ = E

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

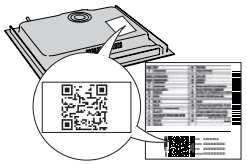
N

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

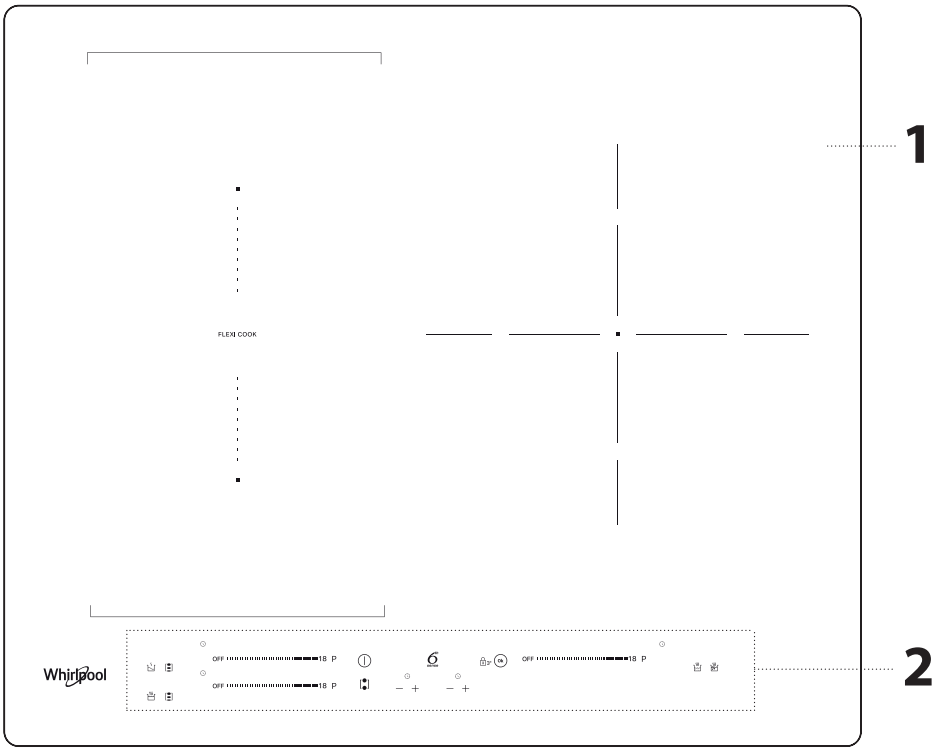
ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA WHIRLPOOL
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi **www.register10.eu.**

Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA

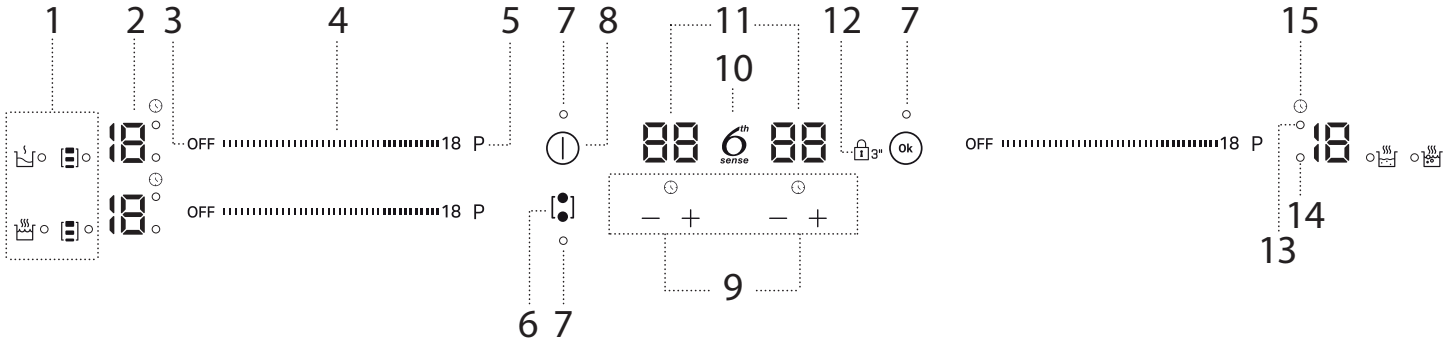


OPIS PROIZVODA



1. Ploča za kuhanje
2. Upravljačka ploča

UPRAVLJAČKA PLOČA



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

DODATNI PRIBOR

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

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

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

ADAPTERI ZA LONCE/POSUDE NEPRIKLADNE ZA INDUKCIJU

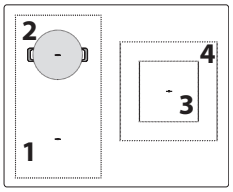
Upotreba adapterskih ploča utječe na učinkovitost i stoga povećava vrijeme potrebno za zagrijavanje vode ili hrane. Provjerite podudaraju li se feromagnetski promjer dna posuđa s promjerom adapterske ploče i promjerom područja kuhanja. Ako se mjerenja ne podudaraju, to može značajno smanjiti učinkovitost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

PRAZNI LONCI I TAVE

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

PRIMJEREN PROMJER DNA LONCA/TAVE ZA RAZLIČITE ZONE KUHANJA

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



UPOTREBA POSUĐA PO ZONAMA

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

PRVA UPOTREBA

POWER MANAGEMENT (POSTAVLJANJE SNAGE)

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

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

Postavljanje snage ploče za kuhanje:

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

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

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

UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE ZVUČNOG SIGNALA

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

Svi postavljeni alarmi ostaju aktivni.

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

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



SVAKODNEVNA UPORABA

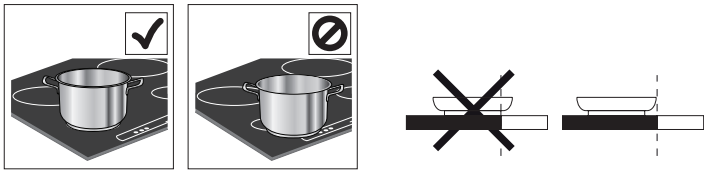
UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PLOČE

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

NAMJEŠTANJE

Nemojte posudom prekriti simbole na upravljačkoj ploči.

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



AKTIVIRANJE/DEAKTIVIRANJE ZONA ZA KUHANJE TE NAMJEŠTANJE RAZINE SNAGE

OFF ..... 18 P

Aktiviranje zona za kuhanje:

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

Deaktiviranje zona za kuhanje:

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

ZAKLJUČAVANJE UPRAVLJAČKE PLOČE

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

MJERAČ VREMENA

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

Aktiviranje mjerača vremena:

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

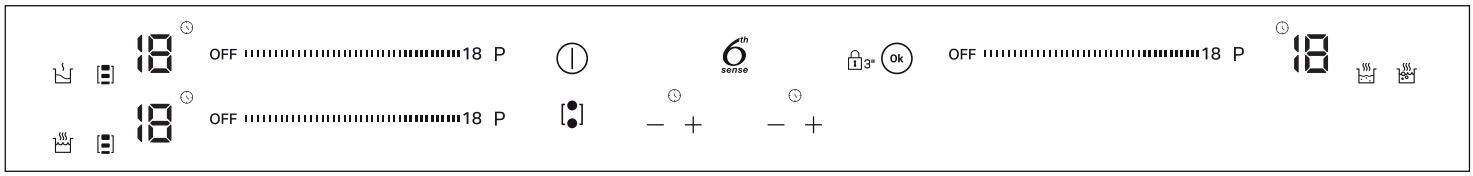
Deaktiviranje mjerača vremena:

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

POKAZIVAČ MJERAČA VREMENA

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

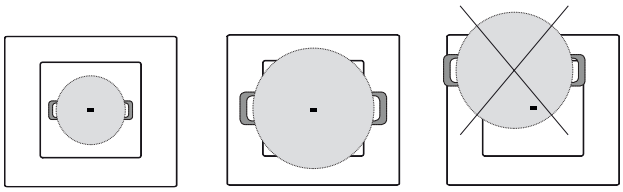
FUNKCIJE



PROŠIRIVO PODRUČJE (DVOSTRUKO PODRUČJE)

Ovisno o promjeru posude, područje se automatski prilagođava tako da se uključuje djelomično (unutarnje područje) ili u potpunosti (vanjsko područje). Više informacija potražite u tablici minimalnog promjera.

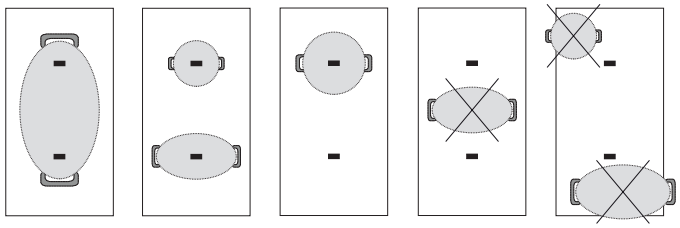
VAŽNO: Postavite lonac pazeći da mu središte odgovora središtu zone kuhanja u upotrebi (kako je prikazano u nastavku).



FLEXI COOK

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

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



6TH SENSE

Gumb "6th Sense" aktivira posebne funkcije.
Stavite posudu na željeno mjesto i odaberite zonu za kuhanje.
Pritisnite gumb "6th Sense". Na zaslonu odabranog područja prikazat će se "A".
Pokazivač za posebnu funkciju će svijetliti.
Funkcija se aktivira pritiskom na gumb 🔒3" (Ok) za potvrdu.
Posebnu funkciju možete isključiti i vratiti se u ručni način rada tako da pritisnete "OFF".
Ploča za kuhanje unaprijed postavlja razinu napajanja prilikom upotrebe posebnih funkcija i ona se ne može mijenjati.

OTAPANJE

Ova funkcija omogućava postizanje idealne temperature za otapanje hrane te održavanje stanja hrane bez opasnosti da zagori.

Ovo je vrlo prikladna metoda jer ne uništava osjetljivu hranu kao što je čokolada te sprečava da se zalijepi na posudu.

ODRŽAVANJE TOPLINE

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

VRENJE

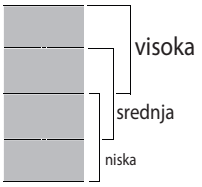
Ova je funkcija pogodna za održavanje temperature vrenja što vam omogućava da hranu kuhate dulje vrijeme bez opasnosti da zagori.
Pogodno za dugo kuhanje (riža, umaci, pečenja) s tekućim umacima

KLJUČANJE

Ova funkcija omogućava da voda prokljuca i nastavi ključati uz nižu potrošnju energije.

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

CHEF CONTROL



Fleksibilna je zona podijeljena na tri zone kuhanja (pogledajte sliku) koja je uključena na unaprijed zadanu razinu snage (visoka, srednja ili niska) ovisno opoloţaju lonca/tave: pomičite lonac/tavu preko površine da biste nastavili kuhanje na različitoj temperaturi, a da niste morali upotrebljavati komande.

POKAZIVAČI

H PREOSTALA TOPLINA

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

POSUDA NIJE PRAVILNO STAVLJENA ILI JE NEMA

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

TABLICA KUHANJA

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

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Važno:

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

RJEŠAVANJE PROBLEMA

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

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

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

ZVUKOVI TIJEKOM RADA

Indukcijske ploče mogu zviždati ili pucketati tijekom rada. Te zvukove zapravo proizvode posude, a povezani su s karakteristikama dna posude (na primjer, ako je dno napravljeno od više različitih slojeva materijala ili ako je nepravilno).

Ti zvukovi mogu ovisiti o vrsti posuda koje koristite i količini namirnica koje one sadrže te ne predstavljaju nikakav kvar.

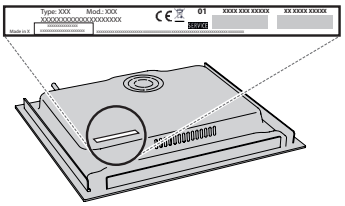
POSTPRODAJNI SERVIS

PRIJE NEGO ŠTO KONTAKTIRATE POSTPRODAJNI SERVIS:

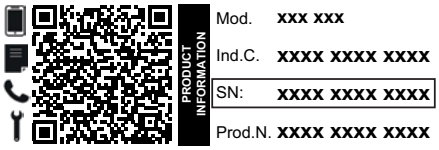
1. Pogledajte možete li sami riješiti problem uz pomoć prijedloga danih u **VODIČ ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA**.
2. Isključite i ponovno uključite uređaj kako biste provjerili je li kvar uklonjen.

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

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



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

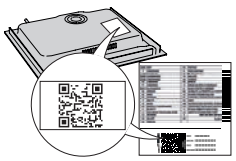


- svoju punu adresu;
- svoj telefonski broj.

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

U slučaju upuštene montaže (u ravnini) nazovite servis i nabavite komplet vijaka (ako nije prisutan).

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



®/TM/ © 2026 Whirlpool. Proizvedeno prema licenci.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

OLVASSA EL ÉS TARTSA BE

A készülék használata előtt olvassa el az alábbi biztonsági útmutatót. Őrizze meg a későbbi felhasználás érdekében. A kézikönyvben és a készüléken található fontos biztonsági figyelmeztetéseket mindig olvassa el és tartsa be. A gyártó nem vállal felelősséget a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyásából, a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a készülék kezelőszerveinek helytelen beállításaiból eredő károkért.

⚠ FIGYELEM: Ha a főzőlap felülete megrepedt, ne használja a készüléket - fennáll az áramütés veszélye.

⚠ FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőfelületeken.

⚠ VIGYÁZAT! A főzési folyamat során ne hagyja a készüléket hosszabb időre felügyelet nélkül! Rövid főzési folyamat során a készülék folyamatos felügyelete szükséges.

⚠ FIGYELEM: Ha felügyelet nélkül zsírral vagy olajjal főz a főzőlapon, az veszélyes lehet, és tüzet okozhat. SOHA ne próbálja a tüzet vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat egy fedővel vagy tűzálló pokróccal.

⚠ Ne használja a főzőlapot munkafelületként vagy tartófelületként. Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl.

⚠ A fémből készült tárgyakat, pl. késeket, villákat, kanalakat és fedőket ne tegye rá a főzőlapra, mert felforrósodhatnak.

⚠ Kisgyermekeket (0–3 év között) ne engedjen a készülék közelébe. Gyermekek (3–8 év között) kizárólag felnőtt felügyelete mellett tartózkodhatnak a készülék közelében. A 8 éves vagy idősebb gyermekek, továbbá csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel élő, illetve kellő tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, továbbá ha előzőleg ellátták őket útmutatásokkal a készülék használatára vonatkozóan, és ismerik a használatból eredő esetleges kockázatokat. Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel. Gyermekek nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását felügyelet nélkül.

⚠ Használat után kapcsolja ki a főzőlapot a kezelőgombbal, és ne hagyatkozzon az edényérzékelőre.

⚠ FIGYELEM: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.

⚠ Sütés előtt vagy után az ételt nem szabad a sütőben vagy annak tetején hagyni több mint egy órán át.

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

⚠ VIGYÁZAT! Kialakításából adódóan a készülék működtetése nem lehetséges külső időzítő szerkezettel vagy külön távirányítóval.

⚠ Ezt a készüléket háztartási, illetve ahhoz hasonló célokra tervezték, mint például: üzletekben, irodákban lévő és egyéb munkahelyi konyhákban; tanyán; szállodák, motelek, reggelit és szobát kínáló és egyéb szálláshelyek vendégei számára.

⚠ Minden más felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése).

⚠ A készülék nem nagyüzemi használatra való. Ne használja a készüléket a szabadban.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Az indukciós főzőlap hangjelzést adhat, ha valamit a kezelőpanelen hagynak. Kapcsolja ki a főzőlapot a BE/KI gombbal.

ÜZEMBE HELYEZÉS

⚠ A készülék mozgatását és üzembe helyezését a sérülésveszély csökkentése érdekében két vagy több személy végezze. Viseljen védőkesztyűt a készülék kicsomagolása és üzembe helyezése során, nehogy megvágja magát.

⚠ A készülék üzembe helyezését és javítását, a vízbekötést (ha van) és az elektromos csatlakoztatást is beleértve, kizárólag képzett szakember végezheti. Ne javítsa meg, illetve ne cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, ha az adott művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben. Ne engedje a gyermekeket abba a helyiségbe, ahol az üzembe helyezést végzi. A kicsomagolás után ellenőrizze, hogy a készülék sérült-e a szállítás során. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal. Üzembe helyezés után a csomagolóanyagokat (műanyag, habszivacs stb.) az esetleges fulladásveszély miatt olyan helyen tárolja, vagy úgy dobja ki, hogy a gyermekek ne férhessenek hozzá. Az áramütés elkerülése érdekében az üzembe helyezési műveletek előtt húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját. Az áramütés és a tűzveszély elkerülése érdekében az üzembe helyezés során győződjön meg arról, hogy a készülék miatt nem sérül-e a hálózati tápkábel. A készüléket csak a megfelelő üzembe helyezést követően kapcsolja be.

⚠ A készülék beszerelése előtt végezzen el minden asztalosmunkát a bútoron, és távolítson el minden faforgácsot és fűrészport.

ELEKTROMOS ÁRAMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK

⚠ Fontos, hogy a készüléket le lehessen választani az elektromos hálózatról a villásdugó kihúzásával vagy az aljzat és a készülék közé szerelt, többpólusú megszakítóval, illetve kötelező a készüléket a biztonsági előírásoknak megfelelően földelni.

⚠ Ne használjon hosszabbítót, elosztót vagy adaptert. Beszerelés után az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára. Ne használja a készüléket mezítláb, és ne nyúljon hozzá nedves kézzel. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült, illetve ha a készülék nem működik megfelelően, megsérült vagy leejtették.

⚠ A beszereléshez csak akkor használható tápkábelcsatlakozó, ha a készülék rendelkezik a gyártó által felszerelt csatlakozóval.

⚠ Ha a hálózati kábel megsérül, az áramütés kockázatának elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizképviselőjével vagy egy hasonlóan képzett szakemberrel kell egy ugyanolyan kábelre kicseréltetni.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

⚠ FIGYELEM: Bármilyen karbantartási művelet előtt győződjön meg arról, hogy a készüléket kikapcsolta és kihúzta a konnektorból. Az áramütés elkerülése érdekében soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.

⚠ Ne használjon súroló- vagy korrozív szerveket, klóros tisztítószereket vagy dörzsszivacsot.

A CSOMAGOLÓANYAGOK ÁRTALMATLANÍTÁSA

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével ♻.

A csomagolás különféle részeinek hulladékkezelését felelősségteljesen és a hulladékok elhelyezését szabályozó helyi rendelkezésekkel teljes összhangban végezze.

A HÁZTARTÁSI GÉPEK HULLADÉKKÉNT TÖRTÉNŐ ELHELYEZÉSE

Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezésekor a helyi hulladékelhelyezési szabályokkal összhangban járjon el. Az elektromos háztartási készülékek kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további információkért forduljon az illetékes helyi hatósághoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalathoz vagy az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta. Ez a berendezés az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU irányelvnek, illetve az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2013. évi (módosított) előírásoknak megfelelően került megjelölésre.

A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következményeket.

A terméken vagy a kísérő dokumentumokon található  jel azt jelzi, hogy a készüléket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem az elektromos és elektronikai készülékeknek megfelelő gyűjtőhelyen kell leadni.

ENERGIATAKARÉKOSSÁGI TANÁCSOK

A forró főzőlap maradékhőjének maximális kihasználása érdekében néhány perccel a főzés befejezése előtt kapcsolja ki a készüléket.

Az edény vagy serpenyő alja teljesen takarja a főzőlapot, a főzőlapnál kisebb edénnyel energiát pazarol.

A főzés során fedje le az edényeket és serpenyőket szorosan illeszkedő fedővel, és minél kevesebb vizet használjon. A fedő nélküli főzés nagymértékben növeli az energiafogyasztást.

Csak lapos fenekű edényeket és serpenyőket használjon.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

A környezettudatos tervezésre vonatkozó 66/2014/EU rendelet irányelveinek, valamint a környezettudatos tervezésre és energiacímkézésre vonatkozó (módosított) (EU Exit) 2019-es rendelet irányelveinek, az EN 60350-2 európai szabvánnyal összhangban.

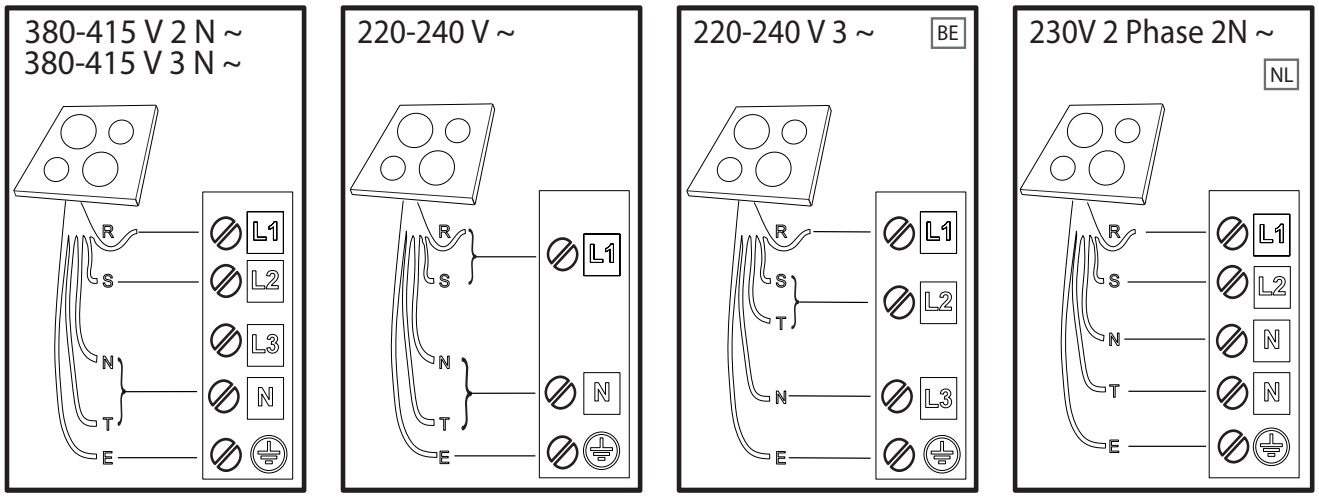
A készülék (EU) 2023/826 rendelet szerinti alacsony energiafogyasztású üzemmódjára vonatkozó információk az alábbi linken találhatók: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

MEGJEGYZÉS

A szívritmus-szabályozóval vagy hasonló jellegű egészségügyi készülékkel élők legyenek óvatosak a bekapcsolt indukciós főzőlap közelében. Az elektromágneses mező befolyásolhatja a szívritmus-szabályozó vagy hasonló jellegű egészségügyi készülék működését. Kérje ki orvosa vagy a főzőlap gyártója vagy a szívritmus-szabályozó, illetve más egészségügyi készülék gyártója tanácsát az indukciós főzőlap elektromágneses mezejének esetleges hatásairól.

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

Az elektromos csatlakoztatást azelőtt kell elvégezni, hogy a készüléket a hálózatra csatlakoztatná.
A készüléket olyan szakembernek kell beszerelnie, aki ismeri az érvényben lévő biztonsági és üzembe helyezési előírásokat. A beszerelést a helyi villamosenergia-ellátó előírásai szerint kell elvégezni.
Győződjön meg arról, hogy a készülék alján található adatlapon megadott feszültség megegyezik a lakásban elérhető hálózati feszültséggel.
Az előírások szerint a készüléket földelni kell: kizárólag megfelelő méretű vezetékeket használjon (a földkábelt is beleértve).



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

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

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

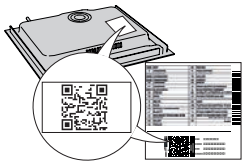
⏚ **=E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeş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

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

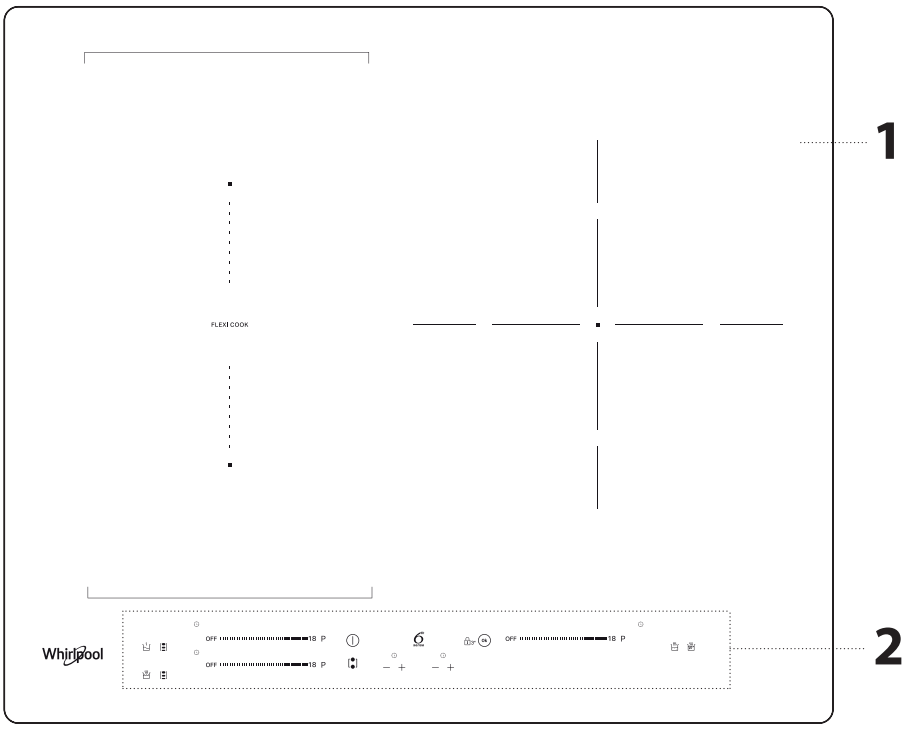
KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTOTTA
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon: **www.register10.eu.**

A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

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

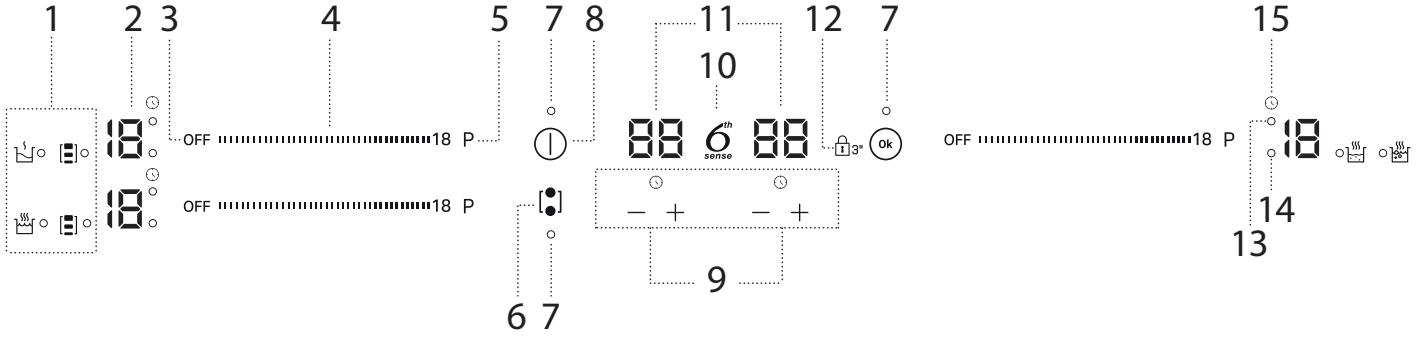


TERMÉKLEÍRÁS



1. Főzőlap
2. Kezelőpanel

KEZELŐPANEL



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

TARTOZÉKOK

Kizárólag indukciós főzőlapokhoz való, ferromágneses anyagból készült főzőedényeket használjon. Általában a főzőedények aljára nyomtatott jelzés segítségével ellenőrizheti, hogy az adott edény megfelel-e erre a célra. Ennek hiányában egy mágnessel is ellenőrizheti, hogy az edény alja mágneses-e.

EDÉNY	ANYAG	TULAJDONSÁGOK
Ajánlott edények 	Az edény alja rozsdamentes acélból készült réteges kialakítással, zománcozott acélból, öntöttvasból.	Optimális hatékonyságot biztosít, gyorsan felmelegszik és egyenletesen eloszlatja a hőt.
Megfelelő edények 	Az edény alja nem teljesen ferromágneses (a mágnes csak az edény aljának egy részén tapad meg).	Csak a ferromágneses terület melegszik fel. Ennek eredményeképpen kevésbé gyorsan melegedhet fel, és előfordulhat, hogy a hő kevésbé egyenletesen oszlik el.
Megfelelő edények 	A ferromágneses alj alumíniummal borított területeket tartalmaz, vagy középen van egy bemélyedés.	A ferromágneses terület kisebb, mint az edény aljának tényleges területe. Ennek eredményeként kevesebb energiát adhat le, és előfordulhat, hogy az edények nem melegednek fel kellőképpen. A készülék nem észlel edényt.
Nem alkalmas	Normál vékony acél, üveg, agyag, réz, alumínium és más nem ferromágneses anyagok, vagy gumi lábakkal rendelkező edények.	A készülék nem észleli az edényt és nem melegszik fel.

MEGJEGYZÉS: Minden edénynek lapos aljjal kell rendelkeznie. Rendszeresen ellenőrizze az edény alját, hogy nincs-e rajta vetemedés jele, mivel egyes edények a nagy hő hatására deformálódhatnak.
Olyan edények használata, melyek nem felelnek meg az ajánlott méreteknek és tulajdonságoknak, jelentősen befolyásolhatja a főzési teljesítményt, és nem kielégítő eredményt hozhat.

ADAPTER INDUKCIÓS FŐZÉSRE ALKALMATLAN EDÉNYEKHEZ

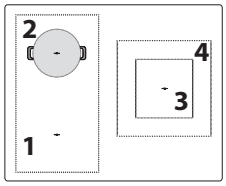
Az adapterlemezek használata befolyásolja a hatékonyságot, és ezért növeli a víz vagy az étel felmelegítéséhez szükséges időt. Győződjön meg arról, hogy az edény alján lévő ferromágnes átmérője megfelel mind az adapterlemez átmérőjének, mind a főzőzóna átmérőjének. Ha ezek a méretek nem egyeznek, jelentősen csökkenhet a hatékonyság és a teljesítmény. Ha nem tartja be ezeket az útmutatásokat, akkor a hő felgyülemlik, és nem jut el hatékonyan az edénybe, ami a lemez és a főzőlap megfeketedéséhez vezethet.

ÜRES FŐZŐEDÉNYEK

A főzőlap belső biztonsági rendszerrel van felszerelve, amely túl magas hőmérséklet észlelésekor aktiválja az "Automatikus kikapcsolás" funkciót. A vékony aljú, üres edények és serpenyők használata nem ajánlott, ha mégis ilyen edényeket használ, előfordulhat, hogy a hőmérséklet gyorsabban emelkedik, mint amennyi idő az "Automatikus kikapcsolás" azonnali működésbe lépéséhez szükséges, ami a főzőedény vagy a főzőlap felületének sérüléséhez vezethet. Ha ez megtörténik, ne érintse meg a serpenyőt vagy a főzőlapot. Várja meg, amíg az összes alkatrész lehűl. Ha bármilyen hibaüzenet jelenik meg a kijelzőn, hívja a szervizközpontot.

A FŐZŐEDÉNYEK ALJÁNAK MEGFELELŐ MÉRETE A KÜLÖNBÖZŐ FŐZŐZÓNÁKHOZ

A főzőlap megfelelő működésének biztosításához használjon olyan főzőedényeket, amelyek aljának átmérője megfelelő az egyes zónákhoz (lásd az alábbi táblázatot). Vegye figyelembe, hogy az edénygyártók gyakran az edény felső átmérőjének méretét adják meg, nem pedig az edény aljának átmérőjét.
Annak érdekében, hogy a főzőlap az elvárt módon működjön, mindig olyan főzőzónát használjon, amelynek mérete megegyezik az edény alján lévő ferromágnes méretével.
Helyezze a serpenyőt/edényt megfelelően a használt főzőzónára. Nem ajánlott a főzőzóna méreténél nagyobb főzőedényeket használni.



EDÉNYHASZNÁLAT ZÓNÁNKÉNT

Zóna	Megfelelő edényalak	Megfelelő ferromágneses alj (cm)
1 vagy 2	Kerek vagy négyzet alakú	15
3 (belső)	Kerek	10
4 (külső)	Kerek	24
1+2 (FLEXI COOK)	Ovális vagy téglalap alakú	Rövid oldal 16-21 Hosszú oldal 24-38

ELSŐ HASZNÁLAT

POWER MANAGEMENT (A TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA)

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

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

A főzőlap teljesítményének beállításához:

A készülék hálózatra csatlakoztatását követő 60 másodpercen belül lehet átállítani a főzőlap teljesítményét.
Tartsa lenyomva a jobb szélső időzítő "+" gombot legalább 5 másodpercig. A kijelzőn megjelenik a "PL" üzenet.
Nyomja meg a -t a megerősítéshez.
A "+" es "–" gombokkal válassza ki a kívánt teljesítményfokozatot.
A következő fokozatok választhatók: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Hagyja jóvá a gombbal.

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

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

A HANGJELZÉS BE- VAGY KIKAPCSOLÁSA

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

Minden beállított riasztás aktív marad.

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

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



NAPI HASZNÁLAT

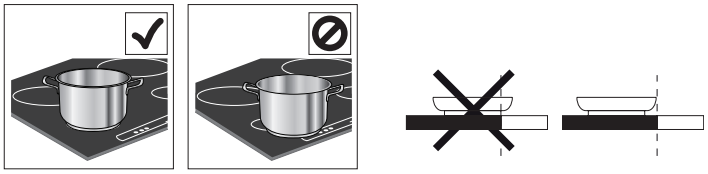
A FŐZŐLAP BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

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

ELHELYEZÉS

A főzőedényekkel ne takarja le a kezelőpanel ikonjait.

