

## SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### PERMITTED USE

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

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

## IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

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>.

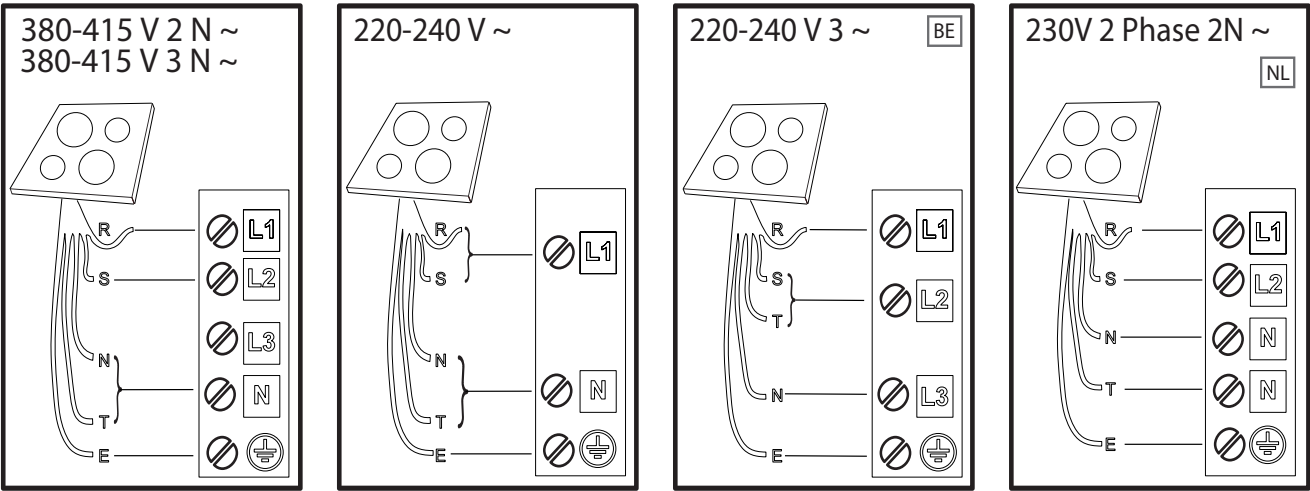
## NOTE

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.



|                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>R</b>                                                                                       | 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                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>S</b>                                                                                       | brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафья-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn                                                                                                                                                                                                   |
| <b>T</b>                                                                                       | blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár) |
|  = <b>E</b> | yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκιτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жүто/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn             |
| <b>N</b>                                                                                       | blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár                                                                                                                                                                                                                              |

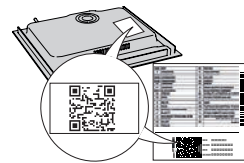

**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**

In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

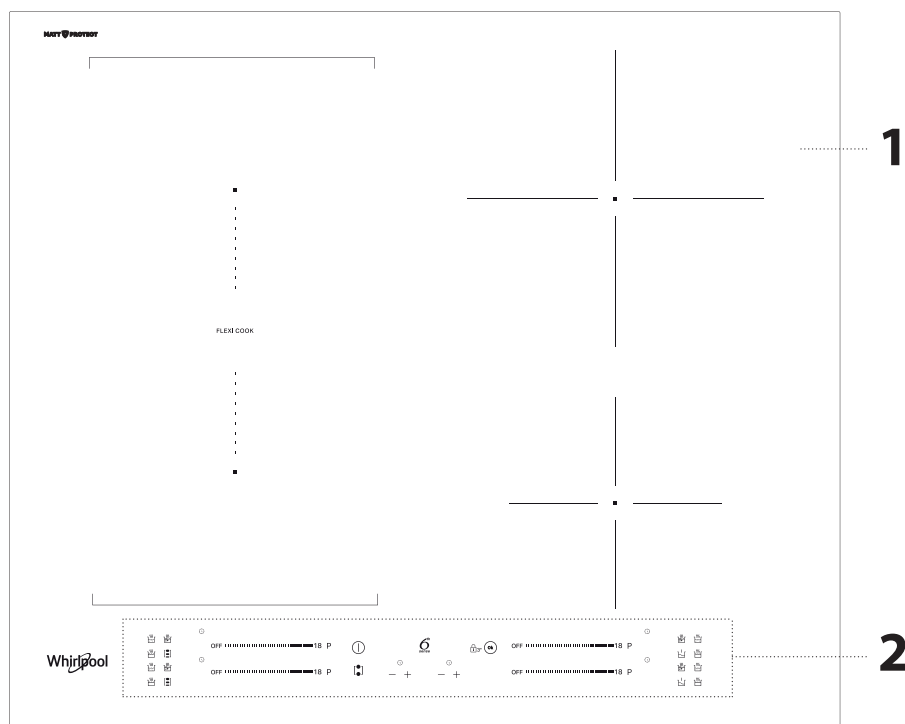


**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

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

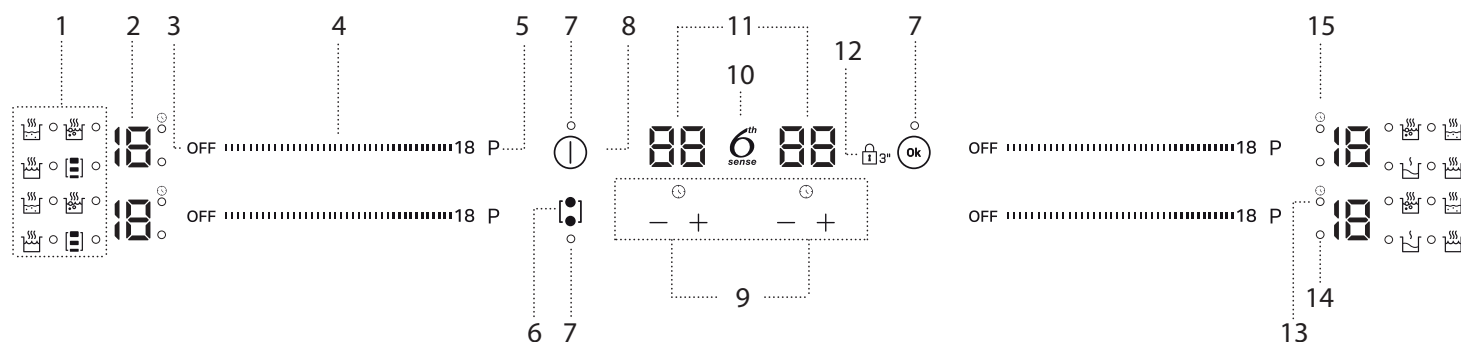


## PRODUCT DESCRIPTION



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. 6<sup>th</sup> 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<br> | 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<br>     | 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<br>     | 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                      | Round                   | 10                                    |
| 4                      | Round                   | 15                                    |
| 1+2 (FLEXI COOK)       | Oval or Rectangular     | Short side 16-21<br>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 keypad for 5 seconds (as shown below),
- "DE" will show on the display.





### SWITCHING THE HOB ON/OFF

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

### POSITIONING

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

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



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

OFF ..... 18 P

#### To activate the cooking zones:

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

#### To deactivate the cooking zones:

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



### CONTROL PANEL LOCK

To lock the settings and prevent it from accidentally switching on, press and hold the OK/Key lock button for 3 seconds. A beep and a warning light above the symbol indicate that this function has been activated. The control panel is locked except for the switching off function ( ① ). 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 ②. 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:

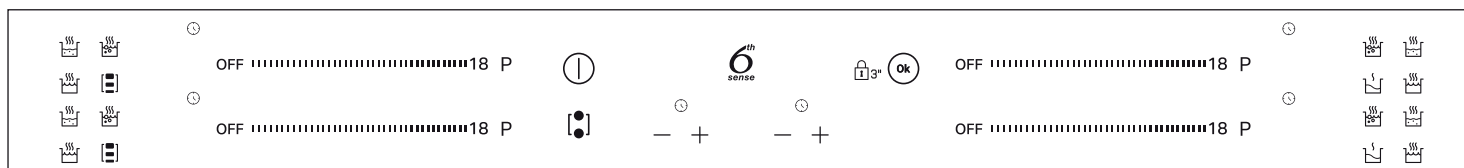
Press the "+" and "-" buttons together until the timer is deactivated.



