

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.

⚠ 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.

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

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

PERMITTED USE

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

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

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

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

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.

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

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

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

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

ELECTRICAL WARNINGS

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

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

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


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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS


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

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

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

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

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

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

ENERGY SAVING TIPS

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

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

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

Use only flat-bottomed pots and pans.

DECLARATION OF CONFORMITY

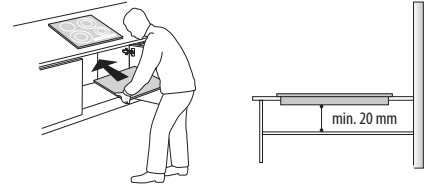
This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 60350-2.

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



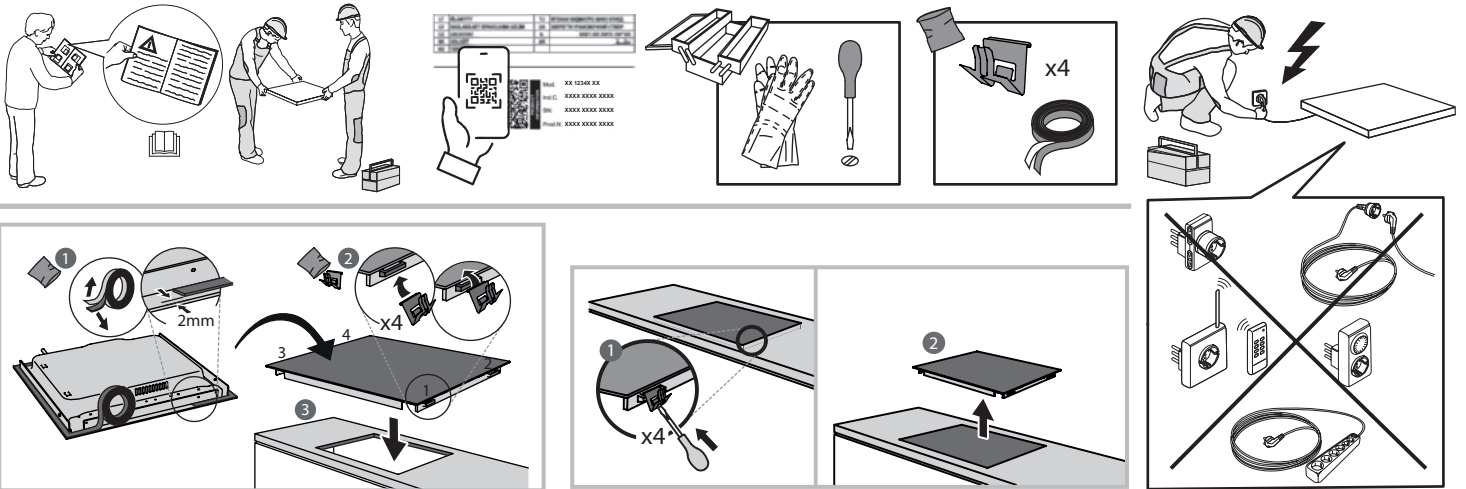
INSTALLATION

- The cooktop must be set into a worktop at least 20 mm deep.
- There must be nothing between the cooktop and the oven (cross rails, brackets, etc.).
- Make sure the power cord is long enough to allow convenient installation.
- **The distance between the lower face of the glass ceramic hob and the cupboard or separating panel must be at least 20 mm.**
- For built-in dimensions and installation see the picture in this paragraph.
- A minimum distance must be maintained between the hob and the hood above it. Please refer to the user manual of the hood for more informations.
- Apply the supplied gasket to the cooktop (unless it has already been fitted), after having cleaned its surface.
- **Do not install the cooktop near a dishwasher or washing machine, so that the electronic circuits do not come into contact with steam or moisture, which could damage them.**
- If an oven (from our range of ovens) is installed beneath the cooktop, make sure that it is equipped with a cooling system. If the temperature of the electronic circuits exceeds the maximum permitted temperature, the cooktop will switch off automatically; in this case, wait for a few minutes until the internal temperature of the electronic circuits reaches a tolerable level, at which point it will be possible to switch the hob on again.

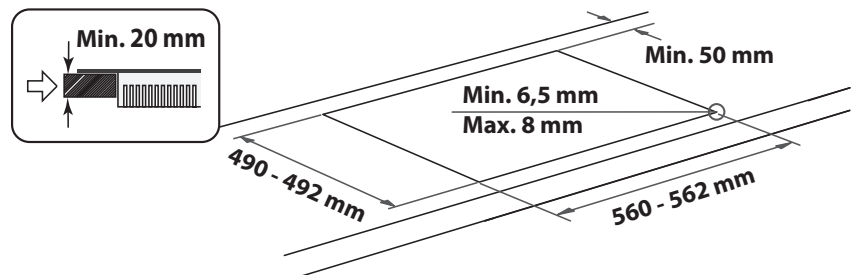
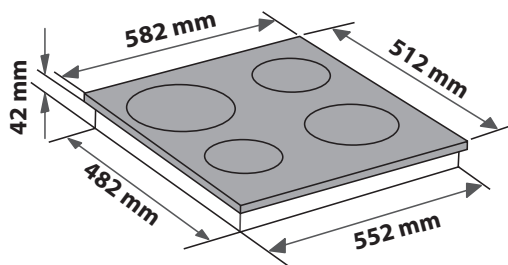
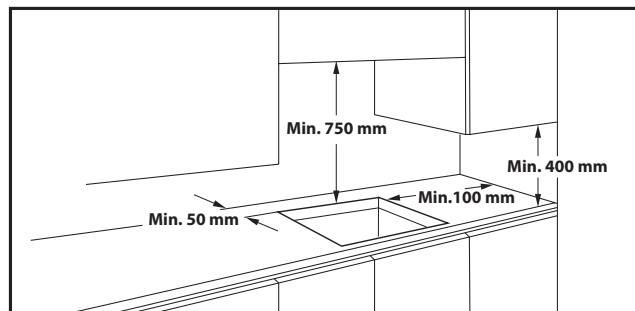
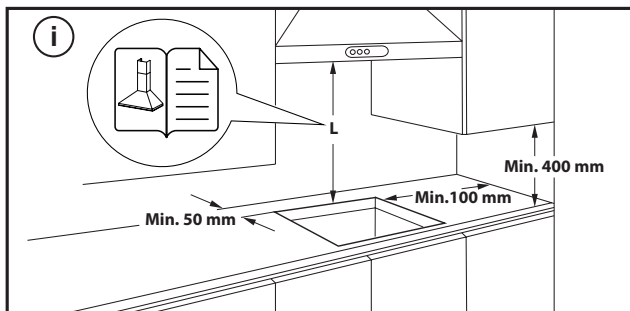


PLACING THE HOB

After the electrical connection (see the chapter "Electrical connection"). Position each fixing clips on the dedicated slots on the lateral sides of the hob as shown in the picture. Then push the hob inside the cut out and check that the glass is flat and parallel to the worktop. The fixing clips are designed for every type of worktop material (wood, marble, etc).



DIMENSIONS AND DISTANCES TO BE MAINTAINED



REMOVING THE HOB:

To remove the hob, first, disconnect it from the electric supply. It is strongly recommended to free the underneath part from the oven, drawer, separator, or other. It allows the technician to access the lower part of the hob to unfasten the four clips with a screwdriver, lift the hob and remove it, avoiding any worktop damage.

ELECTRICAL CONNECTION

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

The power cord is not included in the package - remember to prepare your own power cord.






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.

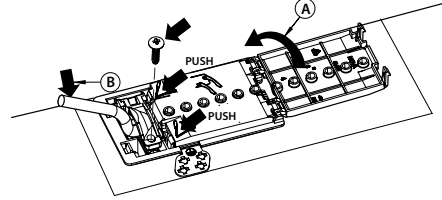
Make sure the voltage specified on the data plate located on the bottom of the appliance is the same as that of the home.

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

CONNECTION TO THE TERMINAL BLOCK

For the electrical connection, use an H05RR-F or H05V2V2-F cable as specified in the table below.

SUPPLY VOLTAGE	CONDUCTORS AMOUNT x SIZE
220-240V ~+ 	3 x 4 mm ²
230-240V ~+ 	3 x 4 mm ² (Australia only)
220-240V 3~+ 	4 x 1,5 mm ²
380-415V 3N~+ 	5 x 1,5 mm ²
380-425V 2N~+ 	4 x 1,5 mm ²



The appliance must be connected to the electricity supply by means of an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm.

ATTENTION: the power supply cable must be long enough to allow the cooktop to be removed from the worktop and must be positioned so as to avoid damage or overheating caused by contact with the base.

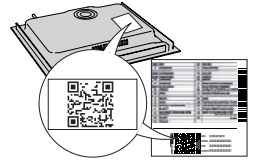
NOTE: the yellow/green earth wire must be connected to the terminal with the symbol  and must be longer than the other wires.

- Remove approx. 70 mm of the cable sheath from the power supply cable (**B**).
- Strip approx. 10 mm of sheath from the wires. Then insert the power supply cable into the cable clamp and connect the wires to the terminal block as indicated in the connection diagram placed close to the terminal block itself.
- Secure the power supply cable (**B**) by means of the cable clamp.
- Close the terminal board with the cover (**A**).
- After the electrical connection, fit the hob from the top and hook it to the support springs, according to the illustration.



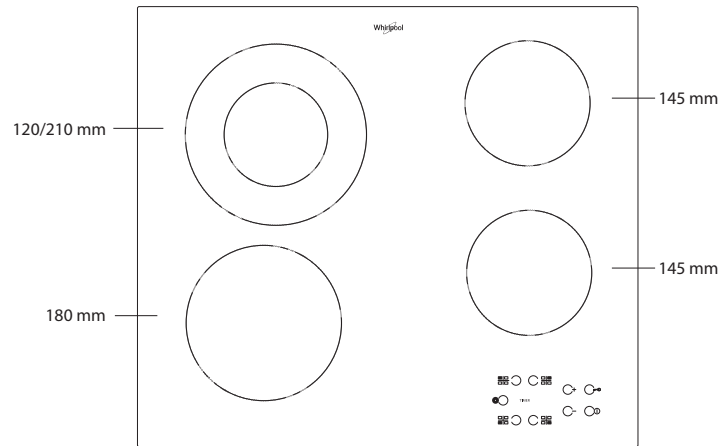
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu.

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

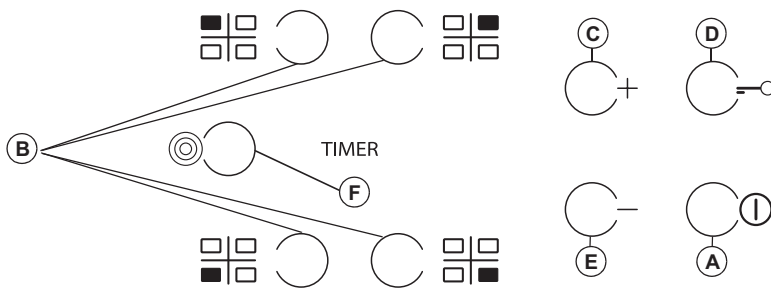


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



CONTROL PANEL



- A** On/Off
- B** Cooking zone and timer selection
- C-E** Heat setting increase and decrease
- D** Key lock
- F** Multiple zone Activation/ Deactivation

FIRST TIME USE

Upon first installation, the control panel performs a functional test for about 1 second, after which it automatically switches to the "Key lock" function. To deactivate the function, press and hold button "D"; an acoustic signal will

sound and the corresponding led will turn off.

NOTE: If a reset occurs, repeat the procedure described above.

DAILY USE



SWITCHING THE HOB ON/OFF

To switch the hob on, keep button "A" pressed for approx. 2 seconds. The 4 cooking zone displays show "0". If within 20 seconds none of the cooking zones is activated, the hob switches off automatically as a safety precaution.

SWITCHING ON AND ADJUSTING COOKING ZONES

Press one of the buttons "B" corresponding to the cooking zone you intend to use. Select the heat setting required with buttons "E" or "C". The other selectable cooking settings go from 1 to 9. Press buttons "+/-" at the same time to cancel all settings.

IMPORTANT: the control is deactivated 10 seconds after the heat setting has been selected.

To change the heat setting, first press the selection button "B" again, then proceed to change the setting, using buttons "E" or "C".



MULTIPLE ZONE

After selecting the desired zone and setting the level (as described in the previous section) press "F": an indicator above the button turns on, activating the additional zone.

The multiple zone can only be used if:

- The cooking zone is provided with multiple zone;
- The power level selected is greater than 0.

To deactivate the multiple zone, press button "B" of the desired zone, then press "F" again.

TIMER

To set the Timer function, select the desired cooking zone and power setting then press the cooking zone key again and a luminous dot will appear on the display of the timer-controlled cooking zone. The indication "00" blinks on the 2 displays. Press buttons "C" or "E" to set the time from 1 to 99.

IMPORTANT: after 10 seconds the timer displays will show the power setting of the other cooking zones.
To view the remaining cooking time, press the timer-controlled cooking zone key twice.

A FUNCTION

This function allows to automatically decrease the cooking zone power level from the highest value (level 9) to the one selected by the user for a later stage of cooking.

To activate this function first press the "+" button when level 9 is reached.

The display shows "A" and "9" flashes alternately with low brightness.

At this point, choose the desired power level (less than 9) with the "-" button.

"A" and selected level flash alternately with low brightness on the display.

The function is activated once "A" and the selected level flash alternately with high brightness on the display.

Once "A" is no longer visible on the display (the "A" function switches off automatically after several minutes, depending on the set power level), the cooking process continues with lower power and the display shows only the selected power level.

N.B.: this function is not possible with level 9.

KEY LOCK

The Key lock function is switched on by holding down button "D" until a dot lights up above the function button. The control panel is locked except for the switching-off function. The function remains on even after the hob is switched off and on again and can be deactivated by pressing button "D" again until the dot above the function button goes off.

When the hob is off with the key lock activated to switch the hob on, first deactivate the key lock function by pressing button "D" again until the dot above the function button goes off.

The presence of water, liquid spilled from pots or any objects resting on the controls can accidentally activate or deactivate the Key lock function.

RESIDUAL HEAT INDICATOR

When the cooking zone is switched off, the residual heat indicator "H" remains on or flashes alternating with "0" until the temperature of the hob returns within safety levels.

COOKING TABLE

POWER LEVEL		TYPE OF COOKING	LEVEL USE (indicating cooking experience and habits)
Maximum power	9	Boiling	Ideal for rapidly increasing the food temperature to fast boiling in the case of water or rapidly heating cooking liquids.
	9-8	Searing	Ideal for browning, starting to cook, frying frozen products, fast boiling.
High power	8-7	Browning - maintain boiling - grilling	Ideal for browning, maintaining a high boil, cooking, and grilling (short duration, 5-10 minutes).
	7-6	Frying - cooking - grilling	Ideal for maintaining a low boil, cooking and grilling (medium duration, 10-20 minutes), preheating, and frying.
Medium power	6-5	Gentle frying	Ideal for frying eggs, omelettes.
	5-4	Cooking - simmering - stewing	Ideal for prolonged cooking (rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g., water, wine, broth, milk), creaming pasta.
	4-3	Thickening - creaming pasta	
Low power	2-1	Keeping food hot - creaming risottos	Ideal for keeping just-cooked food hot (e.g., sauces, soups, minestrone), creaming risottos and keeping serving dishes warm.
Minimum power	1	Defrosting	Ideal for defrosting small products and gently melting chocolate or butter.
Zero power	0	-	Hob in stand-by or off mode (possible end of cooking residual heat, indicated by an "H").

IMPORTANT: The hob's safety features include an automatic switching off function. Prolonged use of the same heat setting triggers automatic switch-off of the cooking zone (for example, after around 1 hour at maximum heat setting, the cooking zone switches off).

IMPORTANT: To avoid a permanent damage the hob:

- do not use pots with bottoms that are not flat;
- do not use metal pots with enamelled bottom;
- do not place hot pots/pans over the control panel.

The hob is also equipped with the "auto shut off" function that switches off the cooking zone if no power level modification is done after a specific time frame depending on the power setting itself. In the table, there is the time duration of each power level.

POWER LEVEL	AUTO SHUT OFF TIME
0	30 seconds
1	10 hours
2	5 hours
3	5 hours
4	4 hours
5	3 hours
6	2 hours
7	2 hours
8	2 hours
9	1 hour

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ Disconnect the appliance from the power supply.

- Do not use steam cleaning equipment.
- 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.

- Sugar or foods with a 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 specific hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).
- Spills of liquid in the cooking zones can cause the pots to move or vibrate.
- After cleaning the hob, dry thoroughly.

TROUBLESHOOTING

If the hob does not operate correctly, before calling the After-Sales Service, refer to the Troubleshooting Guide to determine the problem.

- Read and follow the instructions given in the section "Daily use".
- Check that the electricity supply has not been shut off.
- Dry the hob thoroughly after cleaning it.
- If a cooking zone has been selected and an "F" or an "ER" appear on the display followed by a number, contact the After Sales Service and inform them.
- If the error code is "F03", "ER03" or "E02", try to solve it by following these instructions:
 - If the error "E02" appears, please make sure you haven't been pressing buttons for more than 5 seconds, no object is on the HMI area and that it's clean and dry - when cleaning, please follow the "Cleaning and Maintenance" paragraph.
 - If the error "F03" appears, try turning the cooktop off and on again.
 - If the error "F04" appears, contact After Sales Service and let them know which code is displayed.

- If the hob does not work following intensive use, the hob internal temperature is too high. Wait a few minutes until the hob cools down.
- If the heater is not continuously on but switches on and off cyclically even if on the display the power level does not change, this is part of the normal functioning of the hob. The on/off cycle allows the power regulation of the heater and is completely normal. In some cases, thermal protection could switch off the heater for some time to avoid glass damage. Examples of such cases are: cooking a long time at a high power level, using pots smaller than the heating element, and not flat-bottomed pots.
- If the hob is emitting a brief sound without the customer pressing any buttons, please take care of any liquid spills on the HMI. Please dry the HMI and continue using the hob. If the hob has been switched off automatically, it can be caused by a liquid presence on HMI. Please dry the HMI and switch the hob back on.

If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After Sales Service.

AFTER-SALES SERVICE

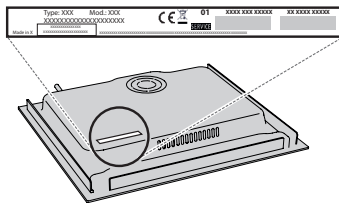
BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

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

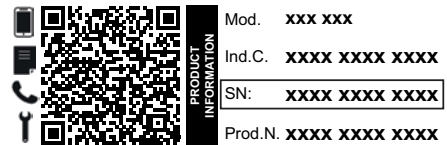
IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

When contacting our Client After sales service, always specify:

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



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

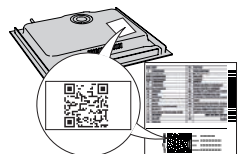


- your full address;
- your telephone number.

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

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

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



Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

⚠ **WARNUNG:** Wenn die Kochfeldoberfläche rissig ist, das Gerät nicht verwenden - Stromschlaggefahr.

⚠ **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.

⚠ **VORSICHT:** Das Garverfahren muss überwacht werden. Ein kurzes Garverfahren muss kontinuierlich überwacht werden.

⚠ **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein - Brandgefahr. NIEMALS versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen: Stattdessen das Gerät ausschalten und dann die Flamme zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

⚠ Benutzen Sie die Kochmulde nicht als Arbeitsfläche oder Ablage. Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr.

⚠ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠ Das Gargut darf nicht länger als eine Stunde vor oder nach der Zubereitung im oder auf dem Produkt bleiben.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠ **VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.

⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gasthäuser; für Gäste in Hotels, Motels, Bed-and-Breakfast-Anwendungen und anderen Wohnumgebungen.