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



A FŐZŐZÓNÁK AKTIVÁLÁSA/DEAKTIVÁLÁSA ÉS A TELJESÍTMÉNY FOKOZATOK BEÁLLÍTÁSA

OFF ..... 18 P

A főzőzónák aktiválásához:

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

A főzőzónák deaktiválásához:

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

KEZELŐPANEL ZÁROLÁSA

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

IDŐZÍTŐ

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

***Az időzítő aktiválásához*:**

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

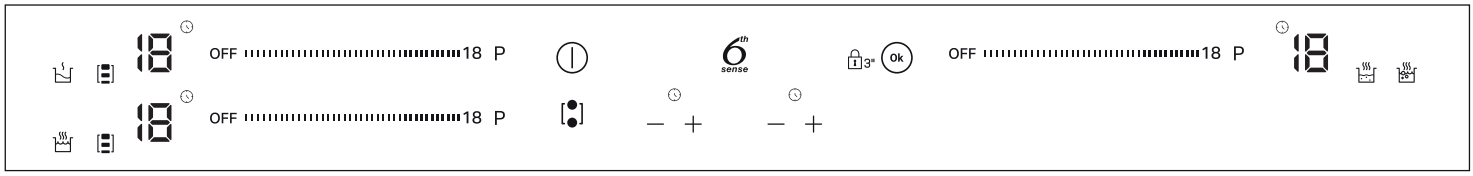
Az időzítő deaktiválásához:

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

IDŐZÍTŐ JELZÉS

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

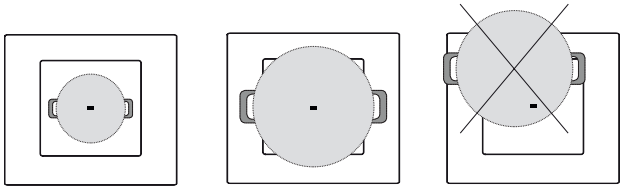
FUNKCIÓK

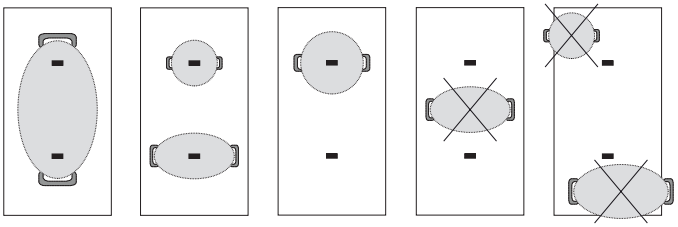


KITERJESZTHETŐ ZÓNA (DUPLA ZÓNA)

Az edény átmérőjének függvényében, a zóna automatikusan alkalmazkodik, részben (belső zóna) vagy teljesen (külső zóna) kapcsol be.
További információkért nézze meg a minimális átmérő táblázatot.

FONTOS: Az edény elhelyezésekor ügyeljen, hogy annak középpontja a használt főzőzóna középpontjára essen (a lenti ábra szerint).





FLEXI COOK

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

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

6TH SENSE

A "6th Sense" gombbal lehet a speciális funkciókat aktiválni.
Helyezze a főzőlapra az edényt, és válassza ki a kívánt főzőzónát.
Nyomja meg a "6th Sense" gombot. A kiválasztott területen a kijelzőn az "A" lesz látható.
Speciális funkció jelzőfénye világítani kezd.
A kiválasztott funkció a gomb megnyomására aktiválódik.
A speciális funkció kikapcsolásához és a kézi üzemmódba történő visszalépéshez nyomja meg az "OFF" (KI) gombot.
A speciális funkciók használatakor a teljesítményszintet a főzőlap állítja be, és az nem módosítható.

OLVASZTÁS

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

MELEGEN TARTÁS

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

PÁROLÁS

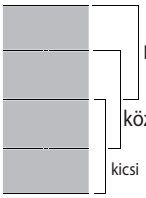
Ez a funkció képes fenntartani az étel gyöngyöztetéséhez ideális hőmérsékletet, így hosszú ideig főzheti az ételt az odaégetés veszélye nélkül.
Hosszú főzési időt igénylő, hosszú lével készített ételekhez ideális (rizs, szószok, sültek).

FORRALÁS

Ez a funkció felforralja a vizet, majd alacsonyabb energiaszükséglettel forrásban tarja.

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

CHEF CONTROL



A rugalmas zóna három főzőzónából áll (lásd az ábrát), melyek az előre megadott teljesítménybeállításoknak (nagy, közepes vagy kicsi) megfelelően kapcsolnak be, az edény helyzetétől függően: mozgassa az edényt a felületre a főzés más hőmérsékleten történő folytatásához a kezelőelemek használata nélkül.

JELZŐFÉNYEK

H MARADÉKHŐ

Ha a kijelzőn a "H" jelzés látható, a főzőzóna még forró. A jelzés akkor is kigyullad, ha a főzőzónát nem kapcsolták be, de a szomszédos zónák használata miatt felmelegedett, vagy forró edényt helyeztek rá.
Amint a zóna lehűl, a "H" jelzés kialszik.

HELYTELENÜL ELHELYEZETT VAGY HIÁNYZÓ EDÉNY

Ez az ikon akkor jelenik meg, ha a főzőedény nem használható indukciós főzőlapon, ha az edényt nem megfelelően helyeztük el a kiválasztott főzőzónán, vagy ha az edény a kiválasztott főzőzónának nem megfelelő méretű. Ha a főzőzóna kiválasztását követő 30 másodpercen belül nem észlel edényt a főzőlap, a zóna kikapcsol.

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

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

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

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

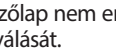
Fontos:

- **A tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a főzőzónák kikapcsolt állapotban vannak, a maradékhő jelzőfénye ("H") pedig nem világít a kijelzőn.**
- Ne használjon dörzsszivacsot vagy súrolópárnát, mert ezek megkarcolhatják az üvegfelületet.
- Minden használat után (lehűlt állapotban) tisztítsa meg a főzőlapot, eltávolítva róla az ételmaradékok okozta lerakódásokat és foltokat.
- Egy nem kellőképpen tiszta felület csökkentheti a kezelőfelület gombjainak érzékenységét.
- A cukor, valamint a magas cukortartalmú ételek károsíthatják a főzőlapot, így azokat haladéktalanul el kell távolítani.
- A só, a cukor és a homok megkarcolhatja az üvegfelületet.
- Használjon puha kendőt, nedvszívó papírtörlőt vagy speciálisan a főzőlapok tisztítására szolgáló tisztítóeszközt (tartsa be a gyártó utasításait).
- Ha folyadék fröccsen a főzőzónákra, az edények elmozdulhatnak vagy remeghetnek.
- A tisztítást követően alaposan szárítsa meg a felületet.

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

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

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

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

MŰKÖDÉSI ZAJOK

Az indukciós főzőlapok fütyülő vagy recsegő hangokat adnak ki a normál működés során. Ezek a zajok valójában a főzőedényektől erednek, és azok aljának kiképzése okozza őket (ha például az edény alja többrétegű, vagy szabálytalan alakú).

Ezek a zajok változóak lehetnek, és az edények aljának kiképzése vagy a bennük levő étel mennyisége szerint változnak, tehát semmiféle hibára nem utalnak.

VEVŐSZOLGÁLAT

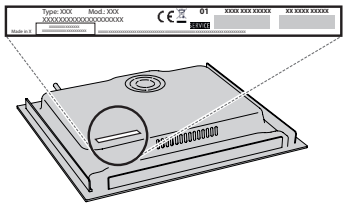
MIELŐTT A VEVŐSZOLGÁLATOT HÍVNÁ:

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

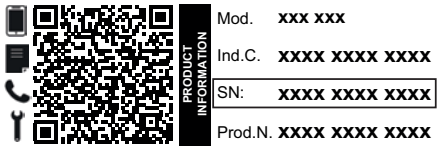
HA A FENTI LÉPÉSEK ELVÉGZÉSE UTÁN A HIBA TOVÁBBRA IS FENNÁLL, LÉPJEN KAPCSOLATBA A HELYI VEVŐSZOLGÁLATTAL.

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

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



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



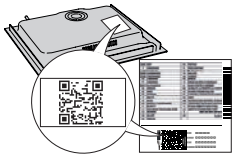
- a teljes címét;
- a telefonszámát.

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

Süllyesztett beépítés esetén hívja a vevőszolgálatot, és igényeljen egy számú, beépítéshez szükséges csavarkészletet (ha nincs jelen)!

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

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



®/TM/ © 2026 Whirlpool. Licenc alapján készült.

INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI RESPECTATE

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranța. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta și pe viitor.
Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranța, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.
⚠ AVERTISMENT: Dacă suprafața plitei este crăpată, nu folosiți aparatul - risc de electrocutare.
⚠ AVERTISMENT: Pericol de incendiu: nu depozitați articole pe suprafețele de gătit.
⚠ ATENȚIE: Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces de preparare care durează puțin trebuie să fie supravegheat în permanență.
⚠ AVERTISMENT: Prepararea la plită cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă - risc de incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă: opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de exemplu, cu un capac sau cu o pătură ignifugă.
⚠ Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau suport. Nu amplasați articole vestimentare sau alte materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu.
⚠ Obiectele metalice precum cuțite, furculițe, linguri și capace nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece pot deveni fierbinți.
⚠ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheați în permanență. Copiii cu vârsta de peste 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.
⚠ După utilizare, opriți plita folosind butonul de comandă și nu vă bazați pe detectorul de vase de gătit.
⚠ AVERTISMENT: Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea elementele de încălzire. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.
⚠ Alimentele nu trebuie lăsate în interiorul sau deasupra produsului mai mult de o oră înainte sau după preparare.

UTILIZAREA PERMISĂ

⚠ ATENȚIE: aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui comutator extern, precum un temporizator, sau al unui sistem de comandă la distanță separat.
⚠ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuințe, precum și în alte spații, cum ar fi: bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare de tip "bed and breakfast" și alte spații rezidențiale.
⚠ Nu este permisă nicio altă utilizare (de ex., încălzirea încăperilor).
⚠ Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizați aparatul afară.
⚠ AVERTISMENT: Plita cu inducție ar putea genera sunetul acustic atunci când pe panoul de comandă există așezat un obiect. Deconectați plita utilizând butonul de pornire/oprire.

INSTALARE

⚠ Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiți mănuși de protecție la despachetare și instalare - risc de tăiere.
⚠ Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a aparatului, cu excepția cazului în care acest lucru este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsați copiii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deșeurile de ambalaje (bucăți de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operație de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare. În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Activați aparatul numai atunci când instalarea a fost finalizată.
⚠ Efectuați toate operațiile de tăiere a dulapului înainte de montarea aparatului și îndepărtați toate așchiile de lemn și rumegușul.

AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este accesibil), fie prin intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, și trebuie să fie împământat în

conformitate cu standardele naționale privind siguranța electrică.
⚠ Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizați aparatul dacă aveți părți ale corpului umede sau când sunteți desculți. Nu puneți în funcțiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.
⚠ Instalarea folosind o fișă de cablu de alimentare nu este permisă, cu excepția cazului în care produsul este deja dotat cu una furnizată de producător.
⚠ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul său de service sau alte persoane calificate, pentru a evita orice pericol sau risc de electrocutare.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

⚠ AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație de întreținere; nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi - risc de electrocutare.
⚠ Nu utilizați produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureți de sârmă pentru vase.

ELIMINAREA AMBALAJULUI

Ambalajul este reciclabil în proporție de 100% și este marcat cu simbolul reciclării .
Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie eliminate în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale.

ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE

Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor. Pentru informații suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE) și cu reglementările din 2013 privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (astfel cum au fost modificate).
Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor.

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

RECOMANDĂRI PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI

Profitați din plin de căldura reziduală a plăcii fierbinți prin oprirea aparatului cu câteva minute înainte de a termina prepararea.
Baza oalei sau a cratiței trebuie să acopere placa fierbinte în întregime; un recipient care este mai mic decât placa fierbinte va duce la irosirea energiei.
Acoperiți oalele și cratițele cu capace etanșe în timpul preparării și folosiți cât mai puțină apă. Prepararea fără capac va crește foarte mult consumul de energie.
Utilizați numai oale și cratițe cu baza plată.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

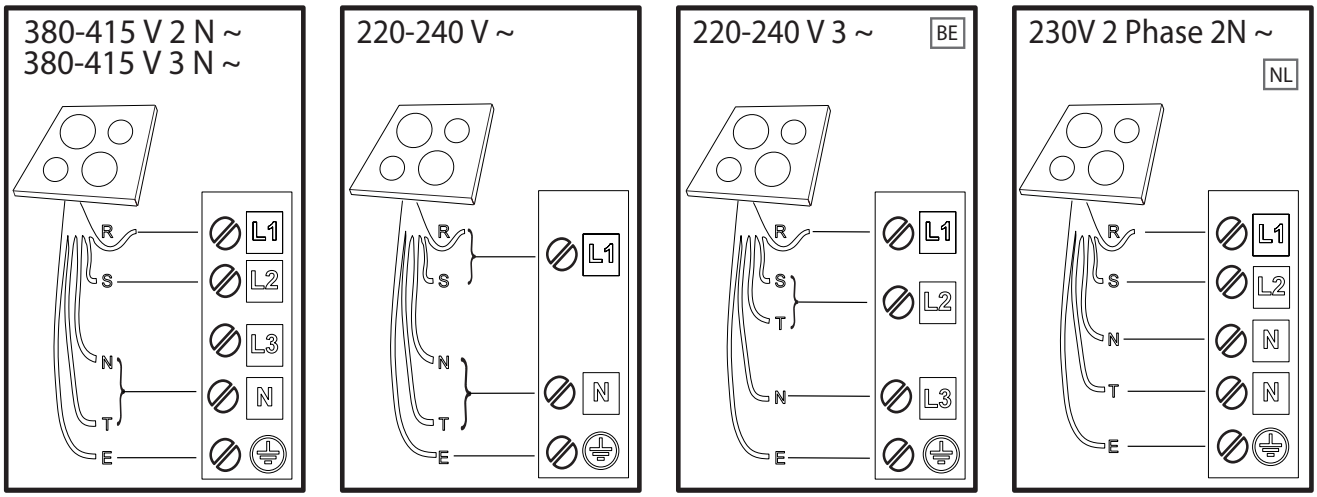
Acest aparat îndeplinește Cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, precum și Regulamentele din 2019 (Ieșire UE) (Amendamentul) privind informațiile energetice și proiectarea ecologică aplicabilă produselor cu impact energetic, în conformitate cu Standardul european EN 60350-2.
Informațiile referitoare la modul de consum redus de energie al aparatului în conformitate cu Regulamentul (UE) 2023/826 pot fi consultate accesând următorul link: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

NOTĂ

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

CONECTAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ

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



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

S brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

T blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

⏚ = **E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτριvo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

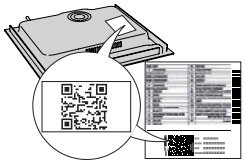
N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

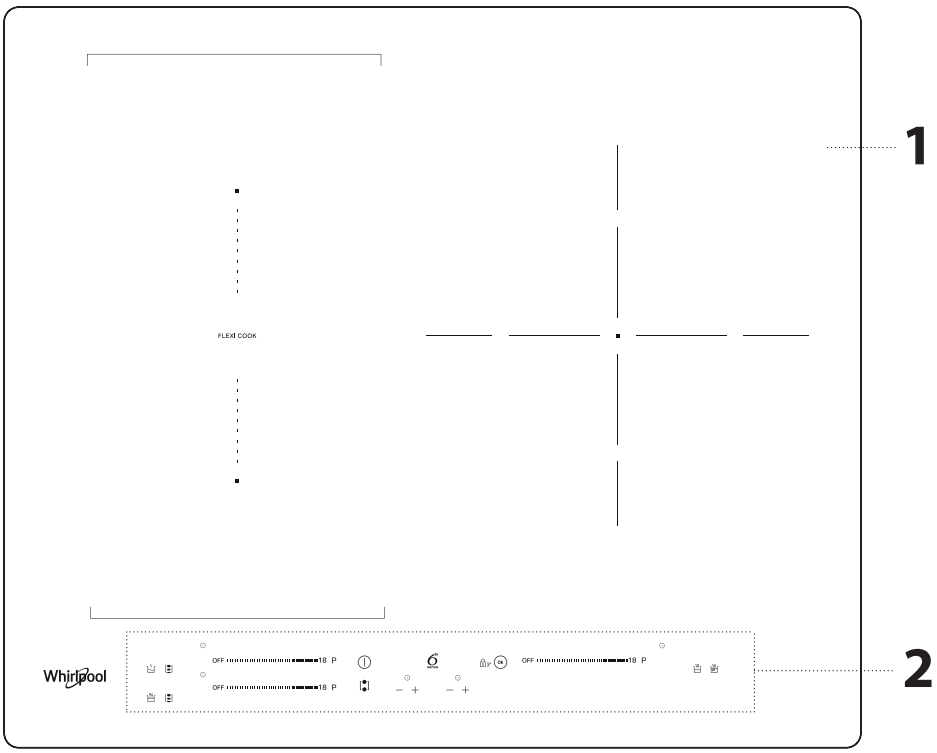
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe **www.register10.eu.**

Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

SCANAȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII

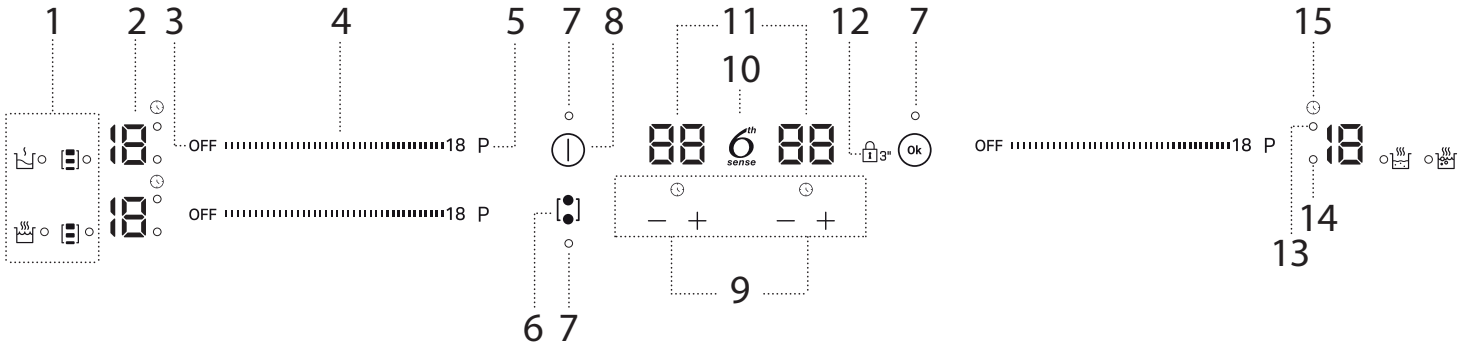


DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Plita
2. Panou de comandă

PANOUL DE COMANDĂ



1. Simboluri/activarea funcțiilor speciale
2. Nivel de gătit selectat
3. Buton de oprire a zonei de gătit
4. Tastatură pentru derulare
5. Buton pentru încălzire rapidă (Booster)
6. Buton FLEXI COOK
7. Indicator luminos – funcție activă
8. Buton de Pornire/Oprire
9. Temporizator
10. Buton 6th Sense
11. Indicatorul duratei de preparare
12. Buton OK/Blocare taste – 3 secunde
13. Indicator temporizator activ
14. Indicator de selectare a zonei
15. Simbol indicator temporizator

ACCESORII

Utilizați numai oale și tigăi din material feromagnetic, adecvate pentru plite cu inducție. Pentru a stabili dacă o oală este adecvată, verificați simbolul (de obicei, acesta se află pe partea inferioară). De asemenea, puteți utiliza un magnet pentru a verifica dacă baza vaselor de gătit este magnetică.

VASE DE GĂTIT	MATERIAL	PROPRIETĂȚI
Vase de gătit recomandate 	Baza este realizată din oțel inoxidabil cu design tip sandwich, oțel emailat, fontă.	Asigură o eficiență optimă, se încălzește rapid și distribuie uniform căldura.
Vase de gătit adecvate 	Baza nu este complet feromagnetică (magnetul se fixează doar într-o parte a bazei vasului de gătit).	Numai zona feromagnetică se încălzește. De aceea, aceasta se poate încălzi mai puțin rapid, iar căldura ar putea fi distribuită mai puțin uniform.
Vase de gătit adecvate 	Baza feromagnetică conține zone cu aluminiu sau are o zonă adâncită în centru.	Zona feromagnetică este mai mică decât suprafața reală a bazei vasului de gătit. De aceea, este posibil să fie distribuită o putere mai mică, iar vasul de gătit ar putea să nu se încălzească suficient. Este posibil ca vasul de gătit să nu fie detectat.
Nu este adecvat	Oțel subțire normal, sticlă, lut, cupru, aluminiu și alte materiale neferomagnetice, vase de gătit cu piciorușe de cauciuc.	Vasul de gătit nu este detectat și nu se încălzește.

NOTĂ: Toate vasele de gătit trebuie să aibă baza plată. Verificați periodic baza pentru a identifica orice semn de deformare, deoarece unele vase de gătit ar putea suferi deformări din cauza căldurii intense.
Utilizarea unor accesorii pentru gătit care nu corespund dimensiunilor și proprietăților recomandate poate afecta considerabil performanța de preparare și poate duce la obținerea unor rezultate nesatisfăcătoare.

ADAPTOARE PENTRU OALE/TIGĂI NEPOTRIVITE PENTRU GĂTIT CU INDUCȚIE

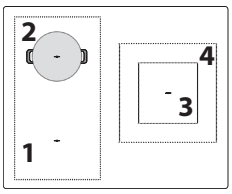
Utilizarea plăcilor adaptoare afectează eficiența și, prin urmare, crește timpul necesar pentru încălzirea apei sau alimentelor. Asigurați-vă că diametrul feromagnetic al bazei vasului de gătit se aliniază atât cu diametrul plăcii adaptoare, cât și cu diametrul zonei de gătit. Dacă aceste dimensiuni nu corespund, eficiența și performanța pot fi semnificativ reduse. Nerespectarea acestor indicații ar putea duce la o acumulare de căldură care nu va fi transferată eficient către oală sau tigaie, ceea ce ar putea cauza înnegrirea plăcii și plitei.

OALE ȘI TIGĂI GOALE

Plita este echipată cu un sistem intern de siguranță care activează funcția "Oprire automată" atunci când este detectată o temperatură prea ridicată. Nu este recomandată utilizarea oalelor și cratițelor goale cu o bază subțire dar, în cazul în care acestea sunt utilizate, temperatura ar putea crește mai rapid decât timpul necesar pentru ca funcția "Oprire automată" să fie declanșată prompt, existând riscul de a deteriora cratița sau suprafața plitei. În cazul în care se întâmplă acest lucru, nu atingeți cratița sau suprafața plitei. Așteptați ca toate componentele să se răcească. Dacă apare un mesaj de eroare, contactați centrul de service.

DIMENSIUNEA CORESPUNZĂTOARE A BAZEI TIGĂII/OALEI PENTRU DIFERITELE ZONE DE GĂTIT

Pentru a asigura funcționarea corespunzătoare a plitei, utilizați oale cu baze cu un diametru adecvat pentru fiecare zonă (consultați tabelul de mai jos). Rețineți că producătorii de vase de gătit specifică adesea diametrul superior al vasului de gătit, nu diametrul bazei acestora.
Pentru a vă asigura că plita funcționează la performanțele preconizate, utilizați întotdeauna o zonă de gătit cu o dimensiune care să corespundă dimensiunii feromagnetice a bazei vasului de gătit.
Așezați tigaia/oala corect în mijlocul zonei de gătit utilizate. Este recomandat să nu utilizați oale mai mari decât dimensiunea zonei de gătit.



UTILIZAREA VASELOR DE GĂTIT ÎN FUNCȚIE DE ZONĂ

Zonă	Dimensiune adecvată a vaselor de gătit	Diametru feromagnetic adecvat bază (cm)
1 sau 2	Rotundă sau pătrată	15
3 (interioară)	Rotunde	10
4 (exterioară)	Rotunde	24
1+2 (FLEXI COOK)	Ovală sau dreptunghiulară	Partea scurtă 16-21 Partea lungă 24 - 38

PRIMA UTILIZARE

POWER MANAGEMENT (SETAREA NIVELULUI DE PUTERE)

La momentul achiziționării, plita este setată la puterea maximă posibilă. Reglați setarea în funcție de limitele sistemului electric din locuința dumneavoastră conform descrierii din paragraful următor.

N.B: În funcție de puterea selectată pentru plită, unele dintre nivelurile de putere și funcțiile zonei de gătit (de exemplu, fierbere sau reîncălzire rapidă) ar putea fi limitate în mod automat, pentru a preveni depășirea limitei selectate.

Pentru a seta nivelul de putere a plitei:

După ce ați conectat dispozitivul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, aveți la dispoziție 60 de secunde pentru a seta nivelul de putere.
Țineți apăsat butonul "+" al temporizatorului din capătul din dreapta timp de cel puțin 5 secunde. Pe afișaj va apărea simbolul "PL".
Apăsați butonul (ok) pentru a confirma.
Folosiți butoanele "+" și "–" pentru a selecta nivelul de putere selectat.
Sunt disponibile următoarele niveluri de putere: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Confirmați apăsând pe (ok).

Nivelul de putere selectat va rămâne stocat în memorie chiar dacă alimentarea cu energie electrică este întreruptă.
Pentru a modifica nivelul de putere, deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică timp de cel puțin 60 de secunde, apoi reconectați-l și parcurgeți din nou etapele de mai sus.

Dacă pe parcursul efectuării setării survine o eroare, va fi afișat simbolul "EE" și se va emite un semnal sonor. În acest caz, repetați operațiunea.
Dacă apare orice mesaj de eroare, contactați centrul de service.

ACTIVAREA/DEZACTIVAREA SEMNALULUI ACUSTIC

Pentru a activa/dezactiva semnalul acustic:
- Conectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică;
- Așteptați secvența de pornire;
- Apăsați butonul "P" de pe primul suport tactil de derulare din stânga sus timp de 5 secunde.

Orice alarme setate vor rămâne active.

MOD DEMO (reîncălzire dezactivată, consultați secțiunea "Remedierea defecțiunilor")

Pentru a porni și opri modul demo:
- Conectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică;
- Așteptați secvența de pornire;
- În primul minut, apăsați butonul de încălzire rapidă "P" din partea din stânga jos a tastaturii timp de 5 secunde (conform indicațiilor de mai jos);
- Pe afișaj va apărea "DE".



UTILIZAREA ZILNICĂ

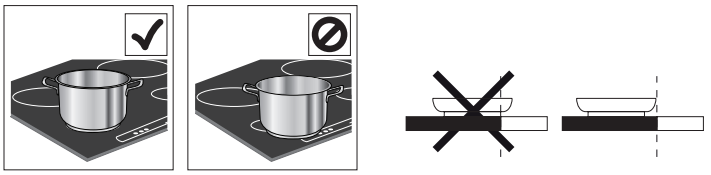
ACTIVAREA/DEZACTIVAREA PLITEI

Pentru a activa plita, apăsați butonul de pornire/oprire timp de aproximativ 1 secundă. Pentru a opri plita, apăsați din nou pe același buton și toate zonele de gătit vor fi dezactivate.

AMPLASAREA

Nu acoperiți cu vasul de gătit simbolurile de pe panoul de comandă.

Vă rugăm să rețineți: În cazul zonelor de gătit localizate în apropierea panoului de comandă, se recomandă să țineți oalele și cratițele în interiorul marcajelor (luând în considerare atât baza, cât și marginea superioară a cratiței, aceasta din urmă având tendința să fie mai mare).
Acest lucru împiedică încălzirea excesivă a panoului tactil. Atunci când frigeți sau prăjiți alimente, vă rugăm să utilizați onele de gătit din partea posterioară, oricând acest lucru este posibil.



ACTIVAREA/DEZACTIVAREA ZONELOR DE GĂTIT ȘI REGLAREA NIVELURILOR DE PUTERE

OFF ..... 18 P

Pentru a activa zonele de gătit:

Mișcați degetul pe orizontală pe suportul tactil de derulare (SLIDER) din zonă de gătit necesară pentru a o activa și pentru a regla puterea. Nivelul va fi afișat în conformitate cu zona, fiind însoțit de indicatorul luminos pentru identificarea zonei de gătit active. Butonul "P" poate fi utilizat pentru a selecta funcția de încălzire rapidă (Booster).

Pentru a dezactiva zonele de gătit:

Selectați butonul "OFF" de la începutul suport tactil de derulare.

BLOCAREA BUTOANELOR

Pentru a bloca setările și a preveni activarea accidentală a acestora, apăsați și mențineți apăsat timp de 3 secunde butonul OK/Blocare taste. Emiterea unui semnal sonor și lumina de avertizare de deasupra simbolului indică faptul că funcția a fost activată. Panoul de comandă este blocat, cu excepția funcției de dezactivare (⏻). Pentru a debloca comenzile, repetați procedura de activare.

TEMPORIZATOR

Sunt disponibile două temporizatoare - unul controlează zonele de gătit din partea stângă, iar celălalt controlează zonele de gătit din partea dreaptă.

***Pentru a activa temporizator*:**

Apăsați butonul "+" sau "–" pentru a seta durata dorită pentru zona de gătit utilizată. Un indicator luminos va fi aprins împreună cu simbolul specific. La finalizarea duratei programate, va fi emis un semnal sonor, iar zona de gătit se va dezactiva automat.
Durata poate fi modificată oricând și mai multe temporizatoare pot fi activate simultan.
În cazul în care sunt activate simultan 2 temporizatoare de pe aceeași parte a plitei, "Indicatorul de selectare a zonei" clipește și durata de preparare corespunzătoare selectată este afișată pe afișajul central.

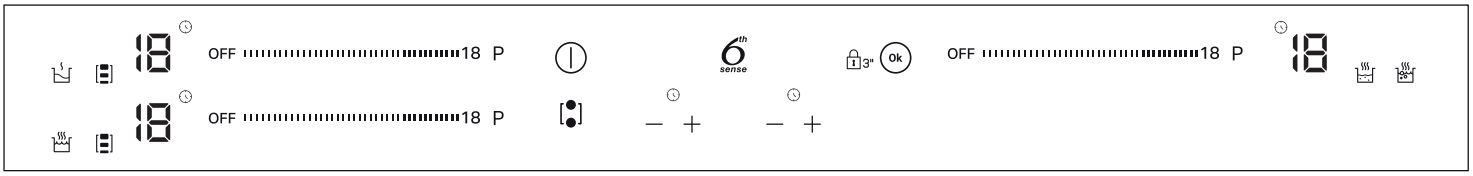
Pentru a dezactiva temporizator:

Apăsați simultan butoanele "+" și "–" până la dezactivarea temporizatorului.

INDICATOR TEMPORIZATOR

Acest LED (când este aprins) indică faptul că temporizatorul a fost setat pentru zona de gătit.

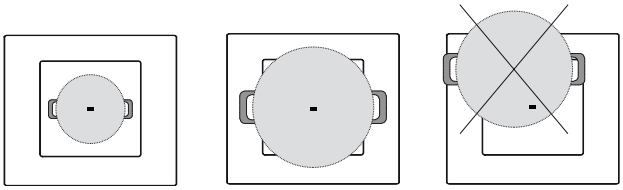
FUNCȚII



ZONĂ EXTENSIBILĂ (ZONĂ DUBLĂ)

În funcție de diametrul recipientului, zona se adaptează automat, pornind parțial (zona interioară) sau complet (zona exterioară).
Pentru informații suplimentare, consultați diametrul minim.

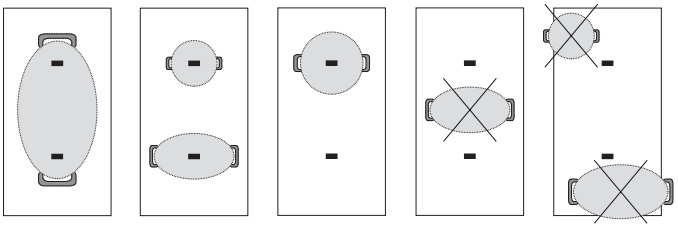
IMPORTANT: Așezați oala asigurându-vă că centrul acesteia corespunde zonei de gătit utilizate (după cum se arată mai jos).



FLEXI COOK

Prin selectarea butonului "FLEXI COOK", puteți combina două zone de gătit și le puteți utiliza la aceeași putere acoperind suprafața în întregime cu o oală mare sau parțial cu o oală rotundă/ovală.
Funcția rămâne întotdeauna activată și, atunci când utilizați o singură oală, aceasta poate deplasată pe întreaga suprafață. În acest caz, ambele suporturi tactile de derulare din stânga pot utilizate în mod nediferențiat.
Este ideală pentru prepararea în oale ovale sau dreptunghiulare sau cu suporturi pentru cratițe.
Apăsați tasta "FLEXI COOK" pentru a dezactiva funcția.
N.B. Când utilizați această funcție, nu puteți selecta funcțiile speciale.

IMPORTANT: Așezați oalele centrate pe zona de gătit, astfel încât acestea să acopere cel puțin unul dintre punctele de referință (după cum se arată mai jos).



6TH SENSE

Butonul "6th Sense" activează funcțiile speciale.
Așezați vasul de gătit și selectați zona de gătit.
Apăsați butonul "6th Sense". Pe afișaj apare litera "A".
Indicatorul pentru caracteristică specială se va aprinde.
Funcția este activată la apăsarea butonului pentru confirmare.
Pentru a dezactiva funcția specială și a reveni la modul manual, apăsați "OFF" (OPRIRE).
Nivelul de putere atunci când utilizați funcțiile speciale este presetat de plită și nu poate fi modificat.

TOPIRE

Această funcție vă permite să aduceți alimentele la temperatura ideală pentru topire și să mențineți starea acestora fără riscul de a le arde.
Metoda este ideală deoarece nu deteriorează alimentele delicate precum ciocolata și împiedică aderarea acestora la suprafața vasului de gătit.

MENȚINERE LA CALD

Această caracteristică vă permite să păstrați alimentele la o temperatură ideală, de obicei, după finalizarea preparării sau când doriți să reduceți foarte lent nivelul lichidelor.
Funcția este ideală pentru servirea alimentelor la temperatura perfectă.

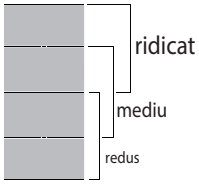
FIERBERE LA FOC MIC

Această funcție este ideală pentru menținerea unei temperaturi de fierbere la foc mic, ceea vă permite să preparați alimentele pe o perioadă mai lungă, fără riscul de a le arde.
Aceasta este ideală pentru rețetele care impun o durată lungă de preparare (orez, sosuri, fripturi) cu sosuri lichide.