### TIMER INDICATOR

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

## FUNCTIONS



### 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.

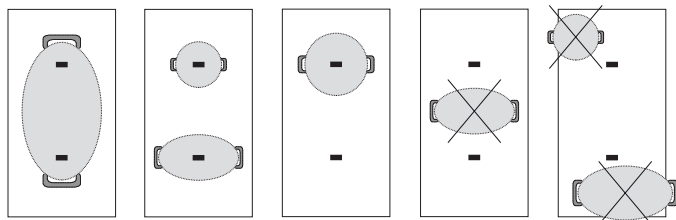
The function always remains on and, when using only one pot, can be moved over the entire area. In this case, both left-hand scroll keypads can be used indifferently.

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).



### 6<sup>th</sup> SENSE

The "6<sup>th</sup> Sense" button activates the special functions.

Place the pot in position and select the cooking zone.

Press the "6<sup>th</sup> Sense" button. The display of the selected area will show "A".

The indicator for the first special feature available for the cooking zone will light up.

Select the desired special function by pressing the "6<sup>th</sup> Sense" button one or more times.

The function is activated once the ③ button has been pressed to confirm.

To select another special function, press "OFF" and then the "6<sup>th</sup> Sense" button to choose the required function.

To deactivate the special functions and return to manual mode, press "OFF".

The power level when using special functions is pre-set by the hob and cannot be modified.



### MELTING

This function allows you to bring food to the ideal temperature for melting and maintain the food condition without the risk of burning.

This method is ideal, as it does not damage delicate foods such as chocolate and prevents them from sticking to the pot.



### KEEP WARM

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

Ideal for serving foods at the perfect temperature.



### SIMMERING

This function is ideal for maintaining a simmering temperature, allowing you to cook food for long periods with no risk of burning.

Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, roasts) with liquid sauces.

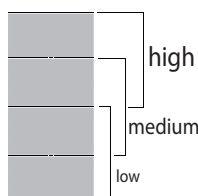


## BOILING

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



## 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<br>(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 creaming pasta.<br>Ideal for slow-cook recipes (quantities under 1 litre: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wine, broth, milk). |
|               | 1 – 4   | Melting – defrosting                                           | Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small items.                                                                                                                                                                                      |
|               |         | Keeping food warm – creaming risotto                           | Ideal for keeping small portions of just-cooked food or serving dishes warm and for creaming risotto.                                                                                                                                                           |
| Zero power    | OFF     | –                                                              | Hob in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by an "H").                                                                                                                                                                       |

## CLEANING AND MAINTENANCE

### 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.

## SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

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

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

- 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<br>[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.  :  → - | 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.  → 5<br>[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".                                                                                                                                                            |

AFTER-SALES SERVICE

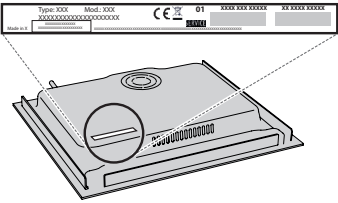
**BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:**

1. See if you can solve the problem by yourself with the help of the **TRUBLESHOOTING** 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;



PRODUCT INFORMATION  
Mod.   xxx xxx  
Ind.C.   xxxx xxxx xxxx  
SN:   xxxx xxxx xxxx  
Prod.N.   xxxx xxxx xxxx

- 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).

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZENSTWA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

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 reszkowe płyty grzewczej, należy wyłączyć ją kilka minut przed planowanym zakończeniem gotowania.

Podstawa garnka lub patelni powinna całkowicie pokrywać powierzchnię płyty grzewczej; użycie naczyń 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>.

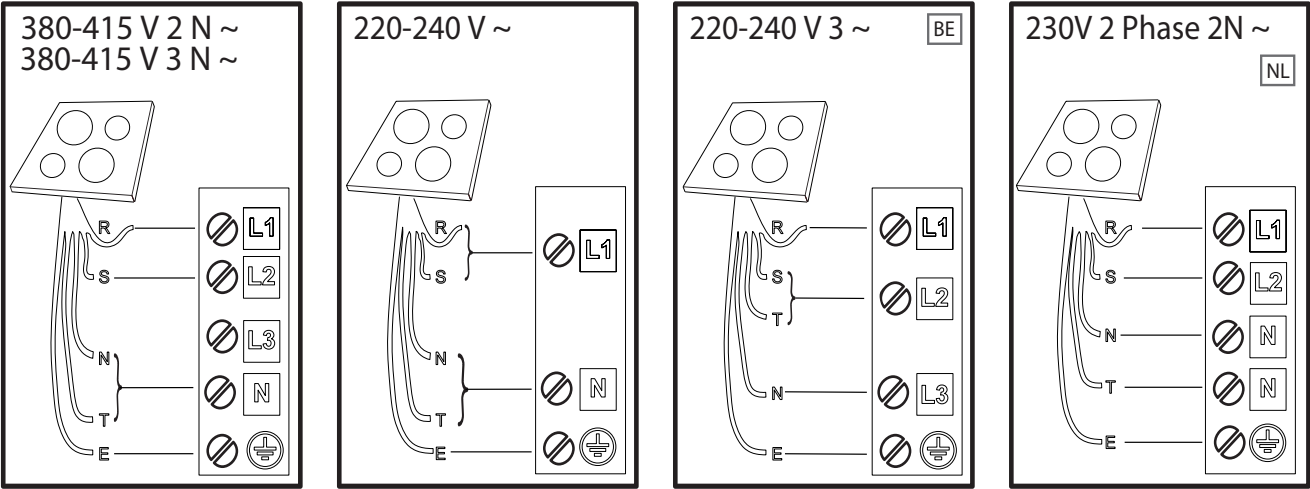
## UWAGA

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.



|                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>R</b>                                                                                       | black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қаpa-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>S</b>                                                                                       | brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафья-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn                                                                                                                                                                                                   |
| <b>T</b>                                                                                       | blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár) |
|  = <b>E</b> | yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeкίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-румено/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn             |
| <b>N</b>                                                                                       | blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár                                                                                                                                                                                                                              |