⚠ Jegliche andere Art der Nutzung (z. B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

⚠ Dieses Gerät eignet sich nicht für den professionellen Einsatz. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

INSTALLATION

⚠ Zum Transport und zur Installation des Gerätes sind zwei oder mehrere Personen erforderlich - Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation verwenden - Risiko von Schnittverletzungen.

⚠ Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fern halten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporreste usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr. Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

⚠ Den Unterbauschrank vor dem Einschleiben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden und alle Sägespäne und Schnittreste entfernen.

⚠ Wenn das Gerät nicht über einem Ofen installiert ist, muss eine Trennplatte (nicht inbegriffen) in dem Fach unter dem Gerät installiert werden.

HINWEISE ZUR ELEKTRIK


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

⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht in nassem Zustand oder barfuß verwenden. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

⚠ Die Installation mit einem Netzkabelstecker ist nicht zulässig, es sei denn, das Produkt ist bereits mit dem vom Hersteller gelieferten Stecker ausgestattet.


⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.

REINIGUNG UND WARTUNG

 **WARNUNG:** Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger-Stromschlaggefahr.

 Verwenden Sie keine Scheuermittel oder korrosiven Produkte, Reinigungsmittel auf Chlorbasis oder Topfreiniger.

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN


Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol .

Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

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

Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produktes entstehen können.

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

Für Deutschland regelt das Elektroggesetz die Rückgabe von Elektrogeräten noch weitreichender.

Altgeräte können kostenfrei im lokalen Wertstoff- oder Recyclinghof abgegeben werden.

Das Gesetz sieht weitere kostenfreie Rückgabemöglichkeiten für Elektro- und Elektronik-Altgeräte im Handel vor:

- Für Produkte, die sie direkt bezogen haben, bieten wir die optionale Rücknahme ihres Altgerätes bei Anlieferung des neuen Gerätes durch den Spediteur.
- Rückgabe in Elektrofachmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400m².
- Rückgabe in Lebensmittelmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800m², wenn diese regelmäßig Elektrogeräte zum Kauf anbieten.
- Rücknahmen über den Versandhandel.

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

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

ENERGIESPARTIPPS

Nutzen Sie die Restwärme Ihrer heißen Platte, indem Sie sie einige Minuten ausschalten, bevor Sie mit dem Garen fertig sind.

Der Boden der Pfanne oder des Topfes sollte die heiße Kochplatte vollständig abdecken; Ein Behälter, der kleiner als die heiße Platte ist, führt zu Energieverlust. Decken Sie während dem Garen Ihre Töpfe und Pfannen mit dichten Deckeln ab und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Garen ohne Deckel erhöht den Energieverbrauch stark.

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

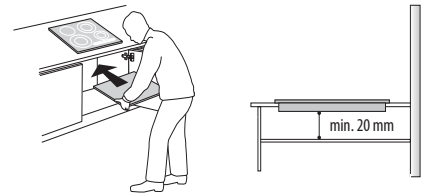
Dieses Gerät entspricht den Ökodesign-Anforderungen von Verordnung (EU) Nr. 66/2014 und den Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in Einklang mit der Europäischen Norm EN 60350-2.

Die Informationen zum Energiesparmodus des Geräts gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie unter dem folgenden Link: <https://docs.emeappliance-docs.eu>.



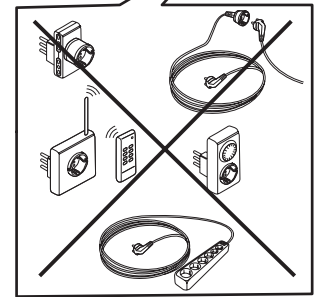
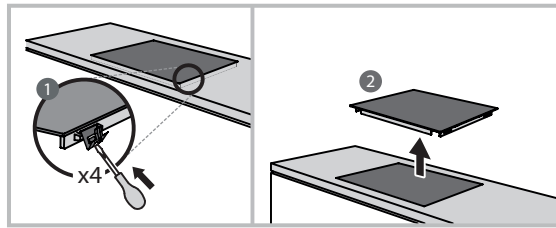
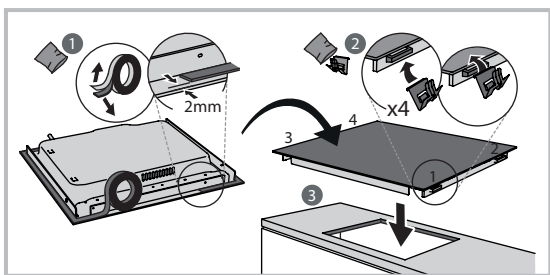
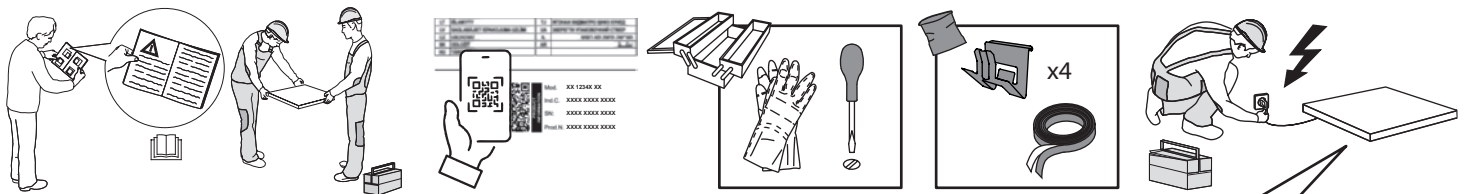
INSTALLATION

- Das Kochfeld muss in eine mindestens 20 mm tiefe Arbeitsplatte eingelassen werden.
- Zwischen Kochmulde und Ofen dürfen keine Querschienen, Winkel usw. sein.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel lang genug ist, um eine bequeme Installation zu ermöglichen.
- Der Abstand zwischen der Unterseite des Glaskeramik-Kochfelds und Unterschrank oder Trennwand muss mindestens 20 mm betragen.
- Für Abmessungen und Installation der Einbauversion, siehe das Bild in diesem Abschnitt.
- Zwischen dem Kochfeld und der darüber liegenden Dunstabzugshaube muss ein Mindestabstand eingehalten werden. Weitere Informationen finden Sie im Benutzerhandbuch der Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie das mitgelieferte Dichtungsprofil (falls es noch nicht eingesetzt ist) ein, nachdem Sie die Oberfläche des Kochfelds wie in der Abbildung gezeigt sorgfältig gesäubert haben.
- Bauen Sie das Kochfeld nicht neben einer Spül- oder Waschmaschine ein, damit die elektronischen Stromkreise nicht mit Dampf oder Feuchtigkeit in Berührung kommen, wodurch sie beschädigt werden könnten.
- Wenn ein Ofen unter dem Kochfeld installiert ist, stellen Sie sicher, dass er mit einem Kühlsystem ausgestattet ist. Wenn die Temperatur der elektronischen Stromkreise die maximal zulässige Temperatur übersteigt, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus; in diesem Fall müssen Sie ein paar Minuten warten, bis die Innentemperatur der elektronischen Schaltkreise auf einen zulässigen Wert abgekühlt ist und Sie das Kochfeld wieder einschalten können.

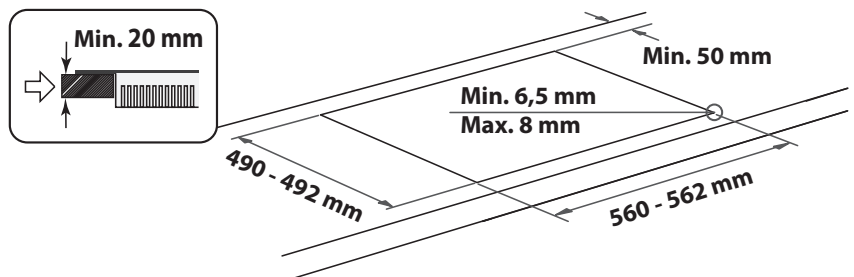
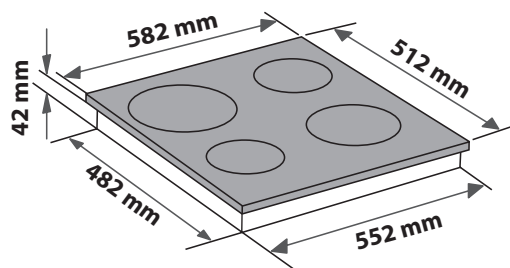
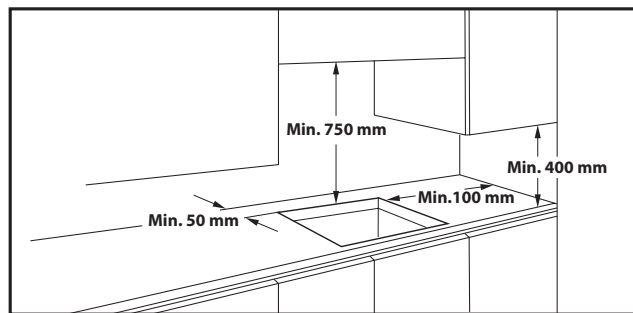
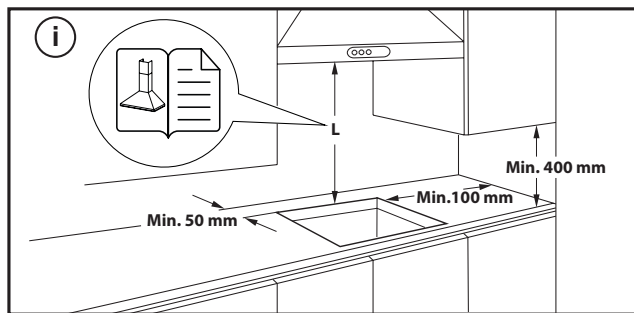


AUFSTELLEN DES KOCHFELDS

Nach dem elektrischen Anschluss (siehe Kapitel "Elektrischer Anschluss") die Befestigungsklammern an den dafür vorgesehenen Schlitzen an den Seitenflächen des Kochfeldes positionieren wie in der Abbildung gezeigt. Drücken Sie dann das Kochfeld in den Ausschnitt und prüfen Sie, dass das Glas flach und parallel zur Arbeitsplatte ist. Die Befestigungsklammern sind für jede Art von Arbeitsplattenmaterial (Holz, Marmor usw.) ausgelegt.



ABMESSUNGEN UND EINZUHALTENDE ABSTÄNDE



ENTFERNEN DES KOCHFELDES:

Um das Kochfeld auszubauen, trennen Sie es zunächst vom Stromnetz. Es wird dringend empfohlen, das darunter liegende Teil vom Backofen, der Schublade, dem Abscheider oder anderem zu befreien. Dadurch kann der Techniker auf den unteren Teil des Kochfeldes zugreifen, um die vier Klammern mit einem Schraubenzieher zu lösen, das Kochfeld anzuheben und es abzunehmen, ohne die Arbeitsplatte zu beschädigen.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss muss erfolgen, bevor das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird.

Das Netzkabel ist nicht in der Verpackung enthalten - denken Sie daran, Ihr eigenes Netzkabel vorzubereiten.






Der Einbau muss von einer Fachkraft, die über Kenntnisse zu den aktuellen Sicherheits- und Einbaubestimmungen verfügt, durchgeführt werden. Vor allem muss die Installation gemäß den Richtlinien der lokalen Elektrizitätsgesellschaft vorgenommen werden.

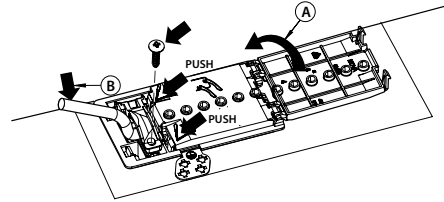
Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild unten am Gerät angegebene Spannung der Spannung bei Ihnen zuhause entspricht.

Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben: Verwenden Sie nur Leitungen (einschließlich Erdungsleitungen) der entsprechenden Größe.

ANSCHLUSS AN DIE KLEMMENLEISTE


Für den elektrischen Anschluss ein Kabel vom Typ H05RR-F oder H05V2V2-F gemäß den Angaben der nachfolgenden Tabelle verwenden.

VERSORGUNGSSPANNUNG	KABEL ANZAHL x GRÖÖE
220-240V ~ + 	3 x 4 mm ²
230-240V ~ + 	3 x 4 mm ² (nur für Australien)
220-240V 3~ + 	4 x 1,5 mm ²
380-415V 3N~ + 	5 x 1,5 mm ²
380-425V 2N~ + 	4 x 1,5 mm ²



Bei der Installation muss ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorgesehen werden, mit dem das Gerät spannungslos gemacht werden kann.

ACHTUNG: Das Stromkabel muss lang genug sein, um das Kochfeld von der Arbeitsplatte entfernen zu können, und es muss so angebracht werden, dass Schäden oder Überhitzung durch Kontakt mit dem Sockel vermieden werden.

HINWEIS: Das gelb-grüne Erdungskabel muss mit der Klemme mit dem Erdungs-Symbol  verbunden werden und muss länger als die anderen Kabel sein.

- Etwa 70 mm des Netzkabels (B) abisolieren.
- Isolieren Sie etwa 10 mm der Kabel. Setzen Sie das Kabel in die Kabelklemme ein und schließen Sie die Litzen an die Klemmenleiste an, wie auf dem Anschlussplan neben der Klemmenleiste dargestellt ist.
- Das Netzkabel (B) mit der Kabelklemme fixieren.
- Schließen Sie den Klemmenleistendeckel (A).
- Montieren Sie nach dem elektrischen Anschluss das Kochfeld und haken Sie es in die Trägerfedern gemäß der Abbildung ein.

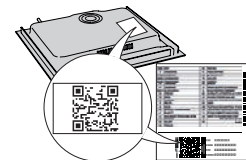

DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.register10.eu.

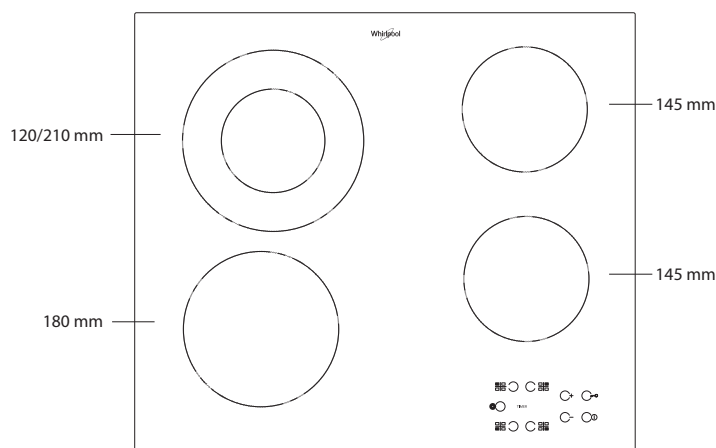


Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

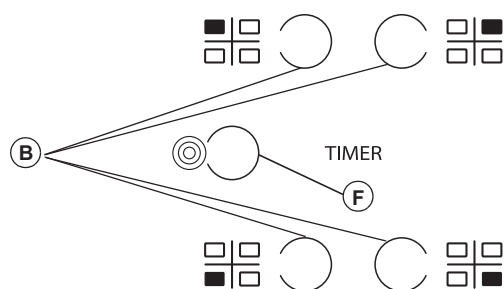
BITTE SCANNEN SIE DEN QR-CODE AUF IHREM GERÄT, UM WEITERE INFORMATIONEN ZU ERHALTEN



PRODUKTBESCHREIBUNG



BEDIENFELD



- A** Ein/Aus
- B** Auswahl von Kochzone und Timer
- C-E** Leistungsstufe erhöhen und verringern
- D** Tastensperre
- F** Einschalten/Ausschalten Mehrfachzone

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

Bei der ersten Inbetriebnahme führt das Steuerpaneel etwa 1 Sekunde lang eine Funktionsüberprüfung durch. Danach schaltet es automatisch in die Funktion "Tastensperre".

Zum Deaktivieren der Funktion halten Sie die Taste "D" gedrückt. Es ertönt ein

akustisches Signal, die entsprechende Kontrollleuchte erlischt.

HINWEIS: Falls das Gerät sich zurücksetzt, wiederholen Sie den angegebenen Vorgang.

TÄGLICHER GEBRAUCH



DAS KOCHFELD EIN-/AUSSCHALTEN

Zum Einschalten des Kochfelds halten Sie die Taste "A" etwa 2 Sekunden lang gedrückt. Auf den 4 Kochzonen-Displays erscheint jeweils die Anzeige "0". Wird nun innerhalb von ca. 20 Sekunden keine der Kochzonen eingeschaltet, so schaltet sich die Kochmulde aus Sicherheitsgründen selbsttätig wieder aus.

EINSCHALTEN UND EINSTELLEN DER KOCHZONEN

Drücken Sie eine der Tasten "B", je nachdem welche Kochzone Sie benutzen möchten. Wählen Sie die Leistungsstufe durch Drücken der Tasten "E" oder "C". Die weiteren wählbaren Leistungsstufen reichen von 1 - 9. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten "+/-", um alle Einstellungen zu löschen.

WICHTIG: Die Kontrollfunktion wird 10 Sekunden nach dem Wählen der gewünschten Leistungsstufe deaktiviert.

Zum Ändern der Leistungsstufe drücken Sie zuerst noch einmal den Wahlschalter "B", ändern Sie dann die Einstellung anhand der Tasten "E" oder "C".



MULTIPLE ZONE

Nachdem Sie die gewünschte Zone gewählt und die Stufe eingestellt haben (wie im voranstehenden Teil beschrieben), drücken Sie auf die Taste "F". Eine Anzeige über der Taste leuchtet auf und die zusätzliche Zone wird eingeschaltet. Die Mehrfachzone lässt sich nur in den folgenden Fällen verwenden:

- Die Kochzone ist als Mehrfachzone vorgesehen;
- Die gewählte Leistungsstufe muss größer als 0 sein.

Um die Mehrfachzone auszuschalten, drücken Sie die Taste "B" der gewünschten Zone und drücken erneut die Taste "F".

TIMER

Zum Einschalten der Funktion Timer wählen Sie die gewünschte Kochzone und geben Sie die Leistungsstufe ein. Drücken Sie dann erneut die Taste für die Kochzone. Ein Leuchtpunkt erscheint auf dem Display der Kochzone, die durch den Timer geregelt werden soll. Auf den 2 Displays blinkt die Anzeige "00". Zum Ändern der Zeit von 1 bis 99 drücken Sie die Tasten "C" oder "E".

WICHTIG: Nach 10 Sekunden zeigen die Timer-Displays die Leistungsstufe der anderen Kochzonen an.

Drücken Sie zwei Mal die durch den Timer geregelte Kochzone, um die verbleibende Zeit anzuzeigen.

A FUNKTION

Mit dieser Funktion kann die Leistungsstufe der Kochzone automatisch von der höchsten Stufe (Stufe 9) auf die vom Benutzer für eine spätere Phase des Kochens gewählte Stufe reduziert werden.

Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie zunächst die "+"-Taste, wenn die Stufe 9 erreicht ist.

Das Display zeigt "A" und "9" blinkt abwechselnd mit geringer Helligkeit.

Wählen Sie nun mit der Taste "-" die gewünschte Leistungsstufe (weniger als 9). "A" und die gewählte Stufe blinken abwechselnd mit geringer Helligkeit auf dem Display.

Die Funktion ist aktiviert, sobald "A" und die gewählte Stufe abwechselnd mit hoher Helligkeit auf dem Display blinken.

Sobald "A" nicht mehr auf dem Display zu sehen ist (die Funktion "A" schaltet sich je nach eingestellter Leistungsstufe nach einigen Minuten automatisch ab), wird der Garvorgang mit geringerer Leistung fortgesetzt und das Display zeigt nur noch die gewählte Leistungsstufe an.