FIERBERE

Această funcție vă permite să aduceți apa la temperatura de fierbere și să mențineți fierberea cu un consum de energie mai redus.
Trebuie să turnați aproximativ 2 litri de apă (de preferință la temperatura camerei) în vasul de gătit.
În orice caz, este recomandat să supravegheați apa care fierbe și să verificați cu regularitate cantitatea de apă rămasă.
Dacă vasele de gătit sunt mari și cantitatea de apă este de peste 2 litri, vă recomandăm să utilizați un capac pentru a optimiza timpul de fierbere.

CHEF CONTROL



Zona flexibilă este împărțită în trei zone de gătit (consultați figura) activate la un nivel de putere presetat (ridicat, mediu sau redus) în funcție de poziția oalei/tigăii: mutați oala/tigaia pe suprafață pentru a continua prepararea la temperaturi diferite fără să utilizați butoanele de comandă.

INDICATORI

H CĂLDURA REZIDUALĂ

Dacă pe afișaj apare "H", aceasta înseamnă că zona de gătit este fierbinte. Indicatoarele luminoase sunt aprinse chiar dacă zona nu a fost activată, dar a fost încălzită din cauza utilizării zonelor adiacente sau pentru că o oală fierbinte a fost așezată pe aceasta.
Atunci când zona de gătit s-a răcit, litera "H" dispare.

VAS DE GĂTIT POZIȚIONAT INCORECT SAU LIPSĂ

Acest simbol apare dacă vasul de gătit nu este adecvat pentru plita cu inducție, dacă nu este poziționat corect sau dacă nu are o dimensiune adecvată pentru zona de gătit selectată. Dacă în interval de 30 de secunde nu este detectată niciun vas de gătit, zona de gătit se dezactivează.

TABELUL DE GĂTIRE

Tabelul cu informații privind prepararea oferă un exemplu de tip de preparare pentru fiecare nivel de putere. Puterea livrată reală a fiecărui nivel de putere depinde de dimensiunea zonei de gătit.

NIVEL DE PUTERE		TIP DE PREPARARE	UTILIZAREA NIVELULUI (indicația poate fi modificată în funcție de experiență și de obiceiurile de a găti)
Putere maxima	**P**	Încălzire rapidă/Booster	Ideală pentru creșterea rapidă a temperaturii alimentelor în scopul fierberii rapide (a apei) sau pentru încălzirea rapidă a lichidelor pentru gătit.
	14 – 18	Prăjire – fierbere	Ideală pentru a rumeni, a căli, a prăji produse congelate, a fierbe rapid lichidele.
		Rumenire – prăjire ușoară, fierbere – frigere la grătar	Ideală pentru a prăji ușor, a menține fierberea, a coace și a frige la grătar.
	10 – 14	Rumenire – preparare – fierbere înăbușita – prăjire ușoară – frigere la grătar	Ideală pentru a prăji ușor, a menține fierberea lentă, a coace și a frige la grătar,și a preîncălzi accesoriile.
		Preparare – înăbușire – prăjire ușoară – frigere la grătar – preparare până la obținerea unei texturi cremoase	Ideală pentru a înăbuși, a menține fierberea lentă, a coace și a frige la grătar (pentru perioade îndelungate de timp).
	5 – 9	Preparare – fierbere la foc mic – îngroșare – obținerea unei texturi cremoase	Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, bulion, lapte) și obținerea unei texturi cremoase a pastelor făinoase.
			Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (volume mai mici de 1 litru: orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, bulion, lapte).
	1 – 4	Topire – decongelare	Ideală pentru a înmuia untul, pentru a topi delicat ciocolata, pentru a decongela produse de mici dimensiuni.
		Menținerea la cald a alimentelor – obținerea unei texturi cremoase pentru rizoto	Ideală pentru a menține la cald porții mici de mâncare, a căror preparare abia s-a terminat, pentru menținerea la temperatura adecvată a felurilor de mâncare gata pentru a fi servite și pentru a condimenta rizoto.
Putere zero	**OFF**	–	Plită în modul Standby sau Oprit (este posibil să existe căldură reziduală la finalizarea etapei de preparare, semnalată prin afișarea literei "H").

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

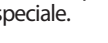
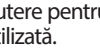
Important:

- **Înainte de a începe operațiunile de curățare, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite și că indicatorul de căldură reziduală ("H") a dispărut.**
- Nu utilizați bureți abrazivi sau din sârmă deoarece aceștia pot deteriora suprafața din sticlă.
- După fiecare utilizare, curățați plita (după ce s-a răcit) pentru a elimina depunerile și petele cauzate de resturile de mâncare.
- O suprafață care nu este menținută curată poate reduce sensibilitatea butoanelor panoului de comandă.
- Zahărul și alimentele cu un conținut ridicat de zaharuri deteriorează plita și trebuie să fie îndepărtate imediat.
- Sarea, zahărul și nisipul pot zgâria suprafața de sticlă.
- Folosiți o lavetă moale, hârtie absorbantă pentru bucătărie sau produse speciale pentru curățarea plitei (respectați instrucțiunile producătorului).
- Pătrunderea lichidului în zonele de gătit poate provoca deplasarea sau vibrarea vaselor de gătit.
- Uscați temeinic plita după ce o curățați.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

- Controlați să nu fie întreruptă alimentarea cu electricitate.
- Dacă, după utilizarea plitei, nu reușiți să o dezactivați, deconectați-o de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- Dacă, atunci când porniți plita, pe afișaj apar coduri alfanumerice, consultați tabelul următor pentru instrucțiuni.

Vă rugăm să rețineți că: Apa, lichidele vărsate din oale sau obiectele de orice tip care ating butoanele plitei pot activa sau dezactiva accidental funcția de blocare a panoului de comandă.

COD AFIȘAJ	DESCRIERE	POSIBILE CAUZE	SOLUȚIE
F0E1	Accesoriile pentru gătit sunt detectate, dar nu sunt compatibile cu operația solicitată.	Accesoriile pentru gătit nu sunt poziționate corect pe zona de gătit sau nu sunt compatibile cu una sau mai multe zone de gătit.	Apăsați butonul de Pornire/Oprire (On/Off)de două ori pentru a șterge codul F0E1 și a restabili funcționarea zonei de gătit. Apoi, încercați să folosiți accesoriile pentru gătit cu o zonă de gătit diferită sau utilizați alte accesorii pentru gătit.
F0E7	Conectare greșită a cablului de alimentare.	Conectarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică nu este efectuată exact cum este indicat în paragraful "CONECTARE LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ".	Reglați conectarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică conform paragrafului "CONECTARE LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ".
F0EA	Zona comenzilor se stinge din cauza temperaturii prea ridicate.	Temperatura internă a părților electronice este foarte ridicată.	Așteptați ca plita să se răcească înainte de a o folosi din nou.
F0E9	Zona de gătit se oprește atunci când temperaturile sunt prea ridicate.	Temperatura internă a părților electronice este foarte ridicată.	Așteptați până când zona de gătit s-a răcit înainte de a o utiliza din nou.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Așteptați câteva secunde, apoi reconectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Dacă problema persistă, apelați centrul de service și specificați codul de eroare care apare pe afișaj.		
d E *[atunci când plita este oprită]*	Plita nu crește temperatura de încălzire. Funcțiile nu se activează.	MOD DEMO activat.	Respectați instrucțiunile din paragraful "MOD DEMO".
de ex.: 	Plita nu permite activarea unei funcții speciale.	Regulatorul de putere limitează nivelurile de putere în conformitate cu valoarea maximă setată pentru plită.	Consultați paragraful "Setarea nivelului de putere".
de ex.:  *[Nivel de putere mai mic decât nivelul solicitat]*	Plita stabilește automat un nivel minim de putere pentru ca zona de gătit să poată fi utilizată.	Regulatorul de putere limitează nivelurile de putere în conformitate cu valoarea maximă setată pentru plită.	Consultați paragraful "Setarea nivelului de putere".

SUNETE EMISE ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII

În timpul funcționării normale, plitele cu inducție pot emite diverse sunete, precum șuierat sau scârțâit. De apt, aceste zgomote provin de la accesoriile pentru gătit și sunt legate de caracteristicile părților inferioare ale cratițelor (de exemplu, atunci când părțile inferioare sunt realizate din straturi diferite de material sau sunt neregulate).

Aceste zgomote pot varia în funcție de tipul de accesorii pentru gătit folosite și de cantitatea de alimente conținută și nu reprezintă un motiv de îngrijorare.

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

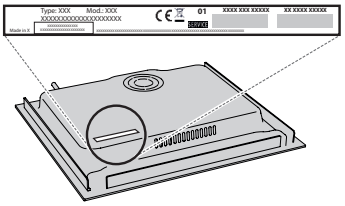
ÎNAINTE DE A CONTACTA SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POSTVÂNZARE:

1. Încercați să rezolvați singuri problema, cu ajutorul recomandărilor din **GHIDUL DE REMEDIERE A DEFECȚIUNILOR**.
2. Opriți și puneți din nou în funcțiune aparatul pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

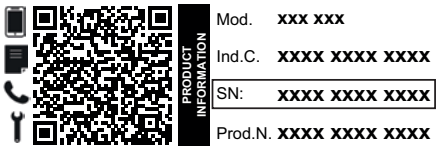
DACĂ PROBLEMA PERSISTĂ CHIAR ȘI DUPĂ CONTROALELE MENȚIONATE, CONTACTAȚI CEL MAI APROPIAT SERVICIU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE.

Atunci când contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare, specificați întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul și modelul exact al aparatului;



- numărul de serie (numărul de după cuvântul SN de pe plăcuța cu date tehnice, amplasată sub aparat). De asemenea, numărul de serie este indicat în documentație;



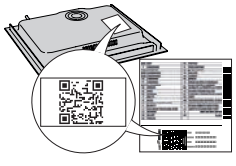
- adresa dumneavoastră completă;
- numărul dumneavoastră de telefon

Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm să contactați un serviciu de asistență tehnică post-vânzare autorizat (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale și că reparațiile vor fi executate corect).

În cazul instalării încastrate, apelaţi serviciul de asistenţă tehnică postvânzare pentru a solicita asamblarea kitului de șuruburi (dacă nu în dotare).

Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizând codul QR de pe aparat;
- Vizitând site-ul nostru web **docs.whirlpool.eu/docs;**
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (vedeți numărul de telefon din certificatul de garanție). Atunci când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile de pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



®/TM/ © 2026 Whirlpool. Produs sub licență.

Whirlpool

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАЖНО Е ДА ГИ ПРОЧЕТЕТЕ И ДА ГИ СПАЗВАТЕ

Изтеглете пълното ръководство с инструкции от
Преди използването на уреда прочетете внимателно тези указания за безопасност. Дръжте ги на удобно място за бъдещи справки.
В тези указания и на самия уред са представени важни предупреждения за безопасността, които трябва да се прочетат и да се съблюдават винаги. Производителят отказва всякаква отговорност при неспазване на тези указания за безопасността, във връзка с неподходяща употреба на уреда или неправилна настройка на органите за управление.
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността на плочата за готвене е напукана, не използвайте уреда - опасност от електрически удар.
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не поставяйте предмети по готварските повърхности.
⚠ ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Краткотрайните процеси на готвене трябва да се наблюдават постоянно.
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето на плочата на храни с мазнина или олио без наблюдение може да се окаже опасно и да доведе до пожар. НИКОГА не опитвайте да потушите пламъците с вода: вместо това изключете уреда и покрийте пламъка с капак или огнеупорно одеяло.
⚠ Не използвайте плочата като работен плот или поставка. Пазете дрехите и други запалими материи далеч от уреда, докато всички негови компоненти изстинат напълно - опасност от пожар.
⚠ Не оставяйте върху плочата метални предмети, като ножове, вилици, лъжици или капаци, тъй като може да се нагорещят.
⚠ Много малки деца (0-3 год.) трябва да стоят далеч от уреда. Малки деца (3-8 год.) трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение. Този уред може да се използва от деца на 8 години и по-големи, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или с недостатъчен опит и познания само ако са под надзор или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и разбират възможните опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца без надзор.
⚠ След използване изключете съответния нагревателен елемент от плота, а не разчитайте на датчика за съдове.
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и откритите му части се нагорещяват по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се пазят далеч от уреда, ако не се наблюдават непрекъснато.
⚠ Храната не трябва да се оставя в или върху продукта за повече от час преди или след готвене.

ПОЗВОЛЕНА УПОТРЕБА

⚠ ВНИМАНИЕ: уредът не е предназначен за управление с външен таймер или отделна система с дистанционно управление.
⚠ Този уред е предназначен за употреба в домашни условия и подобни приложения, като: кухни за служители в магазини, офиси и други работни среди; в стопанства; от клиенти в хотели, мотели и други места за настаняване.
⚠ Не е позволено използване за никакви други цели (например за отопление на помещения).
⚠ Този уред не е предназначен за професионална употреба. Не използвайте този уред на открито.
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Индукционният котлон може да генерира акустичен звук, когато нещо е оставено върху контролния панел. Изключете готварския плот чрез бутона ON/OFF.

МОНТИРАНЕ

⚠ Боравенето и монтажът на уреда трябва да се извършват от две или повече лица – съществува опасност от нараняване. Използвайте предпазни ръкавици за разопаковането и монтажа на уреда – съществува опасност от порязвания.
⚠ Монтирането, включително подаването на вода (ако е приложимо) и електрическото свързване и ремонтните дейности трябва да се извършват от квалифициран техник. Не поправяйте и не заменяйте части от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството за потребителя. Пазете децата далеч от мястото, където се извършва монтажът. След като разопаковате уреда, проверете дали не е повреден по време на транспортирането. В случай на проблеми се обърнете към търговеца, от който сте закупили уреда, или към най-близкия сервиз за следпродажбено обслужване. След монтажа всички отпадъци от опаковките (пластмаса, стиропор и др.) трябва да се съхраняват далеч от обсега на деца – съществува опасност от задушаване. Уредът трябва да бъде изключен от захранването преди монтажа – опасност от електрически удар. По време на монтажа внимавайте уредът да не повреди захранващия кабел – опасност от електрически удар. Активирайте уреда едва след завършване на монтажа.
⚠ Извършете всички работи по изрязването на шкафа, преди да поставите фурната в нишата, и след това отстранете всички дървени отломки и стърготини.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕТО

⚠ Трябва да е възможно уредът да се изключи от захранването чрез изваждане на щепсела, ако е достъпен, или чрез достъпен многополюсен превключвател, монтиран след контакта, както и уредът да е заземен в съответствие с националните стандарти за електрическа безопасност.

⚠Не използвайте удължители, разклонители с няколко гнезда или адаптери. След инсталирането електрическите компоненти трябва да бъдат достъпни за потребителя. Не използвайте уреда, когато сте с мокри или боси крака. Не използвайте този уред, ако захранващият му кабел или щепсел е повреден, ако не работи правилно или ако е бил повреден или е падал.
⚠Инсталирането с използване на захранващ кабел с щепсел не се разрешава, освен ако уредът оригинално не е вече оборудван с такъв от производителя.
⚠Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов сервизен агент или лице с аналогична квалификация, за да се избегне опасна ситуация, например електрически удар.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

⚠ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Преди извършване на каквато и да било дейност по поддръжката на уреда, се уверете, че той е изключен и не е свързан към захранването; никога не използвайте уреди за почистване с пара - опасност от електрически удар.
⚠Не използвайте абразивни или корозивни препарати, препарати на хлорна основа или стоманена вълна.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ

Опаковъчният материал е 100% годен за рециклиране и е маркиран със символа за рециклиране.
Различните опаковъчни материали трябва да бъдат изхвърлени отговорно и в съответствие с наредбите на местните органи за изхвърляне на отпадъци.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ЕЛЕКТРОУРЕДИ

Този уред е произведен с материали, годни за рециклиране или за повторно използване. При изхвърлянето му спазвайте местните разпоредби за изхвърляне на отпадъци. За допълнителна информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на домакински електроуреди се обърнете към компетентните местни органи, службата за битови отпадъци или магазина, откъдето сте закупили уреда. Този уред е маркиран в съответствие с Европейска директива 2012/19/ЕС, Отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE) и с правилата за отпадъчно електрическо и електронно оборудване от 2013 г. (с измененията).
Като се погрижите продуктът да бъде изхвърлен по правилен начин, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и здравето на хората.

Символът върху уреда или придружаващата го документация показва, че този уред не трябва да се третира като битов отпадък, а да бъде предаден в съответния събирателен пункт, предназначен за рециклиране на електрическа и електронна апаратура.

СЪВЕТИ ЗА ИКОНОМИЯ НА ЕНЕРГИЯ

Възползвайте се максимално от остатъчната топлина на котлона, като я изключите няколко минути, преди да сте завършили готвенето.
Основата на Вашата тенджера или тиган трябва изцяло да покрива котлона; използването на съд, чиято площ е по-малка от тази на котлона, ще доведе до загуба на енергия.
По време на готвене покривайте тенджерите и тиганите с подходящи капаци и използвайте възможно най-малко вода. Готвенето без капак ще увеличи значително потреблението на енергия.
Използвайте само тенджери и тигани с плоско дъно.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

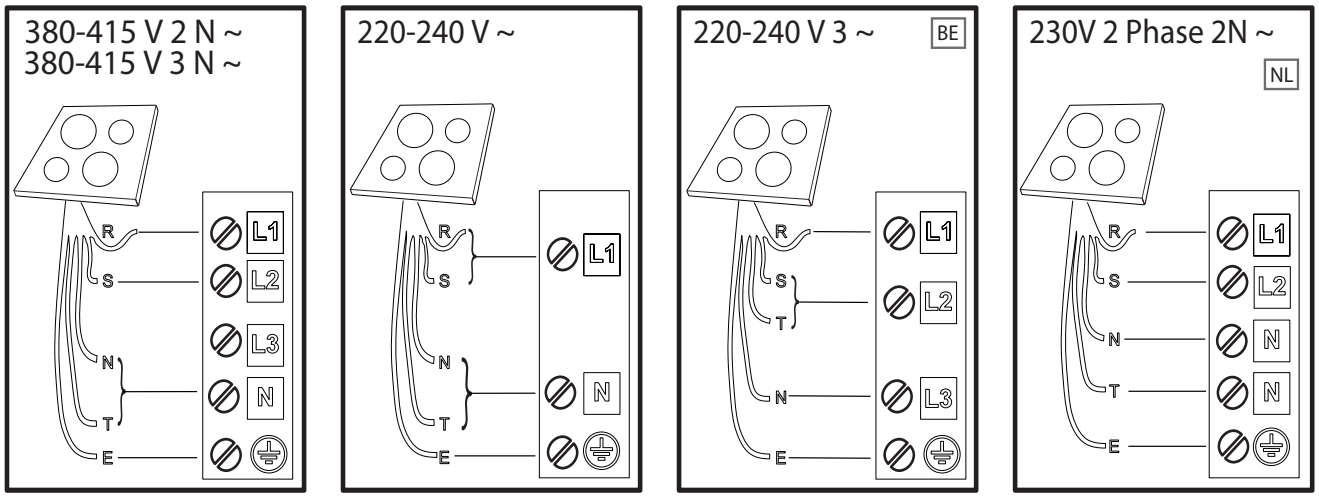
Този уред отговаря на изискванията за екодизайн на Европейски регламент 66/2014 и Регламенти за екодизайн за енергийни продукти и енергийна информация (изменение) (ЕС изход) 2019, в съответствие с Европейски стандарт EN 60350-2.
Информацията, свързана с режима на ниска мощност на уреда в съответствие с Регламент (ЕС) 2023/826, може да се открие на следния линк: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

ЗАБЕЛЕЖКА

Лица с пейсмейкър или подобно медицинско устройство трябва да бъдат внимателни, когато се намират близо до индукционния плот за готвене, докато е включен. Електромагнитното поле може да повлияе на пейсмейкъра или друг вид устройство. Консултирайте се с Вашия лекар или с производителя на пейсмейкъра или подобно медицинско устройство, които ще Ви дадат допълнителна информация относно ефектите, които може да има електромагнитното поле на индукционния плот за готвене.

СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

Електрическите свързвания трябва да се извършат преди свързването на уреда към електрическата мрежа.
Монтирането трябва да се извърши от квалифициран персонал, запознат с текущите нормативни разпоредби относно безопасността и монтирането.
Особено важно е монтажът да се извърши в съответствие с наредбите на местната електроснабдителна компания.
Уверете се, че напрежението, указано на табелката с номиналните данни, намираща се в долната част на уреда, е същото като това в дома Ви.
Заземяването на уреда е задължително по закон: използвайте проводници (включително заземяващия проводник) само с подходящ размер.



R black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

T blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blått (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

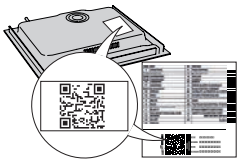
⏚=**E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blått-mavi-gorm- blár

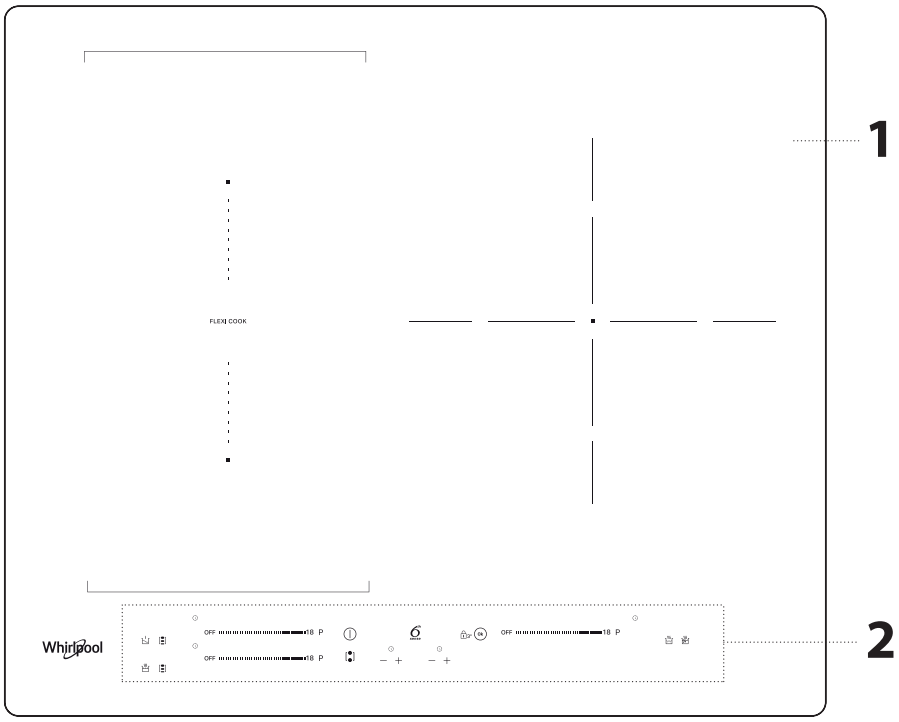
БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL
За да получавате по-пълно съдействие, моля, регистрирайте вашия продукт на **www.register10.eu.**

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

МОЛЯ, СКАНИРАЙТЕ QR КОДА НА ВАШИЯ УРЕД, ЗА ДА ПОЛУЧИТЕ ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ

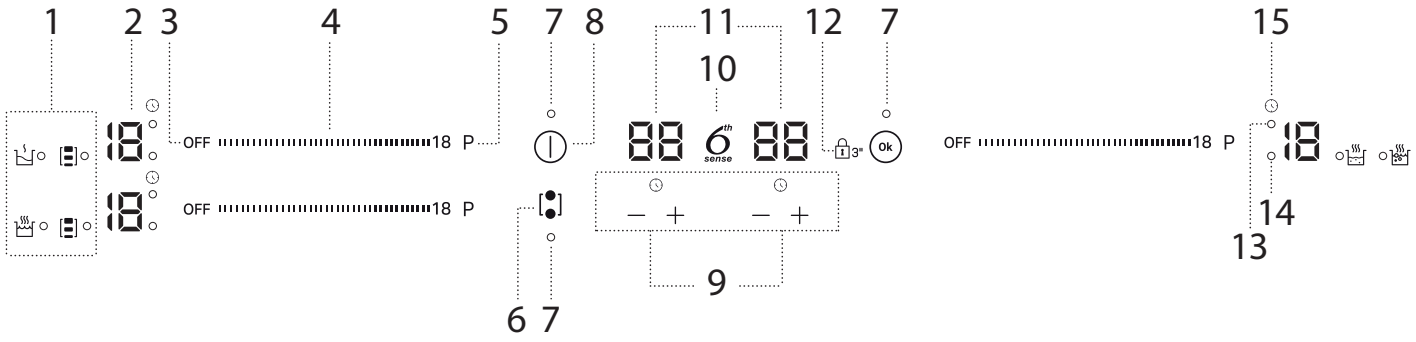


ОПИСАНИЕ НА ИЗДЕЛИЕТО



1. Плоча за готвене
2. Панел за управление

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



1. Символи/активиране на специалните функции
2. Избрано ниво на мощността
3. Бутон за изключване на нагревателната зона
4. Плъзгащата клавиатура
5. Бутон за бързо затопляне (Booster)
6. Бутон FLEXI COOK
7. Сигнална светлина за включена функция
8. Бутон за Включване/Изключване
9. Кухненски таймер
10. Бутон 6th Sense
11. Индикатор за продължителността на готвене
12. Бутон OK (Потвърждаване)/Блокиране на панела за управление – 3 секунди
13. Индикатор за активен таймер
14. Индикатор за избор на зона
15. Символ на индикатора на таймера

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Използвайте само тенджери и тигани, изработени от феромагнитен материал, подходящ за индукционни котлони. За да определите дали съдът е подходящ, проверете дали има символ (обикновено нанесен на дъното). Може да се използва и магнит, за да се провери дали основата на съда е магнитна.

СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ	МАТЕРИАЛ	СВОЙСТВА
Препоръчани съдове за готвене 	Основата е изработена от неръждаема стомана с дизайн тип "сандвич", емайлирана стомана, чугун.	Осигурява оптимална ефективност, нагрява се бързо и разпределя топлината равномерно.
Подходящи съдове за готвене 	Основата не е напълно феромагнитна (магнитът се залепва само върху част от основата на съда).	Нагрява се само феромагнитната зона. В резултат на това може да се нагрее по-бързо и топлината да се разпредели по-неравномерно.
Подходящи съдове за готвене 	Феромагнитната основа включва зони с алуминий или има вдлъбната зона в центъра.	Феромагнитната област е по-малка от действителната площ на основата на съда за готвене. В резултат на това мощността може да е по-малка и съдовете за готвене да не се нагряват достатъчно. Съдовете за готвене може да не бъдат открити.
Не е подходящ	Обикновена тънка стомана, стъкло, глина, мед, алуминий и други неферомагнитни материали, съдове за готвене с гумени крачета	Съдовете за готвене не са разпознати и не се нагряват.

ЗАБЕЛЕЖКА: Всички съдове за готвене трябва да имат плоска основа. Периодично проверявайте основата за признаци на деформация, тъй като някои съдове за готвене могат да се деформират поради висока температура. Използването на съдове за готвене, които не отговарят на препоръчаните размери и свойства, може да повлияе значително на ефективността на готвене и да доведе до незадоволителни резултати.

АДАПТЕР ЗА ТЕНДЖЕРИ И ТИГАНИ, КОИТО НЕ СА ПОДХОДЯЩИ ЗА ИНДУКЦИЯ

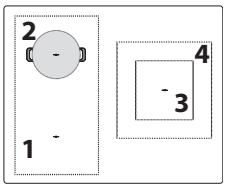
Използването на адаптерни плочи влияе на ефективността и следователно увеличава времето, необходимо за загряване на вода или храна. Уверете се, че феромагнитният диаметър на основата на съда съвпада с диаметъра на адаптерната плоча и с диаметъра на зоната за готвене. Ако тези измервания не съвпадат, това може значително да намали ефективността и производителността. Неспазването на тези указания може да доведе до събиране на топлина, която не се предава ефективно на съда или тигана, което може да доведе до почерняване на плочата и плота.

ПРАЗНИ ТЕНДЖЕРИ И ТИГАНИ

Готварският плот е снабден с вътрешна система за безопасност, която активира функцията "Автоматично изключване" при установяване на твърде висока температура. Използването на празни тенджери и тигани с тънка основа не се препоръчва, но ако те се използват, температурата може да се повиши по-бързо от времето, необходимо за бързото задействане на "Автоматично изключване", с риск от повреждане на тигана или повърхността на плота. Ако това се случи, не докосвайте тигана или повърхността на плота. Изчакайте всички компоненти да изстинат. Ако се появи съобщение за грешка, обадете се на сервизния център.

ПОДХОДЯЩ РАЗМЕР НА ДЪНОТО НА ТИГАНА/ТЕНДЖЕРАТА ЗА РАЗЛИЧНИТЕ ЗОНИ ЗА ГОТВЕНЕ

За да се гарантира правилната работа на плота, използвайте съдове с подходящ диаметър на дъното за всяка зона (вижте таблицата по-долу). Моля, обърнете внимание, че производителите на съдове за готвене често пъти посочват размера на горния диаметър на съда, а не на основния диаметър.
За да се гарантира, че плотът работи с очакваната производителност, винаги използвайте зона за готвене с размер, съответстващ на феромагнитния размер на основата на съда.
Центрирайте правилно тигана/съда върху използваната зона за готвене. Препоръчва се да не се използват съдове, по-големи от размера на зоната за готвене.



ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ ПО ЗОНИ

Зона	Подходящи съдове за готвене	Подходяща феромагнитна основа (cm)
1 или 2	Кръгла или квадратна	15
3 (вътрешна)	Кръгла	10
4 (външна)	Кръгла	24
1+2 (FLEXI COOK)	Овална или правоъгълна	Къса страна 16-21 Дълга страна 24 - 38

ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПРЪВ ПЪТ

ОПРЕДЕЛЯНЕ НА МОЩНОСТТА

В момента на покупката плотът е настроен на максимална мощност. Регулирайте настройката съгласно параметрите на електрическата мрежа в дома Ви, както е описано в следващия раздел.

ЗАБЕЛЕЖКА: В зависимост от мощността, избрана за плота за готвене, някои от нивата на мощност и функциите на зоната за готвене (напр. варене или бързо претопляне) могат да бъдат автоматично ограничени, за да не бъдат превишавани избраните гранични стойности.

Настройване на мощността на плота:

В продължение на 60 секунди след свързване на уреда към електрическата мрежа е възможно да се зададе максималната мощност на плота.
Натиснете най-десния бутон "+" на таймера и го задръжте за най-малко 5 секунди. На екрана се извежда символът "PL".
Натиснете бутон ⏻, (ok) за да потвърдите.
С бутони "+" и "–" изберете желаната мощност.
Възможни са следните стойности: 2,5 кВт – 4,0 кВт – 6,0 кВт – 7,2 кВт.
Потвърдете, като натиснете ⏻, (ok).

Избраната максимална мощност се запазва дори и след прекъсване на електрическото захранване.
За да промените максималната мощност, изключете уреда от електрическата мрежа, изчакайте поне 60 секунди, включете го отново и изпълнете описаните по-горе стъпки.

При грешка по време на настройката на екрана се извежда символът "EE" и се подава звуков сигнал. Ако това се случи, повторете процедурата. Ако грешката не изчезне, обадете се в сервиза за поддръжка.

ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ

Включване/изключване на звуковия сигнал:
- Свържете котлона към захранването;
- Изчакайте последователността на включване;
- Натиснете бутон "P" на първата плъзгаща клавиатура горе вляво и го задръжте за 5 секунди.

Ако има зададени сигнализации, те остават активни.

ДЕМОНСТРАЦИОНЕН РЕЖИМ (претоплянето е деактивирано, вижте съответния абзац в "Отстраняване на неизправности")

За включване и изключване на демонстрационния режим
- Свържете котлона към захранването;
- Изчакайте последователността на включване;
- В рамките на една минута натиснете долния бутон за бързо загряване "P" на лявата клавиатура и го задръжте за 5 секунди (както е показано по-долу);
- На дисплея ще се покаже "DE".



ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

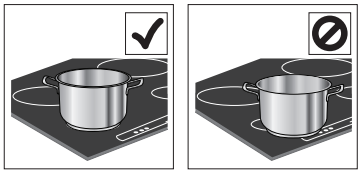
ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ГОТВАРСКИЯ ПЛОТ

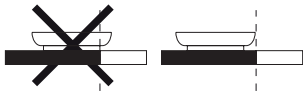
За да включите готварския плот, натиснете бутона за включване в продължение на около 1 секунда. За да изключите плота, натиснете отново същия бутон - изключват се всички нагревателни зони.

РАЗПОЛАГАНЕ НА СЪДОВЕТЕ

Съдът не трябва да покрива символите на панела за управление.

Моля, имайте предвид: Ако зоните за готвене са разположени близо до контролния панел, препоръчително е да държите тенджерите и тиганите в очертанията на зоните (като се съобразявате както с дъното на готварския съд, така и с горния му ръб, тъй като обикновено тези части са по-широки). Това предпазва сензорния панел от прекалено нагряване. При печене или пържене използвайте задните зони за готвене, ако е възможно.





ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА НАГРЕВАТЕЛНИТЕ ЗОНИ И РЕГУЛИРАНЕ НА МОЩНОСТТА

OFF ..... 18 P

Включване на нагревателна зона:

Движете пръста си хоризонтално по плъзгащата клавиатура (SLIDER) на желаната зона за готвене, за да я активирате и да регулирате мощността. Нивото на мощност ще се показва в съответната зона заедно със светлинния индикатор, обозначаващ активната зона за готвене. Бутонът "P" може да се използва за избиране на функцията за бързо загряване (Booster).

Изключване на нагревателна зона:

Натиснете бутон "OFF", разположен от лявата страна на плъзгащата се клавиатура.

БЛОКИРАНЕ НА БУТОНИТЕ

За да заключите бутоните за настройка и за да избегнете случайното включване на котлона, натиснете и задръжте за 3 секунди бутона OK/ Блокиране на панела за управление. Подава се звуков сигнал и над бутона се появява светлина, сигнализираща, че функцията е включена. Панелът за управление вече е блокиран, с изключение на функцията за изключване (⏻). За да деблокирате панела за управление, повторете процедурата за блокиране.

КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР

Готварският плот има два таймера - един за левите и един за десните нагревателни зони.

***Включване на таймер*:**

Натиснете бутон "+" или "–" за да зададете желаната продължителност на работа на използваната нагревателна зона. Ще светне индикатор заедно със съответния символ. След изтичане на зададеното време се подава звуков сигнал и нагревателната зона автоматично се изключва.
Времето може да бъде променяно във всеки един момент и е възможно няколко таймера да бъдат активирани едновременно.
В случай че на плота за готвене бъдат активирани едновременно 2 таймера, индикаторът за избор на зона започва да мига и съответно избраното време на гответе се показва на централния дисплей.