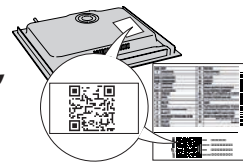

**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie **www.register10.eu**.

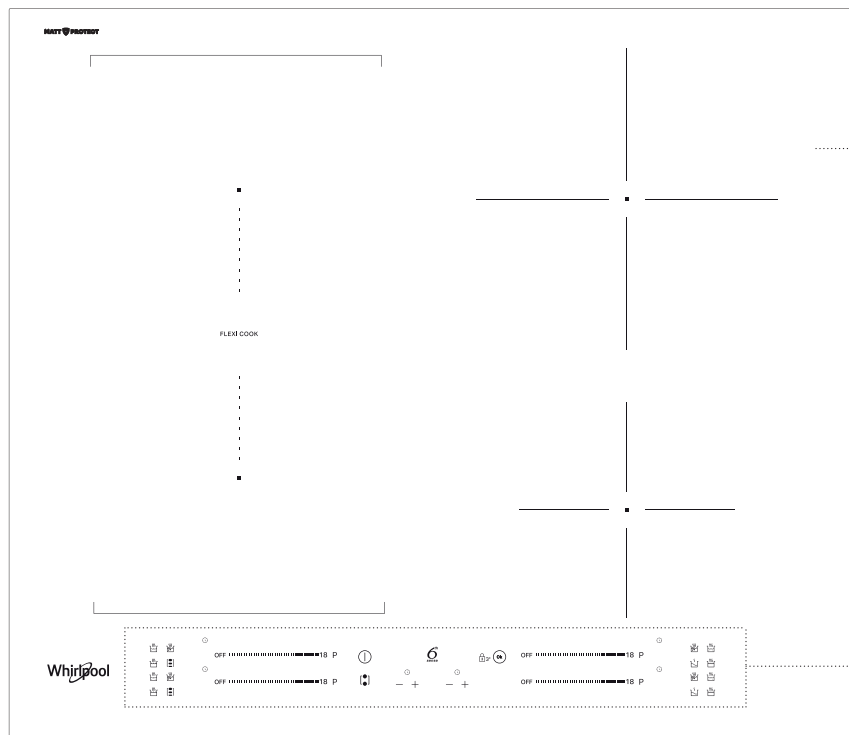


**Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.**

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

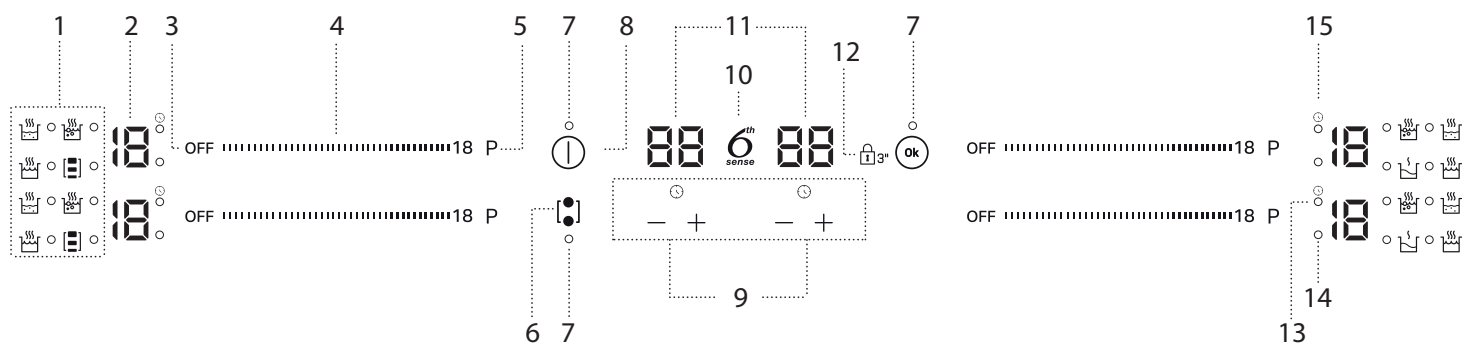


## OPIS PRODUKTU



1. Płyta
2. Panel sterowania

## PANEL STEROWANIA



1. Symbole/włączenie funkcji specjalnych
2. Wybrany poziom mocy
3. Przycisk wyłączenia 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 6<sup>th</sup> 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<br>    | Podstawa wykonana ze stali nierdzewnej o strukturze warstwowej, stali emaliowanej, żeliwa.                            | Zapewnia optymalną wydajność, szybko się nagrzewa i równomiernie rozprowadza ciepło.                                                                                                                                      |
| Odpowiednie naczynia kuchenne<br> | 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<br>  | 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

## 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.

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

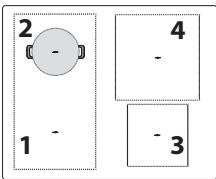
### PUSTE GARNKI I PATELNI

Płyta jest wyposażona w wewnętrzny system bezpieczeństwa, który aktywuje funkcję "Automatycznego 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. Poczekaj, aż wszystkie komponenty ostygną. Jeśli wyświetli się komunikat błędu, należy skontaktować się z serwisem.

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

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

#### UŻYCIE NACZYŃ KUCHENNYCH WEDŁUG STREFY



| Strefa           | Odpowiedni kształt naczyń kuchennych | Odpowiednia podstawa ferromagnetyczna (cm) |
|------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1 lub 2          | Okrągłe lub prostokątne              | 15                                         |
| 3                | Okrągłe                              | 10                                         |
| 4                | Okrągłe                              | 15                                         |
| 1+2 (FLEXI COOK) | Owalne lub prostokątne               | Krótki bok 16 - 21<br>Długi bok 24 - 38    |

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

### WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Aby włączyć/wyłączyć sygnał dźwiękowy:

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

Wszystkie ustawione alarmy pozostaną aktywne.

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

Aby włączyć/wyłączyć tryb demo:

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



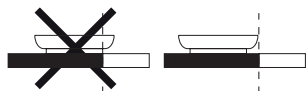
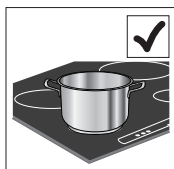
**WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY**

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 nagrzananiu panelu dotykowego. Podczas grillowania lub smażenia, należy korzystać z tylnych stref grzejnych, gdy tylko to możliwe.

**WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PÓL GRZEW CZYCH 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 ( ① ). 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 ②. 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.

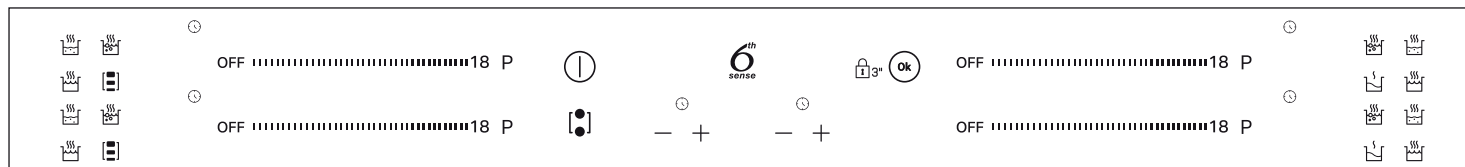
W przypadku jednoczesnego aktywowania 2 minutników po tej samej stronie płyty, miga "Wskaźnik wyboru strefy" i wybrany czas gotowania pojawia się na środkowym wyświetlaczu.

**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****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.

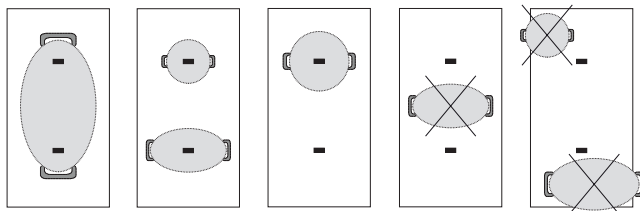
Funkcja pozostaje zawsze włączona i podczas używania tylko jednego garnka można go przesunąć po całym obszarze. W tym przypadku oba suwaki dotykowe po lewej stronie mogą być używane zamiennie.

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

Aby wyłączyć funkcję, nacisnąć przycisk "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).

**6<sup>th</sup> SENSE**

Przycisk "6<sup>th</sup> Sense" aktywuje funkcje specjalne.

Umieścić naczynie na płycie i wybrać pole grzewcze.

Nacisnąć przycisk "6<sup>th</sup> Sense". Na wyświetlaczu wybranego pola grzewczego pojawi się "A".

Zaświeci się kontrolka dla pierwszej funkcji specjalnej dostępnej dla danego pola grzewczego.

Wybrać żądaną funkcję specjalną, naciskając przycisk "6<sup>th</sup> Sense" jedno- lub kilkakrotnie.

Funkcja zostaje aktywowana po potwierdzeniu przyciskiem ③.

Aby wybrać inną funkcję specjalną, nacisnąć przycisk "OFF", a następnie "6<sup>th</sup> Sense" i wybrać żądaną funkcję.

Aby wyłączyć funkcje specjalne i wrócić do trybu ręcznego, nacisnąć przycisk "OFF". Poziom mocy dla funkcji specjalnej jest ustawiany przez płytę grzejną i nie można go modyfikować.

**ROZTAPIANIE**

Funkcja ta pozwala na osiągnięcie idealnej temperatury roztopienia i utrzymać odpowiedni stan potrawy bez ryzyka przypalenia.

Funkcja ta idealnie nadaje się do roztopienia 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 redukcji 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).

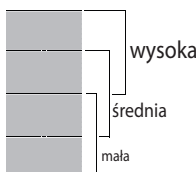


## DOPROWADZANIE DO WRZENIA

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



## 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 NACZYNNIE 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<br>(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.<br>Idealny do potraw wymagających długiego gotowania (ilość poniżej 1 litra: ryż, sosy, pieczenie, ryby) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem). |
|                         |         | Roztapianie – rozmrażanie                                                                          | Doskonały do zmiękczenia masła, delikatnego roztopienia czekolady, rozmrażania niewielkich porcji artykułów spożywczych.                                                                                                                                                                                                                               |
|                         | 1 – 4   | Utrzymywanie potraw w ciepłe – gotowanie kremowego risotto                                         | Doskonały do utrzymywania temperatury niewielkich porcji świeżo przygotowanego jedzenia lub utrzymywania temperatury talerzy, na których będą podawane dania, a także do gotowania kremowego risotto.                                                                                                                                                  |
|                         |         |                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Moc zero                | OFF     | –                                                                                                  | Płyta w trybie czuwania lub wyłączona (możliwa obecność ciepła resztkowego, pozostałego po zakończeniu gotowania, o czym informuje symbol "H").                                                                                                                                                                                                        |

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### 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.