N.B.: diese Funktion ist nicht möglich mit Level 9.

TASTENSPERRE

Zum Aktivieren der Tastensperre halten Sie die Taste "D" so lange gedrückt, bis über der Funktionstaste ein Leuchtpunkt aufleuchtet. Das Bedienfeld ist bis auf die Ausschaltfunktion gesperrt. Die Funktion bleibt selbst dann aktiviert, wenn das Kochfeld aus- und wieder eingeschaltet wird, und Sie können sie deaktivieren, indem Sie die Taste "D" erneut drücken, bis der leuchtende Punkt über der Funktionstaste erlischt.

Wenn das Kochfeld bei aktivierter Tastensperre ausgeschaltet ist, um das Kochfeld einzuschalten, deaktivieren Sie zunächst die Tastensperre, indem Sie die Taste "D" erneut drücken, bis der Punkt über der Funktionstaste erlischt.

Das Vorhandensein von Wasser, verschütteten Flüssigkeiten aus Töpfen oder anderen Gegenständen, die auf den Steuergeräten ruhen, kann versehentlich der Tastensperre.

H RESTWÄRMEANZEIGE

Wenn die Kochzone ausgeschaltet wurde, leuchtet die Restwärmeanzeige "H" weiter oder blinkt abwechselnd mit der Anzeige "0", bis die Temperatur der Kochmulde unter den Sicherheitsgrenzwert gesunken ist.

WICHTIG: Zu den Sicherheitsfunktionen des Kochfelds zählt eine automatische Ausschaltfunktion. Längerer Gebrauch derselben Leistungsstufe löst ein automatisches Abschalten der Kochzone aus (so wird zum Beispiel eine Kochzone nach etwa 1 Stunde bei maximaler Leistung abgeschaltet).

WICHTIG: Um dauerhafte Schäden am Kochfeld zu vermeiden:

- Keine Kochtöpfe mit unebenem Boden verwenden.
- Keine Metalltöpfe mit Emailboden verwenden.
- Keine heißen Töpfe/Pfannen auf das Bedienfeld stellen.

Das Kochfeld ist darüber hinaus mit der Funktion "Automatische Abschaltung" ausgestattet, die Kochzone ausschaltet, wenn nach einer bestimmten Zeitspanne, die von der Leistungseinstellung selbst abhängt, keine Änderung der Leistungsstufe vorgenommen wird. In der Tabelle ist die Dauer der einzelnen Leistungsstufen angegeben.

LEISTUNGSSTUFE	AUTOMATISCHE ABSCHALTZEIT
0	30 Sekunden
1	10 Stunden
2	5 Stunden
3	5 Stunden
4	4 Stunden
5	3 Stunden
6	2 Stunden
7	2 Stunden
8	2 Stunden
9	1 Stunde

GARTABELLE

LEISTUNGSSTUFE		ZUBEREITUNGSART	EINSTELLUNG LEISTUNGSSTUFE (die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Höchstleistung	9	Kochen	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum schnellen Sieden von Wasser oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten.
	9 – 8	Glühend heiß	Ideal zum Anbraten, zum Anheizen, zum Braten von Tiefkühlprodukten, zum schnellen Kochen.
Hohe Leistungsstufe	8 – 7	Anbraten – Aufrechterhalten des Kochens – Grillen	Ideal zum Anbraten, Aufrechterhalten eines hohen Siedepunkts, Kochen und Grillen (kurze Dauer, 5-10 Minuten).
	7 – 6	Braten – Kochen – Grillen	Ideal zum Aufrechterhalten eines niedrigen Siedepunkts, zum Kochen und Grillen (mittlere Dauer, 10-20 Minuten), zum Vorheizen und Braten.
Mittlere Leistung	6 – 5	Schonendes Braten	Ideal zum Braten von Eiern und Omeletts.
	5 – 4	Kochen – Garen – Dünsten	Ideal für lange Kochzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und zum Quellen von Teigwaren.
	4 – 3	Verdicken – Teigwaren quellen	
Niedrige Leistung	2 – 1	Warmhalten von Speisen – Risottos quellen	Ideal zum Warmhalten frisch gekochter Speisen (z. B. Soßen, Suppen, Minestrone), zum Quellen von Risotto und zum Warmhalten von Servierschalen.
Minimale Leistung	1	Auftauen	Ideal zum Auftauen von kleinen Produkten und zum sanften Schmelzen von Schokolade oder Butter.
Leistungsstufe Null	0	–	Kochfeld im Bereitschafts- oder Aus-Zustand (eventuell Ende der Restwärme, angezeigt durch ein "H").

⚠ Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- Keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer verwenden, da sie das Glas beschädigen können.
- Das (abgekühlte) Kochfeld nach jeder Verwendung reinigen, um Ablagerungen und Flecken von Speiseresten zu entfernen.

LÖSEN VON PROBLEMEN

Wenn das Kochfeld nicht korrekt funktioniert, ziehen Sie bitte zuerst Anleitung zur Fehlersuche zu Rate, bevor Sie den Kundenservice anrufen.

- Lesen und beachten Sie die Anweisungen im Abschnitt "Täglicher Gebrauch".
- Die Tabelle unten für Anweisungen einsehen.
- Trocknen Sie das Kochfeld gründlich nach der Reinigung.
- Leuchten nach Auswahl einer Kochzone das Symbol "F" oder "ER" und eine Zahl auf, verständigen Sie den zuständigen Kundendienst, und machen Sie die entsprechenden Angaben.
- Wenn der Fehlercode "F03", "ER03" oder "E02" lautet, versuchen Sie, den Fehler anhand der folgenden Anweisungen zu beheben:
 - Wenn die Fehlermeldung "E02" erscheint, vergewissern Sie sich bitte, dass Sie die Tasten nicht länger als 5 Sekunden gedrückt haben, dass sich kein Gegenstand auf der HMI-Fläche befindet und dass diese sauber und trocken ist - für die Reinigung beachten Sie bitte den Abschnitt Reinigung und Wartung.
 - Erscheint der Fehler "F03", versuchen Sie, das Kochfeld aus- und wieder einzuschalten.
 - Wenn der Fehler "F04" angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst und teilen Sie ihm den angezeigten Code mit.

- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen können das Kochfeld beschädigen und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder verwenden (die Herstellerangaben beachten).
- Verschüttete Flüssigkeiten können dazu führen, dass sich die Töpfe bewegen oder dass diese vibrieren.
- Das Kochfeld nach der Reinigung gründlich trocknen.

- Fällt das Kochfeld nach intensiver Nutzung aus, kann dies an einer zu hohen internen Temperatur liegen. Warten Sie einige Minuten, bis das Kochfeld wieder abgekühlt ist.
- Wenn die Heizung nicht ständig eingeschaltet ist, sondern sich zyklisch ein- und ausschaltet, auch wenn sich die Leistungsstufe auf dem Display nicht ändert, gehört dies zum normalen Betrieb des Kochfelds. Der Ein/Aus-Zyklus ermöglicht die Leistungsregulierung der Heizung und ist völlig normal. In einigen Fällen kann der Wärmeschutz die Heizung für eine gewisse Zeit abschalten, um Glasschäden zu vermeiden. Beispiele für solche Fälle sind: Langes Kochen bei hoher Leistung, Verwendung von Töpfen, die kleiner sind als das Heizelement, und keine Töpfe mit flachem Boden.
- Gibt das Kochfeld ein kurzes Geräusch von sich, ohne dass der Kunde eine Taste drückt, achten Sie bitte auf verschüttete Flüssigkeiten auf dem HMI. Bitte trocknen Sie das HMI und benutzen Sie das Kochfeld weiter. Wenn sich das Kochfeld automatisch ausgeschaltet hat, kann dies durch eine Flüssigkeit auf dem HMI verursacht werden. Bitte trocknen Sie das HMI und schalten Sie das Kochfeld wieder ein.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.

KUNDENDIENST

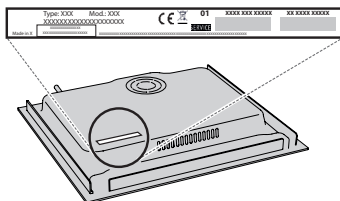
BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN:

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

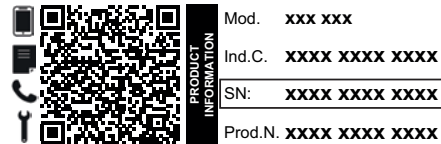
FALLS DIE STÖRUNG NACH DEN VORSTEHEND BESCHRIEBENEN KONTROLLEN WEITER BESTEHT, WENDEN SIE SICH BITTE AN DEN NÄCHSTEN KUNDENSERVICE.

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

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



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

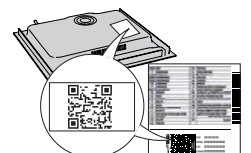


- Ihre vollständige Anschrift;
- Ihre Telefonnummer.

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

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

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



®/TM/ © 2025 Whirlpool. Hergestellt unter Lizenz.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

USAGE AUTORISÉ

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

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

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

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

INSTALLATION

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

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

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

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

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

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

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

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE


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

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

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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

En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

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



CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

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

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

Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

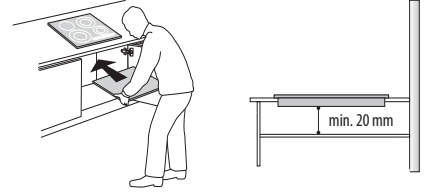
Cet appareil respecte les conditions requises d'écoconception de la Réglementation européenne 66/2014 et des Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-2.

Les informations relatives au mode basse consommation de l'appareil conformément au Règlement (UE) 2023/826 sont disponibles sur le lien suivant : <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.



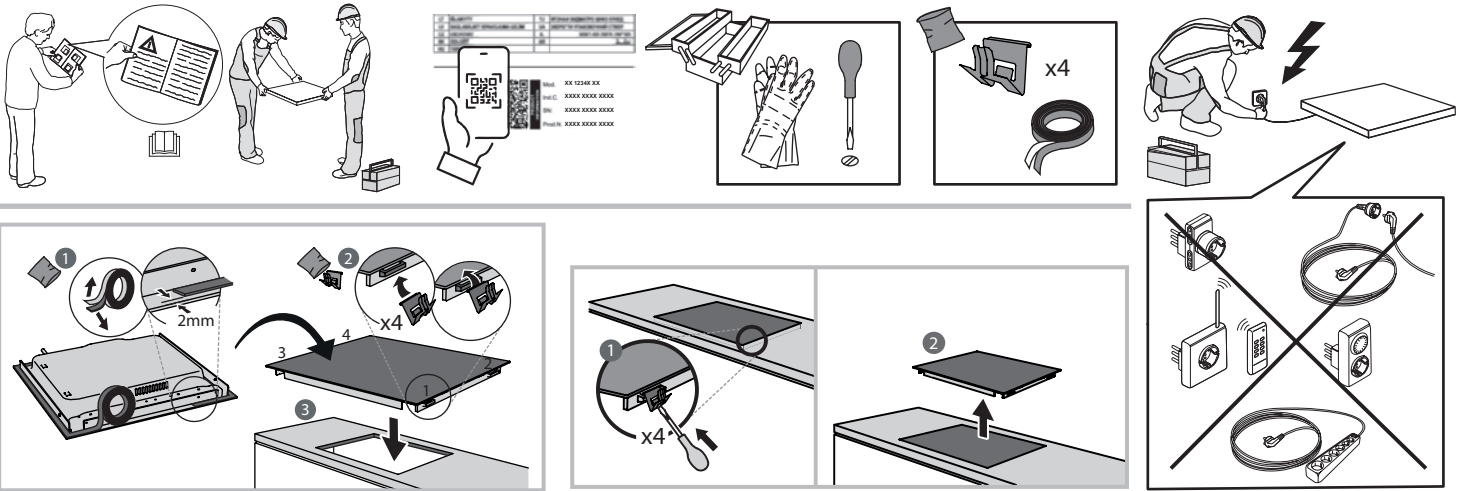
INSTALLATION

- La table de cuisson doit être installée dans un plan de travail sur au moins 20 mm de profondeur.
- Rien ne doit encombrer l'espace entre la table de cuisson et le four (traverses, supports, etc.).
- Assurez-vous que le câble électrique est suffisamment long pour permettre une installation correcte.
- La distance entre la partie inférieure de la table de cuisson vitrocéramique et le meuble ou le panneau de séparation doit être d'au moins 20 mm.
- Pour des dimensions et une installation encadrées, consultez la photographie dans le présent paragraphe.
- Une distance minimale doit être maintenue entre la table de cuisson et la hotte au-dessus d'elle. Consultez le manuel de l'utilisateur de la hotte pour plus d'informations.
- Après avoir nettoyé la surface de la table de cuisson, installez le joint fourni autour de celle-ci (sauf s'il est déjà installé).
- **N'installez pas la table de cuisson à côté d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge, afin d'éviter que les circuits électriques ne soient endommagés par la vapeur ou la moisissure.**
- Si un four est installé sous la table de cuisson, assurez-vous qu'il est équipé d'un système de refroidissement. Si la température des circuits électroniques dépasse la température maximale autorisée, la table de cuisson s'éteindra automatiquement; dans ce cas, laissez refroidir les circuits électriques pendant quelques minutes avant de rallumer la table de cuisson.

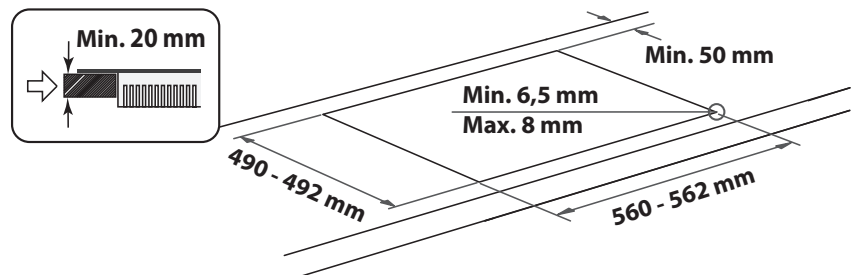
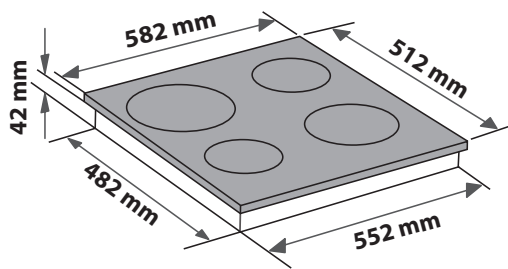
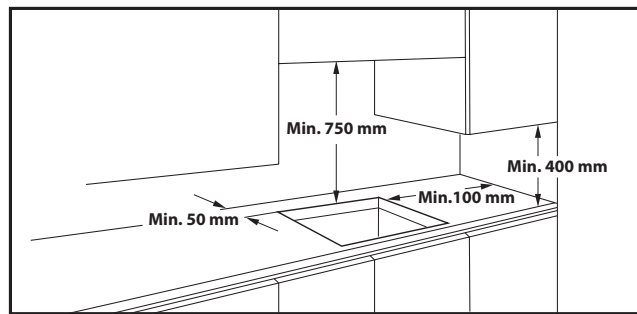
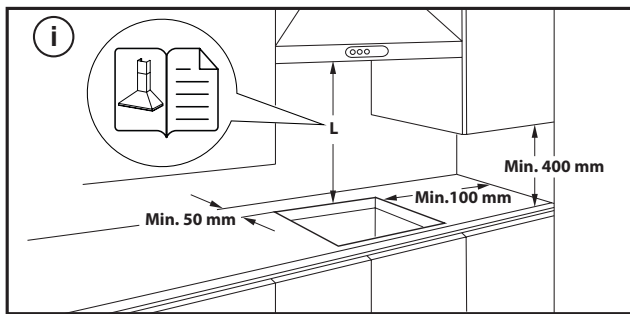


MISE EN PLACE DE LA TABLE DE CUISSON

Après le branchement électrique (voir le chapitre "Branchement électrique"), placez chaque clip de fixation sur les fentes dédiées sur les côtés latéraux de la table de cuisson comme indiqué sur la photographie. Puis poussez la table de cuisson à l'intérieur de la découpe et vérifiez que le verre est plat et parallèle au plan de travail. Les clips de fixation sont conçus pour toute sorte de matériau de plan de travail (bois, marbre, etc.).



DIMENSIONS ET DISTANCES A RESPECTER



DÉPOSE DE LA TABLE DE CUISSON:

Pour enlever la table de cuisson, débranchez-la de l'alimentation électrique. Il est fortement recommandé de libérer la partie située en dessous de tout four, tiroir, séparateur ou autre. Cela permet au technicien d'accéder à la partie inférieure de la table de cuisson pour défaire les quatre clips avec un tournevis, de lever la table de cuisson et de l'enlever, en évitant tout dommage au plan de travail.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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

Le câble électrique n'est pas inclus dans l'emballage - rappelez-vous de préparer votre propre câble électrique.






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

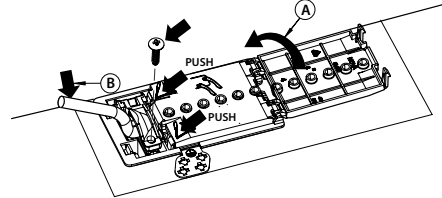
Assurez-vous que la tension spécifiée sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil correspond à celle de votre logement.

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

CONNEXION AU BORNIER

Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type H05RR-F ou H05V2V2-F, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

TENSION D'ALIMENTATION	CONDUCTEURS NOMBRE x SECTION
220-240V ~+ 	3 x 4 mm ²
230-240V ~+ 	3 x 4 mm ² (pour l'Australie uniquement)
220-240V 3~+ 	4 x 1,5 mm ²
380-415V 3N~+ 	5 x 1,5 mm ²
380-425V 2N~+ 	4 x 1,5 mm ²



L'appareil doit être raccordé au secteur à l'aide d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance de 3 mm au moins entre les contacts.

IMPORTANT : Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour que la table de cuisson puisse être retirée du plan de travail et doit être positionné de façon à écarter toute possibilité de dommage ou de surchauffe causée par un contact avec la base de l'appareil.

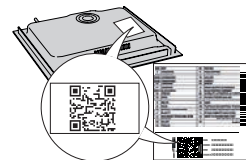
REMARQUE : le fil de terre jaune-vert doit être branché à la borne portant le symbole  et doit être plus long que les autres fils.

- Dénudez environ 70 mm de la gaine du cordon d'alimentation (B).
- Retirez environ 10 mm de la gaine des fils. Enfilez ensuite le cordon d'alimentation dans le collier de serrage et connectez les fils au bornier en suivant les indications du schéma à côté dudit bornier.
- Fixez le cordon d'alimentation (B) à l'aide du collier de serrage.
- Fermez le bornier avec le couvercle (A).
- Après avoir terminé les branchements électriques, introduisez la table de cuisson par le haut et accrochez-la aux ressorts de support, comme illustré sur l'image.



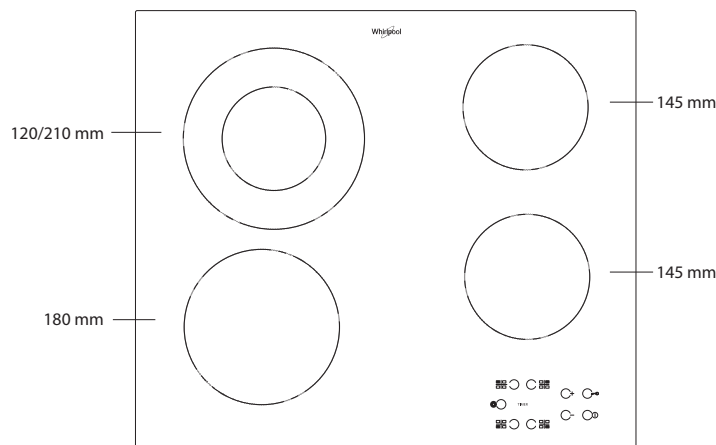
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur www.register10.eu.