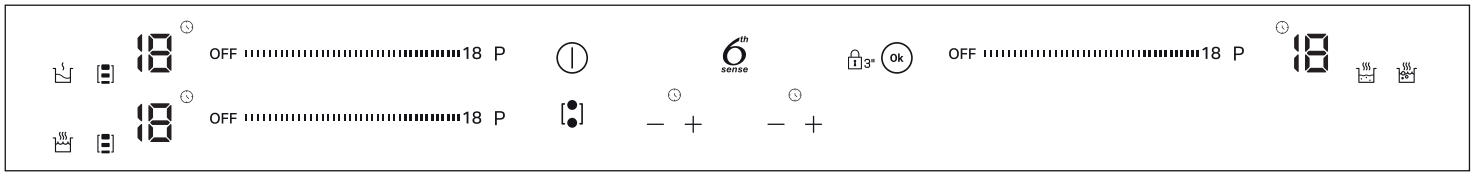
***Изключване на таймер*:**

Натиснете едновременно бутони "+" и "–" докато таймерът се изключи.

ИНДИКАТОР НА ТАЙМЕРА

Този светодиод (когато свети) обозначава, че за тази зона за готвене има зададен таймер.

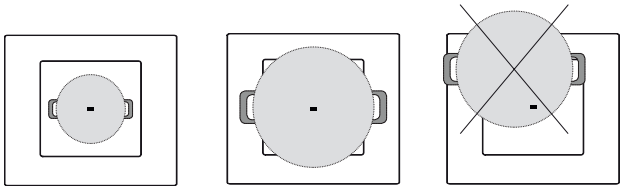
ФУНКЦИИ



РАЗШИРЯВАЩА СЕ ЗОНА (ДВОЙНА ЗОНА)

В зависимост от диаметъра на готварския съд зоната автоматично се приспособява сама, като се включва или частично (вътрешна зона), или изцяло (външна зона).
За допълнителна информация вижте таблицата за минималния диаметър.

ВАЖНО: Поставете готварския съд така, че центърът му да съвпада с центъра на използваната зона за готвене (както е показано по-долу).

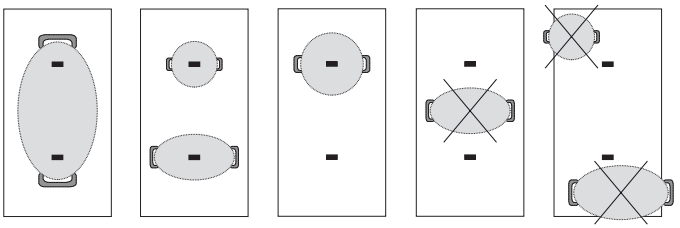


FLEXI COOK

С натискане на бутона "FLEXI COOK" можете да комбинирате две зони за готвене и да ги използвате с една и съща мощност, като покриете цялата повърхност на зоните с голяма тенджера или частично с кръгла/овална тенджера.
Функцията остава винаги включена и когато използвате само една тенджера, можете да я местите по цялата зона. В този случай и двете леви клавиатури могат да бъдат използвани по еднакъв начин.

Такава нагревателна зона е много подходяща за овални или правоъгълни съдове или подложки.
За да деактивирате функцията, натиснете бутона "FLEXI COOK".
ЗАБЕЛЕЖКА: Когато използвате тази функция, не може да избирате специални функции.

ВАЖНО: Поставяйте готварските съдове в центъра на зоната за готвене така, че да покриват поне една от маркиращите точки (както е показано по-долу).



6TH SENSE

Бутон "6th Sense" включва специалните функции.
Поставете съда и изберете съответната нагревателна зона.
Натиснете бутон "6th Sense". Дисплеят на избраната зона ще показва "A".
Светва индикаторът за специална функция.
Функцията се активира след потвърждаване с бутон .

За деактивиране на специалната функция и връщане към ръчен режим натиснете "OFF".
При използване на специални функции нивото на мощност е предварително зададено от плота и не може да бъде променяно.

РАЗТОПЯВАНЕ

Функцията позволява да се осигури и поддържа необходимата температура за разтопяване на храна без опасност от загаряне.
Функцията е много полезна, тъй като не поврежда финитe храни, например шоколада, и не позволява да залепнат към дъното на съда.

ПОДДЪРЖА ТОПЛО

Тази функция позволява да поддържате храната при най-подходящата температура, обикновено след приключване на готвенето или при много бавно изпаряване на течността.
Много подходяща за сервиране на храна с идеална температура.

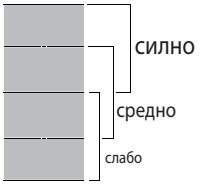
КЪКРЕНЕ

Функцията позволява да се поддържа температура за къкрене и да се готви продължително без опасност храната да загори.
Много подходяща за рецепти, изискващи продължително готвене (ориз, сосове, печено) с течни сосове.

КИПЕНЕ

Функцията служи за възвиране на вода и поддържане на кипенето с по-нисък разход на електроенергия.
В съда за готвене трябва да се налеят около 2 литра вода (за предпочитане на стайна температура).
Препоръчва се кипящата вода винаги да се наблюдава и периодично да се проверява какво количество остава.
Ако съдовете са големи и количеството вода е повече от 2 литра, препоръчваме да използвате капак, за да оптимизирате времето за варене.

CHEF CONTROL



Универсалната зона е разделена на три зони за готвене (вж. фигурата), които се активират на предварително зададена мощност (висока, средна или ниска), в зависимост от разположението на тенджерата/тигана: местете тенджерата/тигана по повърхността, за да продължите да готвите на различна температура без да се налага да използвате приборите за управление.

ИНДИКАТОРИ

H ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

Ако дисплеят показва "H", това означава, че зоната за готвене е гореща. Индикаторът свети дори ако зоната не е била активирана, но се е нагряла поради използване на съседни зони или защото върху нея е бил поставен горещ съд за готвене.
Когато зоната за готвене изстине, "H" изгасва.

НЕПРАВИЛНО РАЗПОЛОЖЕН ИЛИ ЛИПСВАЩ СЪД

Символът се появява, когато съдът не е подходящ за индукционен готварски плот, не е разположен правилно или размерът му е неподходящ за избраната нагревателна зона. Ако състоянието се запази в продължение на 30 секунди, нагревателната зона се изключва.

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Готварската таблица дава примери за типа готвене при всяко ниво на мощност. Реалната подавана мощност на всяко от нивата на мощност зависи от размера на зоната за готвене.

НИВО НА МОЩНОСТТА		ВИД ГОТВЕНЕ	ИЗПОЛЗВАНО НИВО (индикация за подпомагане на опита и навиците при готвене)
Максимална мощност	**P**	Бързо загряване/Booster	Много подходящо за бързо загряване и кипване на вода или други течности.
	14 – 18	Пържене – завиране	Много подходящо за запичане, в началото на готвенето, за пържене на дълбоко замразени продукти, бързо завиране на течности.
		Запичане – запържване – кипене - печене	Много подходящо за леко запържване, поддържане на интензивно кипене, готвене и печене.
	10 – 14	Запичане – готвене – задушаване – запържване – печене	Много подходящо за леко запържване, поддържане на варенето, готвене и печене, подгряване.
		Готвене – задушаване – леко запържване – печене – готвене до омекване	Много подходящо за задушаване, поддържане на варенето, готвене и печене (продължително).
	5 – 9	Готвене – варене на тих огън, сгъстяване – напояване	Много подходящо за рецепти, изискващи бавно приготвяне (ориз, сосове, печено, риба) и съдържащи течности (напр. вода, вино, бульон, мляко), както и за приготвяне на макаронени изделия.
			IМного подходящо за рецепти, изискващи бавно приготвяне (количества под 1 литър: ориз, сосове, печено, риба) и съдържащи течности (напр. вода, вино, бульон, мляко).
	1 – 4	Топене – размразяване	Много подходящо за размекване на масло, внимателно разтопяване на шоколад, размразяване на малки количества храна.
		Поддържане на храната топла – приготвяне на ризото	Много подходящо за поддържане на температурата на малки порции храна веднага след готвене или за приготвяне на ризото.
Мощност нула	**OFF**	–	Готварският плот е в режим на готовност или е изключен (възможно е да е горещ след готвене, за което сигнализира символът "H").

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Важно:

- **Преди почистване се уверете, че зоните за готвене са изключени и индикаторът за остатъчна топлина ("H") не свети.**
- Не използвайте абразивни гъби или тел, тъй като може да повредите стъклото.
- След всяко използване почиствайте готварския плот (когато изстине), за да отстраните остатъците и петната, дължащи се на останки от храни.
- Повърхност, която не се поддържа достатъчно чиста, може да намали чувствителността на бутоните на контролния панел.
- Захар или храни с високо съдържание на захар могат да повредят готварския плот и трябва да се отстраняват незабавно.
- Солта, захарта и пясъкът могат да надраскат стъклената повърхност.
- Използвайте мека кърпа, попиваща кухненска салфетка или специален почистващ препарат за готварски плотове (спазвайте инструкциите на производителя).
- При разливане на течност върху нагревателна зона съдовете може да започнат да се преместват или да вибрират.
- Подсушавайте добре повърхността на плота след почистването й.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

- Проверете дали има напрежение в захранващата мрежа.
- Ако не сте в състояние да изключите готварския плот след работа, незабавно го изключете от електрическата захранваща мрежа.
- Ако след включване на готварския плот на дисплея се появи буквено-цифров код, постъпете в съответствие с приведената по-долу таблица.

Моля, имайте предвид: Попадането на вода, разлята от съдовете течност или какъвто и да е предмет върху панела за управление на плота може случайно да активира или деактивира функцията за блокиране на панела.

КОД НА ДИСПЛЕЯ	ОПИСАНИЕ	ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ	РЕШЕНИЕ
F0E1	Готварският съд е разпознат, но не е съвместим с желаното действие.	Готварският съд не е добре разположен върху зоната за готвене или не е съвместим с една или няколко зони за готвене.	Натиснете двукратно бутона за Включване/ Изключване, за да изтриете код F0E1 и да възстановите функционалността на зоната за готвене. След това опитайте да използвате готварския съд върху друга зона за готвене или използвайте различен съд.
F0E7	Неправилно свързване на захранващия кабел.	Връзката към електрическата мрежа не е направена, както е описано в раздел "СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА".	Свържете уреда към електрическата мрежа съгласно описанието в раздел "СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА".
F0EA	Готварският плот се изключва поради твърде висока температура.	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока.	Изчакайте плотът да се охлади, преди да го използвате отново.
F0E9	Зоната за готвене се изключва когато температурите са твърде високи.	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока.	Изчакайте зоната за готвене да се охлади, преди да я използвате отново.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Изключете готварския плот от електрическата мрежа. Изчакайте няколко секунди, след което отново включете плота в мрежата. Ако проблемът не изчезне, свържете се със сервизен център и ги информирайте за кода на грешката, изведен на дисплея.		
d E *[когато плотът е изключен]*	Плотът не загрява. Функциите не се включват.	РЕЖИМ DEMO е включен.	Следвайте инструкциите в раздел "ДЕМОНСТРАЦИОНЕН РЕЖИМ" .
напр. 0 → –	Плотът за готвене не позволява активиране на специална функция.	Регулаторът на мощността ограничава нивата на мощност съгласно максималната стойност, зададена за плота.	Вижте раздел "Определяне на мощността".
напр. P → 5 *[Нивото на мощност е по-ниско от зададеното ниво]*	Плотът автоматично задава минимално ниво на мощност, за да е сигурно, че зоната за готвене може да бъде използвана.	Регулаторът на мощността ограничава нивата на мощност съгласно максималната стойност, зададена за плота.	Вижте раздел "Определяне на мощността".

ШУМОВЕ ПО ВРЕМЕ НА РАБОТА

Индукционните плотове могат да издават свистящ или пукащ шум по време на нормална работа. Шумът всъщност идва от съда и зависи от свойствата на неговото дъно (например когато дъното е от няколко слоя от различни материали или е неоднородно).

Шумовете са различни за различните видове съдове и зависят от количеството на храната в тях; те не са признак за неизправност.

СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

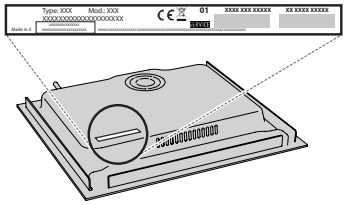
ПРЕДИ ДА СЕ ОБАДИТЕ НА ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ:

1. Проверете дали можете да отстраните сами проблема с помощта на предложенията, дадени в раздела **ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ**.
2. Изключете уреда и го включете отново, за да проверите дали неизправността е отстранена.

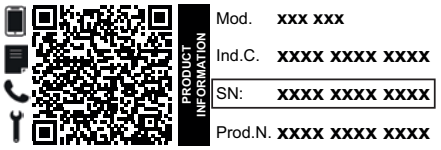
АКО СЛЕД ИЗВЪРШВАНЕ НА ГОРЕПОСОЧЕНИТЕ ПРОВЕРКИ НЕИЗПРАВНОСТТА ВСЕ ОЩЕ НЕ Е ОТСТРАНЕНА, СВЪРЖЕТЕ СЕ С НАЙ-БЛИЗКИЯ ОТДЕЛ ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ.

Когато се свържете с отдела за следпродажбено обслужване, винаги посочвайте:

- кратко описание на неизправността;
- точния тип и модел на уреда;



- сериен номер (номерът след думата SN на табелката с номинални данни, разположена под уреда). Серийният номер е посочен също и в документацията;



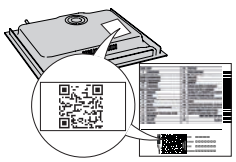
- Вашия пълен адрес;
- Вашия телефонен номер.

Ако се налагат някакви поправки, моля, свържете се с оторизиран отдел за следпродажбено обслужване (за да бъдете сигурни, че ще бъдат използвани оригинални резервни части и поправките ще бъдат извършени правилно).

В случай на монтаж с плътно прилягане се обадете на отдела за следпродажбено обслужване, за да поискате комплект винтове (ако няма).

Правилата, стандартната документация и допълнителна информация за продукта можете да намерите, като:

- Използване на QR кода на вашето устройство;
- Посетите нашия уебсайт **docs.whirlpool.eu/docs;**
- Или като **се свържете с отдела за следпродажбено обслужване** (вж. телефонния номер в гаранционната книжка). Когато се свързвате с отдела за следпродажбено обслужване, моля, посочете кодовете, посочени на идентификационната табелка на вашия продукт.



®/TM/ © 2026 Whirlpool. Произведено по лиценз.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΚΑΙ ΤΗΡΕΙΤΕ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε αυτές τις οδηγίες για την ασφάλεια. Φυλάξτε τις οδηγίες σε κοντινό σημείο για μελλοντική αναφορά.
Αυτές οι οδηγίες και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικές προειδοποιήσεις σχετικά με την ασφάλεια, τις οποίες πρέπει να τηρείτε σε κάθε περίπτωση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τη μη τήρηση αυτών των οδηγιών ασφαλείας, για ακατάλληλη χρήση της συσκευής ή λανθασμένη ρύθμιση των χειριστηρίων.
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΊΗΣΗ: Αν η επιφάνεια της εστίας είναι ραγισμένη, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΊΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε στοιχεία στις επιφάνειες μαγειρέματος.
⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΊΗΣΗ: Είναι επικίνδυνο να μαγειρεύετε με λίπη ή λάδι σε εστία χωρίς επιτήρηση - κίνδυνος πυρκαγιάς. ΠΟΤΕ μην προσπαθείτε να σβήσετε τη φωτιά με νερό: αντίθετα, σβήστε τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τις φλόγες π.χ. με ένα καπάκι ή με μια πυρίμαχη κουβέρτα.
⚠ Μη χρησιμοποιείτε τη μονάδα εστιών ως επιφάνεια εργασίας. Διατηρείται τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, έως ότου όλα τα εξαρτήματα να έχουν κρυώσει εντελώς - κίνδυνος πυρκαγιάς.
⚠ Μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, δεν πρέπει να τοποθετούνται πάνω στην επιφάνεια της μονάδας εστιών, επειδή μπορεί να ζεσταθούν.
⚠ Κρατήστε τα μικρά παιδιά (0-3 ετών) μακριά από η συσκευή. Κρατήστε τα μικρά παιδιά (3-8 ετών) μακριά από η συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης της συσκευής, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Εργασίες καθαρισμού και συντήρησης του χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
⚠ Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της μονάδας εστιών χρησιμοποιώντας το σχετικό διακόπτη και μη βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους.
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να είστε προσεκτικοί, ώστε να αποφεύγετε τυχόν επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς.
⚠ Το φαγητό δεν πρέπει να μείνει μέσα ή πάνω στο προϊόν για περισσότερο από μία ώρα πριν ή μετά το μαγείρεμα.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα απομακρυσμένου ελέγχου.
⚠ Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση καθώς και για παρόμοιες χρήσεις όπως: κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας, αγροκτήματα, από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, bed & breakfast και άλλους χώρους κατοικίας.
⚠ Απαγορεύεται οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίων).
⚠ Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η επαγωγική εστία μπορεί να εκπέμπει τον ήχο όταν κάτι έχει μείνει στον πίνακα ελέγχου. Απενεργοποιήστε την εστία με το κουμπί ON/OFF.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

⚠ Ο χειρισμός και η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνονται από δύο ή περισσότερα άτομα - κίνδυνος τραυματισμού. Χρησιμοποιείτε γάντια προστασίας για να αφαιρέσετε τη συσκευασία και να κάνετε την εγκατάσταση - κίνδυνος κοψίματος.
⚠ Η εγκατάσταση, συμπεριλαμβανομένης της παροχής νερού (εάν υπάρχει), τις ηλεκτρικές συνδέσεις και τις επισκευές, πρέπει να πραγματοποιούνται από τεχνικά εξειδικευμένο προσωπικό. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το χώρο εγκατάστασης. Μετά από την αποσυσκευασία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά σε αυτήν κατά τη μεταφορά. Εάν παρουσιαστεί κάποιο πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το πλησιέστερο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. Μετά την εγκατάσταση, τα υλικά συσκευασίας (πλαστικά, φελιζόλ, κ.λπ.) πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά - κίνδυνος ασφυξίας. Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την ηλεκτρική τροφοδοσία πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Κατά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας από τη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας. Ενεργοποιήστε τη συσκευή μόνο εφόσον ολοκληρωθεί η εγκατάσταση.
⚠ Εκτελέστε όλες τις εργασίες κοπής πριν τοποθετήσετε το φούρνο στο έπιπλο και αφαιρέστε όλα τα ροκανίδια και τα πριονίδια.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

⚠ Πρέπει να είναι δυνατή η αποσύνδεση της συσκευής από την ηλεκτρική τροφοδοσία με αφαίρεση του φις εάν η πρίζα είναι προσβάσιμη ή με χρήση του πολυπολικού διακόπτη που έχει εγκατασταθεί πριν από την πρίζα σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα ηλεκτρικής ασφάλειας

και η συσκευή πρέπει να διαθέτει γείωση με βάση τα εθνικά πρότυπα ασφαλείας.
⚠ Μη χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης (μπαλαντέζες), πολύπριζα ή προσαρμογείς. Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είστε βρεγμένος ή με γυμνά πόδια. Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή εάν έχει φθαρεί το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις, εάν δεν λειτουργεί κανονικά, εάν έχει πέσει ή εάν έχει υποστεί άλλη ζημιά.
⚠ Δεν επιτρέπεται η εγκατάσταση με βύσμα καλωδίου τροφοδοσίας, εκτός εάν το προϊόν είναι ήδη εξοπλισμένο με αυτό που παρέχεται από τον Κατασκευαστή.
⚠ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο τεχνικής υποστήριξης ή άλλα καταρτισμένα άτομα, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή και αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο τροφοδοσίας Ποτέ μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
⚠ Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά ή διαβρωτικά προϊόντα, καθαριστικά με βάση τη χλωρίνη ή συρμάτινα σφουγγαράκια.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Τα υλικά της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σύμβολο της ανακύκλωσης ♻.
Συνεπώς, τα διάφορα υλικά συσκευασίας πρέπει να απορρίπτονται υπεύθυνα και με πλήρη συμμόρφωση των κανονισμών των τοπικών αρχών που διέπουν την απόρριψη απορριμμάτων.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά. Απορρίψτε σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς περί απόρριψης των απορριμμάτων. Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση των ηλεκτρικών οικιακών συσκευών, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία συλλογής οικιακών αποβλήτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν. Αυτή η συσκευή επισημαίνεται σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ, Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) και με τους κανονισμούς 2013 για τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (όπως τροποποιήθηκε). Εξασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, θα βοηθήσετε στην αποτροπή των πιθανά βλαβερών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Το σύμβολο στο προϊόν ή στα συνοδευτικά έντυπα υποδεικνύει ότι πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόρριμμα αλλά πρέπει να μεταφέρετε στο κατάλληλο κέντρο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρονικού και ηλεκτρικού εξοπλισμού.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Αξιοποιήστε στο έπακρο την υπολειπόμενη θερμότητα της ζεστής εστίας σβήνοντάς την μερικά λεπτά πριν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.
Η βάση της κατσαρόλας ή του τηγανιού πρέπει να καλύπτει εντελώς τη ζεστή εστία. Ένα μικρότερο δοχείο από την εστία προκαλεί άσκοπη απώλεια ενεργειας.
Σκεπάζετε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια σας κατά το μαγείρεμα με καπάκια σφιχτής εφαρμογής και χρησιμοποιείτε όσο λιγότερο νερό μπορείτε. Το μαγείρεμα χωρίς καπάκι αυξάνει σε μεγάλο βαθμό την κατανάλωση ενέργειας.
Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδη βάση.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

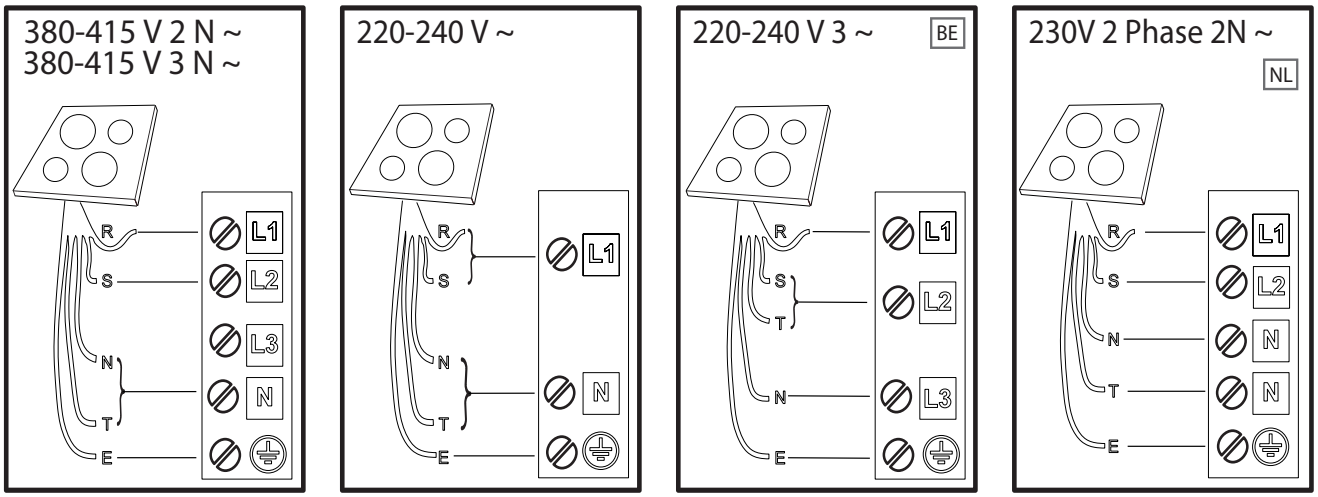
Η συσκευή αυτή πληροί τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του Ευρωπαϊκού κανονισμού 66/2014 και τον οικολογικό σχεδιασμό για σχετικά με την ενέργεια προϊόντα και ενεργειακές πληροφορίες (Τροποποίηση) (EE Exit) Κανονισμοί 2019, σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-2
Οι πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργία χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας της συσκευής σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826 βρίσκονται στον ακόλουθο σύνδεσμο: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Τα άτομα με βηματοδότη ή παρόμοια ιατρική συσκευή θα πρέπει να προσέχουν όταν στέκονται κοντά σε αυτή την επαγωγική εστία ενώ είναι ενεργοποιημένη. Το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο μπορεί να επηρεάσει τον βηματοδότη ή παρόμοια συσκευή. Συμβουλευτείτε το γιατρό σας ή τον κατασκευαστή του βηματοδότη ή παρόμοιας ιατρικής συσκευής για πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αποτελέσματά της με τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία της επαγωγικής εστίας.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην τροφοδοσία ρεύματος, πρέπει να γίνει η ηλεκτρική σύνδεση.
Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξειδικευμένο προσωπικό που γνωρίζει τους τρέχοντες κανονισμούς ασφαλείας και εγκατάστασης. Συγκεκριμένα, η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τους κανονισμούς της τοπικής εταιρείας παροχής ηλεκτρικής ενέργειας.
Βεβαιωθείτε ότι η τάση που καθορίζεται στην πινακίδα στοιχείων στο κάτω μέρος της συσκευής είναι η ίδια με την οικιακή.
Οι κανονισμοί απαιτούν τη γείωση της συσκευής: χρησιμοποιήστε καλώδια (συμπεριλαμβανομένου του καλωδίου γείωσης) κατάλληλου μεγέθους μόνο.



R black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

T blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

⏚ = **E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

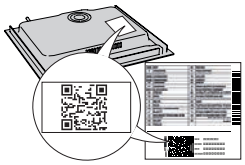
N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL

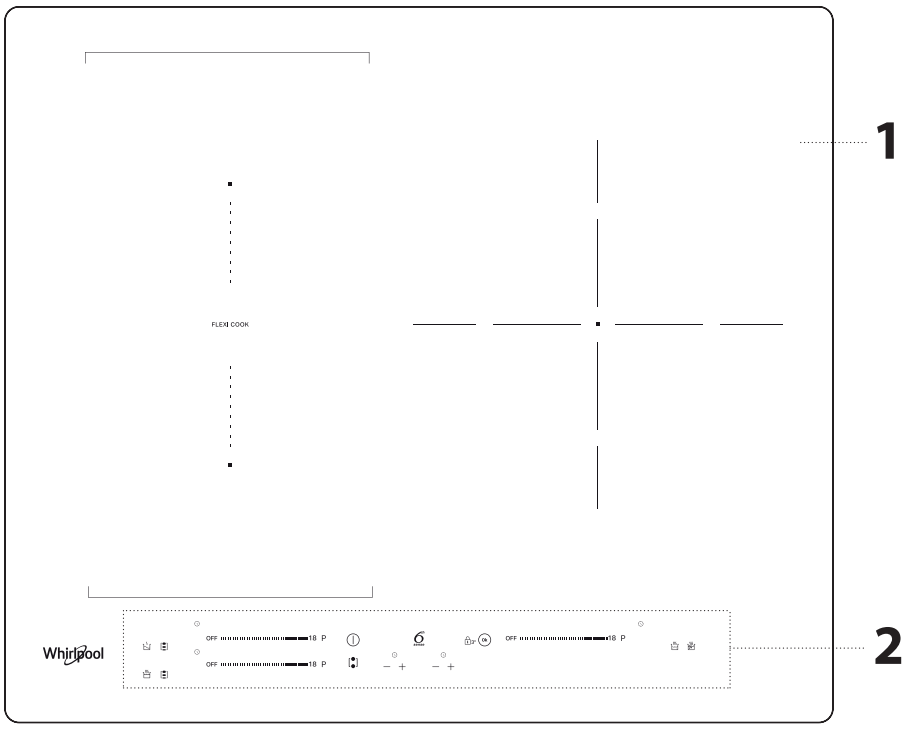
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα **www.register10.eu.**

Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

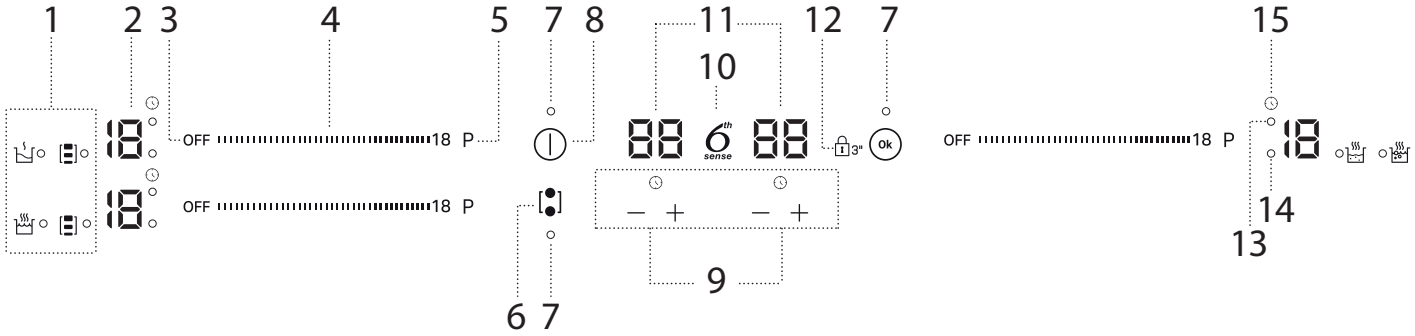


ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Μονάδα εστιών
2. Πίνακας ελέγχου

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. Σύμβολα/ενεργοποίηση ειδικών λειτουργιών
2. Επιλεγμένο επίπεδο μαγειρέματος
3. Κουμπί απενεργοποίησης εστίας
4. Πληκτρολόγιο κύλισης
5. Κουμπί γρήγορης θέρμανσης (Booster)
6. Κουμπί FLEXI COOK
7. Ενδεικτική λυχνία – ενεργή λειτουργία
8. Κουμπί Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης
9. Χρονοδιακόπτης
10. Κουμπί 6th Sense
11. Ένδειξη χρόνους ψησίματο
12. OK/Κουμπί κλειδώματος πλήκτρων – 3 δευτερόλεπτα
13. Ένδειξη ενεργού χρονοδιακόπτη
14. Ένδειξη επιλογής ζώνης
15. Σύμβολο ένδειξης χρονοδιακόπτη

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες και τηγάνια από σιδηρομαγνητικό υλικό κατάλληλο για επαγωγικές εστίες. Για να προσδιορίσετε αν μια κατσαρόλα είναι κατάλληλη, ελέγξτε αν έχει το σύμβολο (συνήθως είναι τυπωμένο στην κάτω επιφάνεια). Ένας μαγνήτης μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να ελεγχθεί αν η βάση του μαγειρικού σκεύους είναι μαγνητική.

ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΣΚΕΥΗ	ΥΛΙΚΟ	ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ
Συνιστώμενα μαγειρικά σκεύη 	Η βάση είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα με σχέδιο σάντουιτς, χάλυβα με σμάλτο, χυτοσίδηρο.	Εξασφαλίζει βέλτιστη απόδοση, θερμαίνεται γρήγορα και διανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα.
Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη 	Η βάση δεν είναι πλήρως σιδηρομαγνητική (ο μαγνήτης κολλάει μόνο σε μέρος της βάσης του μαγειρικού σκεύους).	Μόνο η σιδηρομαγνητική περιοχή θερμαίνεται. Ως αποτέλεσμα, μπορεί να θερμανθεί λιγότερο γρήγορα και η θερμότητα μπορεί να κατανεμηθεί λιγότερο ομοιόμορφα.
Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη 	Η σιδηρομαγνητική βάση περιέχει περιοχές με αλουμίνιο ή έχει μια εσοχή στο κέντρο.	Η σιδηρομαγνητική περιοχή είναι μικρότερη από την πραγματική περιοχή της βάσης του μαγειρικού σκεύους. Ως αποτέλεσμα, μπορεί να παρέχεται λιγότερη ισχύς και τα μαγειρικά σκεύη μπορεί να μην θερμαίνονται επαρκώς. Τα μαγειρικά σκεύη ενδέχεται να μην ανιχνεύονται.
Ακατάλληλο	Κανονικός λεπτός χάλυβας, γυαλί, πηλός, χαλκός, αλουμίνιο και άλλα μη σιδηρομαγνητικά υλικά, μαγειρικά σκεύη με πόδια από καουτσούκ	Τα μαγειρικά σκεύη δεν ανιχνεύονται και δεν θερμαίνονται.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όλα τα μαγειρικά σκεύη πρέπει να έχουν επίπεδη βάση. Ελέγχετε περιοδικά τη βάση για τυχόν σημάδια στρέβλωσης, καθώς ορισμένα μαγειρικά σκεύη μπορεί να υποστούν παραμόρφωση λόγω της υψηλής θερμότητας.
Η χρήση μαγειρικών σκευών που δεν ταιριάζουν με τα συνιστώμενα μεγέθη και ιδιότητες μπορεί να επηρεάσει σημαντικά την απόδοση μαγειρέματος και να προκαλέσει μη ικανοποιητικά αποτελέσματα.

ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΕΙΣ ΓΙΑ ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ/ΤΗΓΑΝΙΑ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΕΠΑΓΩΓΗ

Η χρήση πλακών προσαρμογέα επηρεάζει την απόδοση και συνεπώς αυξάνει τον χρόνο που απαιτείται για τη θέρμανση του νερού ή των τροφίμων.

Βεβαιωθείτε ότι η σιδηρομαγνητική διάμετρος της βάσης του μαγειρικού σκεύους ευθυγραμμίζεται τόσο με τη διάμετρο της πλάκας προσαρμογέα όσο και με τη διάμετρο της ζώνης μαγειρέματος. Εάν αυτές οι μετρήσεις δεν ταιριάζουν, μπορεί να μειωθεί σημαντικά η αποδοτικότητα και η απόδοση. Αν δεν ακολουθήσετε αυτές τις οδηγίες, μπορεί να δημιουργηθεί θερμότητα που δεν μεταφέρεται αποτελεσματικά στο σκεύος ή το τηγάνι, με αποτέλεσμα να μαυρίσει η πλάκα και η εστία.