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.

USUWANIE USTEREK

- Sprawdzić, czy zasilanie elektryczne nie zostało wyłączone.
  - Jeżeli po użyciu płyty nie można jej wyłączyć, należy odłączyć ją od zasilania elektrycznego.
  - Jeśli płyta grzewcza jest włączona a na wyświetlaczu pojawiają się kody alfanumeryczne, sprawdzić poniższą tabelę, by uzyskać instrukcje działania.
- UWAGA: Występowanie wody, pynu kipiącego z garnków lub przedmiotów jakiegokolwiek rodzaju na którymkolwiek z przycisków płyty, może spowodować przypadkową aktywację lub dezaktywację blokady panelu sterowania.

| KOD WYŚWIETLACZA                                                 | OPIS                                                                                                                                                                                                                                                           | MOŻLIWE PRZYCZYNY                                                                                                                | ROZWIĄZANIE                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F0E1                                                             | Naczynie jest wykryte, ale nie jest kompatybilne z żądaną operacją.                                                                                                                                                                                            | Naczynie nie jest właściwie ustawione na strefie gotowania lub nie jest kompatybilne z jedną lub większą liczbą stref gotowania. | Wcisnąć dwukrotnie przycisk Włącz/Wyłącz, aby usunąć kod F0E1 i przywrócić działanie strefy gotowania. Następnie, spróbować użyć naczynia na innej strefie gotowania lub użyć innego naczynia. |
| F0E7                                                             | Nieprawidłowe podłączenie przewodu zasilania.                                                                                                                                                                                                                  | Podłączenie zasilania nie jest wykonane dokładnie z rozdziałem "PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE".                                        | Dostosować podłączenie zasilania zgodnie z rozdziałem "PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE".                                                                                                               |
| F0EA                                                             | Panel sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokich temperatur.                                                                                                                                                                                                | Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.                                                                  | Poczekać, aż płyta ostygnie przed ponownym użyciem.                                                                                                                                            |
| F0E9                                                             | Strefa grzewcza wyłącza się, gdy temperatury są zbyt wysokie.                                                                                                                                                                                                  | Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.                                                                  | Przed ponownym użyciem należy poczekać, aż powierzchnia grzejna ostygnie.                                                                                                                      |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6 | Odłączyć płytę od zasilania elektrycznego. Zaczekać kilka sekund, a następnie podłączyć płytę do zasilania elektrycznego. Jeśli problem występuje nadal, skontaktować się z lokalnym autoryzowanym serwisem i podać kod błędu pojawiający się na wyświetlaczu. |                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                |
| d E<br>[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 → S<br>[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".                                                                                                                                                              |

# SERWIS TECHNICZNY

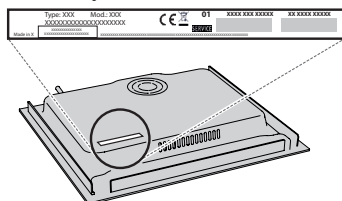
## PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z SERWISEM NALEŻY:

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.

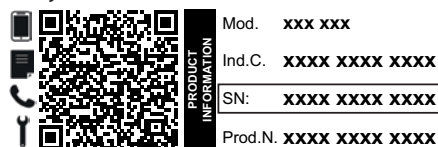
## JEŚLI PO PRZEPROWADZENIU POWYŻSZYCH CZYNNOŚCI URZĄDZENIE NADAL NIE DZIAŁA PRAWIDŁOWO, NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z NAJBLIŻSZYM AUTORYZOWANYM SERWISEM TECHNICZNYM.

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

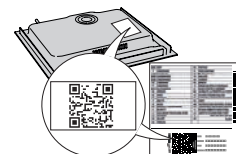
Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego (zapewni to gwarancję zastosowania oryginalnych części zamiennych oraz właściwie przeprowadzonej naprawy).

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.



# BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

# JE DŮLEŽITÉ SI POKYNY DŮKLADNĚ PŘEČÍST A ŘÍDIT SE JIMI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## POVOLENÉ POUŽITÍ

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

**⚠** Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti

a podobných zařízeních jako: kuchyňské kouty pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích; farmy; klienty hotelů, motelů, penzionů a jiných ubytovacích zařízení.

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

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

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

## INSTALACE

**⚠** K přemísťování 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 ÚSPORĚ ELEKTRICKÉ ENERGIE**

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

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

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

Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem.

### **PROHLÁŠENÍ O SHODĚ**

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign evropského nařízení 66/2014 a nařízení o ekodesignu výrobků spojených se spotřebou energie a informací 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>.

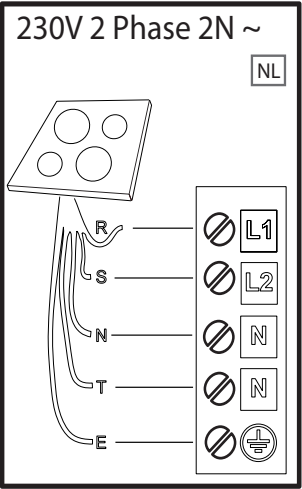
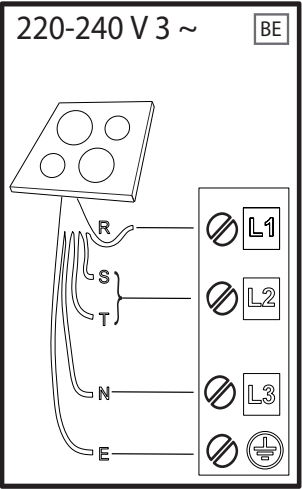
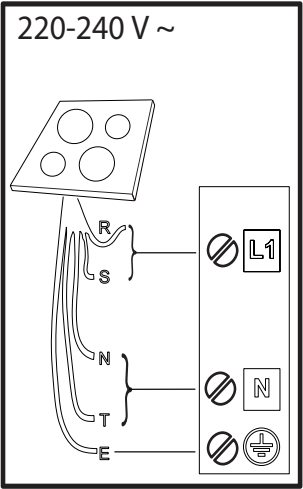
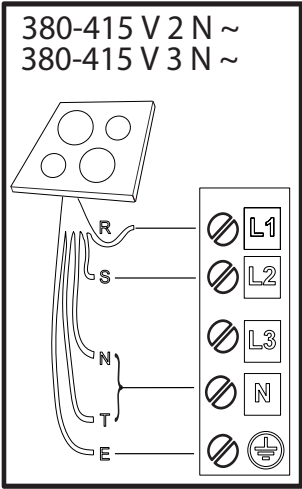
### **POZNÁMKA**

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. Obratť 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.



# ПРІПОЈЕНІ К ЕЛЕКТРИККІ СІТІ

Пріпоєні к електриккї сїті мусї бїт проведєно єстїє прїд прїпоєнім спотїбїчїє кє здрїї електрїны.  
Instalaci mусї provїst kvalifikovanу pracovnik obeznameny s platnуmi bezpecnostnуmi predpisy a predpisy o elektrickї instalaci. Instalace se mусї provadїt vуslovnїє podle predpisу lokálního dodavatele elektrickї energie.  
Zkontrolujte, zda údaj o napїtї uvedenу na typovїm štїtku na spodnї stranї spotїbїчїє odpovїdá napїtї v domácї sїtї.  
Predpisy vyžadujї, aby byl spotїbїч uzemnen: pouzїjte pouze vodiče (vїetnїє zemnїчїho), kterї majї odpovїdajїcї dїlku.