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

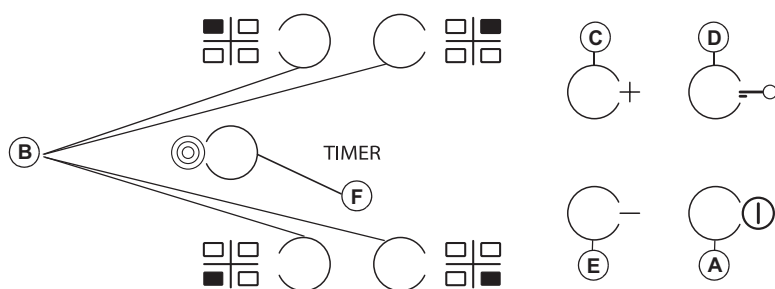


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



PANNEAU DE COMMANDE



- A** Marche/Arrêt
- B** Sélection de la zone de cuisson et du réglage de la minuterie
- C-E** Augmentation et réduction du réglage de chaleur
- D** Verrouillage du panneau de commande
- F** Activation/Désactivation foyer multiple

PREMIÈRE UTILISATION

À la première installation le bandeau effectuera un contrôle fonctionnel (environ 1 seconde) et se positionnera ensuite automatiquement sur la fonction "Verrouillage du panneau de commande".

Maintenir la pression sur le bouton "D" pour désactiver la fonction, le plan émettra un signal acoustique, le voyant de référence s'éteindra.

REMARQUE: En cas de reset du produit répéter la procédure indiquée.

USAGE QUOTIDIEN

I MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE LA TABLE DE CUISSON

Pour mettre la table de cuisson sous tension, appuyez 2 secondes sur le bouton "A". "0" apparaît à l'afficheur des 4 foyers de cuisson. Si aucun des foyers de cuisson n'est activée durant les 20 secondes qui suivent, la table de cuisson s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.

ACTIVATION ET RÉGLAGE DES FOYERS

Appuyez sur l'un des boutons "B" correspondant au foyer que vous souhaitez utiliser. Sélectionnez la puissance désirée en appuyant sur les boutons "E" ou "C". Les allures de la table de cuisson vont de 1 à 9. Appuyez sur les boutons "+/-" en même temps pour effacer tous les réglages.

REMARQUE IMPORTANTE: le contrôle est désactivé 10 secondes après que le niveau de cuisson a été sélectionné.

Pour modifier la puissance de cuisson, appuyez d'abord sur le bouton de sélection "B", puis modifiez le réglage à l'aide des boutons "E" ou "C".

II FOYER MULTIPLE

Après avoir sélectionné le foyer et programmé le niveau (comme indiqué dans la partie précédente) appuyer la touche "F", un indicateur sur la touche s'allume et active le foyer supplémentaire.

Il est possible d'utiliser le foyer multiple dans les cas suivants:

- Le foyer de cuisson est équipé de foyer multiple;
- Le niveau de puissance sélectionné doit dépasser 0.

Pour désactiver le foyer multiple appuyer la touche "B" de la zone voulue et appuyer de nouveau la touche "F".

TIMER (MINUTEUR)

Pour configurer la fonction Minuteur, sélectionnez un foyer et indiquez le niveau de puissance, appuyez de nouveau sur la touche du foyer: un point lumineux s'allume sur l'afficheur du foyer à temporiser. Les 2 afficheurs indiquent "00" clignotant appuyer les boutons "C" ou "E" pour modifier le temps de 1 à 99.

REMARQUE IMPORTANTE: au bout de 10 secondes, les afficheurs du minuteur visualiseront le niveau de puissance des autres foyers. Pour visualiser le temps qui reste, appuyez deux fois sur le foyer temporisé.

FONCTION A

Cette fonction permet de diminuer automatiquement le niveau de puissance de la zone de cuisson de la valeur la plus élevée (niveau 9) à celle sélectionnée par l'utilisateur pour une phase ultérieure de cuisson.

Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche "+" lorsque vous atteignez le niveau 9.

L'écran affiche "A" et "9" clignote en alternance avec une faible luminosité.

À ce stade, choisissez le niveau de puissance souhaité (moins de 9) avec la touche "-".

"A" et le niveau sélectionné clignotent en alternance avec une faible luminosité sur l'écran.

La fonction est activée une fois que "A" et le niveau sélectionné clignotent en alternance avec une luminosité élevée sur l'écran.

Une fois que "A" n'est plus visible sur l'écran (la fonction "A" se coupe automatiquement après plusieurs minutes, en fonction du niveau de puissance établi), le processus de cuisson se poursuit avec une puissance inférieure et l'écran n'affiche que le niveau de puissance sélectionné.

N.B.: cette fonction n'est pas possible avec le niveau 9.

VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

La fonction Verrouillage du panneau de commande est activée en appuyant sur le bouton "D" jusqu'à ce que le voyant rouge s'allume au-dessus du bouton de la fonction. Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction Arrêt. Cette fonction reste activée même si vous éteignez, puis rallumez la plaque de cuisson; vous pouvez la désactiver en appuyant de nouveau sur la touche "D" jusqu'à ce que le point au-dessus de la fonction disparaisse.

Lorsque la table de cuisson est éteinte avec le verrouillage du panneau de commande activé, pour allumer la table de cuisson, il faut tout d'abord désactiver la fonction de verrouillage du panneau de commande en appuyant sur le bouton "D" jusqu'à ce que le point au-dessus de la touche de fonction s'éteigne.

La présence d'eau, d'éclaboussures provenant des casseroles, ou un objet appuyé sur les commandes peut accidentellement activer ou désactiver la fonction Verrouillage du panneau de commande.

H INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Lorsque le foyer de cuisson a été mis hors tension, l'indicateur de chaleur résiduelle "H" reste allumé ou clignote en alternance avec "0" tant que la température dépasse les limites de sécurité.

REMARQUE IMPORTANTE: Pour des raisons de sécurité, la table de cuisson est équipée d'une fonction d'arrêt automatique. Une utilisation prolongée du même interrupteur de réglage de l'allure chauffe éteint automatiquement la zone de cuisson (par exemple, après 1 heure environ à la puissance maximum, la zone de cuisson sera désactivée).

IMPORTANT: Pour éviter d'endommager la table de cuisson de manière permanente:

- n'utilisez pas de récipients dont les fonds ne sont pas plats;
- n'utilisez pas de récipients métalliques avec un fond émaillé;
- ne placez pas de récipients/casseroles chaudes sur le panneau de commande.

La table de cuisson est également équipée de la fonction "arrêt automatique" qui coupe la zone de cuisson si aucune modification du niveau de puissance n'est effectuée après un laps de temps spécifique qui dépend du réglage de puissance lui-même. Dans le tableau figure la durée de chaque niveau de puissance.

NIVEAU DE PUISSANCE	TEMPS D'ARRÊT AUTOMATIQUE
0	30 secondes
1	10 heures
2	5 heures
3	5 heures
4	4 heures
5	3 heures
6	2 heures
7	2 heures
8	2 heures
9	1 heure

TABLEAU DE CUISSON

NIVEAU DE PUISSANCE		TYPE DE CUISSON	UTILISATION DU NIVEAU (valeur indicative pouvant être adaptée en fonction de l'expérience et des habitudes de chacun)
Puissance maximale	9	Bouillir	Idéal pour augmenter rapidement la température des aliments, notamment pour faire bouillir de l'eau ou chauffer des liquides de cuisson rapidement.
	9-8	Grill	Idéal pour faire dorer, lancer une cuisson, faire frire des aliments surgelés, porter rapidement à ébullition.
Puissance élevée	8-7	Dorer – maintenir l'ébullition – griller	Idéal pour faire dorer, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (courte durée, 5-10 minutes).
	7-6	Frيره – cuire – griller	Idéal pour maintenir une ébullition légère, cuire et griller (durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer et frire.
Puissance moyenne	6-5	Friture douce	Idéal pour faire cuire des œufs, des omelettes.
	5-4	Cuire – faire frémir – cuire à l'étouffée	Idéal pour une cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait), pour préparer la sauce des pâtes.
	4-3	Épaissir – Préparer la sauce des pâtes	
Basse puissance	2-1	Garder les aliments au chaud – préparer un risotto	Idéal pour maintenir les aliments juste cuits au chaud (par exemple sauces, soupes et minestrone), préparer du risotto et maintenir au chaud les plats.
Puissance minimum	1	Décongélation	Idéale pour ramollir le beurre, faire fondre délicatement le chocolat, décongeler des aliments de petite taille.
Puissance zéro	0	-	La table de cuisson est en veille ou éteinte (la présence de chaleur résiduelle à la fin de la cuisson est indiquée par un "H").

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer car ils peuvent endommager le verre.
- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.

- Le sucre et les aliments très sucrés peuvent abîmer la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout, ou un nettoyant pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes du fabricant).
- Des déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
- Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

GUIDE DE DÉPANNAGE

En cas de mauvais fonctionnement de la table de cuisson, avant de contacter le Service Après-vente, consultez le chapitre Guide de dépannage afin d'identifier le problème.

- Il convient de lire et de suivre les instructions indiquées dans la section "Usage quotidien".
- Contrôlez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
- Séchez soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.
- Si un foyer a été sélectionné et que "F" ou "ER" suivi d'un numéro est visualisé sur l'afficheur, contactez le Service après-vente.
- Si le code inconvenient est "F03", "ER03" ou "E02", tentez de le résoudre en suivant les instructions ci-après :
 - Si l'erreur "E02" apparaît, assurez-vous de ne pas avoir appuyé pendant plus de 5 secondes sur une touche, qu'aucun objet ne se trouve sur la zone de l'IHM et qu'elle est propre et sèche - lors du nettoyage, merci de suivre les instructions du paragraphe Nettoyage et Entretien.
 - Si l'erreur "F03" apparaît, tentez de couper la table de cuisson, puis de la rallumer.
 - Si l'erreur "F04", contactez le Service après-vente et communiquez-leur le code qui est affiché.

- Si après avoir fonctionné pendant un laps de temps relativement long, la table de cuisson s'arrête, cela signifie que la température interne de celle-ci est trop élevée. Laissez refroidir la table de cuisson pendant quelques minutes.
- Si le chauffage n'est pas continuellement allumé mais s'allume et s'éteint de manière cyclique même si le niveau de puissance sur l'écran ne change pas, cela fait partie du fonctionnement normal de la table de cuisson. Le cycle marche/arrêt permet la régulation de puissance du chauffage et cela est totalement normal. Dans certains cas, une protection thermique pourrait couper le chauffage quelque temps pour éviter des dommages au verre. Des exemples de ces cas sont les suivants: une cuisson longue à un niveau de puissance élevé, en utilisant des casseroles plus petites que l'élément chauffant et des casseroles sans fond plat.
- Si la table de cuisson émet un bref signal sans que le client n'appuie sur une touche, faites attention aux éventuelles éclaboussures de liquide sur l'IHM. Essayez l'IHM et continuez d'utiliser la table de cuisson. Si la table de cuisson a été automatiquement coupée, cela peut être provoqué par la présence de liquide sur l'IHM. Essayez l'IHM et rallumez la table de cuisson.

Si le problème persiste après ces vérifications, contactez votre Service Après-vente le plus proche.

SERVICE APRÈS-VENTE

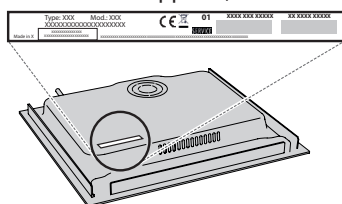
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE:

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

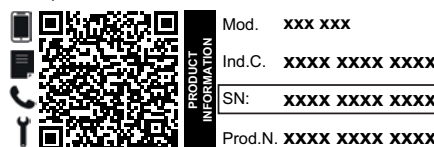
SI LE PROBLÈME PERSISTE TOUJOURS APRÈS LES VÉRIFICATIONS PRÉCÉDENTES, CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PRÈS.

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

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

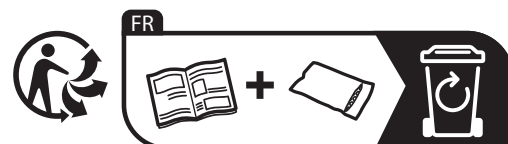


- le numéro de série (numéro après le mot SN sur la plaque signalétique située sous l'appareil). Le numéro de série est également indiqué dans la documentation;



- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

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



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

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



®/TM/ © 2025 Whirlpool. Produit sous licence.

Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken deze veiligheidsinstructies. Houd ze binnen handbereik voor toekomstige raadpleging.

Deze instructies en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden opgevolgd. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies, oneigenlijk gebruik van het apparaat of een foute instelling van de regelknoppen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is, gebruik het apparaat niet - risico voor elektrocutie.

⚠ **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: leg geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

⚠ **VOORZICHTIG:** Het bereidingsproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kort bereidingsproces moet onder voortdurend toezicht plaatsvinden.

⚠ **WAARSCHUWING:** Onbewaakt bereiden op een kookfornuis met vet of olie kan gevaarlijk zijn - brandgevaar. Tracht NOOIT een brand te blussen met water: schakel daarentegen het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam, bijv. met een deksel of een blusdeken.

⚠ Gebruik de kookplaat niet als werkblad of als steun. Houd kleding of andere brandbare materialen uit de buurt van het apparaat tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld - brandgevaar.

⚠ Kleine kinderen (0-3 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden. Jonge kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden, tenzij ze constant onder toezicht staan. Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over veilig gebruik en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Wees voorzichtig dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

⚠ Het voedsel mag voor of na de bereiding niet langer dan één uur in of op het product blijven liggen.

TOEGESTAAN GEBRUIK

⚠ **VOORZICHTIG:** Het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe schakelinrichting zoals een timer of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

⚠ Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen zoals personeelskeukens in

winkels, kantoren en overige werkomgevingen; landbouwbedrijven; klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.

⚠ Elkandergebruik is verboden (bijv. als kamerverwarming).

⚠ Dit apparaat is niet voor professioneel gebruik bestemd. Gebruik het apparaat niet buiten.

INSTALLATIE

⚠ Het apparaat moet verplaatst en geïnstalleerd worden door twee of meer personen - risico voor verwondingen. Gebruik beschermende handschoenen om uit te pakken en te installeren - risico voor snijwonden.

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

⚠ Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit en verwijder alle spaanders en zaagresten voordat u het apparaat plaatst.


⚠ Als het apparaat niet boven een oven wordt geïnstalleerd, moet een (niet bijgeleverd) scheidingspaneel worden geïnstalleerd in het compartiment onder het apparaat.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN


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

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

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

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

REINIGEN EN ONDERHOUD

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

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

VERWERKING VAN DE VERPAKKING

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals door het recyclingssymbool

 wordt aangegeven.

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

AFDANKEN VAN HUISHOUDELIJKE APPARATUUR

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

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

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

TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

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

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

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

Gebruik alleen kookpotten en pannen met een vlakke bodem.

CONFORMITEITSVERKLARING

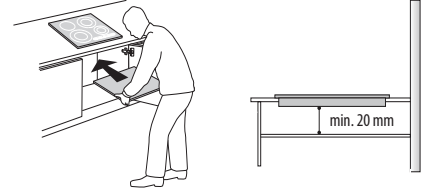
Dit apparaat voldoet aan de Ecodesign-vereisten van Europese verordening 66/2014 en de Ecodesign Verordeningen 2019 voor energiegerelateerde producten en energie-informatie (Wijziging) (EU Exit), in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-2.

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



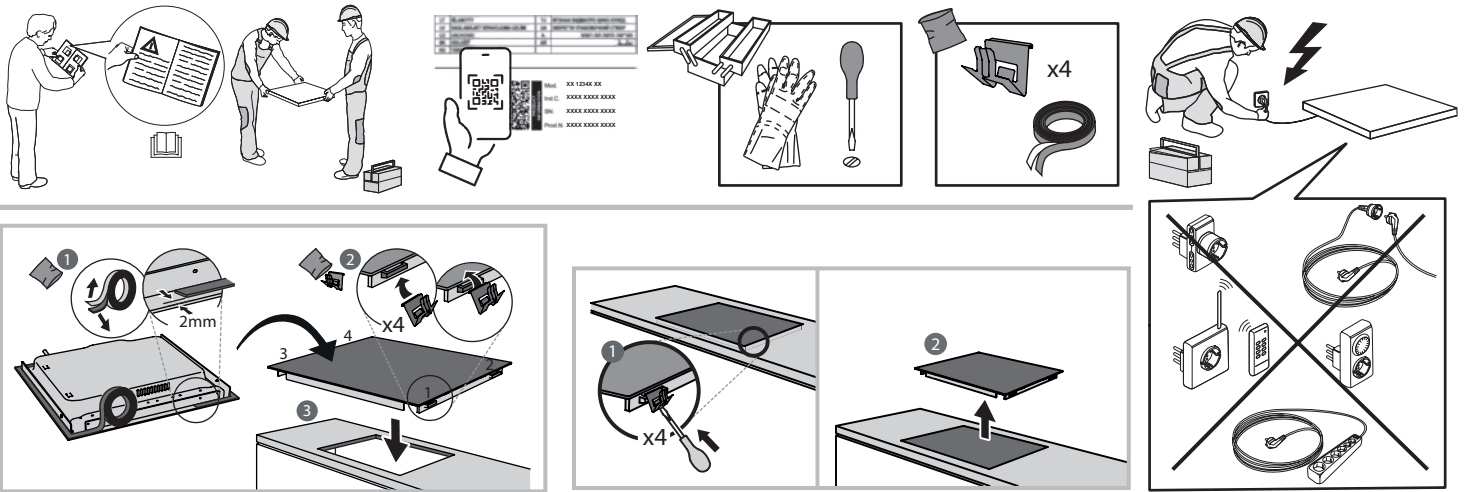
INSTALLATIE

- De kookplaat moet in een werkblad met een diepte van minimaal 20 mm worden geplaatst.
- Er mag niets tussen de kookplaat en de oven zitten (kruiselingse rails, steunen etc.).
- Zorg ervoor dat het netsnoer lang genoeg is voor een gemakkelijke installatie.
- De afstand tussen de onderkant van de glaskeramische kookplaat en de kast of het afscheidende paneel moet minstens 20 mm zijn.
- Zie de afbeelding in deze paragraaf voor inbouwafmetingen en installatie.
- Er moet een minimumafstand worden aangehouden tussen de kookplaat en de afzuigkap. Raadpleeg de gebruikershandleiding van de afzuigkap voor meer informatie.
- Breng de bij de kookplaat geleverde pakking aan (tenzij deze al is aangebracht) nadat u het oppervlak ervan hebt schoongemaakt.
- **Installeer de kookplaat niet nabij de afwasmachine of wasmachine, zodat de elektronische schakelingen niet in contact komen met stoom of vocht, die de schakelingen zouden kunnen beschadigen.**
- Als een oven onder de kookplaat geïnstalleerd is, zorg er dan voor dat deze is uitgerust met een koelsysteem. Als de temperatuur van de elektronische circuits de maximaal toegestane temperatuur overschrijdt, schakelt de kookplaat automatisch uit; wacht in dit geval enkele minuten tot de interne temperatuur van de elektronische schakelingen gedaald is tot een aanvaardbaar niveau, waarna u de kookplaat weer kunt inschakelen.