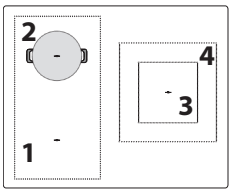
ΑΔΕΙΕΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ ΚΑΙ ΤΗΓΑΝΙΑ

Η εστία είναι εξοπλισμένη με ένα εσωτερικό σύστημα ασφαλείας που ενεργοποιεί τη λειτουργία "Αυτόματη απενεργοποίηση" όταν ανιχνεύεται πολύ υψηλή θερμοκρασία. Δεν συνιστάται η χρήση άδειων κατσαρολών και τηγανιών με λεπτή βάση, αλλά, αν χρησιμοποιηθούν, η θερμοκρασία μπορεί να αυξηθεί ταχύτερα από το χρόνο που απαιτείται για την έγκαιρη ενεργοποίηση της "Αυτόματης απενεργοποίησης", με κίνδυνο να καταστραφεί το σκεύος ή η επιφάνεια της εστίας. Εάν συμβεί αυτό, μην αγγίζετε το τηγάνι ή την επιφάνεια της εστίας. Περιμένετε να κρυώσουν όλα τα εξαρτήματα. Εάν εμφανιστεί οποιοδήποτε μήνυμα σφάλματος, καλέστε το κέντρο σέρβις.

ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΜΕΓΕΘΟΣ ΒΑΣΗΣ ΤΗΓΑΝΙΟΥ/ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΖΩΝΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για να διασφαλίσετε τη σωστή λειτουργία της εστίας, χρησιμοποιήστε κατσαρόλες με κατάλληλη διάμετρο βάσης για κάθε ζώνη (ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα). Παρακαλείστε να σημειώσετε ότι οι κατασκευαστές μαγειρικών σκευών συχνά παρέχουν το μέγεθος της ανώτερης διαμέτρου του μαγειρικού σκεύους και όχι της διαμέτρου βάσης.
Για να διασφαλίσετε ότι η εστία λειτουργεί με την αναμενόμενη απόδοση, χρησιμοποιείτε πάντα μια ζώνη μαγειρέματος με μέγεθος που αντιστοιχεί στο μέγεθος του σιδηρομαγνήτη της βάσης των μαγειρικών σκευών.
Κεντράρετε το τηγάνι/κατσαρόλα σωστά στη ζώνη μαγειρέματος που χρησιμοποιείται. Συνιστάται να μην χρησιμοποιείτε σκεύη μεγαλύτερα από το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος.

ΧΡΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ ΑΝΑ ΖΩΝΗ



Ζώνη	Κατάλληλο σχήμα μαγειρικών σκευών	Κατάλληλο σιδηρομαγνητικό βάση (cm)
1 ή 2	Στρογγυλό ή τετράγωνο	15
3 (εσωτερική)	Στρογγυλό	10
4 (εξωτερική)	Στρογγυλό	24
1+2 (FLEXI COOK)	Οβάλ ή ορθογώνιο	Κοντή πλευρά 16-21 Μακριά πλευρά 24 - 38

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

POWER MANAGEMENT (ΡΥΘΜΙΣΗ ΙΣΧΥΟΣ)

Κατά την αγορά, η εστία είναι ρυθμισμένη στη μέγιστη δυνατή ισχύ. Κάντε τη ρύθμιση ανάλογα με τα όρια του ηλεκτρικού συστήματος στο σπίτι σας, όπως περιγράφεται στην επόμενη παράγραφο.

Σημείωση: Ανάλογα με την ισχύ που επιλέχθηκε για την εστία, ορισμένα από τα επίπεδα ισχύος και οι λειτουργίες της ζώνης μαγειρέματος (π.χ. βρασμός ή γρήγορη επαναθέρμανση) θα μπορούσαν να περιοριστούν αυτόματα, προκειμένου να αποφευχθεί η υπέρβαση του επιλεγμένου ορίου.

Για να ρυθμίσετε την ισχύ της εστίας:

Μόλις συνδέσετε τη συσκευή στο κεντρικό δίκτυο τροφοδοσίας ρεύματος, μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος εντός 60 δευτερολέπτων.
Πατήστε το εντελώς δεξιό κουμπί του χρονοδιακόπτη "+" για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο "PL".
Πατήστε το κουμπί 3" (ok).
Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+" και "–" για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος.
Τα διαθέσιμα επίπεδα ισχύος είναι: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Επιβεβαιώστε πιέζοντας το 3" (ok).

Το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος παραμένει στη μνήμη ακόμη και αν διακοπεί η τροφοδοσία ρεύματος.
Για να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος, αποσυνδέστε τη συσκευή από το κεντρικό δίκτυο τροφοδοσίας για τουλάχιστον 60 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια επανασυνδέστε την και επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

Αν κατά τη διαδικασία ρύθμισης παρουσιαστεί πρόβλημα, το σύμβολο "EE" εμφανίζεται στην οθόνη και ακούγεται ένας ήχος μπιπ. Αν συμβεί αυτό, επαναλάβετε την ίδια διαδικασία.
Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΗΧΗΤΙΚΟΥ ΣΗΜΑΤΟΣ

Για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα:
- Συνδέστε την εστία στην παροχή ρεύματος;
- Περιμένετε την ακολουθία ενεργοποίησης;
- Πατήστε το κουμπί "P" του πρώτου πληκτρολογίου κύλισης επάνω αριστερά για 5 δευτερόλεπτα.

Οι ρυθμισμένοι συναγερμοί παραμένουν ενεργοί.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ (επαναθέρμανση απενεργοποιημένη, δείτε την ενότητα "Αντιμετωπιση προβλημάτων")

Για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία επίδειξης:
- Συνδέστε την εστία στην παροχή ρεύματος;
- Περιμένετε την ακολουθία ενεργοποίησης;
- Μέσα στο πρώτο λεπτό, πατήστε το κουμπί γρήγορης θέρμανσης "P" του κάτω αριστερού πληκτρολογίου για 5 δευτερόλεπτα (όπως φαίνεται παρακάτω).
- Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "DE".



ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

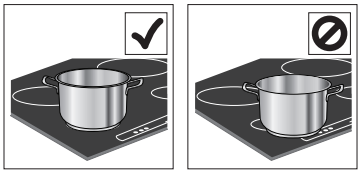
ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

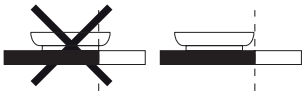
Για την ενεργοποίηση της μονάδας εστιών, πατήστε το κουμπί ισχύος για περίπου 1 δευτερόλεπτο. Για την απενεργοποίηση της μονάδας εστιών, πατήστε ξανά το ίδιο κουμπί και όλες οι εστίες θα απενεργοποιηθούν.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ

Μην καλύπτετε τα σύμβολα του πίνακα ελέγχου με την κατσαρόλα.

Σημείωση: Στις ζώνες μαγειρέματος κοντά στον πίνακα ελέγχου, συνιστάται να διατηρείτε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια μέσα στα σημάδια (υπολογίζοντας την κάτω επιφάνεια και το άνω άκρο, δεδομένου ότι το τελευταίο συνήθως είναι πιο φαρδύ).
Αυτό εμποδίζει την υπερθέρμανση της επιφάνειας αφής. Όταν μαγειρεύετε στο γκριλ ή τηγανίζετε, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε τις πίσω ζώνες μαγειρέματος, όταν αυτό είναι δυνατό.





ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΕΣΤΙΩΝ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΗ ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΙΣΧΥΟΣ

OFF 18 **P**

Για να ενεργοποιήσετε τις εστίες:

Μετακινήστε το δάχτυλό σας οριζόντια στο πληκτρολόγιο κύλισης (SLIDER) της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος για να το ενεργοποιήσετε και να ρυθμίσετε την ισχύ ρεύματος. Το επίπεδο θα εμφανίζεται σε αντιστοιχία με την περιοχή, μαζί με την ενδεικτική λυχνία που αναγνωρίζει την ενεργή ζώνη μαγειρέματος. Το κουμπί "P" μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επιλογή της λειτουργίας γρήγορης θέρμανσης (Booster).

Για να απενεργοποιήσετε τις εστίες:

Επιλέξτε το κουμπί "OFF" στην αρχή του πληκτρολογίου αφής με κύλιση.

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Για να κλειδώστε τις ρυθμίσεις ώστε να προληφθεί τυχόν τυχαία ενεργοποίησή τους, κρατήστε πατημένο το κουμπί OK/κλείδωμα για 3 δευτερόλεπτα. Ένας ήχος μπιπ και μια προειδοποιητική λυχνία πάνω από το σύμβολο υποδεικνύουν ότι η λειτουργία ενεργοποιήθηκε. Ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος, εκτός από το πλήκτρο απενεργοποίησης (⏻). Για να ξεκλειδώσετε τους διακόπτες, επαναλάβετε τη διαδικασία ενεργοποίησης.

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Υπάρχουν δύο χρονοδιακόπτες - ο ένας ελέγχει τις εστίες την αριστερή πλευρά και ο άλλος τις εστίες στη δεξιά πλευρά.

Για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη:

Πιέστε το κουμπί "+" ή "–" για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο στην εστία που θα χρησιμοποιήσετε. Θα ανάψει μια ενδεικτική λυχνία σε αντιστοιχία με το ειδικό σύμβολο. Μόλις περάσει ο επιλεγμένος χρόνος, θα ακουστεί ένας ήχος μπιπ και η εστία θα σβήσει αυτόματα.
Ο χρόνος μπορεί να αλλάξει σε οποιαδήποτε στιγμή και μπορούν να ενεργοποιηθούν ταυτόχρονα αρκετοί χρονοδιακόπτες.
Στην περίπτωση που ενεργοποιούνται ταυτόχρονα 2 χρονοδιακόπτες στην ίδια πλευρά της εστίας, η "Ένδειξη επιλογής ζώνης" αναβοσβήνει και ο σχετικός χρόνος μαγειρέματος που επιλέγεται εμφανίζεται στην κεντρική οθόνη.

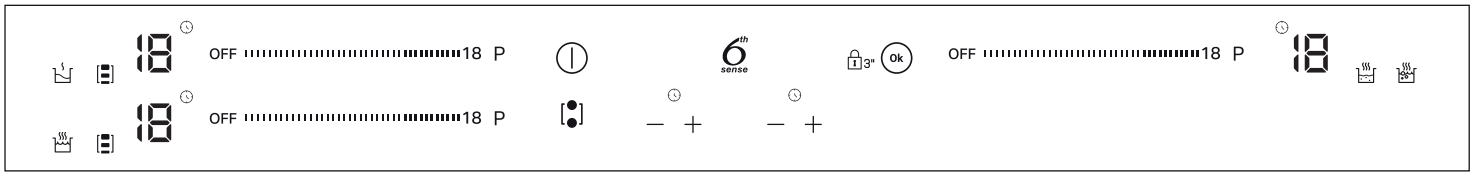
Για να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη:

Πιέστε τα κουμπιά "+" και "–" μαζί έως ότου απενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης.

ΕΝΔΕΙΞΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αυτή η λυχνία LED (όταν είναι αναμμένη) υποδεικνύει ότι ο χρονοδιακόπτης έχει ρυθμιστεί για τη ζώνη μαγειρέματος.

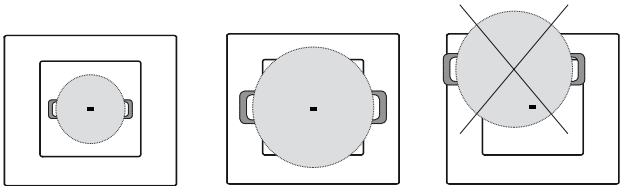
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



ΕΠΕΚΤΑΣΙΜΗ ΖΩΝΗ (ΔΙΠΛΗ ΖΩΝΗ)

Ανάλογα με τη διάμετρο του σκεύους, η ζώνη προσαρμόζεται αυτόματα, ανάβοντας μόνο ένα μέρος της (εσωτερική ζώνη) ή ολόκληρη (εξωτερική ζώνη). Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στον πίνακα ελάχιστης διαμέτρου.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Τοποθετήστε την κατσαρόλα και βεβαιωθείτε ότι το κέντρο της αντιστοιχεί στο κέντρο της εστίας μαγειρέματος που χρησιμοποιείτε (όπως φαίνεται παρακάτω).

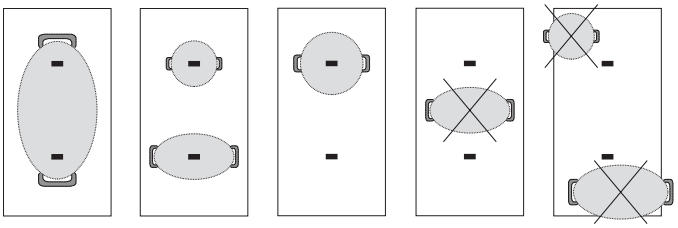


FLEXI COOK

Επιλέγοντας το κουμπί "FLEXI COOK", μπορείτε να συνδυάσετε δύο ζώνες μαγειρέματος και να τις χρησιμοποιήσετε με την ίδια ισχύ καλύπτοντας ολόκληρη την επιφάνεια με μια μεγάλη κατσαρόλα ή μερικώς με μια στρογγυλή/οβάλ κατσαρόλα.
Η λειτουργία παραμένει πάντα ενεργοποιημένη on και, όταν χρησιμοποιείται μόνο μία κατσαρόλα, μπορεί να μετακινηθεί σε ολόκληρη την περιοχή. Σε αυτή την περίπτωση, και τα δύο αριστερά πληκτρολόγια κύλισης μπορούν να χρησιμοποιηθούν ανεξάρτητα.

Ιδανική λειτουργία για το μαγείρεμα με οβάλ ή παραλληλόγραμμες κατσαρόλες ή με βάσεις τηγανιών.
Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πατήστε το κουμπί "FLEXI COOK".
ΣΗΜ. Κατά τη χρήση αυτής της λειτουργίας δεν είναι δυνατή η επιλογή ειδικών λειτουργιών.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Τοποθετήστε τις κατσαρόλες στο κέντρο της εστίας μαγειρέματος ώστε να καλύπτουν τουλάχιστον ένα από τα σημεία αναφοράς (όπως φαίνεται παρακάτω).



6TH SENSE

Το κουμπί "6th Sense" ενεργοποιεί τις ειδικές λειτουργίες.
Τοποθετήστε την κατσαρόλα στη θέση της και επιλέξτε την εστία μαγειρέματος. Πιέστε το κουμπί "6th Sense". Η οθόνη της επιλεγμένης περιοχής θα εμφανίσει το "A".
Η ένδειξη για την ειδική λειτουργία θα ανάψει.
Η λειτουργία ενεργοποιείται μόλις πατηθεί το κουμπ για επιβεβαίωση.

Για να απενεργοποιήσετε την ειδική λειτουργία και να επιστρέψετε στη χειροκίνητη λειτουργία, πατήστε "OFF".
Το επίπεδο ισχύος κατά τη χρήση ειδικών λειτουργιών είναι προκαθορισμένο από την εστία και δεν μπορεί να τροποποιηθεί.

ΛΙΩΣΙΜΟ

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει να φτάσει το φαγητό στην ιδανική θερμοκρασία για λιώσιμο και να διατηρηθεί αυτή η κατάσταση του φαγητού χωρίς να υπάρχει κίνδυνος να καεί.
Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική προκειμένου να μην επηρεαστούν ευαίσθητα τρόφιμα όπως η σοκολάτα και τα αποτρέπει από το να κολλήσουν στην κατσαρόλα.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να διατηρήσετε το φαγητό στην ιδανική θερμοκρασία, συνήθως μετά το ψήσιμο ή όταν θέλετε να μειώσετε τα υγρά πολύ αργά.
Ιδανική για το σερβίρισμα φαγητών στην ιδανική θερμοκρασία.

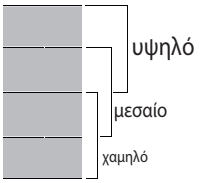
ΣΙΓΟΒΡΑΣΙΜΟ

Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για να διατηρήσετε θερμοκρασία για σιγοβράσιμο, επιτρέποντας έτσι το μαγείρεμα του φαγητού για μεγάλο διάστημα χωρίς κίνδυνο να καεί.
Ιδανική για συνταγές που απαιτούν μεγάλη διάρκεια ψησίματος (ρύζι, σάλτσες, ψητά) με υγρά.

ΒΡΑΣΙΜΟ

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το νερό να φτάσει σε βρασμό και να συνεχίζει να βράζει με χαμηλή κατανάλωση ενέργειας.
Περίπου 2 λίτρα νερού (κατά προτίμηση σε θερμοκρασία δωματίου) πρέπει να τοποθετούνται στο ταψί.
Σε όλες τις περιπτώσεις, συμβουλεύουμε τους χρήστες να παρακολουθούν από κοντά το νερό που βράζει και να ελέγχουν συνεχώς το νερό που απομένει.
Εάν τα δοχεία είναι μεγάλα και η ποσότητα νερού είναι μεγαλύτερη από 2 λίτρα, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε ένα καπάκι για να βελτιστοποιήσετε τον χρόνο βρασμού.

CHEF CONTROL



Αυτή η λειτουργία χωρίζει την flexible zone σε τρεις περιοχές (βλ. εικόνα) και ενεργοποιεί μια προκαθορισμένη ρύθμιση ισχύος. Σας επιτρέπει να μετακινήσετε την κατσαρόλα από τη μία ζώνη στην άλλη, έτσι ώστε να συνεχίσετε το μαγείρεμα σε διαφορετικές θερμοκρασίες.

ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

H ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ

Εάν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη "H", αυτό σημαίνει ότι η εστία είναι ακόμη ζεστή. Η ενδεικτική λυχνία ανάβει ακόμη και αν η ζώνη δεν είναι ενεργοποιημένη, αλλά έχει θερμανθεί λόγω της χρήσης των παρακείμενων εστιών ή επειδή έχει τοποθετηθεί ένα ζεστό δοχείο.
Όταν κρυώσει η εστία μαγειρέματος, το γράμμα "H" εξαφανίζεται.

U ΛΑΝΘΑΣΜΕΝΗ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ Η ΑΠΟΥΣΙΑ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ

Αυτό το σύμβολο εμφανίζεται αν η κατσαρόλα δεν είναι κατάλληλη για επαγωγικό μαγείρεμα, εάν δεν είναι τοποθετημένη σωστά ή δεν είναι κατάλληλου μεγέθους για την επιλεγμένη εστία. Εάν εντός 30 δευτερολέπτων δεν ανιχνευτεί σκεύος, η μονάδα εστιών σβήνει.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Το τραπέζι μαγειρικής προσφέρει ένα παράδειγμα του τύπου μαγειρέματος για κάθε επίπεδο ισχύος. Η πραγματική ισχύς που παρέχεται σε κάθε επίπεδο ισχύος εξαρτάται από τη διάσταση της ζώνης μαγειρέματος.

ΕΠΙΠΕΔΟ ΙΣΧΥΣ		**ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**	**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ** (βάσει της εμπειρίας και της μεθόδου μαγειρέματος)
Μέγιστη ισχύς	**P**	Γρήγορο ζέσταμα/Booster	Ιδανικό για γρήγορη αύξηση της θερμοκρασία του φαγητού για βράσιμο (για νερό) ή για γρήγορη θέρμανση υγρών μαγειρέματος.
	14 – 18	Τηγάνισμα – βράσιμο	Ιδανικό για ροδοκοκκίνισμα, έναρξη μαγειρέματος, τηγάνισμα, κατεψυγμένα προϊόντα, γρήγορο βράσιμο υγρών.
		Ρόδισμα – τηγάνισμα – βράσιμο – ψήσιμο	Ιδανικό για σοτάρισμα, διατήρηση βρασμού, μαγείρεμα και γκριλ.
	10 – 14	Ρόδισμα – μαγείρεμα – σιγοβράσιμο – τηγάνισμα – ψήσιμο	Ιδανικό για σοτάρισμα, διατήρηση απαλού βρασμού, μαγείρεμα και γκριλ, και για προθέρμανση αξεσουάρ.
		Μαγείρεμα – μαγείρ. σε κατσαρόλα – σοτάρισμα – γκριλ – μαγείρεμα κρεμώδες	Ιδανικό για μαγείρ. σε κατσαρ., διατήρηση απαλού βρασμού, μαγείρεμα και γκριλ (για μεγαλύτερα διαστήματα).
	5 – 9	Μαγείρεμα – σιγοβράσιμο, συμπύκνωση – κρεμοποίηση	Ιδανικό για αργό μαγείρ. συνταγών (ρύζι, σάλτσες, ψητό, ψάρι) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα) και συμπύκνωση υγρών σε ζυμαρικά.
			Ιδανικό για συνταγές αργού ψησίματος (ποσότητες κάτω του 1 λίτρου: ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρι) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα).
	1 – 4	Λιώσιμο – απόψυξη	Ιδανικό για μαλάκωμα βουτύρου, απαλό λιώσιμο σοκολάτας, απόψυξη μικρών πακέτων.
		Διατήρηση θερμό – κρεμώδες ριζότο	Ιδανική ρύθμιση για διατήρηση ζεστών μικρών μερίδων φαγητού που μόλις μαγειρέψατε ή για διατήρηση ζεστών σκευών σερβιρίσματος και ανακάτεμα ριζότο.
Μηδενική ισχύς	**OFF**	–	Μονάδα εστιών σε κατάσταση αναμονής ή απενεργοποίησης (πιθανή υπολειπόμενη θερμότητα τέλους μαγειρέματος, που υποδεικνύεται με ένα "H").

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

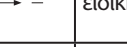
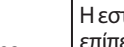
Σημαντικό:

- **Πριν από τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι οι εστίες είναι σβηστές και ότι η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ("H") δεν εμφανίζεται πλέον.**
- Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά καθαριστικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια γιατί μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο γυαλί.
- Μετά τη χρήση, καθαρίστε τη μονάδα εστιών (όταν κρυώσει), ώστε να απομακρυνθούν υπολείμματα τροφίμων και κηλίδες.
- Μια επιφάνεια που δεν είναι επαρκώς καθαρή μπορεί να μειώσει την ευαισθησία των κουμπιών του πίνακα ελέγχου.
- Η ζάχαρη ή τα φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα προκαλούν φθορά στη μονάδα εστιών και πρέπει να καθαρίζονται αμέσως.
- Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια του γυαλιού.
- Χρησιμοποιείτε μαλακό πανί, χαρτί κουζίνας ή ειδικά προϊόντα για τον καθαρισμό της μονάδας (ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή).
- Οι διαρροές υγρών στις εστίες μπορεί να προκαλέσει τη μετακίνηση ή τον κραδασμό των σκευών.
- Σκουπίστε καλά την επιφάνεια της μονάδας μετά τον καθαρισμό.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν διακοπές στην παροχή.
- Εάν δεν μπορείτε να σβήσετε τη μονάδα εστιών μετά τη χρήση της, αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Εάν μετά την ενεργοποίηση της μονάδας, στην οθόνη εμφανίζονται αλφαριθμητικοί κωδικοί, ακολουθήστε τις οδηγίες του παρακάτω πίνακα.

Σημείωση: Η λειτουργία κλειδώματος του πίνακα ελέγχου μπορεί να ενεργοποιηθεί ή να απενεργοποιηθεί ακούσια, σε περίπτωση ύπαρξης νερού, υπερχείλισης υγρού από τα σκεύη ή τοποθέτησης αντικειμένων πάνω στο κουμπί.

ΚΩΔΙΚΟΣ ΟΘΟΝΗΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΗ
F0E1	Τα μαγειρικά σκεύη εντοπίζονται αλλά δεν είναι συμβατά με την απαιτούμενη λειτουργία.	Τα μαγειρικά σκεύη δεν είναι καλά τοποθετημένα στη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι συμβατά με μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος.	Πατήστε δύο φορές το κουμπί Ενεργοποίησης/ Απενεργοποίησης (On/Off) για να αφαιρέσετε τον κωδικό F0E1 και να επαναφέρετε τις λειτουργίες της ζώνης μαγειρέματος. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με διαφορετικές ζώνες μαγειρέματος ή χρησιμοποιήστε διαφορετικά μαγειρικά σκεύη.
F0E7	Λανθασμένη σύνδεση καλωδίου ρεύματος.	Η σύνδεση παροχής ρεύματος δεν είναι ακριβώς όπως υποδεικνύεται στην παράγραφο "ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ".	Ρυθμίστε τη σύνδεση παροχής ρεύματος σύμφωνα με την παράγραφο "ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ".
F0EA	Ο πίνακας διακοπτών σβήνει λόγω πολύ υψηλής θερμοκρασίας.	Πολύ υψηλή εσωτερική θερμοκρασία στα ηλεκτρονικά εξαρτήματα.	Περιμένετε να κρυώσει η εστία πριν την ξαναχρησιμοποιήσετε.
F0E9	Η επιφάνεια μαγειρέματος απενεργοποιείται όταν οι θερμοκρασίες είναι πολύ υψηλές.	Πολύ υψηλή εσωτερική θερμοκρασία στα ηλεκτρονικά εξαρτήματα.	Πριν χρησιμοποιήσετε πάλι την επιφάνεια μαγειρέματος, περιμένετε να κρυώσει.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Αποσυνδέστε τη μονάδα εστιών από την παροχή τάσης. Περιμένετε μερικά δευτερ και μετά συνδέστε τη μονάδα εστιών στην τροφοδοσία ρεύματος. Αν το πρόβλημα παραμένει, καλέστε το κέντρο σέρβις και αναφέρετε τον κωδ. σφάλματος που εμφανίζεται στην οθόνη.		
d E *[όταν η εστία είναι απενεργοποιημένη]*	Η εστία δεν ενεργοποιεί τη θέρμανση. Οι λειτουργίες δεν ενεργοποιούνται.	"ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ" ενεργοποιημενη.	Ακολουθήστε τις οδηγίες στην παράγραφο "ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ".
π.χ. 	Η εστία δεν επιτρέπει την ενεργοποίηση ειδικής λειτουργίας.	Ο ρυθμιστής ισχύος περιορίζει τα επίπεδα ισχύος σύμφωνα με τη μέγιστη τιμή που έχει οριστεί για την εστία.	Δείτε την παράγραφο "Ρυθμιση ισχυος".
π.χ.  *[Επίπεδο ισχύος χαμηλότερο από το ζητούμενο επίπεδο]*	Η εστία ρυθμίζει αυτόματα ένα ελάχιστο επίπεδο ισχύος για να εξασφαλίσει τη χρήση της ζώνης μαγειρέματος.	Ο ρυθμιστής ισχύος περιορίζει τα επίπεδα ισχύος σύμφωνα με τη μέγιστη τιμή που έχει οριστεί για την εστία.	Δείτε την παράγραφο "Ρυθμιση ισχυος".

ΗΧΟΙ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Οι επαγωγικές εστίες σφυρίζουν ή τρίζουν κατά την κανονική λειτουργία τους. Αυτοί οι θόρυβοι στην ουσία προέρχονται από τα σκεύη μαγειρέματος και συνδέονται με τα χαρακτηριστικά της βάσης των σκευών (π.χ. όταν οι βάσεις είναι κατασκευασμένες από διαφορετικές στρώσεις υλικού ή δεν είναι ομαλές).

Αυτοί οι θόρυβοι μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τον τύπο του σκεύους που χρησιμοποιείται και την ποσότητα φαγητού που περιέχει και δεν αποτελούν ένδειξη κάποιου σφάλματος.

ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

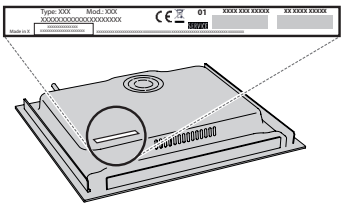
ΠΡΙΝ ΚΑΛΕΣΕΤΕ ΤΟ ΣΕΡΒΙΣ:

1. Επιχειρήστε να επιλύσετε μόνοι σας το πρόβλημα με τη βοήθεια των συστάσεων που παρέχονται στον **ΟΔΗΓΟ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΒΛΑΒΩΝ**.
2. Σβήστε και ανάψτε ξανά τη συσκευή για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.

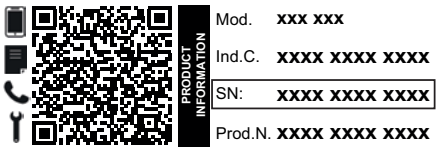
ΕΑΝ Η ΒΛΑΒΗ ΕΞΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΝΑ ΕΜΦΑΝΙΖΕΤΑΙ ΜΕΤΑ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΕΛΕΓΧΟΥΣ, ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΤΕ ΜΕ ΤΟ ΠΛΗΣΙΕΣΤΕΡΟ ΣΕΡΒΙΣ.

Όταν επικοινωνείτε με την Εξυπηρέτηση πελατών, αναφέρετε πάντα:

- Μια σύντομη περιγραφή της βλάβης;
- Τον τύπο και το ακριβές μοντέλο της συσκευής;



- τον σειριακό αριθμό (αριθμός μετά τη λέξη SN στην πινακίδα που βρίσκεται κάτω από τη συσκευή). Ο σειριακός αριθμός αναφέρεται επίσης στην τεκμηρίωση;



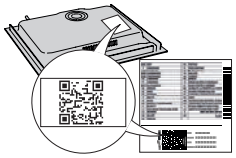
- την πλήρη διεύθυνσή σας
- τον αριθμό τηλεφώνου σας.

Εάν απαιτείται επισκευή, απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών (για να διασφαλιστεί η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και η σωστή επισκευή).

Στην περίπτωση εντοιχισμένης εγκατάστασης, καλέστε το σέρβις για να ζητήσετε το κιτ βιδών συναρμολόγησης (αν δεν διαθέσιμη),

Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:

- Χρήση του κωδικού QR στη συσκευή σας;
- Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας **docs.whirlpool.eu/docs;**
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (Βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.



®/TM/ © 2026 Whirlpool. Παράγεται κατόπιν αδείας.

Whirlpool

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 uhensigtsmæssig 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 grydedetektoren.

⚠ 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. Hold børn væk fra installationsområdet. 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 fuldendt.

⚠ 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, renovationsselskabet 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.

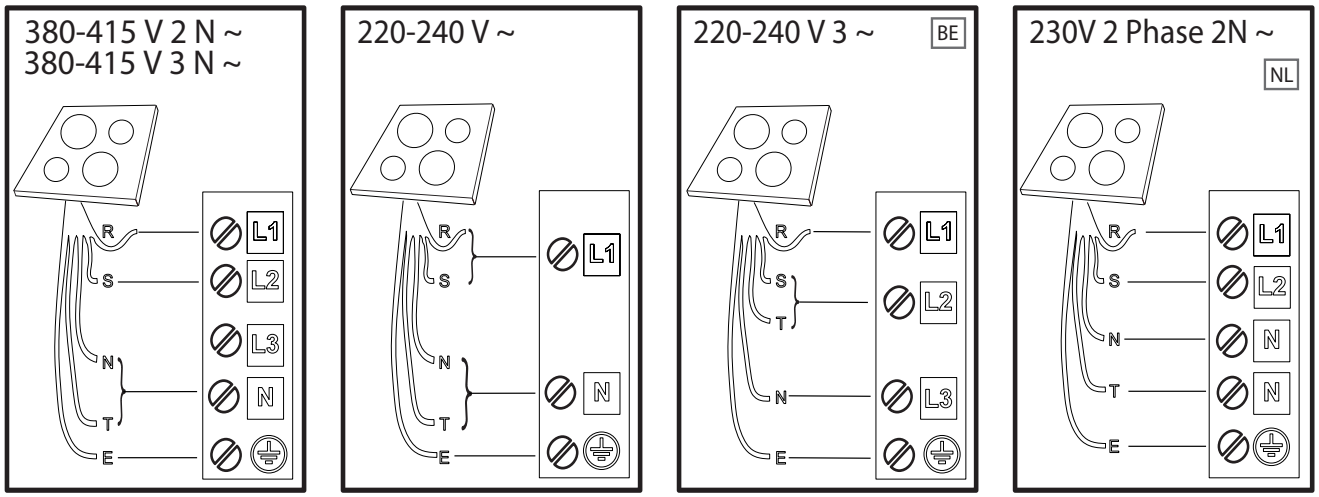
Oplysningerne om apparatets lavenergitilstand i overensstemmelse med forordning (EU) 2023/826 kan findes i følgende link: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

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 pacemakeren 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 (inklusiv jordisolering) i den korrekte størrelse.



R black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

T blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blått (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

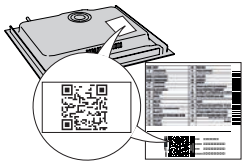
⏚=E yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blått-mavi-gorm- blár

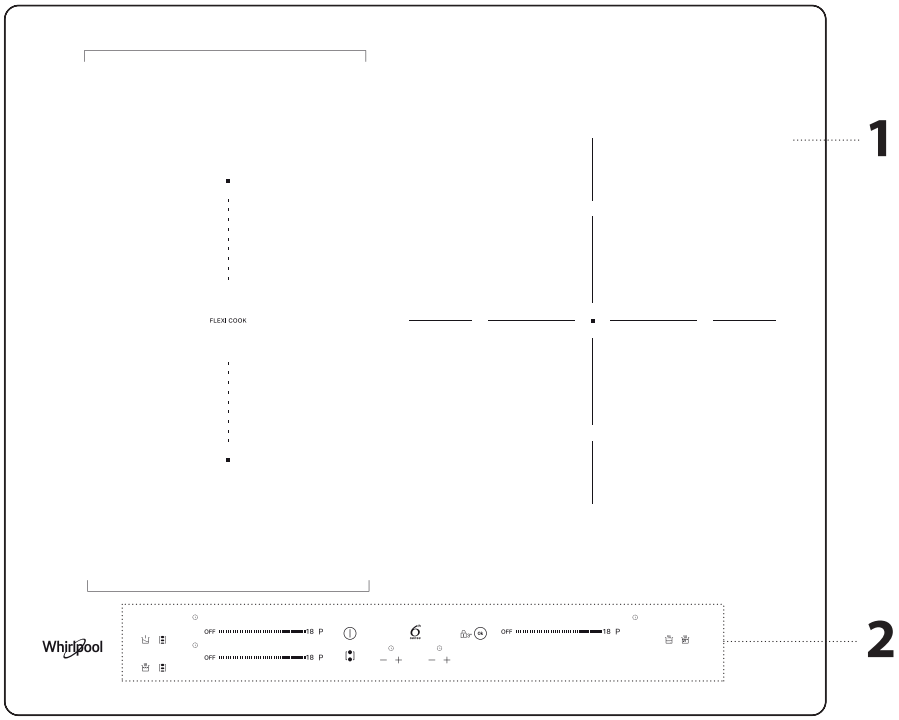
TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT
Registrér venligst dit produkt på **www.register10.eu,** for at modtage en mere komplet assistance.

Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT, FOR AT INDHENTE FLERE OPLYSNINGER

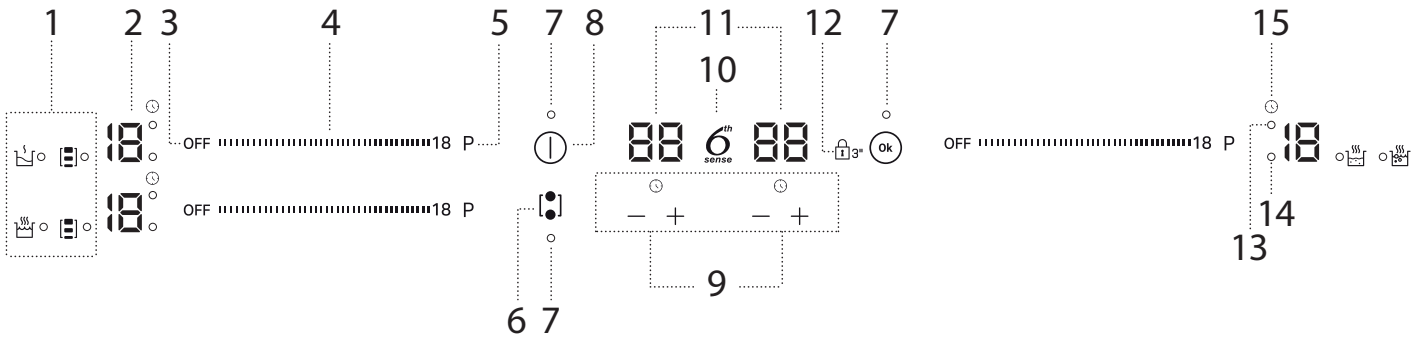


PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kogesektion
2. Betjeningspanel

BETJENINGSPANEL



1. Specialfunktionernes symboler/aktivering
2. Valgt tilberedningsniveau
3. Kogezonens slukkeknap
4. Rulletastatur
5. Knappen Fast heating (lynopvarmning) - Booster
6. Knappen FLEXI COOK
7. Kontrollampe – aktiv funktion
8. On/Off-tast
9. Minutur
10. Knappen 6th Sense
11. Tilberedningsvarighedens indikator
12. Knappen OK/Tastelås – 3 sekunder
13. Indikatoren aktivt minutur
14. Zonevalgsindikator
15. Minuturets indikatorsymbol

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 gummifødder	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

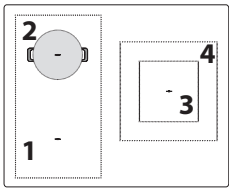
Brug af adapterplader påvirker effektiviteten og øger derfor den tid, det tager at opvarme vand eller mad. Sørg for, at kogegrejets ferromagnetiske diameter flugter med både adapterpladens og kogezonens diameter. Hvis disse mål ikke stemmer overens, kan effektiviteten og ydeevnen blive betydeligt nedsat. 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.

PASSENDE 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 bunddiameteren.
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	15
3 (indre)	Rund	10
4 (ydre)	Rund	24
1+2 (FLEXI COOK)	Oval eller rektangulær	Kort side 16-21 Lang side 24 - 38

FØRSTEGANGSBRUG

POWER MANAGEMENT (INDSTILLING AF EFFEKT)

Kogesektionen er fabriksindstillet til den maksimale effekt. Justér indstillingen i funktion af begrænsningerne for el-systemet i dit hjem, som beskrevet i det efterfølgende 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 genopvarmning), for at forebygge, at den valgte grænse overskrides.

Sådan indstilles kogesektionens effekt:

Når man har forbundet anordningen til ledningsnettet kan effektniveauet indstilles indenfor 60 sekunder.
Tryk på minuturets knap "+" længst til højre i mindst 5 sekunder. Symbolet "PL" vil blive vist op skærmen.
Tryk på knappen .
Brug knapperne "+" og "–" til at markere det ønskede effektniveau.
Disponible effektniveauer: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Bekræft ved at trykke på .

Det valgte effektniveau opretholdes i hukommelsen, også selvom strømforsyningen afbrydes.
Træk apparatets stik ud af stikkontakten i mindst 60 sekunder og sæt det herefter i igen og gentag de ovenstående trin, for at ændre effektniveauet.

Hvis der opstår en fejl under indstillingssekvensen vil symbolet "EE" blive vist, og der lyder et bip. Gentag handlingen hvis dette sker.
Kontakt serviceafdelingen hvis fejlen varer ved.

TÆNDING/SLUKNING AF DET AKUSTISKE SIGNAL

Til tænding/slukning af det akustiske signal:
- Forbind kogesektionen til strømforsyningen;
- Vent på tændingssekvensen;
- Tryk på knappen "P" foroven til venstre på det første rulletastatur i mindst 5 sekunder.

De eventuelle alarmindstillinger vil forblive aktive.

DEMOFUNKTION (inaktiveret genopvarmning, se afsnittet om "Fejlfinding")

Tænding og slukning af demofunktionen:
- Forbind kogesektionen til strømforsyningen;
- Vent på tændingssekvensen;
- Tryk, inden for et minut, på knappen "P" (lynopvarmning) forneden på det venstre tastatur i 5 sekunder (som vist herunder).
- På displayet vises "DE".



DAGLIG BRUG

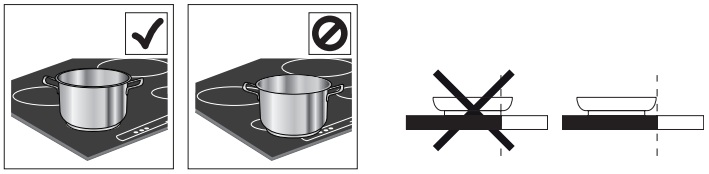
TÆNDING OG SLUKNING AF KOGESEKTIONEN

Tryk i cirka 1 sekund på effektknappen, for at tænde for kogesektionen. Tryk igen på den samme knap, for at slukke for kogesektionen, og alle kogezonerne vil blive inaktiverede.

PLACERING

Sørg for ikke at dække betjeningspanelets symboler med gryden.

Bemærk:I kogezonen, i nærheden af betjeningspanelet, bør gryderne og panderne holdes indenfor afmærkningerne (tag højde både for pandernes bund og øvre kant, som har tendens til at være større).
Dette modvirker overdreven opvarmning af berøringspanelet. Anvend venligst de bagerste kogezoner under grilning eller stegning, hvis dette er muligt.



AKTIVERING/INAKTIVERING AF KOGEZONER OG JUSTERING AF EFFEKTNIVEAUERNE

OFF ..... 18 P

Aktivering af kogezonerne:

Flyt fingeren vandret hen over rulletastaturet (SLIDER) på kogezone, for at aktivere det og indstille effekten. Niveauet vil blive vist på linje med området, sammen med kontrollampen, som identificerer den tændte kogezone. Knappen "P" kan anvendes til at vælge funktionen hurtig opvarmning (Booster).

Inaktivering af kogezonerne:

Vælg slukkeknappen "OFF" i starten af skydeberøringsskærmen.

LÅSNING AF TASTATURET

Tryk og hold knappen OK/Tastelås trykket i 3 sekunder, for at låse indstillingerne og forebygge tænding ved et uheld. Et bip og en advarselslampe over symbolet angiver at funktionen er aktiveret. Betjeningspanelet er låst med undtagelse af slukningsfunktionen(⏻). For at deaktivere børnesikringen gentages aktiveringsproceduren.

MINUTUR

Der er to minuture - det ene kontrollerer kogezonerne i venstre side, og det andet kontrollerer kogezonerne i højre side.

Aktivering af minuturet:

Tryk på knappen "+" eller "–" for at indstille det ønskede tidsrum på den anvendte kogezone. Der aktiveres en kontrollampe på linje med det specifikke symbol. Når tiden er gået, lyder der et bip, og kogezonen slukker automatisk. Tidsindstillingen kan ændres når som helst og man kan aktivere flere minuture på samme tid.
I tilfælde af at to timere på samme side af kogesektionen aktiveres samtidigt, blinker "Zonevalgsindikator", og den relative kogetid, der er valgt, vises på det centrale display.

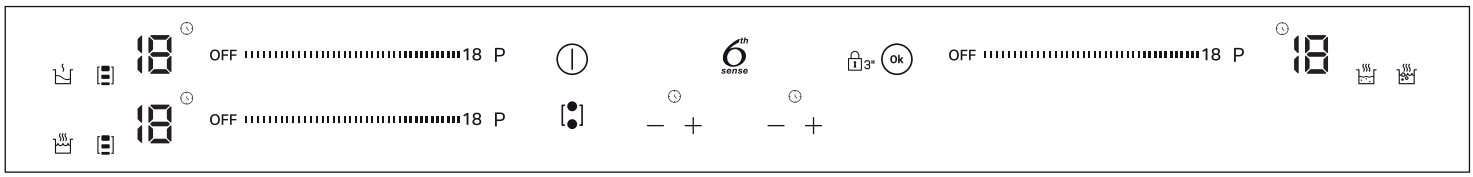
Inaktivering af minuturet:

Tryk på knapperne "+"og "–" indtil minuturet er inaktiveret.

MINUTURETS INDIKATOR

Denne lysdiode angiver (når den er tændt), at minuturet er blevet indstillet for kogezonen.

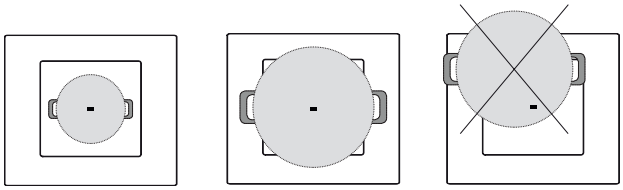
FUNKTIONER

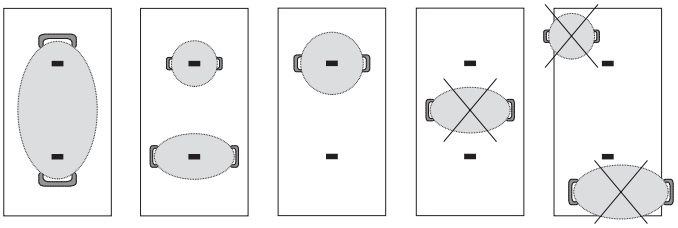


UDVIDELIG ZONE (DOBBELZONE)

Zonen tilpasser sig automatisk efter kogegrejets diameter og tænder delvist (indre zone) eller helt (ydre zone).
Indhent yderligere oplysninger om minimumsdiameter i den relevante tabel.

VIGTIGT: Anbring gryden og kontrollér, at dens midte svarer til midten af den anvendte kogezone (som vist herunder).





FLEXI COOK

Man kan kombinere to kogezoner ved at markere knappen "FLEXI COOK" og anvende dem ved den samme effekt til en stor gryde, som dækker hele fladen, eller til en rund/oval gryde, som dækker en del af fladen.
Funktionen forbliver altid tændt og kan flyttes over hele området, når der kun anvendes én gryde. I dette tilfælde kan begge de venstre rulletastaturer anvendes uden forskel.
Ideel til tilberedning med ovale eller rektangulære gryder eller med gryderister.
Funktionen kan afbrydes, ved at man trykker på knappen "FLEXI COOK".
N.B. Specielle funktioner kan ikke vælges når denne funktion anvendes.

VIGTIGT: Stil gryderne midt på kogezonen, så de dækker mindst et af referencepunkterne (som vist herunder).

6TH SENSE

Knappen "6th Sense" aktiverer specialfunktionerne.
Placér gryden i den rette position og vælg kogezonen.
Tryk på knappen "6th Sense". Det valgte områdes display viser "A".
Indikatoren til specialfunktioner vil tænde.
Funktionen aktiveres når knappen er blevet trykket for at bekræfte.
Tryk på "OFF", for at inaktivere specialfunktionen og vende tilbage til den manuelle tilstand.
Effektniveauet for specialfunktionerne er forudindstillet af kogesektionen og kan ikke ændres.

SMELTNING

Denne funktion giver mulighed for at bringe maden op på den ideelle temperatur til smeltning og for at opretholde madens tilstand, uden risiko for at den brænder på.
Denne metode er ideel da den ikke beskadiger sarte fødevarer, så som chokolade, og forebygger at de klæber fast på gryden.

HOLD VARM

Denne funktion giver dig mulighed for at holde madens ideelle temperatur, sædvanligvis efter at have fuldført tilberedningen, eller hvis safterne skal koges meget langsomt ind.
Ideel til servering af fødevarer ved den perfekte temperatur.

SIMREN

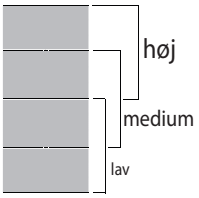
Denne funktion er ideel til at holde maden simrende, så den kan stå i lang tid, uden risiko for at den brænder på.
Ideel til opskrifter, der kræver lang tilberedning (ris, saucer, stege) med letflydende saucer.

KOGNING

Denne funktion tillader at bring vand i kog og holde det kogende, med et lavere energiforbrug.
Omkring 2 liter vand (helst ved rumtemperatur) bør placeres i panden.

Under alle omstændigheder bør brugeren altid overvåge det kogende vand og jævnligt kontrollere mængden af tilbageværende vand.
Hvis gryderne er store, og vandmængden er større end 2 liter, anbefales det at bruge et låg, for at optimere kogetiden.

CHEF CONTROL



Den fleksible zone er opdelt i tre kogezoner (se figuren) som aktiveres med en forindstillet effekt (høj, medium eller lav) afhængigt af grydens/pandens placering: Flyt gryden/panden hen over overfladen, for at fortsætte tilberedningen ved en anden temperatur, uden at skulle indvirke på betjeningsanordningerne.

INDIKATORER

H RESTVARME

Hvis der vises et "H" på displayet, er kogezonen stadig varm. Indikatoren tænder også selvom zonen endnu ikke er blevet aktiveret, men er blevet varm på grund af brugen af de tilstødende zoner, eller fordi en varm gryde er blevet sat herpå.
Når kogezonen er kølet af, forsvinder bogstavet "H".

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 kogezonen.

TILBEREDNINGSTABEL

Tilberedningstabellen giver et eksempel på tilberedningstypen for hvert effektniveau. Den faktiske leverede effekt af hvert effektniveau, afhænger af dimensionen på kogezonen.

EFFEKTINDSTILLING		TILBEREDNINGSTYPE	ANVENDELSE (angivelsen afhænger af erfaring og tilberedningsvaner)
Maksimal indstilling	**P**	Hurtig opvarmning/Booster	Ideel til hurtig opvarmning af madens temperatur, til hurtigkogning (for vand) eller til hurtig opvarmning af tilberedningsvæsker.
	14 – 18	Stegning – kogning	Ideel til bruning, start på tilberedning, stegning af dybfrosne produkter, hurtigt at bringe væsker i kog.
		Bruning, svitsning, kogning, grilning	Ideel til sautering, holde i livligt kog, tilberedning og grilning.
	10 – 14	Bruning, stegning, stuvning, svitsning, grilning	Ideel til sautering, holde i lavt kog, tilberedning og grilning samt til forvarmning af tilbehør.
		Tilberedning, stuvning, sautering, grilning, tilberedning indtil cremet	Ideel til stuvning, holde i lavt kog, tilberedning og grilning (i længere tid).
	5 – 9	Tilberedning, simren, gøre tykkere, gøre cremet	Ideel til opskrifter, som kræver lang tid (ris, sauces, stege, fisk) med væsker (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk), og til at gøre pastaen cremet.
			Ideel til opskrifter, som kræver lang tid (mængder på under 1 liter: ris, sovse, steg, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, suppe, mælk).
	1 – 4	Smeltning, optøning	Ideel til blødgøring af smør, blid smeltning af chokolade, optøning af små mængder.
		Varmholdning af mad, risotto tilberedning	Ideel til at holde små netop tilberedte portioner mad varme eller holde temperaturen på små portionsanretninger samt til at røre risotto sammen med anden ingrediens.
Ingen varme	**OFF**	–	Kogesektionen er i standby eller slukket (mulig restvarme efter tilberedningen, vises med H).

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Vigtigt:

- **Før rengøringen påbegyndes, skal det kontrolleres, at der er slukket for kogezonerne, og at restvarmeindikatoren ("H") 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.
- Sukker eller andre madvarer med et højt sukkerindhold kan beskadige kogesektionen og skal fjernes med det samme.
- 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 kogezonerne kan medføre at gryderne flytter sig eller vibrerer.
- Tør omhyggeligt kogesektionen af efter rengøring.

FEJLFINDING

- Kontrollér, at der ikke er strømafbrydelse.
- Hvis der ikke kan slukkes for kogesektionen efter brug, skal stikket straks tages 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 tasterne, kan eventuelt aktivere eller inaktivere betjeningspanelets låsning.

DISPLAYKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAGER	LØSNING
F0E1	Køkkenudstyr er registreret, men det er ikke kompatibelt med den forespurgte operation.	Køkkenudstyret er ikke godt placeret i kogezonen, eller det er ikke kompatibelt med en eller flere kogezoner.	Tryk to gange på On/Off-knappen for at fjerne F0E1-koden og genoprette funktionaliteten af kogezonen. Prøv derefter at bruge køkkenudstyret med en anden kogezone eller brug andet køkkenudstyr.
F0E7	Forkert netledningstilslutning.	Strømforsyningens tilslutning er ikke nøjagtigt som angivet i afsnittet "TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN".	Justér strømforsyningens tilslutning i henhold til 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	Kogezonerne slukker, når temperaturerne er for høje.	Temperaturen i de indre elektroniske komponenter er for høj.	Vent indtil kogeområdet er kølet af, før det bruges igen.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Fjern strømforsyningen til kogesektionen. Vent et par sekunder og slut herefter kogesektionens strømforsyning til igen. Kontakt servicecenteret og angiv fejlkoden, der vises på display, hvis problemet varer ved.		
d E *[når kogesektionen er slukket]*	Kogesektionen tænder ikke for opvarmningen. Funktionerne starter ikke.	DEMOTILSTAND er slået til.	Følg anvisningerne i afsnittet "DEMOTILSTAND".
f.eks. 0 → –	Kogesektionen tillader ikke aktivering af en specialfunktion.	Effektregulatoren begrænser effektniveauet i overensstemmelse med den maksimale værdi, der er indstillet for kogesektionen.	Se afsnittet "Indstilling af effekt".
f.eks. P → 5 *[Lavere effektniveau end det påkrævede niveau]*	Kogesektionen indstiller automatisk en minimumseffektniveau, for at sikre at kogezonen kan bruges.	Effektregulatoren begrænser effektniveauet i overensstemmelse med den maksimale værdi, der er indstillet for kogesektionen.	Se afsnittet "Indstilling af effekt".

LYDE UNDER BRUG

Kogesektioner kan producere støj under normal brug.
Under fasen hvor kogesektinen registrerer gryden lyder der et klik, mens der kan lyde en hvæsen eller knitren under tilberedningen. Hvæsen og knitren stammer reelt fra gryderne og skabes af bunden af den anvendte grydes specifikke egenskaber (for eksempel hvis bunden består af flere lag af materialer eller hvis den er ujævn).
Disse lyde ændres afhængigt af det anvendte kogegrej, samt mængden af fødevarer heri, og er ikke et tegn på en defekt.

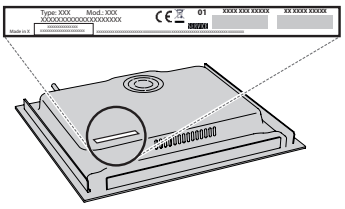
KUNDESERVICE

FØR SERVICEAFDELINGEN KONTAKTES:

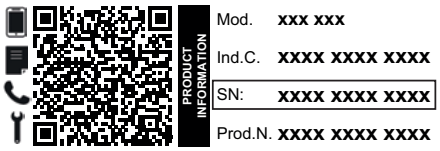
1. Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i afsnittet **FEJLFINDING**.
2. Sluk og tænd igen for apparatet, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

KONTAKT DEN NÆRMESTE SERVICEAFDELING, HVIS FEJLEN STADIG FOREKOMMER EFTER DE OVENSTÅENDE KONTROLLER.

Når man kontakter vores kundeservice, skal man altid formidle:
- En kort beskrivelse af fejlen.
- Apparatets type og model;



- serienummeret (nummeret efter SN på typepladen, er placeret under apparatet). Serienummeret er også angivet i dokumentationen;

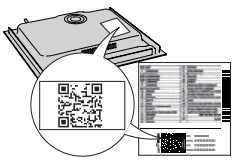


- Din fulde adresse.
- Telefonnummer.

Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, kontaktes et autoriseret servicecenter (som garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation).

Kontakt serviceafdelingen, for at bestille kittet med skruer i tilfælde af flugtende installation (hvis ikke til stede).

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:
- Bruge QR-koden på dit apparat;
- Besøge vores website **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/ © 2026 Whirlpool. Produceret på license.

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 unnlatelse 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 sanseevne 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 grytedetektoren.
⚠ 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 tilkopling av vann (hvis dette er aktuelt), elektrisk tilkopling og reparasjoner må utføres av kvalifiserte teknikere. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen av delene til apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i 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 strømnettet 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 damprengjøringsutstyr - 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.

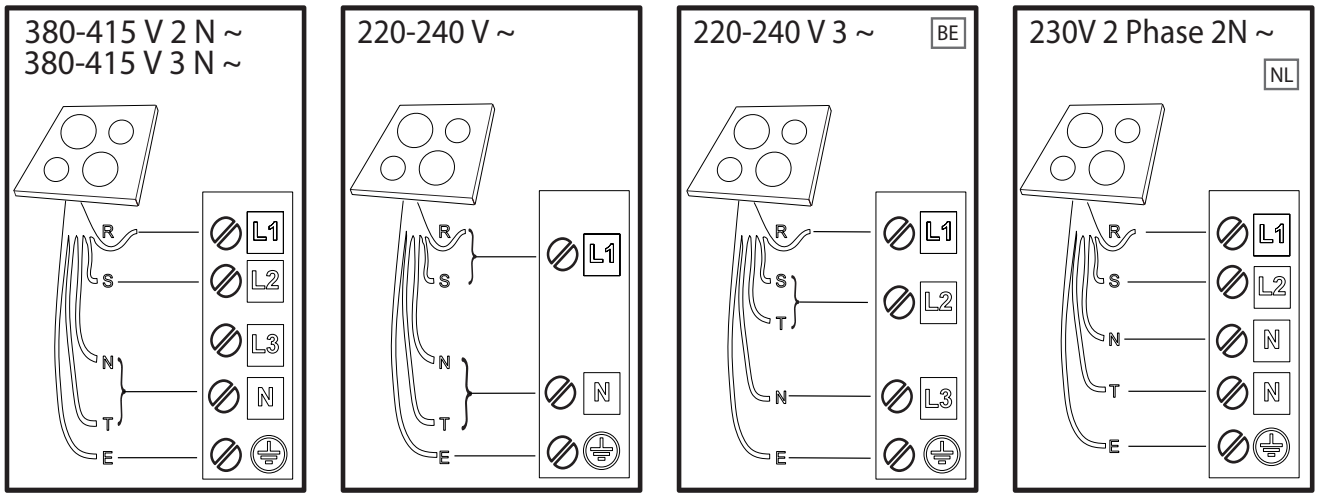
Informasjon knyttet til modus med lav effekt for apparatet i henhold til Forskrift (EU) 2023/826 vil du finne på lenken nedenfor: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

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

Elektriske tilkoblinger 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, som befinner seg på bunnen av apparatet, er den samme som spenningen i hjemmet.
Det er påbudt å jorde apparatet: 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-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

T blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blått (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

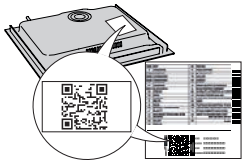
⏚=E yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blått-mavi-gorm- blár

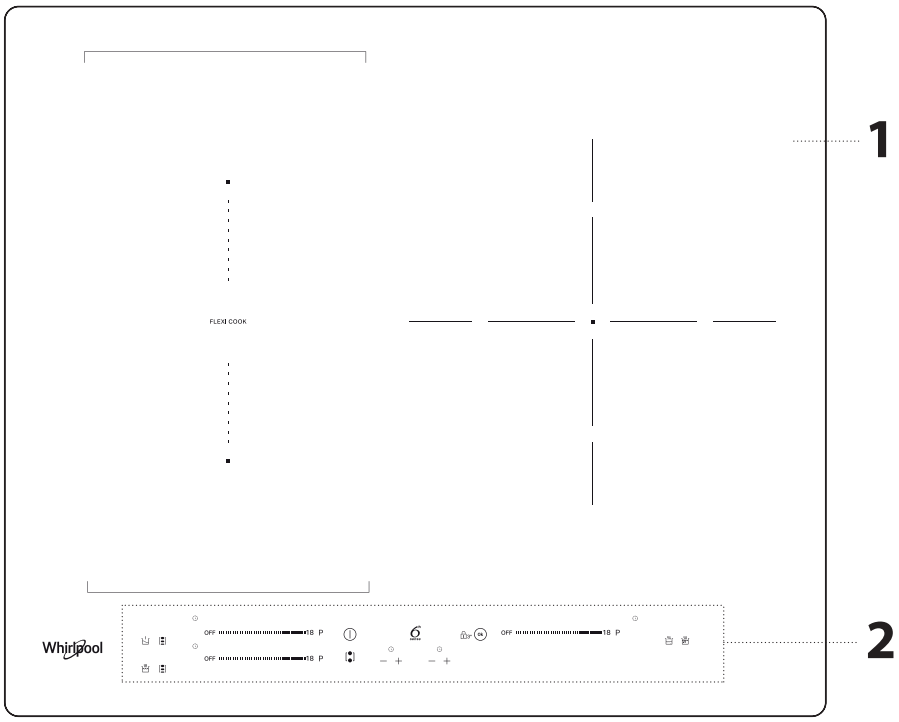
MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT
For å motta en mer fullstendig assistanse, vennligst registrer produktet ditt på **www.register10.eu .**

Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

VENNLIGST SKANNER QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON

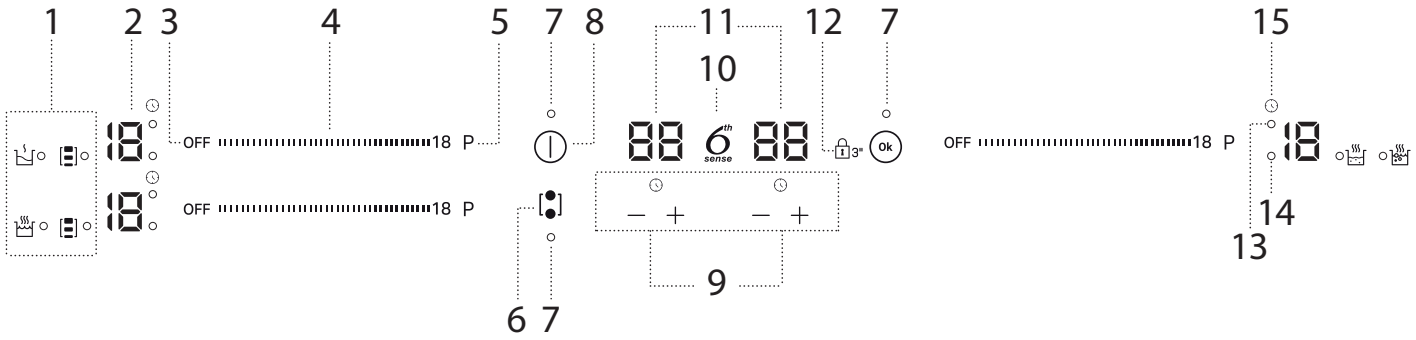


PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kokeoverflate
2. Kontrollpanel

BETJENINGSPANEL



1. Symbol/aktivering av spesialfunksjoner
2. Valgt varmenivå
3. Knapp for avslåing av kokesonen
4. Scroll tastatur
5. Knapp for hurtig oppvarming (Booster)
6. Knapp FLEXI COOK
7. Indikatorlampe – aktiv funksjon
8. På/Av-knappp
9. Timer
10. Knapp 6th Sense
11. Indikator for tilberedningstid
12. OK/Tastsperreknapp – 3 sekunder
13. Indikator for aktiv timer
14. Sonevalgindikator
15. Symbol til indikator for timer

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 områder med 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

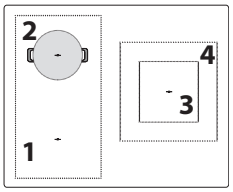
Bruk av adapterplater påvirker effektiviteten og øker derfor tiden det tar å varme opp vann eller mat. Sørg for at den jernmagnetiske diameteren på kokekarets bunn er på linje med både diameteren på adapterens plate og diameteren på kokesonen. Hvis disse målingene ikke stemmer overens, kan dette redusere 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 før "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	15
3 (indre)	Rund	10
4 (ytre)	Rund	24
1+2 (FLEXI COOK)	Oval eller rektangulær	Kort side 16-21 Lang side 24 - 38

FØRSTE GANGS BRUK

POWER MANAGEMENT (EFFEKTINNSTILLING)

Når du kjøper platetoppen er den innstilt på maksimal effekt. Juster innstillingene i overensstemmelse med begrensningene i det elektriske systemet i hjemmet ditt slik det er beskrevet i avsnittet nedenfor.

N.B: 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.

For å stille inn platetoppens effektnivå:

Når du har koplet apparatet til hovedstrømforsyningen, kan du stille inn effektnivået i løpet av 60 sekunder.
Trykk på knappen til den fjerne høyre timeren "+" i minst 5 sekund. På skjermen vil "PL" symbolet vises.
Trykk på knappen.
Bruk "+"og "–" knappene for å velge ønsket effektnivå.
Effektnivåene som er tilgjengelige er: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7,2 kW.
Bekreft ved å trykke .

Effektnivået som er valgt vil bli værende i minnet selv om strømforsyningen opphører.
For å endre effektnivå, må apparatet koples fra hovedstrømforsyningen i minst 60 sekund, sett deretter støpselet inn i kontakten igjen og gjenta trinnene ovenfor.

Dersom det oppstår en feil i løpet av innstillingssekvensen, vil "EE" symbolet fremkomme, og du vil høre et pip. Gjenta operasjonen hvis dette skjer.
Hvis feilen vedvarer, ta kontakt med Ettersalgsservicen.

AKUSTISK SIGNAL PÅ/AV

For å slå det akustiske signalet på/av:
- Koble kokeflaten til strømnettet;
- Vent på sekvensen for påslåing;
- Trykk på "P" knappen til det første skyvetastaturet øverst til venstre i 5 sekund.

Enhver innstilt alarm vil forbli værende aktiv

DEMO MODUS (oppvarmingen er deaktivert, se avsnittet vedr. "Problemløsning")

For å slå demo modus på og av:
- Koble kokeflaten til strømnettet;
- Vent på sekvensen for påslåing;
- I løpet av det første minuttet, trykk på knappen for hurtig oppvarming "P" på tastaturet nederst til venstre i 5 sekund (slik det vises nedenfor).
- "DE" vil vises på display.



DAGLIG BRUK

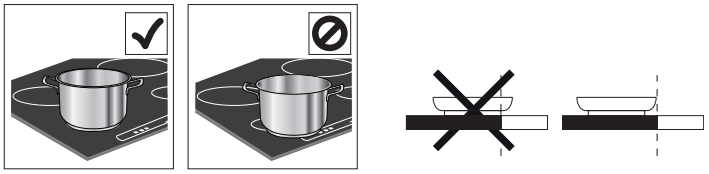
FOR Å SLÅ PLATETOPPEN PÅ/AV

For å slå på platetoppen, trykk på effektknappen i omtrent 1 sekund. For å slå av platetoppen, trykk på den samme knappen igjen, og alle kokesonene vil bli deaktiverte.

PLASSERING

Dekk ikke til kontrollpanelets symbol med kjelen.

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 styreplaten. Ved grilling og frityrsteking bør en benytte kokesonene bak når dette er mulig.



AKTIVERING/DEAKTIVERING AV KOKESONENE OG REGULERING EFFEKTNIVÅER

OFF ..... 18 **P**

For å slå på en kokesone:

Beveg fingeren din horisontalt over skyvetastaturet (SLIDER) til den ønskede kokesonen for å aktivere den og justere effekten. Nivået vil bli vist på linje med området, sammen med indikatorlyset som identifiserer den aktive kokesonen. "P" knappen kan benyttes for å velge funksjonen for hurtig oppvarming (Booster).

For å slå av kokesonene:

Velg "OFF" knappen øverst på skyver - berøringsskjermen.

KONTROLLPANELETS SPERRE

For å sperre innstillingene og hindre at de utilsiktet slås på, trykk og hold nede OK/ Tastsperreknapp i 3 sekund. En pipe-lyd og en varsellampe indikerer at denne funksjonen er aktivert. Alle funksjonene på betjeningspanelet er blokkerte, bortsett fra Av-funksjonen(⏻). For å frigjøre bryterne, gjenta prosedyren for aktivering.

TIMER

Det finnes to timere - én kontrollerer den venstre kokesonen, mens den andre kontrollerer den høyre kokesonen.

For å aktivere timeren:

Trykk på "+" eller "–" knappen for å stille inn ønsket tid for kokesonen i bruk. En indikatorlampe vil tennes på linje med det gitte symbolet ⏲. Når den innstilte tiden er utgått, vil du høre et pipe-signal og kokesonen vil automatisk slå seg av.
Tiden kan endres til enhver tid og flere timere kan aktiveres samtidig.
I tilfelle 2 tidsbrytere aktiveres på samme side av komfyrtoppen samtidig, vil "Sonevalgindikatoren" blinke og valgt kokeleringstid vises på det midtstilte displayet.

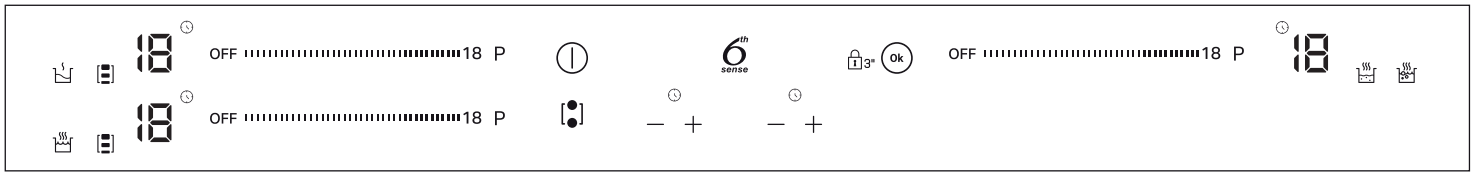
For å deaktivere timeren:

Trykk på "+" og "–" knappene samtidig til timer er deaktivert.