**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-кафѣ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marо-кафѣ-б-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

**T**

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



**= E**

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

**N**

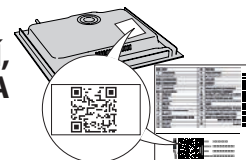
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár



DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK  
ZNAČKY WHIRLPOOL

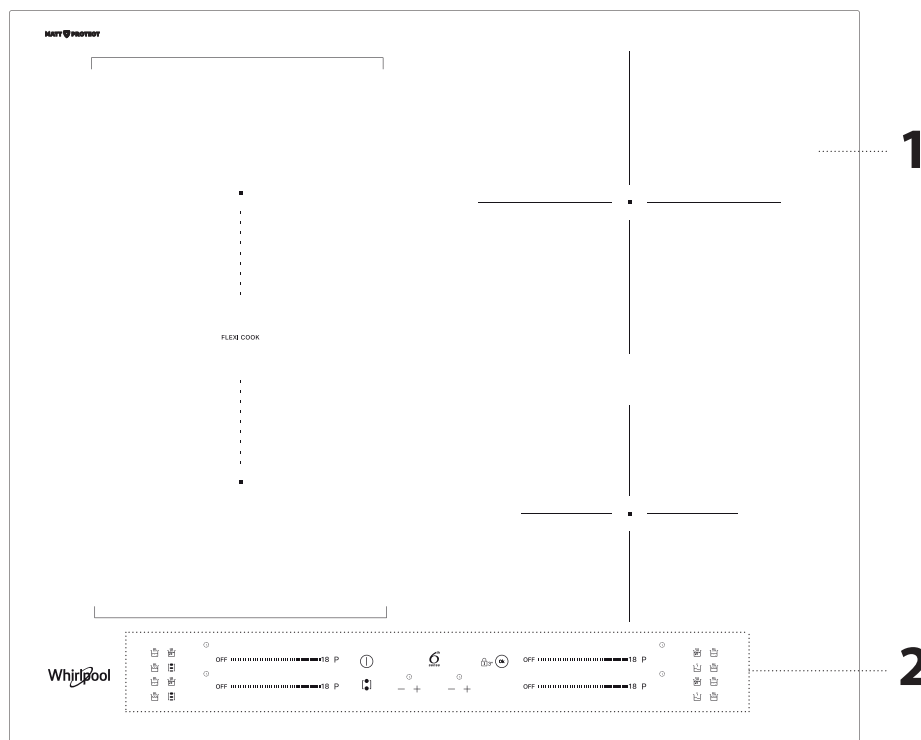
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na  
[www.register10.eu](http://www.register10.eu).

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



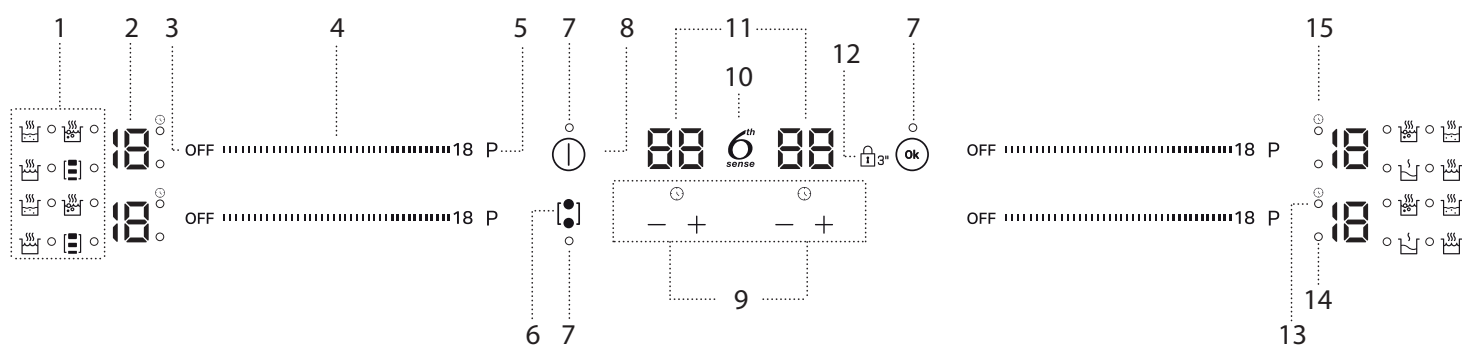
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte  
bezpečnostní pokyny.

## 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 6<sup>th</sup> 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<br> | 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<br>     | Základna není plně feromagnetická (magnet drží pouze na části dna nádobí).                                        | Zahřívá se pouze feromagnetická oblast. V důsledku toho se může zahřívát méně rychle a teplo může být rozloženo méně rovnoměrně.                                           |
| Vhodné nádobí<br>     | 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               | Kulaté                  | 10                                             |
| 4               | Kulaté                  | 15                                             |
| 1+2 (FLEXICOOK) | Oválné nebo obdélníkové | Krátká strana 16 - 21<br>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 poprodejných služeb.

## ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ AKUSTICKÉHO SIGNÁLU

Pokud chcete akustický signál zapnout/vypnout:

- Připojte varnou desku k přívodu elektrického proudu;
- Vyčkejte na spouštěcí sekvenci;
- Stiskněte tlačítko "P" na prvním tlačítkovém ovládacím panelu s funkcí rolování, který se nachází nahoře vlevo, a to na dobu 5 sekund.

Všechny nastavené alarmy zůstanou aktivní.

## REŽIM DEMO (ohřev deaktivovaný, viz kapitola "Odstraňování závad")

Zapnutí a vypnutí demo režimu:

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



## KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

# I 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 vyhneme 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.

## I 3<sup>rd</sup> OK 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" (I). 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 I. 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:

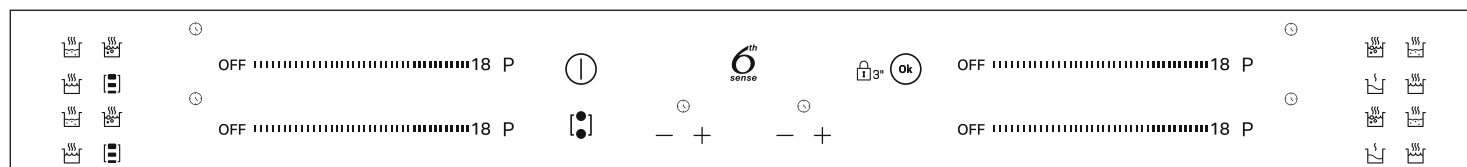
Stiskněte tlačítko "+" a "-" najednou, dokud se časovač nedeaktivuje.



## INDIKÁTOR ČASOVAČE

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

## FUNKCE



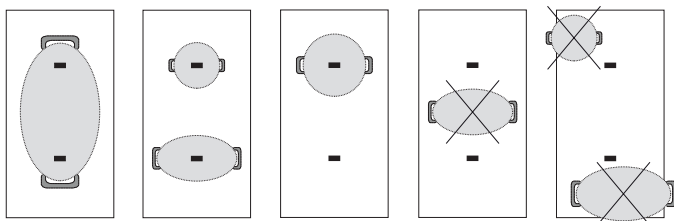
## FLEXI COOK

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. 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).



## 6<sup>th</sup> SENSE 6<sup>TH</sup> SENSE

Tlačítko "6<sup>th</sup> Sense" aktivuje speciální funkci.

Položte hrnec na místo a zvolte varnou zónu.

Stiskněte tlačítko "6<sup>th</sup> Sense". Na displeji zvolené oblasti se zobrazí "A".

Kontrolka první speciální funkce dostupné pro varnou zónu se rozsvítí. Zvolte požadovanou speciální funkci stisknutím tlačítka "6<sup>th</sup> Sense" jednou nebo vícekrát.

Funkce se aktivuje po stisknutí tlačítka I 3<sup>rd</sup> OK za účelem potvrzení.

Chcete-li vybrat jinou speciální funkci, stiskněte "OFF", poté tlačítko "6<sup>th</sup> Sense" a vyberte požadovanou funkci.

Chcete-li deaktivovat speciální funkci a vrátit se do manuálního režimu, stiskněte "OFF".

Při používání speciálních funkcí je stupeň výkonu přednastavený a nelze jej upravit.



## ROZPOUŠTĚNÍ

Tato funkce vám umožňuje zahřívání potravin na ideální teplotu pro rozpouštění a dosažení stavu potravin bez nebezpečí spálení.

Tato metoda je ideální, protože nepoškozuje choulostivé potraviny, jako je čokoláda, a zabraňuje připálení k hrnci.



## UDRŽOVÁNÍ JÍDLA V TEPLE

Tato funkce vám umožňuje udržovat ideální teplotu vašeho pokrmu, obvykle po dokončení přípravy, nebo velmi pomalu redukovat tekutiny.

Ideální pro podávání jídel se správnou teplotou.



## DUŠENÍ

Tato funkce je ideální pro udržování teploty pro mírné vaření a umožňuje vám připravovat pokrmy po dlouhou dobu bez nebezpečí spálení.

Ideální pro recepty vyžadující dlouhé vaření (ryže, omáčky, pečená masa) s tekutými omáčkami.