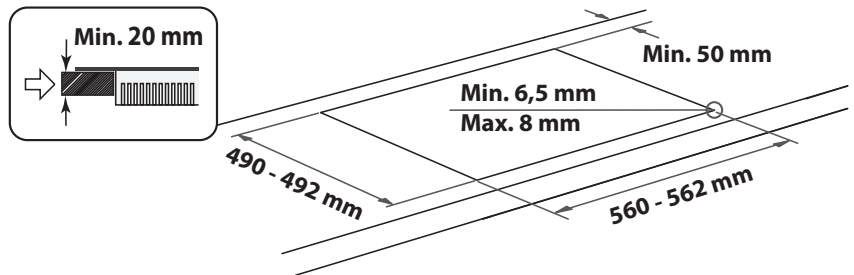
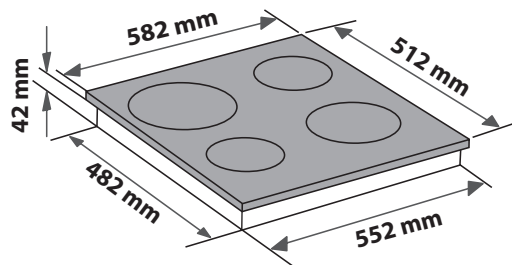
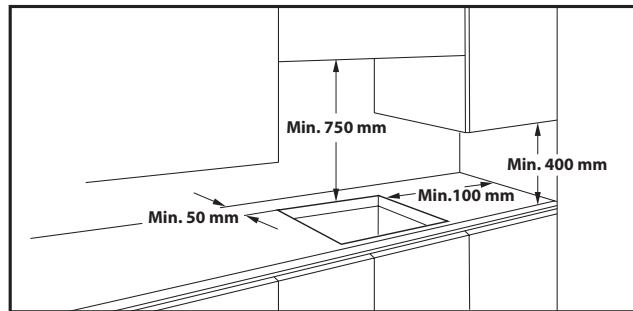
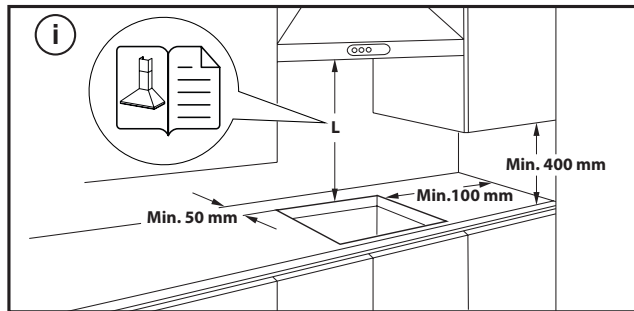


DE KOOKPLAAT PLAATSEN

Na de elektrische aansluiting (zie hoofdstuk "Elektrische aansluiting") moet elke bevestigingsklem op de daarvoor bestemde sleuven aan de zijkanten van de kookplaat worden geplaatst, zoals getoond op de afbeelding. Duw vervolgens de kookplaat in de uitsparing en controleer of het glas vlak en parallel aan het werkblad ligt. De bevestigingsklemmen zijn geschikt voor elk werkbladmateriaal (hout, marmer, enz.).



AAN TE HOUDEN AFMETINGEN EN AFSTANDEN



DE KOOKPLAAT VERWIJDEREN:

Om de kookplaat te verwijderen, koppelt u hem eerst los van de elektrische voeding. Het is raadzaam om aan de onderkant de oven, lade, afscheider of andere obstakels te verwijderen. Hierdoor kan de technicus gemakkelijk bij de onderkant van de kookplaat om de vier clips met een schroevendraaier los te maken, de kookplaat op te tillen en te verwijderen, waarbij beschadiging van het werkblad wordt vermeden.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

De elektrische aansluiting moet tot stand gebracht worden voordat u het apparaat aansluit op het elektriciteitsnet.

Het netsnoer is niet inbegrepen in de verpakking, zorg voor uw eigen netsnoer.






De installatie moet worden uitgevoerd door een erkend elektricien die op de hoogte is van de actuele veiligheids- en installatievoorschriften. De installatie moet in het bijzonder uitgevoerd worden in overeenstemming met de voorschriften van het plaatselijke elektriciteitsbedrijf.

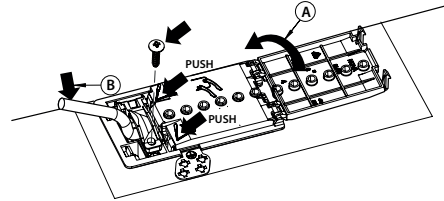
Zorg dat de spanning die op het typeplaatje aan de onderzijde van het apparaat wordt aangeduid, overeenkomt met de spanning in uw woning.

De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht: gebruik uitsluitend stroomgeleiders (inclusief de aardleiding) van de juiste afmetingen.

AANSLUITING OP HET KLEMMENBORD

Gebruik voor elektrische aansluiting een H05RR-F of H05V2V2-F kabel, zoals vermeld staat in de onderstaande tabel.

VOEDINGSSPANNING	GELEIDERS (AANTAL x AFMETING)
220-240V ~+ 	3 x 4 mm ²
230-240V ~+ 	3 x 4 mm ² (alleen voor Australië)
220-240V 3~+ 	4 x 1,5 mm ²
380-415V 3N~+ 	5 x 1,5 mm ²
380-425V 2N~+ 	4 x 1,5 mm ²



Het apparaat moet worden aangesloten op het elektriciteitsnet via een meerpolige tussenschakelaar met een afstand van minstens 3 mm tussen de contacten.

LET OP: het netsnoer moet lang genoeg zijn om de kookplaat te kunnen verwijderen uit het werkblad, en moet zodanig geplaatst worden dat schade of oververhitting ten gevolge van contact met de plaat vermeden wordt.

OPMERKING: de geel-groene aardleiding moet aangesloten worden op de klem met het symbool  en moet langer zijn dan de andere draden.

- Strip ongeveer 70 mm van de kabelbekleding van het netsnoer **(B)** af.
- Ongeveer 10 mm kabelbekleding van de draden verwijderen. Steek het netsnoer daarna in de kabelklem en sluit de draden op het klemmenblok aan volgens het aansluitschema in de buurt van het klemmenblok.
- Bevestig het netsnoer **(B)** door middel van de kabelklem.
- Sluit het klemmenblok af met de afdekking **(A)**.
- Nadat de elektrische aansluiting tot stand is gebracht, bevestigt u de kookplaat in het werkblad en haakt u deze in de steunrichels.

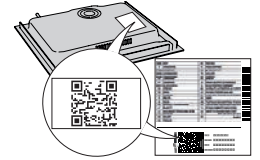

DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

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

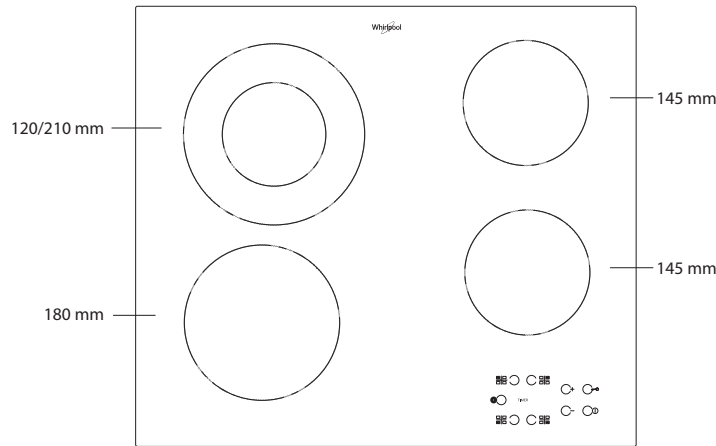


Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

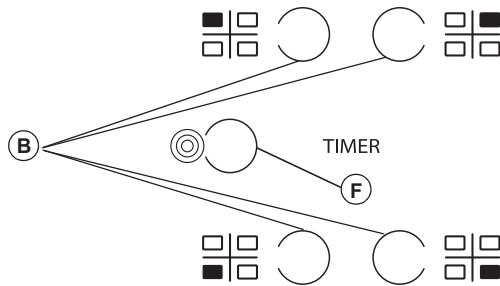
SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



PRODUCTBESCHRIJVING



BEDIENINGSPANEEL



- A** Aan/Uit
- B** Kookzone en timer selecteren
- C-E** Verwarmingsinstelling verhogen en verlagen
- D** Toetsblokkering
- F** Multizone activeren/deactiveren

EERSTE GEBRUIK

Nadat de kookplaat geïnstalleerd is, voert het bedieningspaneel ongeveer 1 seconde een functietest uit, waarna de het paneel automatisch naar de functie "Toetsblokkering" schakelt.

Houd toets "D" ingedrukt om de functie te deactiveren; er klinkt een geluidssignaal en de betreffende led wordt uitgeschakeld.

OPMERKING: Herhaal de hierboven beschreven procedure bij een reset.

DAGELIJKS GEBRUIK



DE KOOKPLAAT IN-/UITSCHAKELEN (AAN/UIT)

Houd "A" ongeveer 2 seconden ingedrukt om de kookplaat in te schakelen. Op de displays van de 4 kookzones wordt "0" weergegeven. Wordt er binnen 20 seconden geen van de kookzones geactiveerd, dan wordt de kookplaat uit voorzorg automatisch uitgeschakeld.

KOOKZONES AANZETTEN EN AANPASSEN

Druk op een van de toetsen "B" behorend bij de kookzone die u wilt gebruiken. Selecteer de gewenste verwarmingsinstelling met toets "E" of "C". De overige kookinstellingen die geselecteerd kunnen worden gaan van niveau 1 tot 9. Druk tegelijkertijd op de toetsen "+/-" om alle instellingen te annuleren.

BELANGRIJK: de bediening wordt 10 seconden na het selecteren van de verwarmingsinstelling gedeactiveerd.

Om de verwarmingsinstelling te wijzigen, drukt u eerst weer op de keuzetoets "B" en vervolgens gaat u verder met het wijzigen van de instelling met toets "E" of "C".



MULTIZONE

Druk na het selecteren van de gewenste zone en het instellen van het niveau (zoals beschreven in het voorgaande gedeelte) op "F": er gaat een indicatie boven de toets branden en de extra zone wordt geactiveerd.

De multizone kan alleen gebruikt worden als:

- De kookzone over een multizone beschikt;
- Het geselecteerde vermogensniveau hoger dan 0 is.

Om de multizone te deactiveren, drukt u op toets "B" van de gewenste zone en vervolgens weer op "F".

TIMER

Om de timerfunctie in te stellen, selecteert u de gewenste kookzone en het gewenste vermogensniveau. Vervolgens drukt u weer op de toets van de kookzone, waarna er een puntje gaat branden op het display van de kookzone die door de timer geregeld wordt. De indicatie "00" knippert op de 2 displays. Druk op de toets "C" of "E" om de tijd in te stellen van 1 tot 99.

BELANGRIJK: na 10 seconden wordt het vermogensniveau van de overige kookzones op de timerdisplays weergegeven. Om de resterende kooktijd te zien, drukt u tweemaal op de toets van de kookzone die door de timer geregeld wordt.

FUNCTIE A

Met deze functie verlaagt u het vermogensniveau van de plaat automatisch van de hoogste waarde (niveau 9) naar de waarde die voor een latere fase van de bereiding is gekozen.

Om deze functie te activeren, drukt u eerst op de toets "+" zodra niveau 9 is bereikt. Op het display verschijnt "A" en "9" knippert afwisselend met een lage helderheid. Kies nu het gewenste vermogensniveau (minder dan 9) met de toets "-".

"A" en het gekozen niveau knipperen afwisselend met een lage helderheid op het display.

De functie wordt geactiveerd zodra "A" en het geselecteerde niveau afwisselend met hoge helderheid op het display knipperen.

Zodra "A" niet meer zichtbaar is op het display (de functie "A" schakelt automatisch uit na enkele minuten, afhankelijk van het ingestelde vermogensniveau), gaat de bereiding verder op een lager vermogen en toont het display alleen het gekozen vermogensniveau.

N.B.: deze functie is niet mogelijk met niveau 9.

TOETSBLOKKERING

De functie Toetsblokkering wordt ingeschakeld door toets "D" ingedrukt te houden tot er een puntje boven de functietoets gaat branden. Het bedieningspaneel wordt helemaal geblokkeerd, behalve de uitschakelfunctie. De functie blijft actief als de kookplaat uit- en weer ingeschakeld wordt en kan gedeactiveerd worden door weer op toets "D" te drukken tot het puntje boven de functietoets uitgeschakeld wordt.

Wanneer de kookplaat uitgeschakeld is met de toetsblokkering geactiveerd, moet u eerst de toetsblokkering uitschakelen door nogmaals op toets "D" te drukken totdat de punt boven de functietoets dooft. Vervolgens kunt u de kookplaat inschakelen.

De aanwezigheid van water, vloeistof gemorst uit pannen of voorwerpen die op de bedieningselementen rusten, kunnen de Toetsblokkering in- of uitschakelen.

RESTWARMTE-INDICATIE

Wanneer de kookzone uitgeschakeld wordt, blijft de restwarmte-indicatie "H" branden of knippert afwisselend met "0" tot de temperatuur van de kookplaat weer een veilig niveau heeft bereikt.

BEREIDINGSTABEL

VERMOGENSNIVEAU		BEREIDINGSTYPE	GEBRUIK VAN HET NIVEAU (de indicatie hangt af van de ervaring en de bereidingsgewoonten)
Maximumvermogen	9	Koken	Ideaal om in korte tijd de temperatuur van etenswaren te verhogen tot het kookpunt, in het geval van water, of snel kookvocht te verwarmen.
	9 – 8	Schroeien	Ideaal voor braden, aan de kook brengen, bakken van diepvriesproducten, snel koken.
Hoog vermogen	8 – 7	Braden – aan de kook houden – grillen	Ideaal voor bakken, actief aan de kook houden, koken en grillen (korte duur, 5-10 minuten).
	7 – 6	Braden – koken – grillen	Ideaal voor licht aan de kook houden, koken en grillen (middellange duur, 10-20 minuten), voorverwarmen en braden.
Middelhoog vermogen	6 – 5	Zacht braden	Ideaal voor het bakken van eieren, omeletten.
	5 – 4	Koken – sudderen – stoven	Ideaal voor langdurig koken (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk), pasta smeugig maken.
	4 – 3	Indikken – pasta smeugig maken	
Laag vermogen	2 – 1	Warmhouden – roomsaus voor risotto maken	Ideaal om net bereide gerechten warm te houden (bijv. sauzen, soepen, minestrone), risotto's smeugig te maken en serveerschalen warm te houden.
Minimaal vermogen	1	Ontdooien	Ideaal voor het ontdooien van kleine producten en het langzaam smelten van chocolade of boter.
Geen vermogen	0	–	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven door "H").

BELANGRIJK: Tot de veiligheidsvoorzieningen van de kookplaat behoort een automatische uitschakelfunctie. Langdurig gebruik van dezelfde verwarmingsinstelling activeert de automatische uitschakeling van de kookzone (de kookzone wordt bijvoorbeeld na 1 uur op het maximale verwarmingsniveau uitgeschakeld).

BELANGRIJK: Om blijvende schade aan de kookplaat te voorkomen:

- gebruik geen pannen met een onderkant die niet vlak is;
- gebruik geen metalen pannen met geëmailleerde onderkant
- plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.

De kookplaat is ook uitgerust met een "automatische uitschakeling" die de kookplaat uitschakelt als er na een bepaalde tijd, afhankelijk van de vermogensinstelling, geen wijziging van het vermogensniveau plaatsvindt. In de tabel staat de tijdsduur van elk vermogensniveau.

VERMOGENSNIVEAU	TIJD VOOR AUTOMATISCHE UITSCHAKELING
0	30 seconden ingedrukt houden
1	10 uur
2	5 uur
3	5 uur
4	4 uur
5	3 uur
6	2 uur
7	2 uur
8	2 uur
9	1 uur

Trek de stekker uit het stopcontact.

- Gebruik geen stoomreinigers.
- Gebruik geen schuursponsjes of schuurmatjes, omdat hiermee het glas wordt beschadigd.
- Reinig de kookplaat na elk gebruik (wanneer deze is afgekoeld) om aanslag en vlekken door voedselresten te verwijderen.

- Suiker of voedsel met een hoog suikergehalte kan tot beschadiging van de kookplaat leiden en moet direct verwijderd worden.
- Door zout, suiker en zand kan het glasoppervlak bekrast raken.
- Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of een speciale kookplatreiniger (volg de instructies van de fabrikant).
- Gemorste vloeistoffen in de kookzones kunnen ervoor zorgen dat de pannen bewegen of trillen.
- Droog de kookplaat grondig nadat deze gereinigd is.

PROBLEEMOPLOSSING

Indien de kookplaat niet naar behoren werkt, probeer dan aan de hand van Opsporen van storingen het probleem vast te stellen voordat u de Klantenservice belt.

- Lees de instructies in het gedeelte "Dagelijks gebruik" en volg ze op.
- Controleer of er geen stroomuitval is.
- Droog de kookplaat grondig nadat deze gereinigd is.
- Als een kookplaat is geselecteerd en "F" of "ER" op het display verschijnt, gevolgd door een nummer, neem dan contact op met de klantenservice.
- Als de foutcode "F03", "ER03" of "E02" is, probeer dan de volgende probleemoplossing:
 - Als de fout "E02" verschijnt, controleer dan of u niet langer dan 5 seconden op knoppen hebt gedrukt, of zich geen voorwerpen op het bedieningspaneel bevinden en of het bedieningspaneel schoon en droog is. Zie de paragraaf Schoonmaken en onderhoud.
 - Als de fout "F03" verschijnt, probeer dan de kookplaat uit en weer aan te zetten.
 - Als de fout "F04" verschijnt, neem dan contact op met de klantenservice met de weergegeven code.
- Als de kookplaat niet werkt na intensief gebruik, dan is de binnentemperatuur van de kookplaat te hoog. Wacht een paar minuten tot de kookplaat is afgekoeld.

- Als het verwarmingselement niet continu aan staat maar in- en uitschakelt, waarbij het vermogensniveau op het display niet verandert, maakt dit deel uit van de normale werking van de kookplaat. Het in- en uitschakelen maakt deel uit van de vermogensregeling van de verwarming en is volkomen normaal. In sommige gevallen kan de thermische beveiliging de verwarming enige tijd uitschakelen om glasschade te voorkomen. Voorbeelden hiervan zijn: lang koken op een hoog vermogen, pannen gebruiken die kleiner zijn dan het verwarmingselement en pannen zonder platte bodem gebruiken.
- Als de kookplaat een kortstondig geluid maakt zonder dat er op een knop is gedrukt, kijk dan of er vloeistoffen op het bedieningspaneel zijn gemorst. Droog het bedieningspaneel en ga verder met het gebruik van de kookplaat. Als de kookplaat automatisch is uitgeschakeld, is er mogelijk een vloeistof op het bedieningspaneel gemorst. Droog het bedieningspaneel en schakel de kookplaat weer in.

Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Klantenservice.

CONSUMENTENSERVICE

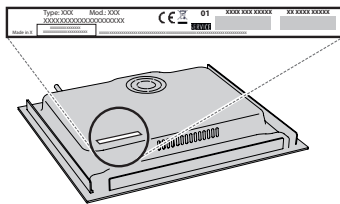
VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET DE KLANTENSERVICE:

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

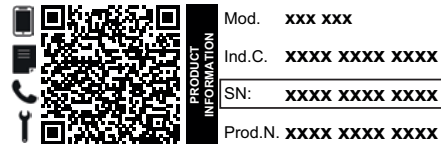
ALS NA HET UITVOEREN VAN DEZE CONTROLES DE STORING NOG STEEDS AANWEZIG IS, NEEMT U CONTACT OP MET DE DICTSTBIJZIJNDE KLANTENSERVICE.

Wanneer u contact opneemt met onze Klantendienst, vermeld altijd:

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



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

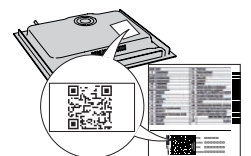


- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer

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

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

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



®/TM/ © 2025 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd.