TIMERINDIKATOR

Denne LED-lampen (når den står på) viser at timeren er stilt inn for kokesonen.

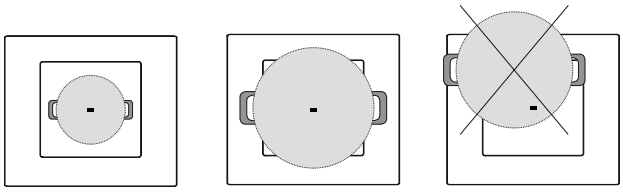
FUNKSJONER



UTVIDBAR SONE (DOBBEL SONE)

Avhengig av diameteren på beholderen, tilpasser sonen seg automatisk på egen hånd, når en slår på delvis (indre sone) eller fullstendig (ytre sone).
For ytterligere informasjon, se tabellen for minste diameter.

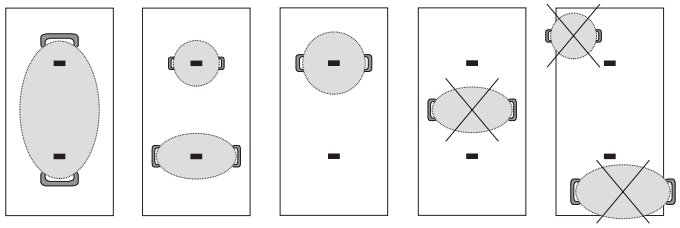
VIKTIG: Plasser kjelen og påse at kjelens senter samsvarer med senteret på kokesonen som er i bruk (slik det vises nedenfor).



FLEXI COOK

Ved å velge knappen "FLEXI COOK", kan du kombinere to kokesoner og bruke de med samme effekt ved å dekke hele overflaten med en stor kjele eller delvis med en rund/oval kjele.
Funksjonen vil alltid stå PÅ og, når en bruker kun en kjele, kan den flyttes over hele området. I dette tilfellet kan begge de venstre rulletastaturene benyttes om hverandre.
Ideell for tilberedning med ovale eller rektangulære kjeler eller med grytestøtter.
For å aktivere funksjonen, trykk på "FLEXI COOK" knappen.
MERK. Spesialfunksjonene kan ikke velges når denne funksjonen benyttes.

VIKTIG: Plasser kjelene midt på kokesonen slik at de dekker minst ett av referansepunktene (slik det vises nedenfor).



6TH SENSE

"6th Sense" knappen aktiveres for spesialfunksjoner.
Plasser kjelen i riktig posisjon og velg kokesonen.
Trykk på "6th Sense" knappen. Displayet til det valgte område vil vise "A".
Indikatoren for den spesialfunksjonen tennes.
Funksjonen aktiveres når knappen 🔒 OK er trykket ned for å bekrefte.
For å deaktivere spesialfunksjonen og returnere til manuell modus, trykk på "OFF".
Når spesialfunksjoner benyttes er effektnivået forhåndsinnstilt av platetoppen og kan ikke endres.

SMELTING

Denne funksjonen tillater deg å bringe maten til den ideelle temperaturen for smelting og opprettholde matens tilstand uten å risikere at maten brenner seg. Denne metoden er ideell, siden den ikke forringer delikat mat som sjokolade og hindrer at disse matvarene fester seg til bunnen av kjelen.

HOLDE VARM

Denne funksjoner hjelper deg å opprettholde den ideelle temperaturen på maten, vanligvis etter at tilberedningen er fullført, eller når du skal redusere væske langsomt.
Ideell for å servere mat til perfekt temperatur.

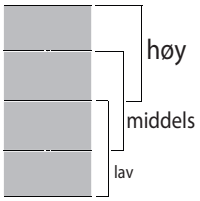
TREKKING

Denne funksjonen er ideell for å opprettholde en temperatur for trekking, og den hjelper det å la maten småkoke over lenger tid uten at du risikerer at brenne maten.
Ideell for lange oppskrifter som krever lang tilberedningstid (ris, sauser, steker) med flytende sauser.

KOKING

Denne funksjonen gjør at du kan bringe vann til kokepunktet og holde det kokende, med lavere energiforbruk.
Hell omtrent 2 liter vann (helst ved romtemperatur) over i kjelen.
Uansett anbefaler en at brukerne følger nøye med på kokingen av vannet, og at de kontrollerer hvor mye vann som blir værende igjen.
Dersom kjelene er store og mengden vann overskrider 2 liter, anbefaler vi at en bruker et lokk for å optimere koketiden.

CHEF CONTROL



Den fleksible sonen er inndelt i tre kokesoner (se figuren) aktivert med en forhåndsinnstilt effekt (høy, middels eller lav) avhengig av posisjonen til kjelen/pannen: flytt kjelen/pannen over overflaten for å fortsette kokingen ved forskjellige temperaturer uten at du trenger å bruke kontrollene.

INDIKATORLAMPER

H GJENVÆRENDE VARME

Dersom "H" 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 "H".

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.

TABELL FOR TILBEREDNING

Koketabellen gir et eksempel på type koking for hvert effektnivå. Den virkelige effekten som leveres ved hvert effektnivå avhenger av kokesonens dimensjoner.

EFFEKTNIVÅ		TYPE TILBEREDNING	ANBEFALT BRUKSOMRÅDE (avhengig av erfaring og kokevaner)
Maksimal effekt	**P**	Rask oppvarming/Booster	Ideell for hurtig temperaturøkning av maten for raskt å nå kokepunkt (for vann) eller for hurtig oppvarming av væske til matlaging.
	14 – 18	Frityrsteking – koking	Ideell for bruning, begynner å lage mat, steke dypfryste produkter, og bringe væsker hurtig til kokepunktet.
		Bruning – sautering – koking – grilling	Ideell for sautering, opprettholde kraftig koking, tilberedning og grilling.
	10 – 14	Bruning – koking – langkoking – brasing – grilling	Ideell for sautering, opprettholde svak koking, tilberedning og grilling, og forvarming av utstyr.
		Koking – stuing, sautering – grilling – tilberede til maten blir kremete	Ideell for stuing, opprettholde svak koking, tilberedning og grilling (over lenger tid).
	5 – 9	Tilberedning – trekking – jevning, kreming	Ideell for oppskrifter som krever langsom tilberedning (ris, sauser, stek, fisk) med væske (f.eks vann, vin, buljong, melk), og for kreming av pasta.
			Ideell for oppskrifter som krever langsom tilberedning (mengder under 1 liter: ris, sauser, stek, fisk) med væske (f.eks vann, vin, buljong, melk).
	1 – 4	Smelting – tining	Ideell for oppmykning av smør, forsiktig smelting av sjokolade, tining av små mengder.
		Å holde maten varm – tilberede kremet risotto	Ideell for å holde små matporsjoner som akkurat er blitt tilberedt varme eller holde tallerkener varme eller tykne risotto.
Null effekt	**OFF**	–	Platetopp i stand-by eller avslått (mulig gjenværende restvarme, indikert med H).

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Viktig:

- **Pass på at kokesonene er avslått, og at ingen av displayene viser restvarmeindikatoren ("H").**
- Ikke bruk skuresvamper eller stålull siden disse kan skade glasset.
- Rengjør og fjern matrester fra platetoppen (når den er kald), etter hver bruk.
- En overflate som ikke holdes tilstrekkelig ren kan redusere følsomheten til kontrollpanelets knapper.
- 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 spesial-rengjøringsmiddel for platetopper (følg produsentens anbefalinger).
- Væskesøl i kokesonene kan føre til at kjelene flytter seg eller vibrerer.
- Tørk platetoppen grundig etter rengjøring.

PROBLEMLØSNING

- Kontroller at strømmen ikke er avslått.
- Hvis du ikke kan slå av platetoppen etter bruk, kobler du fra strømmen.
- Hvis det kommer opp alfanumeriske koder på displayet når du slår på platetoppen, finner du mer informasjon i tabellen under.

Merk: Hvis det er sølt vann eller væske fra kjelene eller det ligger gjenstander på platetoppens knapper, kan dette føre til at låsen til kontrollpanelet utilsiktet aktiveres eller deaktiveres.

DISPLAY KODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
F0E1	Det er registrert en gryte, men den er ikke kompatibel med ønsket handling.	Gryten er ikke godt plassert på kokesonen, eller den er ikke kompatibel med en elle flere av kokesonene.	Trykk på On/Off (Av/På) - knappen to ganger for å fjerne F0E1 - koden og for å gjenopprette kokesonens funksjon. Deretter prøv gryten på en annen kokesone, eller bruk et annet utstyr.
F0E7	Feil strømledningstilkopling.	Strømledningstilkoplingen er ikke akkurat som beskrevet i avsnittet "ELEKTRISK TILKOPLING".	Reguler strømtilkoplingen i overensstemmelse med avsnittet "ELEKTRISK TILKOPLING".
F0EA	Kontrollpanelet slår seg av pga. svært høye temperaturer.	De interne temperaturene i elektronikken er for høy.	Vent til komfyrtoppen er avkjølt før du bruker den igjen.
F0E9	Platesonen slår seg av når temperaturene er for høye.	De interne temperaturene i elektronikken er for høy.	Vent til platesonen kjøler seg ned før du bruker den igjen.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Koble apparatet fra strømtilførselen. Vent i noen få sekunder før du kopler komfyrtoppen til kraftforsyningen. Dersom problemet vedvarer må du kontakte service-senteret og spesifisere hvilken feilkode som vises på display.		
d E *[når kokeplaten er slått av]*	Kjelen fører ikke til at bryteren slår seg på og varmer. Funksjonene slår seg ikke på.	DEMO MODUS på.	Følg instruksene i "DEMO MODUS" avsnittet.
f.eks. 0 → –	Platetoppen tillater ikke at en spesialfunksjon aktiveres.	Effektregulatoren begrenser effektnivåene i henhold til den maksimale verdien som er stilt inn for platetoppen.	Se avsnittet "Effektinnstilling".
f.eks. P → 5 *[Effektnivået er lavere enn nivået som ønskes]*	Platetoppen stiller automatisk inn et minste effektnivå for å sikre at tilberedningssonen kan benyttes.	Effektregulatoren begrenser effektnivåene i henhold til den maksimale verdien som er stilt inn for platetoppen.	Se avsnittet "Effektinnstilling".

LYDER PRODUSERT VED DRIFT

Induksjonstoppene kan knitre eller knirke ved normal drift. Disse lydene har sin opprinnelse i kokeredskapen og er knyttet til egenskapene til kjelenes bunn (for eksempel, når bunnene er laget av forskjellige lag med material eller når de ikke er jevne).

Disse lydene kan variere avhengig av hvilken type redskap som benyttes og hvor mye mat de inneholder og de er ikke tegn på at noe er feil.

ETTERSALGSSERVICE

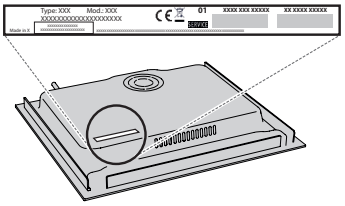
FØR DU RINGER ETTERSALGSSERVICEN:

1. Se om du kan løse problemet selv ved hjelp av forslagene gitt i **PROBLEMLØSNING.**
2. Slå husholdningsapparatet av og på igjen for å se om problemet har løst seg.

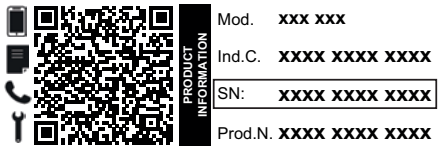
TA KONTAKT MED NÆRMESTE ETTERSALGSSERVICE DERSOM PROBLEMET FORTSATT VEDVARER ETTER DISSE KONTROLLENE.

Når du kontakter vår Kundeservice, må du alltid spesifisere:

- en kort beskrivelse av feilen;
- nøyaktig type og modell av apparatet;



- serienummeret (nummeret etter teksten SN på typeskiltet under apparatet). Serienummeret indikeres også i dokumentasjonen;



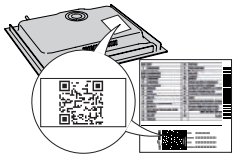
- din fulle adresse;
- ditt telefonnummer.

Dersom du har behov for en reparasjon, må du henvende deg til en autorisert ettersalgsservice (for å garantere at originale reservedeler vil bli brukt og at reparasjoner utføres på riktig måte).

Hvis komfyrtoppen skal være innfelt i benkeplaten, kontakter du serviceavdelingen med forespørsel om skruesett (hvis ikke til stede).

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;**
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



®/TM/ © 2026 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 frånsäger 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 värmezonerna.
⚠ 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 inkvarteringsanläggningar.
⚠ 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 uppackning 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 flerpolig 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 återvinningssymbolen ♻.

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.

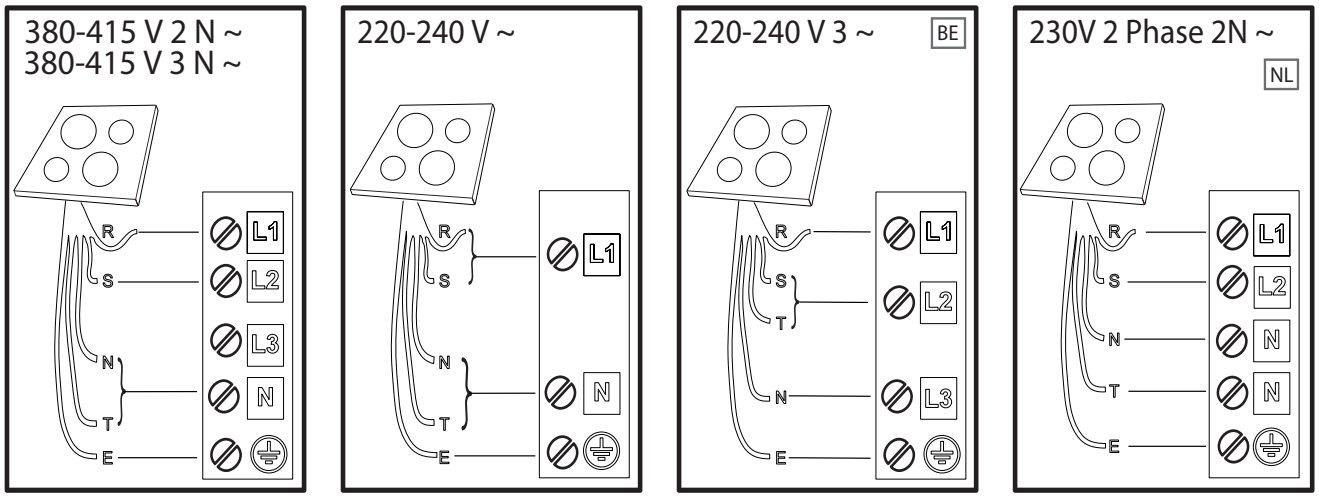
Information om apparatens lågeffektsläge i enlighet med förordning (EU) 2023/826 finns på följande länk: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

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

Alla elektriska anslutningar måste göras innan spishällen ansluts till elnätet.
Installationen ska utföras av en behörig fackman som har kännedom om gällande säkerhets- och installationsbestämmelser. Det är särskilt viktigt att installationen utförs i enlighet med ditt lokala elbolags bestämmelser.
Kontrollera att spänningen som anges på typskylten på undersidan av apparaten är samma som nätspänningen.
Enligt lag är det obligatoriskt att jorda apparaten: använd endast ledare (inkluderat jordledare) med passande dimensioner.



R black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

T blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blått (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

⏚=E yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

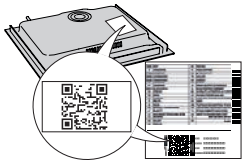
N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blått-mavi-gorm- blár

TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

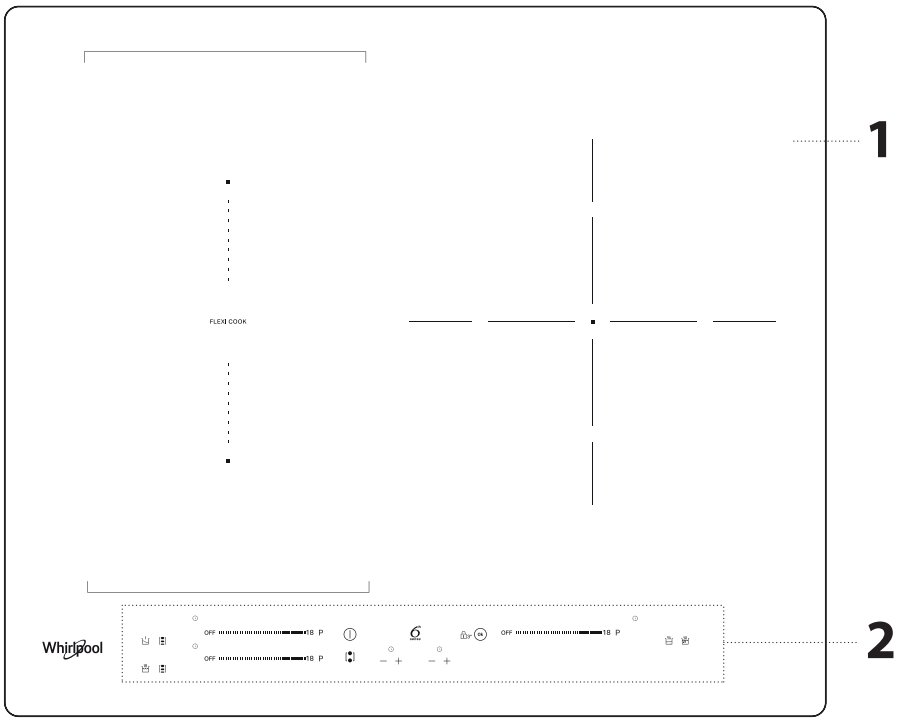
För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på **www.register10.eu.**

Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION

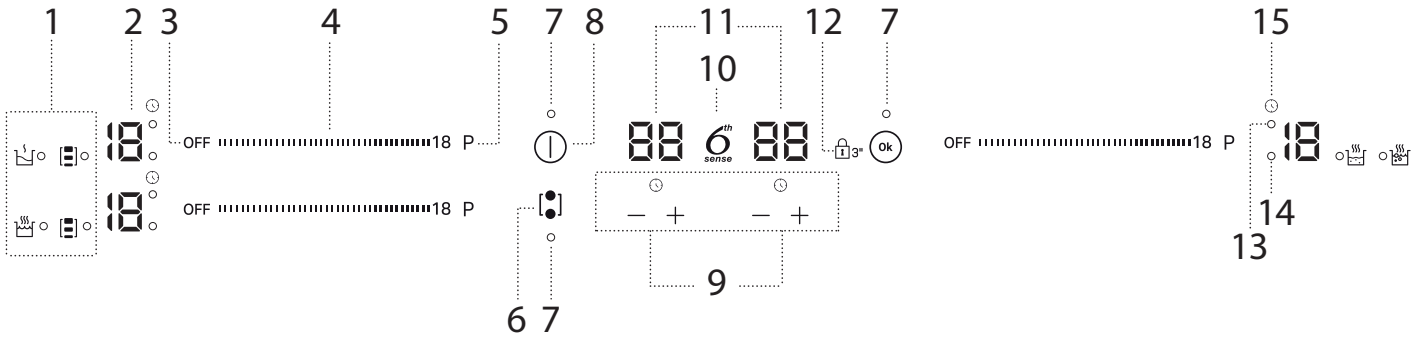


BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Spishäll
2. Kontrollpanel

KONTROLLPANEL



1. Symboler/aktivering av specialfunktioner
2. Vald koknivå
3. Knapp för att stänga av kokzonen
4. Rullningspekfältet
5. Knapp för snabb uppvärmning (Booster)
6. Knapp FLEXI COOK
7. Kontrollampa – aktiv funktion
8. On/Off-knappen
9. Timer
10. Knapp 6th Sense
11. Indikering för tillagningstid
12. OK/Knapplås – 3 sekunder
13. Indikator timer aktiv
14. Zonvalindikator
15. Symbol för timerindikator

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 kokkärlet inte värms upp tillräckligt. Kokkärlet kanske inte känns av.
Ej lämpligt	Normalt tunt stål, glas, lera, koppar, aluminium och andra icke-ferromagnetiska material eller kokkärl med gummifötter.	Kokkärlet 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.

ADAPTRAR FÖR KASTRULLER/STEKPANNOR SOM INTE PASSAR FÖR INDUKTION

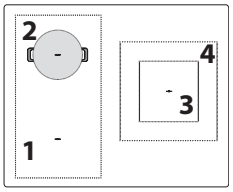
Användning av adapterplattor påverkar effektiviteten och det tar således längre tid att värma vatten eller mat. Se till att den ferromagnetiska diametern på kokkärlets botten stämmer med både adapterplattans diameter och kokzonens diameter. Om dessa mått inte stämmer kan det leda till avsevärt sämre 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 bottens 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 KOKKÄRLEN

Kokzon	Lämplig form på kokkärl	Lämplig ferromagnetisk botten (cm)
1 eller 2	Rund eller fyrkantig	12
3 (inre)	Rund	15
4 (yttre)	Rund	15
1+2 (FLEXI COOK)	Oval eller rektangulär	Kortsida 16-21 Långsida 24 - 38

FÖRSTA ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

POWER MANAGEMENT (STÄLLA IN EFFEKTNIVÅ)

När spishällen köps är den inställd på högsta möjliga effekt. Justera inställningen i förhållande till gränserna för elsystemet i ditt hem enligt beskrivningen i följande stycke.

OBS: Beroende på vilken effekt som är vald för spishällen kan vissa av kokzonens effektnivåer och funktioner (t.ex. kokning eller snabb återuppvärmning) automatiskt begränsas för att förhindra att den valda gränsen överskrids.

För att ställa in spishällens effektnivå:

Efter att ha anslutit produkten till elnätet kan du ställa in effektnivån inom 60 sekunder.
Tryck ned timer "+" knappen längst till höger i minst 5 sekunder. Symbolen "PL" visas på skärmen.
Tryck in knappen.
Använd knapparna "+" och "–" för att välja önskad effektnivå.
Tillgängliga effektnivåer är: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Bekräfta med knappen .

Den valda effektnivån stannar kvar i minnet även om strömmen bryts.
För att ändra effektnivån ska man koppla bort apparaten från elnätet i minst 60 sekunder och sedan ansluta den igen och upprepa stegen ovan.

Om ett fel uppstår under inställningssekvensen visas symbolen "EE" och en ljudsignal avges. Om detta händer, upprepa förfarandet.
Kontakta kundtjänst om problemet kvarstår.

AKTIVERA/AVAKTIVERA LJUDSIGNALEN

För att aktivera/avaktivera ljudsignalen:
- Anslut kokplattan till elnätet;
- Vänta på påslagssekvensen;
- Tryck ned knappen "P" på det första rullningspekfältet längst upp till vänster i 5 sekunder.

Eventuella inställda larm förblir aktiva.

DEMOLÄGE (återuppvärmning avaktiverad, se avsnitt i "Felsökning")

För att koppla på och från demoläget:
- Anslut kokplattan till elnätet;
- Vänta på påslagssekvensen;
- Tryck inom den första minuten på snabbuppvärmningsknappen "P" på knappsatsen längst ned i 5 sekunder (såsom visas nedan).
- På displayen visas "DE".



DAGLIG ANVÄNDNING

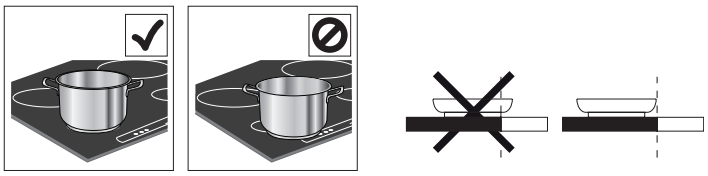
SLÅ PÅ/STÄNGA AV SPISHÄLLEN

För att slå på spishällen, tryck in effektknappen i cirka 1 sekund. För att stänga av spishällen, tryck på samma knapp igen. Alla kokzoner avaktiveras.

PLACERING

Täck inte kontrollpanelens symboler med kastrullen.

Observera:I kokzonerna nära manöverpanelen bör du hålla kokkärlen innanför markeringarna (ta hänsyn både till kokkärlets botten och den övre kantens diameter, eftersom den brukar vara större).
Detta förebygger överhettning av reglagen. När du grillar eller steker bör du om möjligt använda de bakre kokzonerna.



AKTIVERA/AVAKTIVERA KOKZONERNA OCH JUSTERA EFFEKTNIVÅER

OFF ..... 18 **P**

För att aktivera kokzonerna:

Flytta fingret horisontellt över pekfältet (SLIDER) för önskad kokzon för att aktivera den och reglera effekten. Nivån visas i linje med området tillsammans med indikatorlampan som identifierar den aktiva kokzonen. Knappen "P" kan användas för att välja snabbuppvärmningsfunktionen (Booster).

För att avaktivera kokzonerna:

Välj knappen "OFF" i början av pekfältet.

LÅSA KONTROLLPANELEN

För att låsa inställningarna och förhindra att spishällen oavsiktligen slås på, ska man trycka på knappen OK/Knapplås och hålla den intryckt i 3 sekunder. En ljudsignal och ett varningsljus ovanför symbolen anger att funktionen har aktiverats. Kontrollpanelen är låst, med undantag för aktiverings funktionen (⏻). För att låsa upp knapparna, gör på samma sätt som för att aktivera knapplåset.

TIMER

Det finns två timer - en som styr kokzonerna på vänster sida och en som styr kokzonerna på höger sida.

***För att aktivera timern*:**

Tryck på knappen "+" eller "–" för att ställa in önskad tid på kokzonen som används. En indikatorlampa aktiveras i linje med den specifika symbolen. När den inställda tiden har löpt ut avges en ljudsignal och kokzonen stängs av automatiskt.
Tiden kan ändras när som helt och flera timers kan aktiveras samtidigt.
Om 2 timer på samma sida av hällen aktiveras samtidigt blinkar "Zonvalindikatorn" och den valda tillagningstiden visas på den centrala displayen.

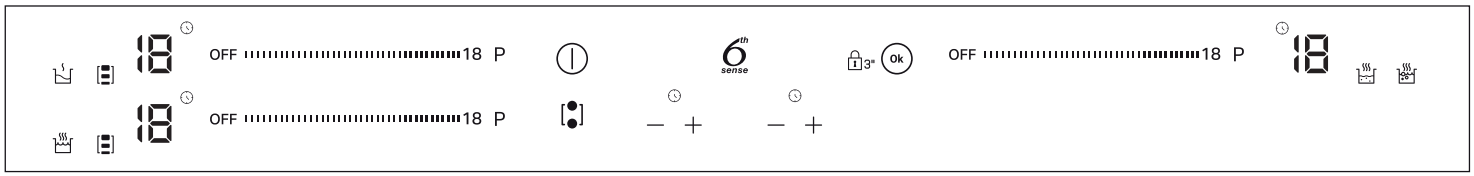
För att avaktivera timern:

Tryck på knapparna "+" och "–" tillsammans tills timern avaktiveras.

TIMERINDIKATOR

Denna lysdiod (när den är PÅ) anger att timern har ställts in för kokzonen.

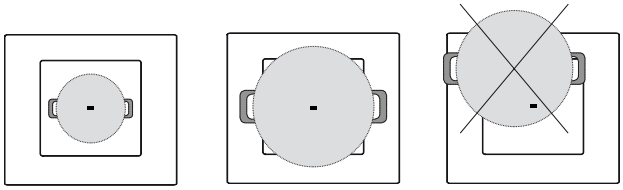
FUNKTIONER

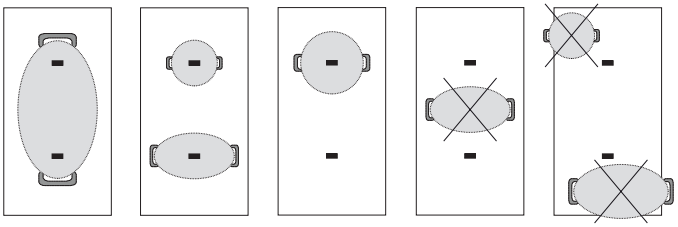


FÖRLÄNGBAR ZON (DUBBELZON)

Beroende på behållarens diameter anpassar zonen sig automatiskt, slår på delvis (inre zonen) eller helt (yttre zonen).
Mer information finns i tabellen med minsta diameter.

VIKTIGT: Placera kokkärlet så att dess mitt motsvarar mitten av kokzonen som används (som visas nedan).





FLEXI COOK

Genom att välja knappen "FLEXI COOK" kan du kombinera två kokzoner och använda dem med samma effekt genom att täcka hela ytan med en stor kastrull eller delvis med en rund/oval kastrull.
Funktionen blir alltid PÅ och när endast en kastrull används, kan den för†yttas över hela området. I detta fall kan båda bläddringsknappsatserna till vänster användas.
Perfekt vid tillagning med ovala eller rektangulära kastruller eller med kastrullstöd.
För att inaktivera funktionen, tryck på "FLEXI COOK"-knappen.
OBSERVERA: Specialfunktioner kan inte väljas när du använder den här funktionen.

VIKTIGT: Placera kokkärlen på mitten av kokzonen så att de täcker minst en av referenspunkterna (som visas nedan).

6TH SENSE

Knappen "6th Sense" aktiverar specialfunktionerna.
Ställ kastrullen på plats och välj kokzonen.
Tryck på knappen "6th Sense". Displayen för det valda området visar "A".
Lampan för den specialfunktionen tänds.
Funktionen aktiveras efter att man har tryckt på knappen för att bekräfta.
För att inaktivera specialfunktionen och återgå till manuellt läge, tryck på "OFF" (av).
Strömeffekten när du använder specialfunktioner är förinställd av spishällen och kan inte ändras.

SMÄLTA

Med denna funktion kan du värma livsmedel till perfekt smälttemperatur och bibehålla livsmedlets tillstånd utan risk för att brännas vid.
Denna metod är perfekt eftersom ömtåliga livsmedel, såsom choklad, inte förstörs och inte fastnar i kastrullen.

VARMHÅLLNING

Med denna funktion kan man bevara maten i en viss temperatur, vanligtvis när den är färdiglagad, eller för att ånga bort vätska mycket långsamt.
Perfekt för att servera maten i en viss temperatur.

SJUDA

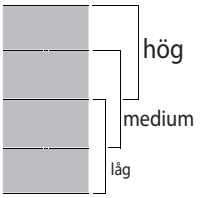
Med denna funktion kan man bibehålla sjudningstemperatur för att koka maten långsamt utan risk för att bränna den.
Perfekt för långkok (ris, såser, stekar) med flytande sås.

KOKA

Med denna funktion kan du koka upp vatten och låta det koka, med låg energiförbrukning.
Cirka 2 liter vatten (helst rumstempererat) ska läggas i kastrullen.
Det är hur som helst tillrådligt att övervaka det kokande vattnet och kontrollera regelbundet hur mycket vatten som finns kvar.

Om kastrullerna är stora och vattenmängden är högre än 2 liter rekommenderar vi att använda ett lock för att optimera koktiden.

CHEF CONTROL



Den flexibla zonen är uppdelad i tre matlagningszoner (se figuren) som aktiveras på en förinställd effekt (hög, medium eller låg) beroende på grytans/pannans position: förflytta grytan/pannan över ytan för att fortsätta matlagningen vid olika temperaturer utan att behöva använda kontrollerna.

INDIKATORER

H RESTVÄRME

Om "H" visas på displayen är kokzonen varm. Indikatorn tänds även om zonen inte har aktiverats men har värmts upp på grund av de angränsande zonernas användning eller eftersom ett varmt kokkärl har placerats på den.
När kokzonen har svalnat försvinner bokstaven "H".

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 ger ett exempel på tillagningstypen för varje effektnivå. Den faktiska effekten som avges för varje effektnivå beror på storleken på kokzonen.

EFFEKTNIVÅ		TYP AV TILLAGNING	ANVÄND NIVÅ (indikationen skall förstås integreras med din erfarenhet och dina tillagningsvanor)
Maximal effekt	**P**	Värma upp snabbt/Booster	Perfekt för att snabbt öka matens temperatur för att koka upp snabbt (för vatten) eller för att snabbt värma vätska.
	14 – 18	Steka – koka	Perfekt för att bryna, börja koka, steka djupfryst mat, koka upp vätska snabbt.
		Bryna – fräsa – koka, grilla	Perfekt för att sautera, låta koka livligt, tillaga och grilla.
	10 – 14	Bryna – koka – stuva – fräsa – grilla	Perfekt för att sautera, låta småkoka, tillaga och grilla och för att värma tillbehören.
		Koka – stuva – sautera – grilla – koka tills den blir krämig	Perfekt för att stuva, låta småkoka, tillaga och grilla (under lång tid).
	5 – 9	Koka – sjuda – tjockna – göra krämig	Perfekt för recept med långkok (ris, såser, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk) och för att göra pasta krämig.
			Perfekt för recept med långkok (mindre än 1 liter: ris, såser, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk).
	1 – 4	Smälta – tina	Perfekt för att mjukgöra smör, smälta choklad försiktigt, tina mindre livsmedel.
		Hålla maten varm – göra risotto krämig	Perfekt för att varmhålla små portioner nytillagade maträtter eller för att varmhålla varmrätter och värma risotto.
Nolleffekt	**OFF**	–	Spishällen är i stand-by eller avstängd (det kan finnas värme kvar i plattorna, detta markeras med H).

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

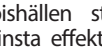
Viktigt:

- **Kontrollera att kokzonerna är avstängda och att restvärmeindikatorn ("H") är släckt innan du rengör den.**
- Undvik att använda repande skursvampar eller stålull eftersom de kan förstöra glaset.
- Rengör hällen efter varje användning (när den har svalnat) för att ta bort matrester och fläckar.
- En yta som inte hålls tillräckligt ren kan minska känsligheten för kontrollpanelens knappar.
- Socker och mat med högt sockerinnehåll kan skada spishällen och ska torkas 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.

FELSÖKNING

- Kontrollera att strömförsörjningen fungerar korrekt.
- Om du inte kan stänga av spishällen efter användning, koppla genast bort den från elnätet.
- Om alfanumeriska koder visas på displayen när spishällen slås på ska du kontrollera koderna och anvisningarna i följande tabell.

Observera: Det kan hända att kontrollpanelens knapplås oavsiktligt aktiveras eller avaktiveras om vatten, utspillt vätska från kastrullerna eller andra föremål hamnar på hällens knappar.