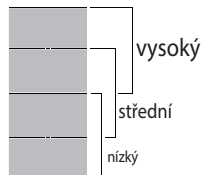


## UVEDENÍ DO VARU

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 uživateli 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 TEPLLO

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<br>(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.<br>Ideální pro recepty vyžadující pomalou tepelnou úpravu (množství do 1 litru: rýže, omáčky, pečená masa, ryby) s tekutinami (např. voda, víno, vývar, mléko). |
|                 |         | Rozpouštění – rozmrazování                                                     | Ideální pro změknutí másla, jemné rozpouštění čokolády, rozmrazování menších objemů.                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                 | 1 – 4   | Udržování jídla v teple – rozpouštění másla na rizotu                          | Ideální k udržení malých, právě uvařených porcí jídel v teple, zahřátí podávacích talířů nebo rozpouštění 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 čištění desky používejte jemný hadřík, absorpční kuchyňské utěrky nebo speciální čisticí pomůcky na varnou desku (respektujte pokyny výrobce).
- Rozlité tekutiny ve varných zónách může být příčinou pohybu nebo vibrací hrnců.
- Po vyčištění varnou desku důkladně vysušte.

## ZVUKY BĚHEM PROVOZU

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

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

## ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

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

| KÓD DISPLEJE                                                                                                                                                                                                              | VÝZNAM                                                                                                                                                                                                                       | MOŽNÉ PŘÍČINY                                                                                     | ŘEŠENÍ                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F0E1                                                                                                                                                                                                                      | Nádoba je detekována, není však kompatibilní s požadovanou funkcí.                                                                                                                                                           | Nádoba nestojí dobře na varné zóně, popřípadě není kompatibilní s jednou či více varnými zónami.  | Dvakrát stiskněte tlačítko "On/Off" (Zapnutí/Vypnutí), aby se vymazal kód "F0E1" a obnovila funkce varné zóny. Následně zkuste nádobu použít na jiné varné zóně nebo vyzkoušejte jinou nádobu. |
| F0E7                                                                                                                                                                                                                      | Chybné zapojení napájecího kabelu.                                                                                                                                                                                           | Připojení k napájení není provedeno přesně podle pokynů v odstavci "PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTÍ". | Nastavte připojení k napájení podle odstavce "PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTÍ".                                                                                                                    |
| 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<br>[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.  :  → -                                           | Varná deska neumožňuje aktivaci speciální funkce.                                                                                                                                                                            | Regulátor výkonu omezuje stupeň výkonu dle maximální nastavené hodnoty pro varnou desku.          | Viz kapitola "Nastavení výkonu".                                                                                                                                                               |
| Např.  → <br>[Stupeň výkonu je nižší než je požadováno] | Varná deska automaticky nastavuje minimální stupeň výkonu, aby bylo možné varnou zónu používat.                                                                                                                              | Regulátor výkonu omezuje stupeň výkonu dle maximální nastavené hodnoty pro varnou desku.          | Viz kapitola "Nastavení výkonu".                                                                                                                                                               |

## SERVISNÍ STŘEDISKO

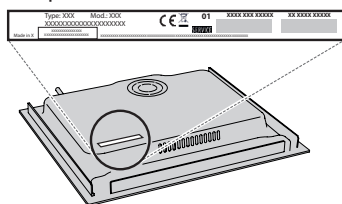
### NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISNÍHO STŘEDISKA POPRODEJNÍCH SLUŽEB:

- Ověřte si, zda nemůžete problém vyřešit sami pomocí doporučení popsanych v oddílu **ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD**.
- 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 obrátíte na náš zákaznický poprodejní servis, vždy upřesněte:

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



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



Mod. **xxx xxx**

Ind.C. **xxxx xxxx xxxx**

SN: **xxxx xxxx xxxx**

Prod.N. **xxxx xxxx xxxx**

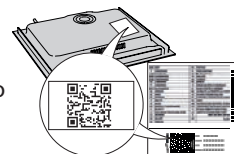
- svou úplnou adresu;
- své telefonní číslo.

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](https://docs.whirlpool.eu/docs);
- Případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



®/TM/ © 2026 Whirlpool. Vyrobeno v licenci.

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

## DÔLEŽITÉ! PREČÍTAJTE SI A DODRŽIAVAJTE

Pred použitím spotrebiča si starostlivo prečítajte tieto bezpečnostné pokyny. Odložte si ich, aby boli k dispozícii pre budúce použitie.

V týchto pokynoch a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, ktoré treba vždy dodržiavať. Výrobca odmieta zodpovednosť v prípade nedodržania týchto bezpečnostných pokynov, nenáležitého používania spotrebiča alebo nesprávneho nastavenia ovládania.

⚠ **POZOR!** Ak je varný panel puknutý, spotrebič nepoužívajte – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

⚠ **POZOR!** Nebezpečenstvo požiaru: neskladujte predmety na varných povrchoch.

⚠ **UPOZORNENIE:** Pri varení musí byť spotrebič pod dohľadom. Pri krátkodobom varení musí byť spotrebič pod nepretržitým dohľadom.

⚠ **POZOR!** Varenie na tuku alebo oleji bez dozoru môže predstavovať nebezpečenstvo a môže mať za následok vznik požiaru. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou! Namiesto toho spotrebič vypnite a potom plameň zakryte, napríklad pokrievkou alebo požiarnym rúškom.

⚠ Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú alebo odkladaciu plochu. Oblečenie a iné horľavé materiály uchovávajte mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú – hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.

⚠ Nekladte kovové predmety ako nože, vidličky, lyžičky a pokrievky na povrch varnej dosky, pretože by sa mohli zahriať na vysokú teplotu.

⚠ Veľmi malé deti (0 – 3 roky) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča. Malé deti (3 – 8 roky) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča, pokiaľ nie sú pod stálym dohľadom. Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať tento spotrebič len v prípade, ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a chápu hroziace nebezpečenstvá. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

⚠ Po použití vypnite varný panel ovládačom a nespoliehajte sa na detektor prítomnosti riadu.

⚠ **POZOR!** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov. Nedovoľte, aby sa deti mladšie ako 8 rokov priblížili k rúre, pokiaľ nie sú nepretržite pod dozorom.

⚠ Pred alebo po varení sa potraviny nesmú ponechať vo výrobku alebo na ňom dlhšie ako jednu hodinu.

### POVOLENÉ POUŽÍVANIE

⚠ **UPOZORNENIE:** spotrebič nie je určený na ovládanie externým vypínačom, ako je časovač alebo samostatný systém diaľkového ovládania.

⚠ Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti alebo na podobné účely ako napr.: v oblastiach kuchyniek pre personál v dielňach, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; na farmách; pre hostí v hoteloch, motelloch alebo iných ubytovacích zariadeniach.

⚠ Nie je povolené používať ho na iné účely (napr. vykurovanie miestností).

⚠ Tento spotrebič nie je určený na profesionálne používanie. Spotrebič nepoužívajte vonku.

⚠ **UPOZORNENIE:** Indukčná varná doska môže vydávať zvukový signál, keď nejaký predmet zostane na ovládacom paneli. Varnú dosku vypnite pomocou tlačidla ON/OFF (ZAP./VYP.).

### INŠTALÁCIA

⚠ So spotrebičom musia manipulovať a inštalovať ho minimálne dve osoby – riziko zranenia. Pri 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 udusenía. Pred vykonávaním inštalčných prác musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Počas inštalácie dávajte pozor, aby ste spotrebičom nepoškodili napájací kábel – nebezpečenstvo požiaru alebo zásahu elektrickým prúdom. Spotrebič zapnite až po úplnom dokončení inštalácie.

⚠ Pred vsadením spotrebiča do skrinky urobte všetky potrebné výrezy a z otvoru odstráňte odrezky a piliny.

### VAROVANIA PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÉHO SPOTREBIČA

⚠ Spotrebič sa musí dať odpojiť od napájania buď vytiahnutím zástrčky, pokiaľ je ľahko dostupná, alebo prostredníctvom prístupného viacpólového prepínača nainštalovaného pred zásuvkou a spotrebič musí byť uzemnený v súlade s národnými bezpečnostnými normami pre elektrotechniku.

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

⚠ Inštalácia použitím zástrčky napájacieho kábla nie je povolená, pokiaľ výrobok nemá už takúto výbavu dodanú výrobcom.