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

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

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

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

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

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

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

⚠ 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.

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

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

POVOLENÉ POUŽITÍ

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

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

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

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

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 přirýznout, proveďte tyto práce ještě před zasunutím spotřebiče na místo a pečlivě odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.

⚠ Pokud není spotřebič nainstalován nad troubou, do umístění pod spotřebičem je třeba nainstalovat i oddělovací panel (není součástí).

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ

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

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


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

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ: Než zahájíte jakoukoli údržbovou operaci, ujistěte se, že je spotřebič vypnutý

a odpojený od zdroje napájení; nikdy nepoužívejte parní
čistič – riziko elektrického šoku!

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

LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU

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




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

LIKVIDACE DOMÁCÍCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ

Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných
materiálů. Zlikvidujte jej podle místních předpisů pro likvidaci odpadu. Další
informace o likvidaci, renovaci a recyklaci elektrických spotřebičů získáte na místním
úřadě, v podniku pro sběr domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič
zakoupili. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnici 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 přikryjte hrnce a pánve dobře těsnicí pokličkou a používejte
co nejméně vody. Vařením bez pokličky se citelně zvýší spotřeba energie.

Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

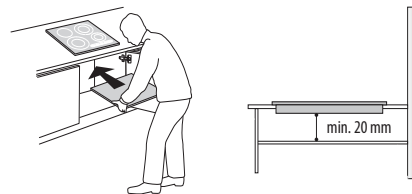
Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign evropského nařízení 66/2014 a
nařízení o ekodesignu výrobků spojených se spotřebou energie a informacích o
energii (dodatek) (EU Exit) 2019 v souladu s evropskou normou EN 60350-2.

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



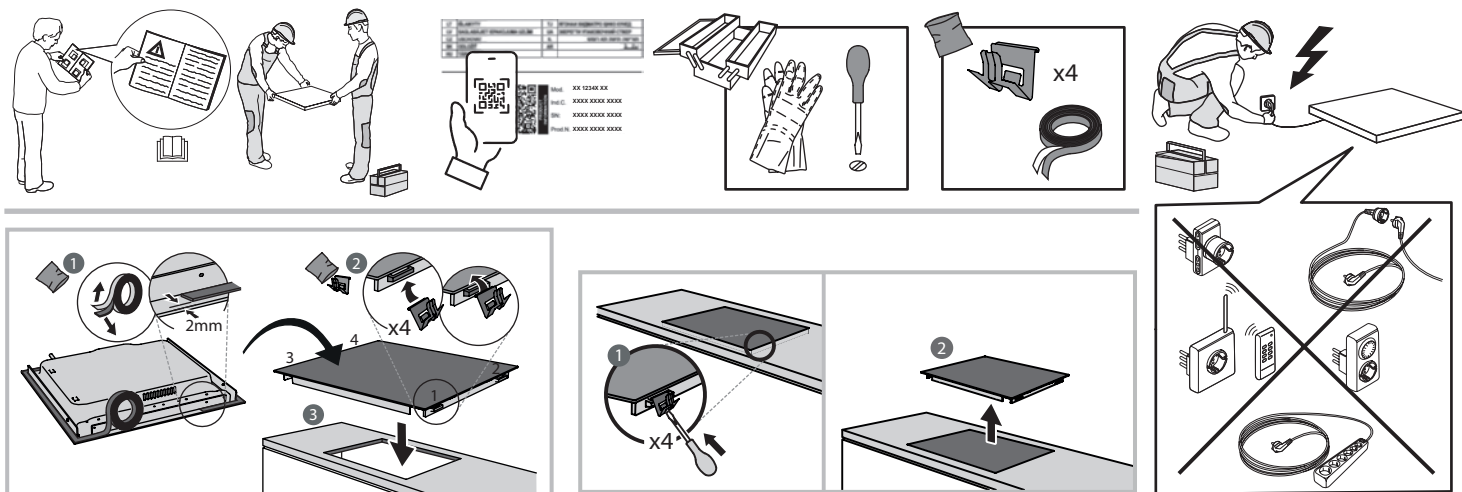
INSTALACE

- Varná deska musí být zasazena do pracovní desky hluboké alespoň 20 mm.
- Mezi varnou deskou a troubou se nesmí nacházet žádné jiné součásti (příčné lišty, svorky atd.).
- Ujistěte se, že je napájecí kabel dostatečně dlouhý, aby umožňoval pohodlnou instalaci.
- Vzdálenost mezi spodní plochou sklokeramické varné desky a skříňkou či dělicím panelem musí být alespoň 20 mm.
- Informace o rozměrech pro vestavbu a instalaci naleznete na obrázku v tomto odstavci.
- Je třeba dodržet minimální vzdálenost mezi varnou deskou a nad ní se nacházející digestoří. Více informací získáte v příručce pro uživatele digestoře.
- Po očištění povrchu varnou desku opatřete dodaným těsněním (pokud již nebylo nasazeno).
- **Nikdy varnou desku neinstalujte do blízkosti myčky nádobí či pračky. Elektrické rozvody by v takovém případě mohly přijít do kontaktu s párou nebo vlhkostí a mohlo by je to poškodit.**
- Pokud je pod varnou deskou nainstalována trouba, ujistěte se, že je vybavena systémem chlazení. Pokud totiž teplota elektronických obvodů překročí maximální přípustnou teplotu, varná deska se automaticky vypíná; v takovém případě vyčkejte několik minut, dokud vnitřní teplota elektronických obvodů neklesne na přijatelnou úroveň a varnou desku bude možné opět zapnout.

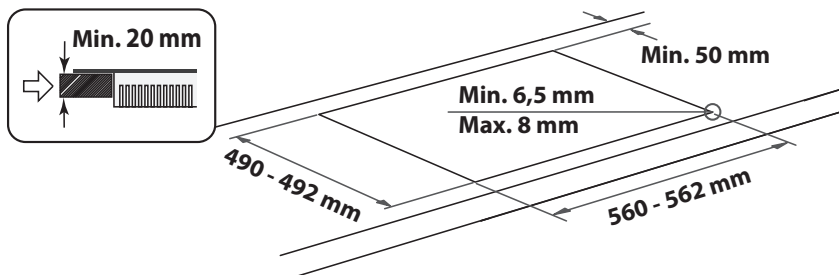
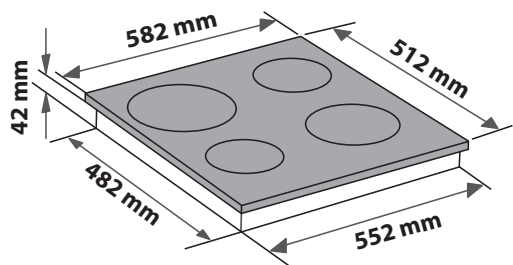
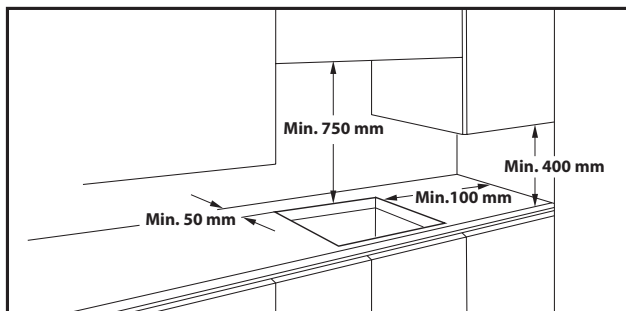
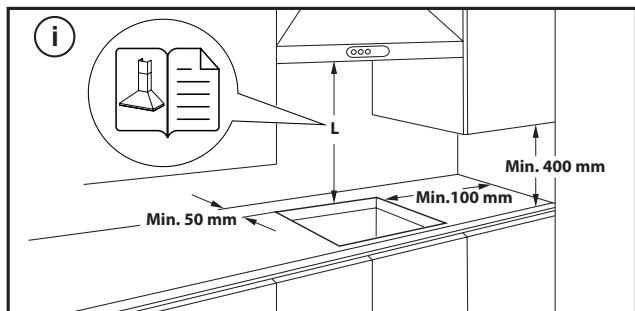


VESTAVBA VARNÉ DESKY

Po zapojení elektrické instalace (viz kapitolu "Elektrická instalace") umístěte jednotlivé příponky na příslušné otvory po stranách varné desky, jak je znázorněno na obrázku. Poté varnou desku zasuněte do výřezu a zkontrolujte, zda je sklo ploché a rovnoběžné s pracovní deskou. Tyto příponky jsou určeny pro všechny typy materiálů pracovních desek (dřevo, mramor atd.).



ROZMĚRY A VZDÁLENOSTI, KTERÉ JE TŘEBA DODRŽET



DEMONTÁŽ VARNÉ DESKY:

Chcete-li varnou desku vyjmout, nejprve ji odpojte od elektrické sítě. Důrazně se doporučuje uvolnit spodní část z trouby, zásuvky, separátoru nebo jiného spotřebiče. Umožňuje technikovi přístup ke spodní části varné desky, aby mohl uvolnit čtyři spony pomocí šroubováku, zvedat varnou desku a vyjmout ji, čímž se zabrání jakémukoli poškození pracovní desky.

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Připojení k elektrické síti musí být provedeno ještě před připojením spotřebič ke zdroji elektriny.

Napájecí kabel není součástí balení - nezapomeňte si připravit vlastní napájecí kabel.






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

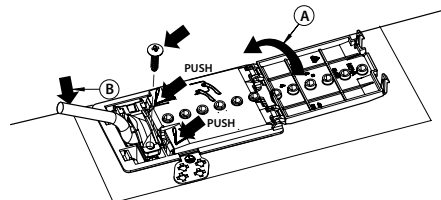
Zkontrolujte, zda údaj o napětí uvedený na typovém štítku na spodní straně spotřebiče odpovídá napětí v domácí síti.

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

PŘIPOJENÍ KE SVORKOVNICI

Pro připojení k elektrické síti použijte typ kabelu H05RR-F nebo H05V2V2-F podle níže uvedené tabulky.

NAPÁJECÍ NAPĚTÍ	VODIČE (POČET x VELIKOST)
220-240V ~+ 	3 x 4 mm ²
230-240V ~+ 	3 x 4 mm ² (pouze Austrálie)
220-240V 3~+ 	4 x 1,5 mm ²
380-415V 3N~+ 	5 x 1,5 mm ²
380-425V 2N~+ 	4 x 1,5 mm ²



Spotřebič musí být ke zdroji el. napájení připojen pomocí všepólového odpojovacího zařízení s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.

POZOR: Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil vyjmutí varné desky z pracovní desky, a musí být umístěn tak, aby nemohlo dojít k poškození nebo přehřátí způsobenému kontaktem se základnou.

POZNÁMKA: Žlutý/zelený zemnicí vodič musí být připojen k výstupu označenému symbolem  a musí být delší než ostatní vodiče.

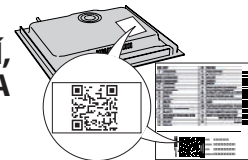
- Z napájecího kabelu (B) odstraňte asi 70 mm dlouhou část pláště.
- Z vodičů odstraňte plášť v délce přibližně 10 mm. Poté napájecí kabel zasuňte do kabelové svorky a vodiče připojte ke svorkovnici, jak je vyznačeno ve schématu zapojení umístěném poblíž samotné svorkovnice.
- Napájecí kabel (B) zajistěte pomocí kabelové svorky.
- Uzavřete svorkovnici krytem (A).
- Po připojení k elektrické síti varnou desku shora nasadte ji připevněte k upevňovacím pružinám.



DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL

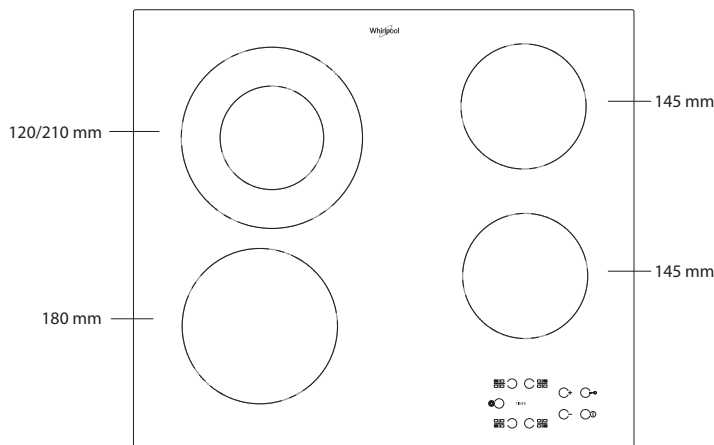
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na www.register10.eu.

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

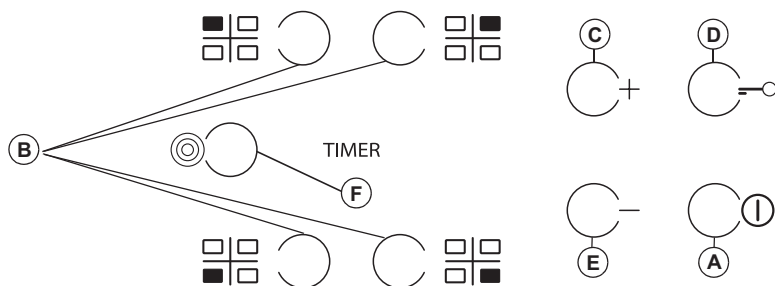


Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

POPIS PRODUKTU



OVLÁDACÍ PANEL



- A** Zapnutí/vypnutí
- B** Varná zóna a výběr časovače
- C-E** Zvýšení a snížení nastavení teploty
- D** Zámek tlačítek
- F** Aktivace/deaktivace vícenásobné zóny

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Po prvotní montáži provede ovládací panel test funkčnosti, který bude trvat asi 1 sekundu. Následně bude automaticky aktivována funkce "Zámek tlačítek". Chcete-li tuto funkci deaktivovat, podržte stisknuté tlačítko "D". Ozve se zvukový signál a zhasne příslušná kontrolka led.

POZNÁMKA: Pokud dojde k resetování spotřebiče, opakujte výše popsaný postup.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ



ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ VARNÉ DESKY

Chcete-li zapnout varnou desku, podržte stisknuté tlačítko "A" po dobu přibližně 2 sekund. Na všech 4 displejích ve varné zóně se rozsvítí hodnota "0". Pokud do 20 sekund nedojde k aktivaci žádné z varných zón, varná deska se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne.

ZAPNUTÍ A NASTAVENÍ VARNÉ ZÓNY

Stiskněte tlačítko "B" příslušné varné zóny, kterou chcete použít. Pomocí tlačítek "E" a "C" zvolte požadované nastavení teploty. Při vaření můžete zvolit nastavení od 1 do 9. Všechna nastavení můžete zrušit současným stisknutím tlačítek "+/-".

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: tento ovládací prvek se deaktivuje 10 sekund po nastavení teploty.

Chcete-li změnit nastavení teploty, stiskněte nejprve tlačítko volby "B" a následně změňte nastavení pomocí tlačítek "E" a "C".



VÍCENÁSObNÁ ZÓNA

Po výběru požadované varné zóny a nastavení stupně výkonu (podle popisu v předchozí části) stiskněte tlačítko "F". Kontrolka nad tlačítkem se rozsvítí a dojde k aktivaci další zóny.

Vícenásobnou zónu je možné použít, pouze pokud:

- varná zóna obsahuje vícenásobnou zónu;
- zvolený stupeň výkonu je větší než 0.

Chcete-li vícenásobnou zónu deaktivovat, stiskněte tlačítko "B" příslušné zóny a následně tlačítko "F".

TIMER (ČASOVAČ)

Chcete-li nastavit funkci časovače, zvolte požadovanou varnou zónu a stupeň výkonu a stiskněte znovu tlačítko varné zóny. Na displeji této varné zóny řízené časovačem se rozsvítí tečka. Na obou displejích bude blikat hodnota "00". Požadovaný čas od 1 do 99 nastavte pomocí tlačítek "C" a "E".

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: po 10 sekundách se na displeji časovače zobrazí nastavení stupně výkonu ostatních varných zón. Chcete-li zobrazit zbývající čas vaření, stiskněte dvakrát tlačítko varné zóny řízené časovačem.

FUNKCE A

Tato funkce umožňuje automaticky snížit úroveň výkonu varné zóny z nejvyšší hodnoty (úroveň 9) na hodnotu zvolenou uživatelem pro pozdější fázi vaření. Pro aktivaci této funkce nejprve stiskněte tlačítko "+", když dosáhnete úrovně 9. Na displeji se zobrazuje "A" a "9" bliká střídavě s nízkým jasem.

V tomto okamžiku zvolte požadovanou úroveň výkonu (méně než 9) pomocí tlačítka "-".

Na displeji střídavě bliká "A" a zvolená úroveň s nízkým jasem.

Funkce se aktivuje, když "A" a zvolená úroveň bliká střídavě s vysokým jasem na displeji.

Jakmile se na displeji nezobrazí "A" (funkce "A" se po několika minutách automaticky vypne v závislosti na nastaveném výkonu), proces vaření pokračuje s nižším výkonem a na displeji se zobrazí pouze zvolený výkon.

POZNÁMKA: tato funkce není možná na úrovni 9.

ZÁMEK TLAČÍTEK

Funkci zámek tlačítek zapnete tak, že podržíte stisknuté tlačítko "D" tak dlouho, dokud se nad tlačítkem této funkce nerozsvítí tečka. Ovládací panel se uzamkne a dostupná zůstane pouze možnost vypnutí funkce. Funkce zůstává zapnutá dokonce i po vypnutí a opětovném zapnutí varné desky. Deaktivovat ji můžete tak, že opět podržíte stisknuté tlačítko "D", a to tak dlouho, dokud tečka nad tlačítkem funkce nezhasne.

Když je varná deska vypnutá s aktivovaným zámek tlačítek pro zapnutí varné desky, nejprve deaktivujte funkci zámku tlačítek opětovným stisknutím tlačítka "D", dokud tečka nad funkčním tlačítkem nezmizí.

Funkce zámek tlačítek se může náhodně aktivovat či deaktivovat, pokud se na ovládací tlačítko pod symbolem rozlije voda či jiná tekutina z hrnců nebo pokud do této oblasti něco odložíte.

UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA

Po vypnutí varné zóny zůstává ukazatel zbytkového tepla "H" zapnutý nebo bliká střídavě s hodnotou "0", dokud teplota varné desky nepoklesne na bezpečnou úroveň.

TABULKA PEČENÍ

TEPLOTNÍ STUPEŇ		TYP TEPELNÉ ÚPRAVY	POUŽITÍ VARNÉHO STUPNĚ (použití závisí na zkušenostech a kuchařských návycích)
Maximální výkon	9	Funkce Boiling (Vaření)	Toto nastavení se hodí pro případy, kdy je třeba rychle zahřát jídlo či tekuté suroviny nebo přivést vodu k varu.
	9 – 8	Opékání	Toto nastavení se hodí k restování, smažení zmrazených potravin, rychlé vaření i pro základní tepelnou úpravu.
Vysoká teplota	8 – 7	Opékání dokřupava – udržení varu – grilování	Toto nastavení se hodí k opékání dokřupava, udržování varu při vysoké teplotě, vaření a grilování (rychlé, 5–10 minut).
	7 – 6	Smažení – vaření – grilování	Toto nastavení se hodí ke smažení, udržování varu, vaření, opékání (středně rychlé, 10–20 minut) a předehtívání.
Střední teplota	6 – 5	Jemné smažení	Ideální na smažení vajec, omelet.
	5 – 4	Vaření – ohřívání – dušení	Toto nastavení se hodí k pomalému vaření (rýže, omáčky, maso, ryby) s tekutinami (např. vodou, vínem, vývarem, mlékem) či k závěrečné úpravě těstovinových pokrmů.
	4 – 3	Zatažení – povaření těstovin s máslem	
Nízká teplota	2 – 1	Udržování teploty jídla – konečná úprava rizota	Ideální pro udržování právě uvařeného jídla horkého (např. omáčky, polévky, minestrone), konečná úprava rizota a udržování teploty podávaných pokrmů.
Minimální výkon	1	Rozmrazování	Ideální k rozmrazování malých kousků a opatrnému rozpouštění čokolády nebo másla.
Nulový výkon	0	–	Varná deska v pohotovostním nebo vypnutém režimu (možné zbytkové teplo na konci vaření, indikuje "H").