DISPLAYKOD	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	LÖSNING
F0E1	Köksredskap detekteras men det är inte kompatibelt med önskad operation.	Köksredskapet är inte väl placerat på kokzonen, eller det är inte kompatibelt med en eller flera kokzoner.	Tryck två gånger på On/Off-knappen knappen för att ta bort F0E1-koden och återställa kokzonens funktionalitet. Försök sedan använda köksredskapet med en annan kokzon eller använd ett annat köksredskap.
F0E7	Felaktig anslutning av nätsladden.	Nätanslutningen är inte exakt så som anges i avsnittet "ELEKTRISK ANSLUTNING".	Justera nätanslutningen enligt 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	Kokzonen stängs av när temperaturen är för hög.	Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna.	Vänta tills kokområdet har svalnat innan du använder den igen.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Koppla bort hällen från elnätet. Vänta några sekunder och anslut sedan hällen igen. Om problemet kvarstår, ring servicecentret och uppge felkoden som visas på displayen.		
d E *[när hällen är avsängd]*	Kokplattan värms inte upp. Funktionen kopplas inte på.	DEMOLÄGE på.	Följ instruktionerna i "DEMOLÄGE" -avsnittet.
t.ex. 	Spishällen tillåter inte att en specialfunktion aktiveras.	Effektregulatorn begränsar effektnivån i enlighet med det maximala värdet som inställts för spishällen.	Se avsnittet "Ställa in effektnivå".
t.ex.  *[Effektnivå lägre än den begärda nivån]*	Spishällen ställer automatiskt in en minsta effektnivå för att säkerställa att kokzonen kan användas.	Effektregulatorn begränsar effektnivån i enlighet med det maximala värdet som inställts för spishällen.	Se avsnittet "Ställa in effektnivå".

LJUD SOM AVGES UNDER ANVÄNDNING

Induktionshällar kan avge väsande och knastrande ljud under normal användning. Dessa ljud kommer egentligen från kokkärlen och beror på egenskaperna på kokkärlets botten (till exempel, om dess botten består av flera lager material eller är ojämn).

Dessa ljud kan variera beroende på typen av kokkärl som används och hur mycket mat de innehåller och det betyder inte att något är fel.

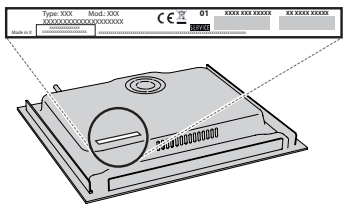
KUNDTJÄNST

INNAN DU RINGER KUNDTJÄNST:

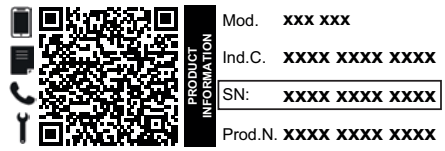
1. Försök att lösa problemet på egen hand med hjälp av anvisningarna i **FELSÖKNING.**
2. Stäng av apparaten och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

OM PROBLEMET KVARSTÅR EFTER OVAN NÄMNDA KONTROLLER, KONTAKTA NÄRMASTE KUNDTJÄNST.

När du kontaktar kundservice ska du alltid uppge:
- En kort beskrivning av felet.
- Typ av apparat och exakt modell;



- serienumret (numret efter ordet SN på märkskylten som finns under apparaten). Serienumret anges även i dokumentationen;

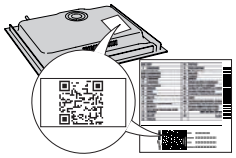


- din fullständiga adress
- ditt telefonnummer.

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).

Ring kundservice för att beställa skruvsats om apparaten ska monteras i jämnhöjd med bänkskivan (om den inte finns).

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;**
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



®/TM/ © 2026 Whirlpool. Tillverkad under licens.

TURVALLISUUSOHJEET

TÄRKEÄ LUKEA JA NOUDATTAA

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 kansia, sillä ne voivat kuumentua.
⚠ Pikkulapset (0–3-vuotiaat) on pidettävä loitolla laitteesta. Hieman isommat lapset (3–8-years) 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; maatiloille; 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 VIRTA-painikkeesta.

ASENNUS

⚠ Laitteen siirtämisessä ja asennuksessa tarvitaan vähintään kaksi henkilöä – loukkaantumisen vaara. Käytä suojakäsineitä purkamisen ja asennuksen aikana – leikkaantumisvaara.
⚠ Asennus, mukaan lukien vesikytkennät (jos niitä on), sähkökytkennät ja korjaukset on annettava pätevän asentajan tehtäviksi. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei käyttöohjeessa nimenomaan näin kehoteta. Pidä lapset loitolla asennuspaikasta. Purettuasi laitteen pakkauksestaan 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 adaptereita. Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa olla käyttäjän ulottuvilla. Älä käytä laitetta kun olet märkä tai kun olet paljain jaloin. 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 kotitalousjätteiden 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

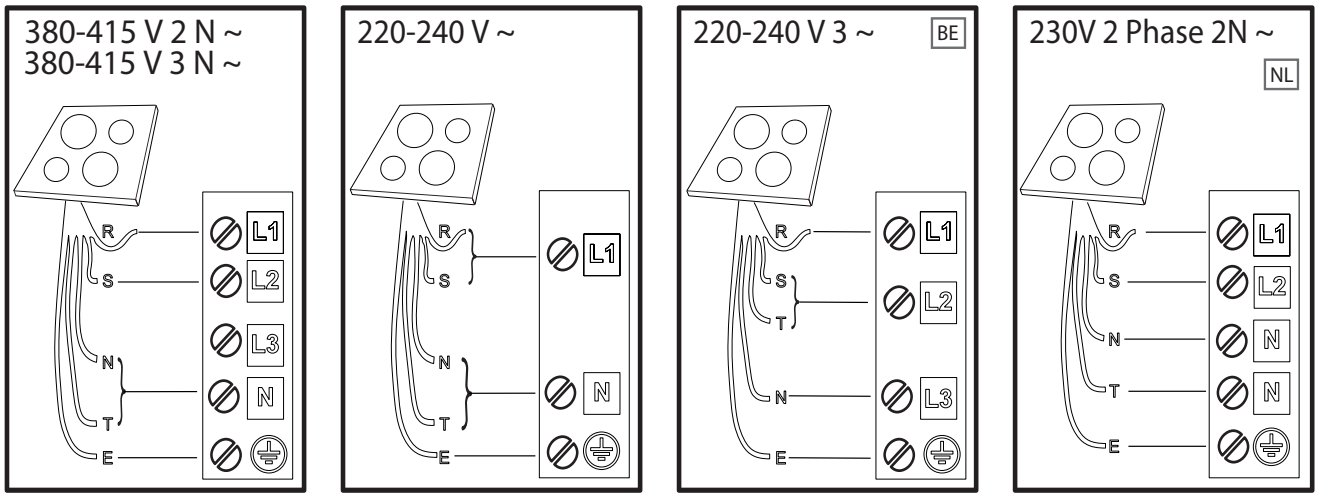
Tämä laite noudattaa EU:n asetuksen 66/2014 ekosuunnitteluvaatimuksia sekä energiaan liittyvien tuotteiden ja energiatietojen ekosuunnitteluvaatimuksia (muutettu) (EU Exit) koskevia asetuksia vuodelta 2019, eurooppalaisen EN 60350-2 standardin mukaisesti.
Asetuksen (EU) 2023/826 mukaiset tiedot laitteenvirransäästötilasta 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-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blått (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

⏚=E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekítρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

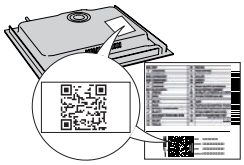
N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blått-mavi-gorm- blár

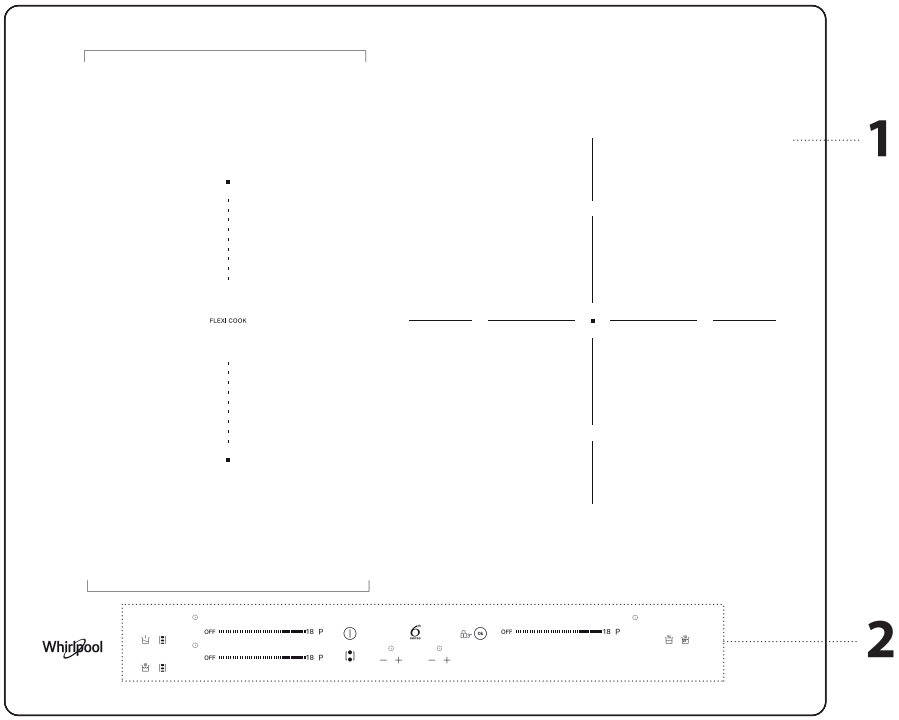
KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessak na **www.register10.eu.**

Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

SKANNAA TUOTTEESSASI OLEVA QR-KOODI LISÄTIETOJA VARTEN

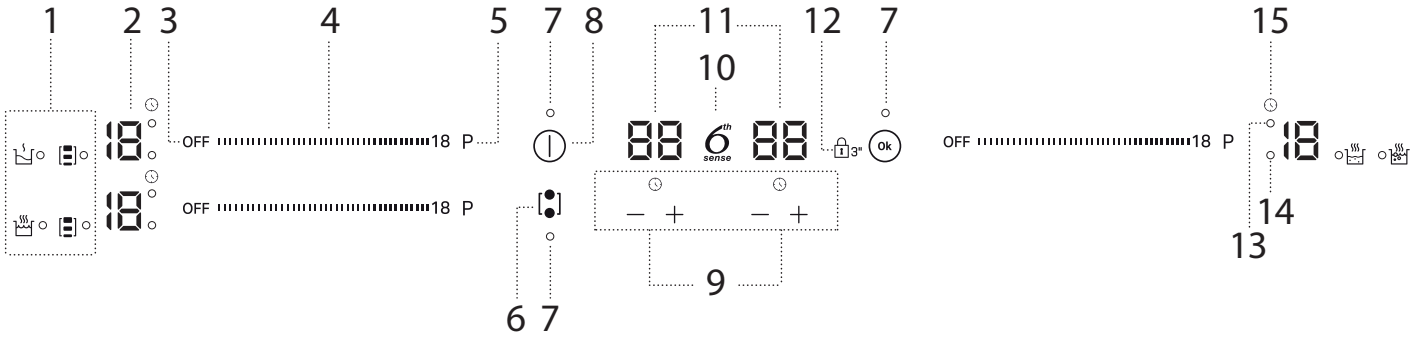


TUOTTEEN KUVAUS



1. Keittotaso
2. Ohjauspaneeli

OHJAUSPANEELI



1. Erityistoimintojen symbolit/aktivointi
2. Valittu kypsennystaso
3. Keittoalueen sammutuspainike
4. Selausnäppäimistö
5. Pikakuumennuspainike (Booster)
6. FLEXI COOK painike
7. Merkkivalo – toiminto aktiivinen
8. Virtapainike
9. Ajastin
10. 6th Sense painike
11. Kypsennysajan osoitin
12. OK/Näppäinlukituspainike – 3 sekuntia
13. Aktiivisen ajastimen osoitin
14. Alueen valinnan ilmaisin
15. Ajastimen osoittimen symboli

LISÄVARUSTEET

Käytä vain induktioliedelle sopivasta ferromagneettisesta materiaalista valmistettuja kattiloita ja pannuja. Saat selville kattilan sopivuuden tarkastamalla onko siinä -symboli (yleensä painettu pohjaan). On myös mahdollistaa tarkastaa magneetilla, 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 lämmetä vähemmän nopeasti ja lämpö voi jakautua epätasaisemmin.
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 tunnisteta 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 epätyydyttäviä tuloksia.

INDUKTIOLLE SOPIMATTOMIEN KATTILOIDEN/PANNUJEN VÄLILEVYT

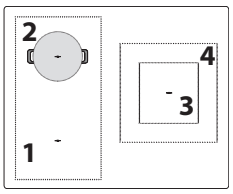
Välilevyjen käyttö vaikuttaa tehokkuuteen ja pidentää siten veden tai ruoan lämmittämiseen kuluvaa aikaa. Varmista, että keittoastian pohjan ferromagneettinen halkaisija on linjassa sekä välilevyn halkaisijan että keittoalueen halkaisijan kanssa. Jos nämä mittaukset eivät vastaa toisiaan, tehokkuus ja 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 lieden 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	15
3 (sisäalue)	Pyöreä	10
4 (ulkoalue)	Pyöreä	24
1+2 (FLEXI COOK)	Soikea tai suorakulmainen	Lyhyt sivu 16-21 Pitkä sivu 24 - 38

ENSIMMÄINENKÄYTTÖKERTA

POWER MANAGEMENT (TEHON ASETTAMINEN)

Ostohetkellä lieden tehotasoksi on asetettu maksimiarvo. Säädä asetus kotisi sähköverkon rajoitusten mukaisesti seuraavassa kappaleessa kuvatulla tavalla.

HUOMAA: Liedelle valitusta tehosta riippuen toisissa keittoalueen tehotasoissa ja toiminnoissa (esim. keittämisessä tai pikakuumennuksessa) saattaa olla automaattisia rajoituksia, jotka estävät valitun rajan ylittymisen.

Lieden tehon asettaminen:

Kun laite on kytketty verkkovirtaan, voidaan sen teh otaso asettaa 60 sekunnin kuluessa.
Paina ulommaisimpana oikealla olevaa ajastimen "+" painiketta vähintään 5 sekunnin ajan. Näytöllä näkyy symboli "PL".
Paina -painiketta.
Käytä halutun tehotason valintaan "+" ja "–" -painikkeita.
Valittavissa olevat tehotasot ovat: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.
Vahvista painikkeella .

Valittu tehotaso pysyy muistissa vaikka virta katkeaisikin.
Tehotason muuttamista varten on laitteen kytkentä verkkovirtaan katkaistava vähintään 60 sekunnin ajaksi, minkä jälkeen se kytketään uudelleen ja yllä olevat vaiheet toistetaan.

Jos asetusvaiheiden aikana tapahtuu jokin virhe, näkyviin tulee "EE" -symboli ja kuuluu äänimerkki. Jos näin tapahtuu, toista toimenpide.
Jos virhe ilmenee uudelleen, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

ÄÄNIMERKKI KÄYTTÖÖN/POIS KÄYTÖSTÄ

Äänimerkin ottaminen käyttöön/pois käytöstä:
- Kytke liesi sähköverkkoon;
- Odota käynnistysjaksoa;
- Paina ylhäältä vasemmalta ensimmäisen selauspainikkeen "P"-painiketta 5 sekunnin ajan.

Kaikki hälytyksiä koskevat asetukset pysyvät voimassa.

ESITTELYTOIMINTO (kuumennus deaktivoituna, katso kohdasta "Vianetsintä")

Esittelytoiminnon käynnistäminen ja sammuttaminen:
- Kytke liesi sähköverkkoon;
- Odota käynnistysjaksoa;
- Paina ensimmäisen minuutin aikana pikakuumennuspainiketta "P" alhaalla vasemmalla olevasta liukupainikkeesta 5 sekunnin ajan (kuten alhaalla on näytetty).
- Näyttöön tulee "DE".



PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

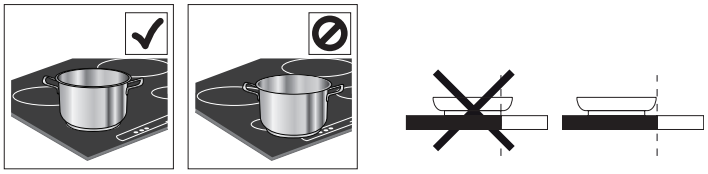
LIESITASON KYTKEMINEN PÄÄLLE/POIS

Liesitaso kytketään päälle painamalla virtapainiketta noin 1 sekunnin ajan. Liesitaso sammutetaan painamalla samaa painiketta uudelleen, jolloin kaikki keittoalueet sammuvat.

SIJOITTAMINEN

Älä peitä ohjauspaneelin symboleita keittoastialla.

Huomaa: Kattilat ja pannut on hyvä pitää ohjauspaneelin lähellä keittovyöhykkeen merkityn alueen sisällä (ottaen huomioon sekä pannun pohja että yläreuna, koska yläreuna on yleensä suurempi).
Näin estetään kosketuslevyn ylikuumeneminen. Grillattaessa tai paistettaessa tulee käyttää takakeittovyöhykkeitä aina kun mahdollista.



KEITTOALUEIDEN KYTKEMINEN TOIMINTAAN/POIS TOIMINNASTA SEKÄ SÄÄTÄMINEN TEHOTASOT

OFF ..... 18 P

Keittoalueiden kytkeminen toimintaan:

Aktivoi tarvitsemasi keittoalue ja säädä teho liikuttamalla sormeasi vaakasuunnassa selauspainikkeen (LIUKUPAINIKE) yli. Taso näkyy alueen linjana yhdessä aktiivisen keittoalueen osoittimen tunnistusvalon kanssa. "P"-painiketta voidaan käyttää pikakuumennustoiminnon valitsemiseen (Booster).

Keittoalueiden kytkeminen pois toiminnasta:

Valitse selauspainikkeen alussa oleva "OFF" -painike.

OHJAUSPANEELIN LUKITUS

Liesitason puhdistamista, asetusten lukitsemista ja vahingossa tapahtuvan käynnistämisen estämistä varten paina OK/Näppäinlukituspainike ja pidä sitä painettuna 3 sekunnin ajan. Äänimerkki ja symbolin yläpuolelle syttyvä varoitusvalo ilmoittavat, että tämä toiminto on aktivoitu. Ohjauspaneeli on lukittu poiskytkentä-toimintoa lukuun ottamatta (⏻). Lukitus poistetaan käytöstä toistamalla sen aktivointimenettely.

AJASTIN

Laitteessa on kaksi ajastinta – toinen ohjaa vasemmanpuoleisia keittoalueita ja toinen oikeanpuoleisia keittoalueita.

***Ajastimen käynnistäminen*:**

Aseta käytössä olevalle keittoalueelle haluttu aika painamalla "+" tai "–" -painiketta. Merkkivalo käynnistyy linjaan kyseisen symbolin kanssa. Kun asetettu aika on kulunut, laitteesta kuuluu merkkiääni ja keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
Aikaa voidaan muuttaa milloin tahansa ja useampi ajastin voidaan käynnistää samanaikaisesti.
Jos lieden samalla puolella olevat kaksi ajastinta aktivoidaan samanaikaisesti, "alueen valinnan ilmaisin" vilkkuu ja valittu keittoaika näkyy keskinäytöllä.

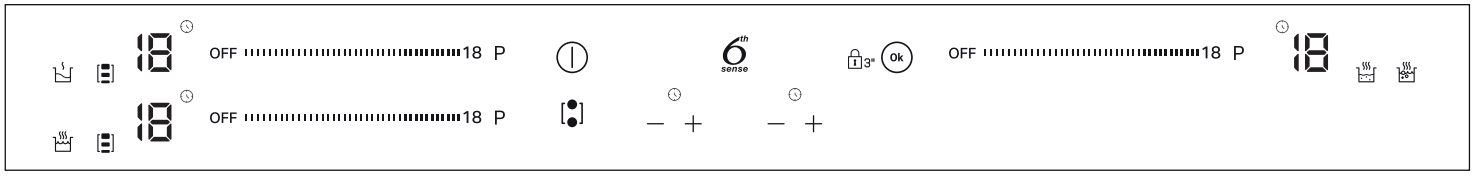
Ajastimen kytkeminen pois toiminnasta:

Paina "+" ja "–"-painikkeita yhdessä kunnes ajastin kytkeytyy pois toiminnasta.

AJASTIMEN OSOITIN

Tämä LED (kun se on päällä) näyttää, että keittoalueelle on asetettu ajastin.

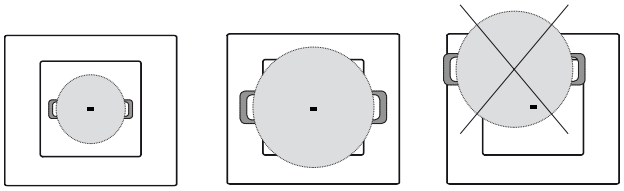
TOIMINNOT



SUURENNETTAVA ALUE (KAKSOISALUE)

Alue sopeutuu automaattisesti, astian läpimitasta riippuen, käynnistyen osittain (sisäalue) tai kokonaan (ulkoalue).
Lisätietoja on minimiläpimittojen taulukossa.

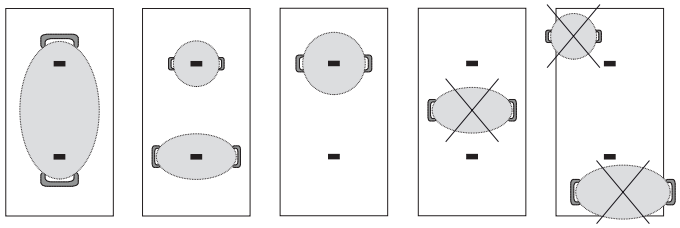
TÄRKEÄÄ: Aseta keittoastia siten, että sen keskusta vastaa käytössä olevan keittoalueen keskustaa (alla näytetyllä tavalla).



FLEXI COOK

Valitsemalla "FLEXI COOK"-painikkeen voit yhdistää kaksi keittoaluetta ja käyttää niillä samalla teholla peittäen koko pinnan suurella kattilalla tai osittain pyöreällä/soikealla kattilalla.
Toiminto jää aina päälle ja vain yhtä kattilaa käytettäessä sitä voidaan siirtää koko alueella. Tässä tapauksessa kumpaakin vasemman puoleista liukuvalitsinta voidaan käyttää.
Ihanteellinen kypsentämiseen soikion tai suorakulmaisten keittoastioiden kanssa tai kattilankannattimien kanssa.
Toiminto poistetaan käytöstä painamalla "FLEXI COOK"-painiketta.
HUOM. Tätä ominaisuutta käytettäessä ei ole mahdollista valita erikoistoimintoja.

TÄRKEÄÄ: Sijoita keittoastiat keittoalueen keskelle siten, että ne peittävät vähintään yhden viitepisteistä (alla näytetyllä tavalla).



6TH SENSE

"6th Sense" -painike aktivoi erikoistoiminnot.
Laita keittoastia paikalleen ja valitse keittoalue.
Paina "6th Sense"-painiketta. Valitun alueen näytöllä näkyy "A".
Erikoisominaisuuden merkkivalo syttyy.
Toiminto aktivoituu kun vahvistukseksi on painettu -painiketta.
Erikoistoiminnot deaktivoidaan ja manuaaliseen tilaan palataan painamalla "OFF"-näppäintä.
Erikoistoiminnon aikaisen tehotason esiasettaa taso, eikä sitä ole mahdollista muokata.

SULATTAMINEN

Tämän toiminnon ansiosta voit saattaa ruoan ihanteelliseen lämpötilaan sulattamista varten ja pitää sen tässä tilassa ilman, että on vaaraa sen palamisesta.
Tämä toimintatapa on ihanteellinen, sillä se ei vahingoita arkoja ainesosia, kuten suklaata, ja estää niiden palamisen pohjaan.

LÄMPIMÄNÄPITO

Tämän ominaisuuden ansiosta ruoka pystytään pitämään ihanteellisessa lämpötilassa, yleensä kypsennyksen päätyttyä, tai kun nesteitä halutaan haihduttaa erittäin hitaasti.
Sopii ihanteellisesti ruokien tarjoiluun täydellisessä lämpötilassa.

HAUDUTUS

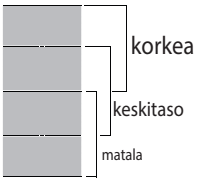
Tämä toiminto on ihanteellinen haudutuslämpötilan pitämiseen, jolloin ruokaa voidaan kypsentää pitkään ilman, että on vaaraa sen palamisesta pohjaan.
Ihanteellinen pitkää keittoaikaa vaativille ruokalajeille (riisi, kastikkeet, paistit), joissa on nesteisiä kastikkeita.

KIEHUTTAMINEN

Tämän toiminnon ansiosta vesi saadaan kiehumaan ja pysymään kiehumassa alhaisemmalla energiankulutuksella.
Pannuun tulee laittaa noin 2 litraa (mieluiten huonelämpötilassa olevaa) vettä.

Joka tapauksessa on veden kiehumista ja jäljellä olevaa vesimäärää seurattava tarkkaan.
Jos kattilat ovat suuria ja vettä enemmän kuin 2 litraa, on suositeltavaa käyttää kantta kiehumisajan optimoimiseksi.

CHEF CONTROL



Yhdistettävissä oleva alue jakautuu kolmeen keittoalueeseen (ks. kuva), jotka käynnistyvät esiasetetulla teholla (korkea, keskitaso tai matala) padan/pannun sijainnista riippuen: voit liikuttaa pataa/pannua pinnalla, jos haluat jatkaa kypsennystä eri lämpötilassa säätimiä käyttämättä.

OSOITTIMET

JÄLKILÄMPÖ

Jos näytössä näkyy "H", 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, "H" katoaa.

VÄÄRIN SIJOITETTU 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.

PAISTOTAULUKKO

Kypsennystaulukossa on esimerkki kullekin tehotasolle sopivasta kypsennystyypistä. Kunkin tehotason todella tuottama teho riippuu kypsennysalueen koosta.

TEHOTASO		TOIMINTO	TASON KÄYTTÖ (viitteellinen - kokemus ja ruoanlaittotottumus vaikuttavat käyttöön)
Maksimiteho	**P**	Pikakuumennus/Booster	Ihanteellinen ruoan lämpötilan nopeaan nostamiseen pikakiehuttamista varten (vedelle) ja keitettävien nesteiden pikakuumennukseen.
	14 – 18	Paistaminen – keittäminen	Ihanteellinen ruskistamiseen, kypsennyksen aloittamiseen, pakastettujen tuotteiden paistamiseen rasvassa, nesteiden pikakiehuttamiseen.
		Ruskistus – soteeraus – keittäminen – grillaus	Ihanteellinen haudutukseen, eloisan kiehunnan ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen.
	10 – 14	Ruskistus – keittäminen – haudutus – soteeraus – grillaus	Ihanteellinen haudutukseen, hiljaisen kiehunnan ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen sekä varusteiden esilämmittämiseen.
		Kypsennys – pitkä haudutus – haudutus – grillaaminen – kypsentäminen sakeaksi	Ihanteellinen haudutukseen, hiljaisen kiehunnan ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen (pitempiä aikoja).
	5 – 9	Kypsennys – haudutus – sakeuttaminen – sekoittaminen	Ihanteellinen hitaasti kypsennettäville ruokalajeille (riisi, kastikkeet, paistit, kala), jotka sisältävät nesteitä (esim. vesi, viini, liemi, maito), ja pastan sekoittamiseen.
			Ihanteellinen hitaasti kypsennettäville ruokalajeille (alle 1 litra: riisi, kastikkeet, paistit, kala), jotka sisältävät nesteitä (esim. vesi, viini, liemi, maito).
	1 – 4	Pehmentäminen – sulattaminen	Ihanteellinen voin pehmentämiseen, suklaan hellävaraiseen sulattamiseen, pienten palojen sulattamiseen.
		Ruoan lämpimänäpito – risotton sekoittaminen	Ihanteellinen pienten, vasta valmistettujen ruokamäärien lämpimänä pitämiseen, tarjoiluastioiden pitämiseen lämpiminä tai risottojen sekoittamiseen.
Nollateho	**OFF**	–	Keittotaso valmiustilassa tai kytketty pois toiminnasta (mahdollinen jälkilämpö, jonka merkkinä on H-kirjain).

PUHDISTUS JA LAITTEEN HUOLTO

Tärkeää:

- **Varmista ennen puhdistamisen aloitusta, että keittoalueet on sammutettu ja että jälkilämmön ilmaisin (H) ei ole näkyvissä.**
- Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa tai vastaavia, sillä ne saattavat vahingoittaa lasia.
- Puhdista liesitaso aina käytön jälkeen (sen jäähdyttyä) ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät.
- Jos pintaa ei pidetä riittävän puhtaana, ohjauspaneelin painikkeiden herkkyys saattaa laskea.
- Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat saattavat vahingoittaa liesitasoa ja ne on poistettava heti.
- Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.
- Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata valmistajan ohjeita).
- Nesteroiskeet keittoalueilla saattavat siirtää keittoastioita tai aiheuttaa niiden tärinää.
- Kuivaa liesitaso kauttaaltaan puhdistuksen lopuksi.

TOIMINNAN AIKANA SYNTYVÄT ÄÄNET

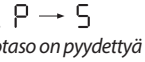
Induktioliedet saattavat sihistä tai naksahdella normaalin toiminnan aikana. Nämä äänet kuuluvat itse asiassa keittoastioista ja ne liittyvät pannujen pohjan ominaisuuksiin (esimerkiksi kun pohjat valmistettu erilaisista materiaalikerroksista tai niissä on epätasaisuuksia).

Äänet vaihtelevat käytettyjen keittoastioiden tyypin sekä niiden sisältämän ruokamäärän.

VIANETSINTÄ

- Tarkista, 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 liesitason säätönuppien kohdalla saattaa vahingossa aktivoida tai ottaa pois käytöstä ohjauspaneelin lukitustoiminnon.

NÄYTTÖKOODI	KUVAUS	MAHDOLLISET SYYT	KORJAUS
F0E1	Keittoastia havaittu, mutta se ei sovellu valittuun toimintoon.	Keittoastiaa ei ole asetettu oikein keittoalueelle tai se ei sovellu yhdelle tai useammalle keittoalueelle.	Poista F0E1-koodi ja tallenna keittoalueen toiminto painamalla On/Off-painiketta kahdesti. Yritä sitten käyttää keittoastiaa toisella keittoalueella tai käytä eri keittoastiaa.
F0E7	Väärä virtajohtoliitäntä.	Virtaliitäntä ei vastaa "SÄHKÖLIITÄNTÄ" -kappaleen määritelmiä.	Säädä virtaliitäntä "SÄHKÖLIITÄNTÄ" -kappaleen mukaisesti.
F0EA	Käyttöpaneeli sammuu liian korkeiden lämpötilojen vuoksi.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Odota liesitason jäähtymistä, ennen kuin käytät sitä uudelleen.
F0E9	Keittoalue sammuu, kun lämpötilat nousevat liian korkeiksi.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Odota kunnes keittoalue on jäähtynyt täysin ennen kuin käytät sitä uudelleen.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Kytke liesi irti sähköverkosta. Odota muutama sekunti, ja kytke sitten liesitaso uudelleen virtaan. Jos ongelma toistuu, soita huoltokeskukseen ja ilmoita näytöllä näkyvä virhekoodi.		
d E *[liesi pois päältä]*	Liesi ei käynnisty eikä kuumene. Toiminnot eivät käynnisty.	ESITTELYTOIMINTO päällä.	Noudata kappaleessa "ESITTELYTOIMINTO" annettuja ohjeita.
esim. 	Liedelle ei ole mahdollista aktivoida erikoistoimintoa.	Tehonsäädin rajoittaa tehotasoja liedelle asetetun maksimiarvon mukaisesti.	Katso kappale "Tehon asettaminen".
esim.  *[Tehotaso on pyydettyä pienempi]*	Liesi asettaa automaattisesti minimitehotason, joka varmistaa, että keittoaluetta voidaan käyttää.	Tehonsäädin rajoittaa tehotasoja liedelle asetetun maksimiarvon mukaisesti.	Katso kappale "Tehon asettaminen".

HUOLTOPALVELU

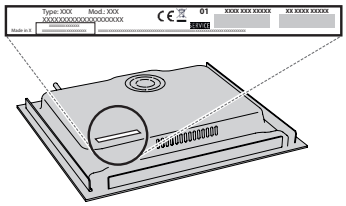
ENNEN KUIN OTAT YHTEYTTÄ HUOLTOPALVELUUN:

1. Kokeile, voitko korjata vian itse, kohdassa **VIANMÄÄRITYS** annettujen ohjeiden avulla
2. Kytke laite pois toiminnasta ja uudelleen toimintaan nähdäksesi, onko häiriö poistunut.

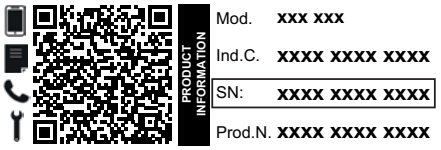
JOS VIKA EI OLE KORJAUTUNUT YLLÄ MAINITTUJEN TARKASTUSTEN JÄLKEEN, OTA YHTEYTTÄ LÄHIMPÄÄN HUOLTOPALVELUUN.

Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita aina:

- lyhyt kuvaus viasta;
- laitteen tyyppi ja malli;



- sarjanumero (laitteen alla olevassa arvokilvessä sanan SN jälkeen oleva numero). Sarjanumero on ilmoitettu myös asiakirjoissa;



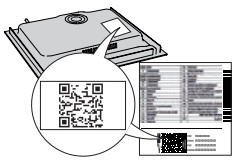
- täydellinen osoitteesi;
- puhelinnumerosi.

Jos tuotetta täytyy korjata, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun (näin voit olla varma, että käytetyt varaosat ovat alkuperäisiä ja että korjaukset suoritetaan oikein).

Jos kyseessä on uppoasennus, ota yhteyttä huoltopalveluun ja tilaa tarvittava ruuvipakkaus (jos se ei sisälly).

Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen;
- Käymällä sivustollamme **docs.whirlpool.eu/docs;**
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



®/TM/ © 2026 Whirlpool. Tuotettu lisenssillä.

Whirlpool