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

### ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

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

### LIKVIDÁCIA OBALOVÉHO MATERIÁLU

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

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

### LIKVIDÁCIA DOMÁCICH SPOTREBIČOV

Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, obnove a recyklácii domácych 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>.

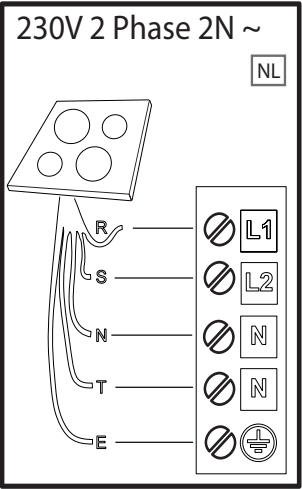
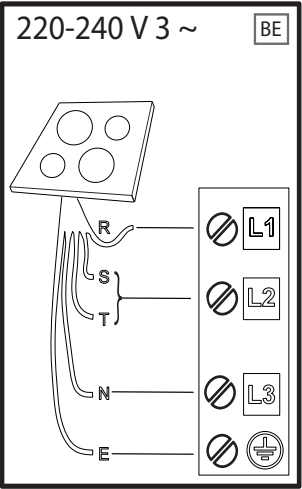
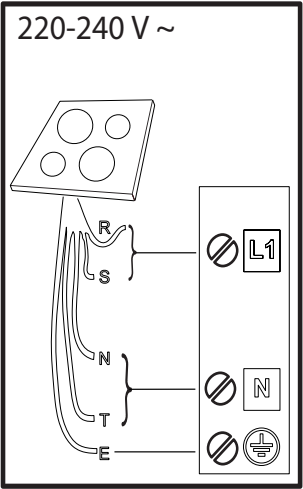
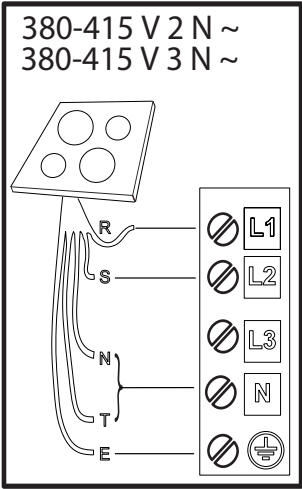
### POZNÁMKA

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. Poradte sa s lekárom alebo výrobcom kardiostimulátora alebo podobnej zdravotnej pomôcky, ktorí vám poskytnú ďalšie informácie o tom, ako ho ovplyvňuje elektromagnetické pole indukčnej varnej dosky.



# ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

Elektrické pripojenie sa musí vyhotoviť už pred pripojením spotrebiča k zdroju napájania. Inštaláciu musí vykonať kvalifikovaný personál, ktorý pozná aktuálne bezpečnostné a inšalačné 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-каφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

**T**

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



**= E**

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

**N**

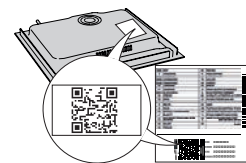
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár



**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL**

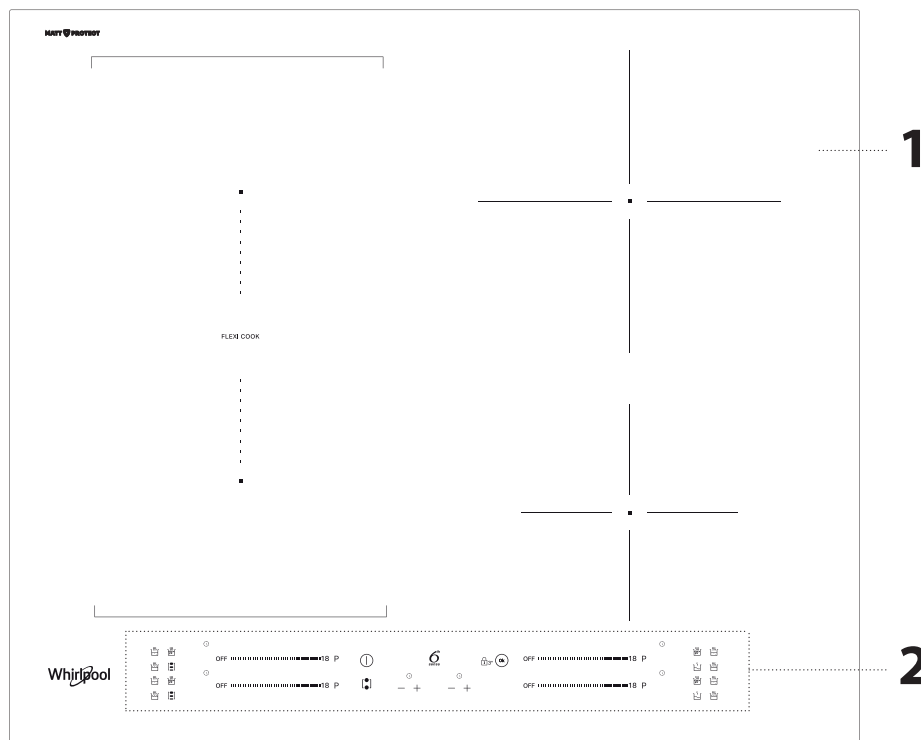
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte svoj spotrebič na [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

**VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE,  
AK OSKENUJETE QR KÓD NA  
VAŠOM SPOTREBIČI**



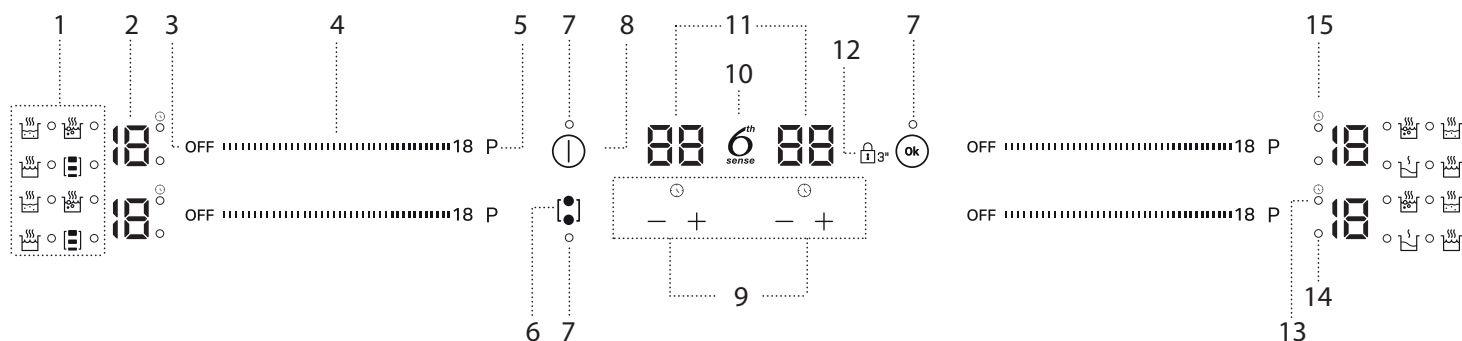
**Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.**

## OPIS SPOTREBIČA



1. Varná doska
2. Ovládací panel

## OVLÁDACÍ PANEL



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 6<sup>th</sup> 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<br> | Dno vyrobené z nehrdzavejúcej ocele so sendvičovým dizajnom, smaltovanej ocele, liatiny.                               | Zabezpečuje optimálnu účinnosť, rýchlo sa zahrieva a rovnomerne rozvádza teplo.                                                                                                               |
| Vhodný kuchynský riad<br>     | 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<br>     | Feromagnetické dno obsahuje plochy s hliníkom alebo má v strede vyhlbenú plochu.                                       | Feromagnetická plocha je menšia ako skutočná plocha dna riadu. V dôsledku toho môže byť dodaný nižší výkon a kuchynský riad sa nemusí dostatočne zohriať. Kuchynský riad sa nemusí rozpoznať. |
| Nevhodné                                                                                                      | Bežná tenká oceľ, sklo, hlina, meď, hliník a iné neferomagnetické materiály alebo kuchynský riad s gumovými nožičkami. | Kuchynský riad sa nerozpozna 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.