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Mezi bezpečnostní prvky varné desky patří také funkce automatického vypnutí. Delší vaření při stejném nastavení teploty spouští automatické vypnutí varné zóny (varná zóna se například vypne přibližně po 1 hodině vaření s maximálním nastavení teploty).

DŮLEŽITÉ: Aby nedošlo k trvalému poškození varné desky:

- nepoužívejte nádoby, které nemají ploché dno,
- nepoužívejte kovové hrnce se smaltovaným dnem,
- na ovládací panel nepokládejte horké hrnce/pánve.

Varná deska je také vybavena funkcí "automatického vypnutí", která vypne varnou zónu, pokud po určité době v závislosti na samotném nastavení výkonu neprovedete žádnou změnu úrovně výkonu. V tabulce je doba trvání každé úrovně výkonu.

STUPEŇ VÝKONU	ČAS AUTOMATICKÉHO VYPNUTÍ
0	30 sekund
1	10 hodin
2	5 hodin
3	5 hodin
4	4 hodiny
5	3 hodiny
6	2 hodiny
7	2 hodiny
8	2 hodiny
9	1 hodina

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

- Nepoužívejte parní čistič.
- 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.

- Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru mohou poškodit varnou desku a je nutné je ihned odstranit.
- Sůl, cukr a písek mohou poškrábat skleněný povrch desky.
- K čištění desky používejte jemný hadřík, absorpční kuchyňské utěrky nebo speciální čisticí pomůcky na varnou desku (respektujte pokyny výrobce).
- Rozlitá tekutina ve varných zónách může být příčinou pohybu nebo vibrací hrnců.
- Po vyčištění varnou desku důkladně vysušte.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Pokud varná deska nepracuje správně, před kontaktováním servisního střediska se pokuste určit příčinu problému podle následujících pokynů.

- Přečtěte si a dodržujte pokyny uvedené v části "Každodenní používání".
- Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
- Po vyčištění varnou desku důkladně vysušte.
- Pokud byla zvolena varná zóna a na displeji se zobrazí "F" nebo "ER" následované číslem, kontaktujte poprodejní servis a informujte je.
- Pokud je kód chyby "F03", "ER03" nebo "E02", zkuste to vyřešit podle následujících pokynů:
 - Pokud se objeví chyba "E02", ujistěte se prosím, že jste nestiskli tlačítka déle než 5 sekund, v oblasti HMI není žádný předmět a že je čistá a suchá - při čištění dodržujte odstavec Čištění a údržba.
 - Pokud se objeví chyba "F03", zkuste varnou desku vypnout a znovu zapnout.
 - Pokud se objeví chyba "F04", kontaktujte poprodejní servis a sdělte jim, který kód je zobrazen.
- Jestliže varná deska nefunguje po intenzivním používání, je vnitřní teplota varné desky příliš vysoká. Počkejte několik minut, až varná deska vychladne.

- Pokud ohřívač není trvale zapnutý, ale cyklicky se zapíná a vypíná, i když se na displeji úroveň výkonu nemění, je to součástí normální funkce varné desky. Cyklus zapnutí/vypnutí umožňuje regulaci výkonu ohřívače a je zcela normální. V některých případech může tepelná ochrana na určitou dobu vypnout ohřívač, aby nedošlo k poškození skla. Příklady takových případů jsou: vaření po dlouhou dobu při vysokém výkonu s použitím hrnců menších než topné těleso a hrnců bez plochého dna.
- Pokud varná deska vydává krátký zvuk, aniž by zákazník stiskl jakékoli tlačítko, postarejte se o případné rozlití kapaliny na HMI. Osušte HMI a pokračujte v používání varné desky. Pokud se varná deska automaticky vypnula, může to být způsobeno přítomností kapaliny na HMI. Osušte, prosím, HMI a znovu zapněte varnou desku.

Jestliže problém přetrvává i po provedení výše uvedených kroků, kontaktujte nejbližší servisní středisko.

SERVISNÍ STŘEDISKO

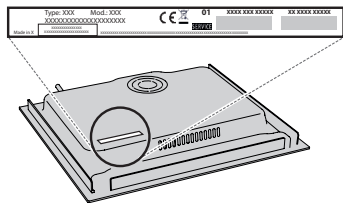
NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISNÍHO STŘEDISKA POPRODEJNÍCH SLUŽEB:

- 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.

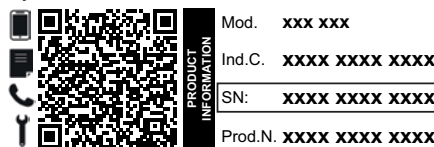
JESTLIŽE PORUCHA PŘETRVÁVÁ I PO PŘEDENÍ VÝŠE UVEDENÝCH KROKŮ, ZAVOLEJTE DO NEJBLIŽŠÍHO SERVISNÍHO STŘEDISKA.

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

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



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

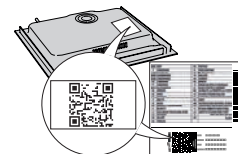


- svou úplnou adresu;
- své telefonní číslo.

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

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

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



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

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 rúskom.

⚠ 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.

⚠ 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.

⚠ **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.

INŠTALÁCIA

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

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

⚠ Ak spotrebič nie je inštalovaný nad rúrou, je potrebné do priehradky pod spotrebičom nainštalovať oddelovací panel (nie je priložený).

VAROVANIA PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÉHO SPOTREBIČA

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

⚠ Nepoužívajte predlžovacie káble, rozdvojky ani adaptéry. Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom. Nepoužívajte spotrebič, ak ste 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 domácich spotrebičov dostanete na príslušnom miestnom úrade, v zberných strediskách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili. Tento spotrebič je označený v súlade so smernicou Európskeho parlamentu a Rady 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) a s predpismi o odpade z elektrických a elektronických zariadení z r. 2013 (v platnom znení).

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

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

RADY NA ÚSPORU ELEKTRICKEJ ENERGIE

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

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

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

Používajte iba panvice a hrnce s rovným dnom.

VYHLÁSENIE O ZHODE

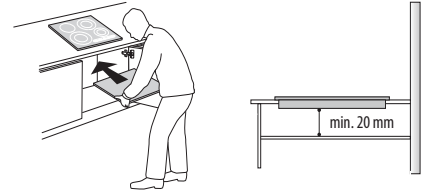
Tento spotrebič spĺňa požiadavky nariadenia Komisie (EÚ) 66/2014 na ekodizajn a predpisy z roku 2019 o ekodizajne energeticky významných výrobkov a energetických informáciách (dodatok) (výstup z EÚ) v súlade s európskou normou EN 60350-2.

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



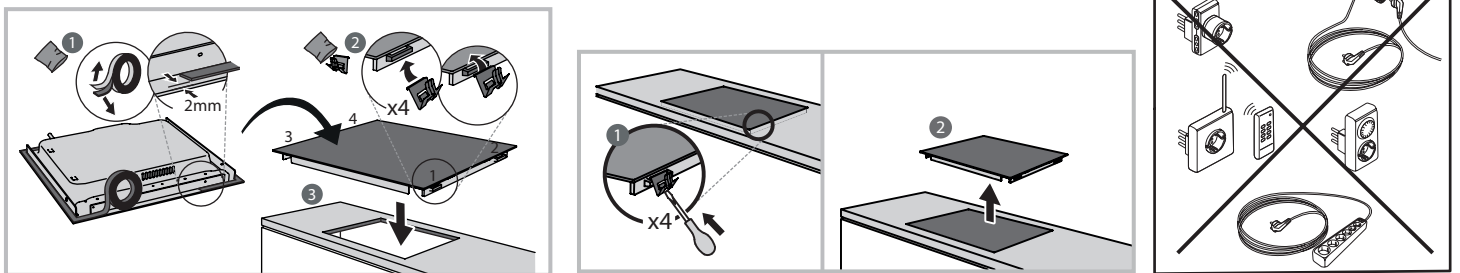
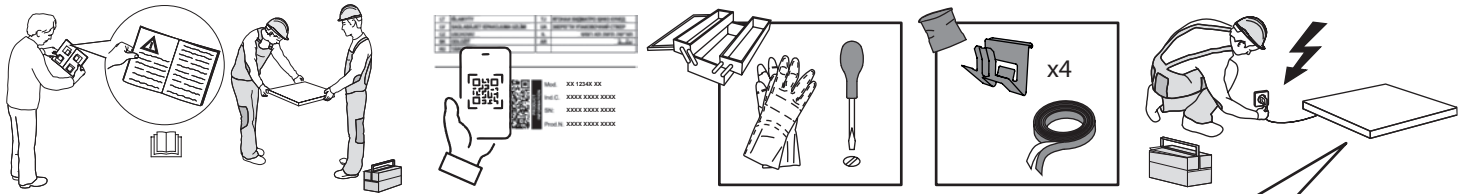
INŠTALÁCIA

- Varná doska musí byť osadená do pracovnej dosky hĺbky minimálne 20 mm.
- Medzi varnou doskou a rúrou nesmie byť nič (priechodky, konzoly a pod.).
- Uistite sa, že napájací kábel je dostatočne dlhý, aby umožnil pohodlnú inštaláciu.
- Vzdialenosť medzi spodnou stranou sklokeramickej varnej dosky a skrinkou alebo deliacim panelom musí byť najmenej 20 mm.
- Rozmery pre zabudovanie a inštaláciu nájdete na obrázku v tomto odseku.
- Je potrebné dodržať minimálnu vzdialenosť medzi varnou doskou a digestorom nad ňou. Viac informácií nájdete v návode na používanie digestora.
- Po vyčistení povrchu varnej dosky nasadte priložené tesnenie (pokiaľ ešte nie je nasadené).
- **Neinštalujte varnú dosku do blízkosti umývačky riadu alebo práčky, aby sa elektronické obvody nedostali do kontaktu s parou alebo vlhkosťou, ktoré ich môžu poškodiť.**
- Ak je pod varnou doskou nainštalovaná rúra, presvedčte sa, či je vybavená chladiacim systémom. Ak teplota elektrických obvodov presahuje maximálnu povolenú teplotu, varná doska sa automaticky vypne. V takom prípade počkajte zopár minút, kým vnútorná teplota elektrických obvodov dosiahne prípustnú úroveň, a vtedy bude možné varnú dosku znova zapnúť.

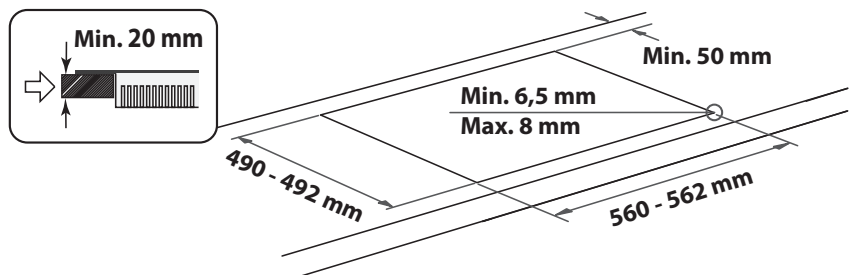
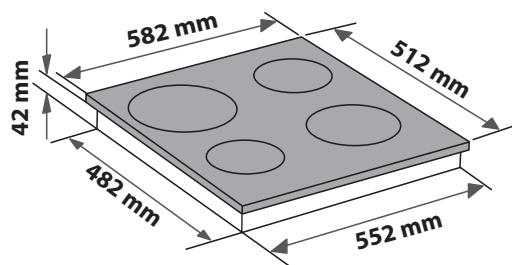
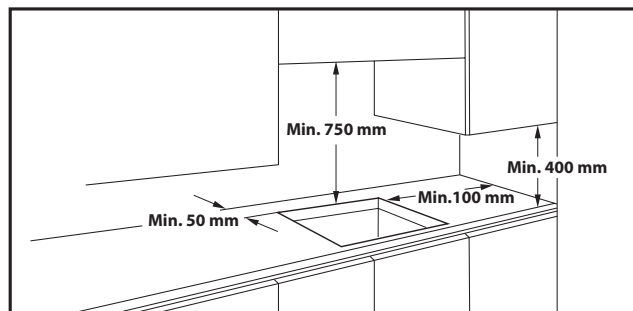
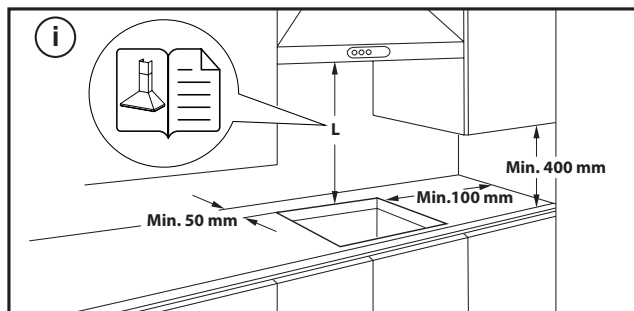


UMIESTNENIE VARNEJ DOSKY

Po elektrickom zapojení (pozrite kapitolu Zapojenie do elektrickej siete). Umiestnite každú upevňovaciu svorku do príslušného otvoru na bočných stranách varnej dosky, ako je zobrazené na obrázku. Potom zatlačte varnú dosku do výrezu a skontrolujte, či je sklo rovné a paralelné s pracovnou doskou. Upevňovacie svorky sú určené na každý typ materiálu pracovnej dosky (drevo, mramor a pod.).



ROZMERY A VZDIALENOSTI, KTORÉ TREBA DODRŽIAVAŤ



DEMONTÁŽ VARNEJ DOSKY:

Ak chcete varnú dosku vybrať, najskôr ju odpojte od elektrickej siete. Dôrazne sa odporúča uvoľniť spodnú časť od rúry, zásuvky, separátora alebo iného komponentu. Umožňuje to technikovi prístup k spodnej časti varnej dosky, aby pomocou skrutkovača uvoľnil štyri spony, zdvihol varnú dosku a vybral ju, čím sa zabráni poškodeniu pracovnej dosky.

ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

Elektrické pripojenie sa musí vyhotoviť už pred pripojením spotrebiča k zdroju napájania.

Napájací kábel nie je súčasťou balenia - nezabudnite si pripraviť vlastný napájací kábel.






Inštaláciu musí vykonať kvalifikovaný personál, ktorý pozná aktuálne bezpečnostné a inštalčné predpisy. Inštaláciu treba vykonať v súlade s predpismi miestneho dodávateľa elektriny.

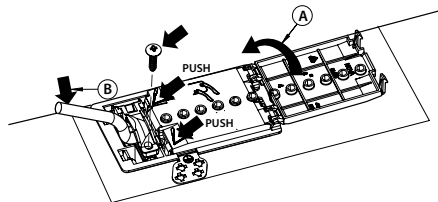
Uistite sa, že je napätie špecifikované na údajovom štítku na spodnej strane zariadenia rovnaké ako napätie vo vašom dome.

Podľa platných predpisov je uzemnenie spotrebiča povinné. Použite iba vodiče príslušnej veľkosti (vrátane uzemňovacieho vodiča).

PRIPOJENIE K SVORKOVNICI

Pri elektrickom zapojení použite kábel typu H05RR-F alebo H05V2V2-F alebo H05V2V2-F, podľa údajov v tabuľke nižšie.

NAPÁJACIE NAPÄTIE	VODIČE POČET x VEĽKOSŤ
220-240V ~+ 	3 x 4 mm ²
230-240V ~+ 	3 x 4 mm ² (iba Austrália)
220-240V 3~+ 	4 x 1,5 mm ²
380-415V 3N~+ 	5 x 1,5 mm ²
380-425V 2N~+ 	4 x 1,5 mm ²



Spotrebič musí byť pripojený k zdroju napájania prostredníctvom viacpóloveho spínača s minimálnou vzdialenosťou medzi kontaktmi 3 mm.

UPOZORNENIE: napájací kábel musí byť dosť dlhý, aby sa dala varná doska vybrať z pracovnej dosky, a treba ho uložiť tak, aby nedošlo k poškodeniu alebo prehriatiu spôsobenému dotykom so základňou.

POZNÁMKA: žlto-zelený vodič uzemnenia sa musí pripojiť k svorke so symbolom  a musí byť dlhší než ostatné vodiče.

- Stiahnite pribl. 70 mm izolácie z napájacieho kábla (B).
- Odizolujte pribl. 10 mm izolácie z vodičov. Potom vsuňte elektrický prívodný kábel do káblovej úchytky a zapojte vodiče ku svorkovnici, ako je uvedené v schéme zapojenia zobrazenej vedľa samotnej svorkovnice.
- Napájací kábel (B) zaistite pomocou svorky na káble.
- Zatvorte svorkovnicu krytom (A).
- Po dokončení elektrického zapojenia namontujte varnú dosku zhora a zaveste ju na upevňovacie pružiny.

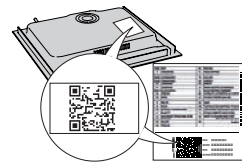


ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL
Ak chcete získať úplnejšiu pomoc, zaregistrujte svoj výrobok na adrese www.register10.eu.

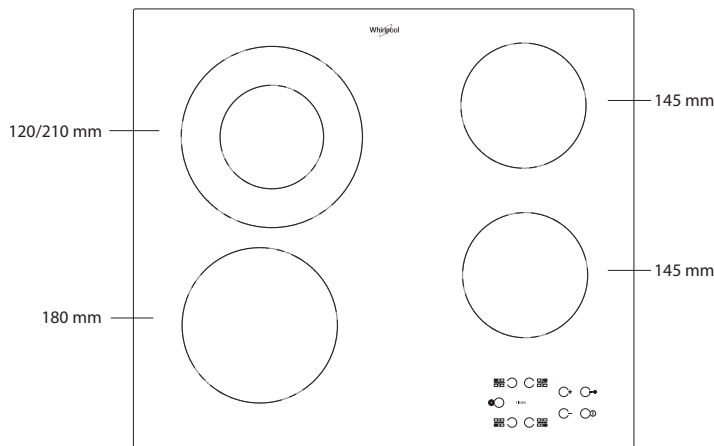


Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

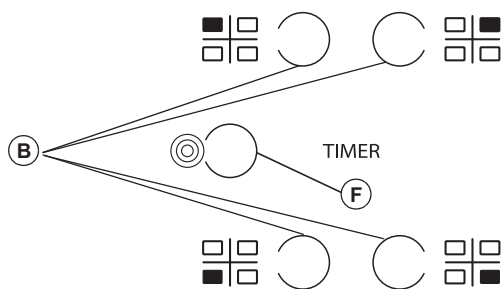
**VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE,
AK OSKENUJETE QR KÓD NA
VAŠOM SPOTREBIČI**



OPIS SPOTREBIČA



OVLÁDACÍ PANEL



- A** Zapnutie/vypnutie
- B** Oblasť varenia a výber časovača
- C-E** Zvyšovanie a znižovanie úrovne ohrevu
- D** Zámok tlačidiel
- F** Aktivácia/deaktivácia multizóny

PRVÉ POUŽITIE

Pred prvým spustením vykonáva ovládací panel test funkcionality (asi 1 sekundu), po ktorom sa automaticky prepne na funkciu "Zámok tlačidiel". Podržaním tlačidla "D" funkciu vypnete – začujete zvukový signál a príslušná

kontrolka led zhasne.