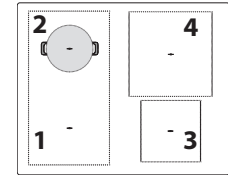
## VHODNÁ VEĽKOSŤ DNA PANVICE/HRNCA PRE RÔZNE VARNÉ ZÓNY

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 feromagnetickému 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                | Okrúhly                       | 10                                           |
| 4                | Okrúhly                       | 15                                           |
| 1+2 (FLEXI COOK) | Oválny alebo obdĺžnikový      | Krátka strana 16 - 21<br>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   potvrdíte.

Pomocou tlačidiel "+" a "-" zvolte želanú úroveň výkonu. Dostupné úrovne výkonu: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW. Potvrdíte 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 deaktivované, pozri časť "Riešenie problémov")

Zapnutie a vypnutie režimu demo:

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



## KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

# 1

**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). Zabráňuje to nadmernému prehriatiu dotykového ovládania. Vždy keď je to možné, pri grilovaní alebo vysmážaní používajte zadné varné zóny.


**AKTIVÁCIA/DEAKTIVÁCIA VARNÝCH ZÓN A NASTAVENIE ÚROVNE VÝKONU**

OFF ..... 18 P

**Zapnutie varnej zóny:**

Vodorovne posúvajte prst po posuvnej klávesnici (POSUVNÍK) želanej varnej zóny, čím ju zapnete a upravíte výkon. Úroveň sa zobrazí zároveň 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.

# 1

**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. Ovládacie panel je zablokovaný, s výnimkou funkcie vypnutia (1). Aby ste ovládacie prvky odblokovali, zopakujte postup ako pri aktivácii.

# 1

**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 zároveň 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.

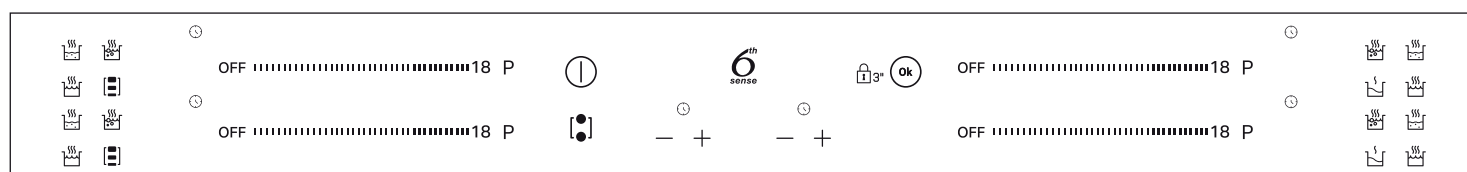
**Deaktivovanie časovača:**

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


**UKAZOVATEĽ ČASOVAČA**

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

## FUNKCIE



# 1

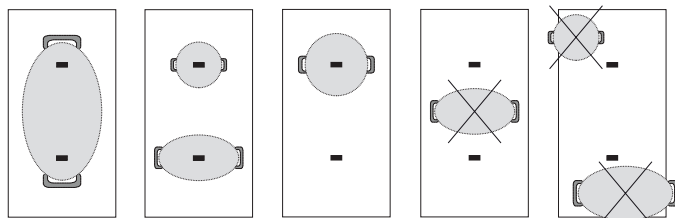
**FLEXI COOK**

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, možno 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).



# 1

**6<sup>th</sup> SENSE**

Tlačidlo "6<sup>th</sup> Sense" aktivuje špeciálne funkcie.

Postavte hrniec na miesto a zvoľte varnú zónu.

Stlačte tlačidlo "6<sup>th</sup> Sense". Na displeji zvolenej oblasti sa zobrazí "A".

Rozsvieti sa kontrolka pre prvú dostupnú špeciálnu funkciu.

Stlačením tlačidla "6<sup>th</sup> Sense" jeden alebo viac ráz zvoľte želanú špeciálnu funkciu.

Funkcia sa aktivuje po potvrdení stlačením tlačidla .

Ak chcete zvoliť inú špeciálnu funkciu, stlačte tlačidlo "OFF" a potom "6<sup>th</sup> Sense" pre výber požadovanej funkcie.

Špeciálnu funkciu vypnete a vrátite sa do manuálneho režimu stlačením "OFF". Pri používaní špeciálnych funkcií si varná doska nastaví úroveň výkonu a nemožno ju meniť.


**ROZPUŠŤANIE**

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 zabráňuje 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 ideálna 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.

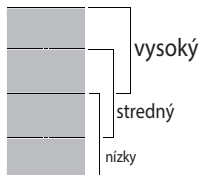


## VARENIE

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



### ZVÝŠKOVÉ TEPLLO

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



### HRNIEC JE NESPRÁVNE POLOŽENÝ ALEBO CHÝBA

Tento symbol sa objaví, 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<br>(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 opáženie dohned, 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 škvŕny 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 poškrabať 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.

## ZVUKY VZNIKAJÚCE POČAS PREVÁDZKY

Indukčné varné dosky môžu počas normálnej prevádzky písať alebo vírvať. 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 nepravidielné).

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

RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

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

| KÓD NA DISPLEJI                                                                                                                                                                                                           | OPIS                                                                                                                                                                                                                         | MOŽNÉ PRÍČINY                                                                                                         | RIEŠENIE                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F0E1                                                                                                                                                                                                                      | Je zistená varná nádoba, ale nie je kompatibilná s požadovanou operáciou.                                                                                                                                                    | Varná nádoba nie je dobre postavená na varnej zóne alebo nie je kompatibilná s jednou alebo viacerými varnými zónami. | Dva razy stlačte tlačidlo On/Off (Zapnuté/Vypnuté), čím odstránite kód F0E1 a obnovíte funkčnosť varnej zóny. Potom skúste použiť varnú nádobu na inej varnej zóne alebo použite inú nádobu. |
| F0E7                                                                                                                                                                                                                      | Nesprávne pripojený napájací kábel.                                                                                                                                                                                          | Pripojenie zdroja napätia nie je presne také, ako je uvedené v odseku "ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE".               | Upravte pripojenie k zdroju podľa odseku "ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE"                                                                                                                    |
| F0EA                                                                                                                                                                                                                      | Oblasť s ovládacími prvkami sa vypne následkom príliš vysokej teploty.                                                                                                                                                       | Vnúťorná 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.                                                                                                                                                                      | Vnúťorná 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. |                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                              |
| dE<br>[keď je varná doska vypnutá]                                                                                                                                                                                        | Varná doska nezapína zohrievanie. Funkcie sa nezapnú.                                                                                                                                                                        | REŽIM DEMO je zapnutý.                                                                                                | Postupujte podľa pokynov v odseku "REŽIM DEMO".                                                                                                                                              |
| napr.  :  → -                                           | Varná doska nedovoľuje aktivovať špeciálnu funkciu.                                                                                                                                                                          | Regulátor výkonu obmedzuje úroveň výkonu podľa maximálnej hodnoty nastavenej pre varnú dosku.                         | Pozri odsek "Nastavenie výkonu".                                                                                                                                                             |
| napr.  → <br>[Úroveň výkonu je nižšia ako požadovaná] | Varná doska automaticky nastaví minimálnu úroveň výkonu, aby sa varná zóna mohla používať.                                                                                                                                   | Regulátor výkonu obmedzuje úroveň výkonu podľa maximálnej hodnoty nastavenej pre varnú dosku.                         | Pozri odsek "Nastavenie výkonu".                                                                                                                                                             |

POPREDAJNÝ SERVIS

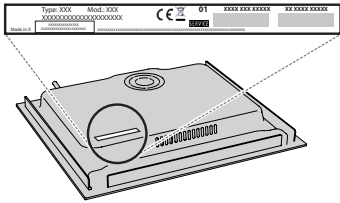
PREDTÝM, NEŽ ZAVOLÁTE POPREDAJNÝ SERVIS:

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

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

Pri kontaktovaní nášho zákazníckeho popredajného servisu vždy uveďte:

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



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



|         |                |
|---------|----------------|
| Mod.    | xxx xxx        |
| Ind.C.  | xxxx xxxx xxxx |
| SN:     | xxxx xxxx xxxx |
| Prod.N. | xxxx xxxx xxxx |

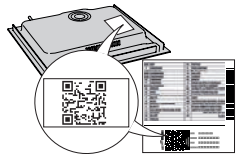
- vašu úplnú adresu;
- vaše telefónne číslo.

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](https://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.