POZNÁMKA: V prípade resetu spomínaný postup zopakujte.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



ZAPNUTIE/VYPNUTIE VARNEJ DOSKY

Varnú dosku zapnete podržaním tlačidla "A" na približne 2 sekundy. Na displejoch 4 varných zón sa zobrazí "0". V rámci bezpečnostných opatrení sa varná doska automaticky vypne v prípade, ak do 20 sekúnd neaktivujete žiadnu z varných zón.

ZAPÍNANIE A REGULÁCIA VARNÝCH ZÓN

Stlačte jedno z tlačidiel "B" varnej zóny, ktorú chcete použiť. Pomocou tlačidiel "E" alebo "C" zvolte požadovanú úroveň ohrevu. Ostatné voliteľné nastavenia varenia sú v rozmedzí od 1 do 9. Všetky nastavenia zrušíte súčasným stlačením tlačidiel "+/-".

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: Ovládanie sa po 10 sekundách po nastavení úrovne ohrevu deaktivuje.

Na zmenu úrovne ohrevu najprv znova stlačte tlačidlo "B", potom pomocou tlačidiel "E" alebo "C" zmeňte nastavenie.



VIACERÉ ZÓNY

Po zvolení vybranej zóny a nastavení úrovne ohrevu (podľa predchádzajúcej časti) stlačte tlačidlo "F": nad tlačidlom sa rozsvieti kontrolka signalizujúca aktivovanú ďalšiu zónu.

Funkcia viacerých zón sa dá využiť len v prípade, že:

- Je varná oblasť vybavená viacerými zónami,
- je úroveň ohrevu vyššia než 0;

Funkciu viacerých zón vypnete stlačením tlačidla "B" zvolenej zóny a následným opätovným stlačením tlačidla "F".

TIMER (ČASOVAČ)

Na nastavenie funkcie časovača vyberte zónu varenia a úroveň ohrevu. Potom znova stlačte tlačidlo zóny varenia. Na displeji varnej zóny s nastaveným časovačom sa zobrazí svetielkujúci bod. Na 2 displejoch bliká znak "00". Stlačením tlačidiel "C" alebo "E" nastavíte časovač v rozmedzí od 1 do 99.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: Po 10 sekundách sa na displeji časovača zobrazí nastavenie úrovne ohrevu ostatných varných zón.

Zostávajúci čas varenia zobrazíte dvojnásobným stlačením tlačidla zóny s nastaveným časovačom.

FUNKCIA A

Táto funkcia umožňuje automaticky znížiť úroveň výkonu varnej zóny z najvyššej hodnoty (úroveň 9) na hodnotu zvolenú používateľom pre neskoršiu fázu varenia.

Ak chcete aktivovať túto funkciu, keď dosiahnete úroveň 9, stlačte najskôr "+". Na displeji sa zobrazí "A" a striedavo bliká "9" s nízkym jasom.

V tomto bode zvolíte požadovanú úroveň výkonu (menej ako 9) pomocou tlačidla "-".

Na displeji bude striedavo blikat "A" a zvolená úroveň s nízkym jasom.

Funkcia sa aktivuje, len čo "A" a zvolená úroveň striedavo bliká na displeji vysokým jasom.

Keď už na displeji nie je vidieť "A" (funkcia "A" sa po niekoľkých minútach automaticky vypne v závislosti od nastavenej úrovne), proces varenia pokračuje s nižším výkonom a na displeji sa zobrazuje len zvolená úroveň výkonu.

POZNÁMKA: táto funkcia nie je možná pri úrovni 9.

ZÁMOK TLAČIDIEL

Funkciu "Zámok tlačidiel" zapnete podržaním tlačidla "D" do chvíle, kým sa nad tlačidlom funkcie nerozsvieti bod. Ovládací panel je zablokovaný s výnimkou funkcie vypnutia. Funkcia zostane aktívna aj po vypnutí a opätovnom zapnutí varnej dosky. Funkciu môžete vypnúť stlačením tlačidla "D" do chvíle, kým rozsvietený bod nad tlačidlom funkcie nezhasne.

Keď je varná doska vypnutá s aktivovaným zámkom tlačidiel, na zapnutie varnej dosky najskôr deaktivujete funkciu uzamknutia tlačidiel opätovným stlačením tlačidla "D", kým rozsvietený bod nad tlačidlom funkcie nezhasne.

Prítomnosť vody, vyvretá kvapalina z hrncov alebo akákoľvek látka, ktorá sa dostane na tlačidlo pod symbolom, môže aktivovať alebo deaktivovať zámok tlačidiel.

KONTROLKA ZVÝŠKOVÉHO TEPLA

Po vypnutí varnej zóny ostane rozsvietená kontrolka zvyškového tepla "H", príp. sa striedavo rozsvieti spolu s "0", až kým teplota varnej dosky neklesne pod bezpečnú úroveň.

TABUĽKA NA VARENIE

ÚROVEŇ VÝKONU		DRUH VARENIA	POUŽÍVANIE ÚROVNE (uvádza skúsenosti a zvyky pri varení)
Maximálny výkon	9	Varenie	Ideálny na rýchle zvýšenie teploty jedla, na rýchle zovretie vody alebo rýchle zohriatie varených tekutín.
	9 – 8	Prudké opečenie	Ideálny na opečenie do hneda, začiatok varenia, vysmážanie mrazených potravín, rýchle dosiahnutie bodu varu.
Vysoký výkon	8 – 7	Zhnednutie – udržiavanie varu – grilovanie	Ideálny na zhnednutie, udržiavanie silného varu, varenie a grilovanie (krátke trvanie, 5-10 minút).
	7 – 6	Vysmážanie – varenie – grilovanie	Ideálny na udržiavanie slabého varu, varenie a grilovanie (stredné trvanie, 10-20 minút), predhrievanie a vysmážanie.
Stredný výkon	6 – 5	Jemné vysmážanie	Ideálny na volské oká, omelety.
	5 – 4	Varenie – mierne varenie – dusenie	Ideálny na dlhšie varenie (ryža, omáčky, pečené mäso, ryby) s tekutinami (napr. vodou, vínom, vývarom, mliekom), cestoviny so smotanou.
	4 – 3	Zahusťovanie – cestoviny so smotanou	
Nízky výkon	2 – 1	Udržiavanie teplého jedla – krémové rizoto	Ideálny na udržiavanie práve uvareného jedla teplého (napr. omáčok, polievok, minestrone), krémové rizoto a udržiavanie teploty podávaných jedál.
Minimálny výkon	1	Rozmrazovanie	Ideálny na rozmrazovanie malých produktov a jemné roztápanie čokolády alebo masla.
Nulový výkon	0	–	Varná doska v pohotovostnom režime alebo vypnutá (prípadné zvyškové teplo po skončení varenia, vyznačené "H").

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: Bezpečnostné prvky varnej dosky zahŕňajú funkciu automatického vypnutia. V prípade dlhého použitia rovnakého nastavenia úrovne ohrevu sa zapne automatické vypnutie varnej zóny (napr. varná zóna sa vypne po hodine varenia pri maximálnej úrovni ohrevu).

DÔLEŽITÉ: Aby nedošlo k trvalému poškodeniu varnej dosky:

- nepoužívajte nádoby, ktorých dno nie je úplne ploché;
- nepoužívajte kovové nádoby s e-mailovým dnom;
- nekladte horúce hrnce/panvice na ovládací panel.

Varná doska je vybavená aj funkciou "auto shut off", ktorá vypne varnú zónu, ak po určitom čase v závislosti od samotného nastavenia výkonu nevykonáte žiadnu zmenu úrovne výkonu. V tabuľke je čas trvania každej úrovne výkonu.

ÚROVEŇ VÝKONU	ČAS AUTOMATICKÉHO VYPNUTIA
0	30 sekúnd
1	10 hodín
2	5 hodín
3	5 hodín
4	4 hodiny
5	3 hodiny
6	2 hodiny
7	2 hodiny
8	2 hodiny
9	1 hodina

⚠ Odpojte rúru od elektrického napájania.

- Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.
- Nepoužívajte abrazívne čistiace špongie ani drôtenky, lebo by mohli poškodiť sklo.
- Po každom použití vyčistite varný panel (keď je vychladnutý), aby ste odstránili všetky usadeniny a škvrny spôsobené zvyškami jedla.
- Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru môžu varný panel poškodiť, a preto ich treba ihneď odstrániť.

- Soľ, cukor a piesok by mohli poškriabať sklenený povrch.
- Používajte mäkkú utierku, absorpčné papierové kuchynské utierky alebo špeciálne výrobky určené na čistenie varného panela (dodržiavajte pokyny výrobcu).
- Vyliate tekutiny môžu na varných zónach spôsobiť pohyby alebo vibrovanie hrncov.
- Po čistení povrch varného panela dôkladne osušte.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak by varný panel nefungoval správne, predtým, ako zavoláte servis, skúste problém vyriešiť pomocou príručky na odstraňovanie problémov.

- Prečítajte si a dodržujte pokyny uvedené v časti "Každodenné používanie".
- Skontrolujte, či nedošlo k prerušeniu dodávky elektriny.
- Po čistení povrch varnej dosky dôkladne osušte.
- Ak bola zvolená varná zóna a na displeji sa zobrazí "F" alebo "ER", za ktorým nasleduje číslo, kontaktujte popredajný servis a informujte ich.
- Ak je kód chyby "F03", "ER03" alebo "E02", skúste to vyriešiť podľa týchto pokynov:
 - Ak sa zobrazí chyba "E02" uistite sa, že ste nestláčali tlačidlá dlhšie ako 5 sekúnd, na ploche HMI nie je žiadna látka a že je čistá a suchá – pri čistení postupujte podľa odseku Čistenie a údržba.
 - Ak sa objaví chyba "F03", skúste varnú dosku vypnúť a znova zapnúť.
 - Ak sa zobrazí chyba "F04", kontaktujte popredajný servis a oznámte im, ktorý kód sa zobrazuje.
- Ak varná doska nepracuje po intenzívnom použití, vnútorná teplota varnej dosky je príliš vysoká. Počkajte niekoľko minút, kým varná doska nevychladne.

- Ak tepelný zdroj nie je nepretržite zapnutý, ale cyklicky sa zapína a vypína, aj keď sa úroveň výkonu na displeji nemení, je to súčasť normálneho fungovania varnej dosky. Cyklus zapnutia/vypnutia umožňuje reguláciu výkonu ohrievača a je úplne normálny. V niektorých prípadoch môže tepelná ochrana na určitý čas vypnúť ohrievač, aby nedošlo k poškodeniu skla. Príklady takýchto prípadov sú: Dlhé varenie pri vysokej úrovni výkonu s použitím hrncov menších ako vyhrievacie teleso a hrncov, ktoré nemajú ploché dno.
- Ak varná doska vydáva krátky zvuk bez toho, aby zákazník stlačil akékoľvek tlačidlo, dajte na poriadok každé rozliatie tekutiny na HMI. Vysušte HMI a pokračujte v používaní varnej dosky. Ak bola varná doska vypnutá automaticky, môže to byť spôsobené prítomnosťou tekutiny na HMI. Vysušte HMI a varnú dosku znova zapnite.

Ak po horeuvedených kontrolách porucha pretrváva, zavolajte najbližšie servisné stredisko.

POPREDAJNÝ SERVIS

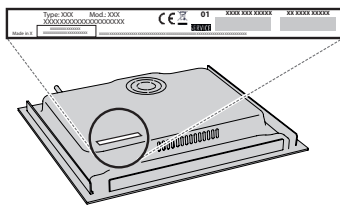
PREDTÝM, NEŽ ZAVOLÁTE POPREDAJNÝ SERVIS:

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

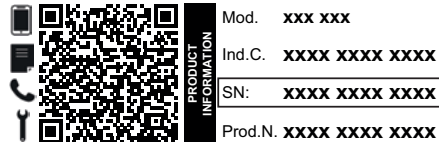
AK PO KONTROLÁCH UVEDENÝCH VYŠŠIE PORUCHA NAĎALEJ PRETRVÁVA, SPOJTE SA S NAJBLIŽŠÍM AUTORIZOVANÝM SERVISNÝM STREDISKOM.

Pri kontaktovaní nášho zákazníckeho popredajného servisu vždy uveďte:

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



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

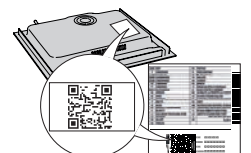


- vašu úplnú adresu;
- vaše telefónne číslo.

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

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

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



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

A készülék használata előtt olvassa el az alábbi biztonsági útmutatót. Őrizze meg a későbbi felhasználás érdekében.

A kézikönyvben és a készüléken található fontos biztonsági figyelmeztetéseket mindig olvassa el és tartsa be. A gyártó nem vállal felelősséget a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyásából, a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a készülék kezelőszerveinek helytelen beállításából eredő károkért.

⚠ **FIGYELEM:** Ha a főzőlap felülete megrepedt, ne használja a készüléket - fennáll az áramütés veszélye.

⚠ **FIGYELEM:** Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőfelületeken.

⚠ **VIGYÁZAT!** A főzési folyamat során ne hagyja a készüléket hosszabb időre felügyelet nélkül! Rövid főzési folyamat során a készülék folyamatos felügyelete szükséges.

⚠ **FIGYELEM:** Ha felügyelet nélkül zsírral vagy olajjal főz a főzőlapon, az veszélyes lehet, és tüzet okozhat. SOHA ne próbálja a tüzet vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat egy fedővel vagy tűzálló pokróccal.

⚠ Ne használja a főzőlapot munkafelületként vagy tartófelületként. Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl.

⚠ Kisgyermeket (0–3 év között) ne engedjen a készülék közelébe. Gyermek (3–8 év között) kizárólag felnőtt felügyelete mellett tartózkodhatnak a készülék közelében. A 8 éves vagy idősebb gyermekek, továbbá csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel élő, illetve kellő tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, továbbá ha előzőleg ellátták őket útmutatásokkal a készülék használatára vonatkozóan, és ismerik a használatból eredő esetleges kockázatokat. Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel. Gyermek nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását felügyelet nélkül.

⚠ **FIGYELEM:** A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.

⚠ Sütés előtt vagy után az ételt nem szabad a sütőben vagy annak tetején hagyni több mint egy órán át.

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

⚠ **VIGYÁZAT!** Kialakításából adódóan a készülék működtetése nem lehetséges külső időzítő szerkezettel vagy külön távirányítóval.

⚠ Ezt a készüléket háztartási, illetve ahhoz hasonló célokra tervezték, mint például: üzletekben, irodákban

lévő és egyéb munkahelyi konyhákban; tanyán; szállodák, motelek, reggelit és szobát kínáló és egyéb szálláshelyek vendégei számára.

⚠ Minden más felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése).

⚠ A készülék nem nagyüzemi használatra való. Ne használja a készüléket a szabadban.

ÜZEMBE HELYEZÉS

⚠ A készülék mozgatását és üzembe helyezését a sérülésveszély csökkentése érdekében két vagy több személy végezze. Viseljen védőkesztyűt a készülék kicsomagolása és üzembe helyezése során, nehogy megvágja magát.

⚠ A készülék üzembe helyezését és javítását, a vízbekötést (ha van) és az elektromos csatlakoztatást is beleértve, kizárólag képzett szakember végezheti. Ne javítsa meg, illetve ne cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, ha az adott művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben. Ne engedje a gyermekeket abba a helyiségbe, ahol az üzembe helyezést végzi. A kicsomagolás után ellenőrizze, hogy a készülék sérült-e a szállítás során. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal. Üzembe helyezés után a csomagolóanyagokat (műanyag, habzivacs stb.) az esetleges fulladásveszély miatt olyan helyen tárolja, vagy úgy dobja ki, hogy a gyermekek ne férhessenek hozzá. Az áramütés elkerülése érdekében az üzembe helyezési műveletek előtt húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját. Az áramütés és a tűzveszély elkerülése érdekében az üzembe helyezés során győződjön meg arról, hogy a készülék miatt nem sérül-e a hálózati tápkábel. A készüléket csak a megfelelő üzembe helyezést követően kapcsolja be.


⚠ A készülék beszerelése előtt végezzen el minden asztalosmunkát a bútoron, és távolítsa el minden faforgácsot és fűrészport.


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

ELEKTROMOS ÁRAMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK


⚠ Fontos, hogy a készüléket le lehessen választani az elektromos hálózatról a villásdugó kihúzásával vagy az aljzat és a készülék közé szerelt, többpólusú megszakítóval, illetve kötelező a készüléket a biztonsági előírásoknak megfelelően földelni.

⚠ Ne használjon hosszabbítót, elosztót vagy adaptert. Beszerelés után az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára. Ne használja a készüléket mezítláb, és ne nyúljon hozzá nedves kézzel. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült, illetve ha a készülék nem működik megfelelően, megsérült vagy leejtették.

 A beszereléshez csak akkor használható tápkábel-csatlakozó, ha a készülék rendelkezik a gyártó által felszerelt csatlakozóval.


 Ha a hálózati kábel megsérül, az áramütés kockázatának elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizképviselőjével vagy egy hasonlóan képzett szakemberrel kell egy ugyanolyan kábelre kicseréltetni.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

 **FIGYELEM:** Bármilyen karbantartási művelet előtt győződjön meg arról, hogy a készüléket kikapcsolta és kihúzta a konnektorból. Az áramütés elkerülése érdekében soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.

 Ne használjon súroló- vagy korrozív szereket, klóros tisztítószereket vagy dörzsszivacsot.

A CSOMAGOLÓANYAGOK ÁRTALMATLANÍTÁSA


A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével .

A csomagolás különféle részeinek hulladékkezelését felelősségteljesen és a hulladékok elhelyezését szabályozó helyi rendelkezésekkel teljes összhangban végezze.

A HÁZTARTÁSI GÉPEK HULLADÉKKÉNT TÖRTÉNŐ ELHELYEZÉSE

Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezésekor a helyi hulladékkezelési szabályokkal összhangban járjon el. Az elektromos háztartási készülékek kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további információkért forduljon az illetékes helyi hatósághoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalathoz vagy az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta. Ez a berendezés az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU irányelvnek, illetve az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2013. évi (módosított) előírásoknak megfelelően került megjelölésre.

A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következményeket.

A terméken vagy a kísérő dokumentumokon található  jel azt jelzi, hogy a készüléket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem az elektromos és elektronikai készülékeknek megfelelő gyűjtőhelyen kell leadni.

ENERGIATAKARÉKOSÁGI TANÁCSOK

A forró főzőlap maradék hőjének maximális kihasználása érdekében néhány perccel a főzés befejezése előtt kapcsolja ki a készüléket.

Az edény vagy serpenyő alja teljesen takarja a főzőlapot, a főzőlaponál kisebb edénnyel energiát pazarol.

A főzés során fedje le az edényeket és serpenyőket szorosan illeszkedő fedővel, és minél kevesebb vizet használjon. A fedő nélküli főzés nagymértékben növeli az energiafogyasztást.

Csak lapos fenekű edényeket és serpenyőket használjon.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

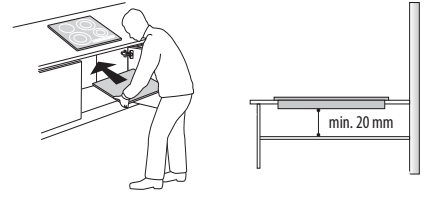
A környezettudatos tervezésre vonatkozó 66/2014/EU rendelet irányelveinek, valamint a környezettudatos tervezésre és energiacímkézésre vonatkozó (módosított) (EU Exit) 2019-es rendelet irányelveinek, az EN 60350-2 európai szabvánnyal összhangban.

A készülék (EU) 2023/826 rendelet szerinti alacsony energiafogyasztású üzemmódjára vonatkozó információk az alábbi linken találhatóak: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.



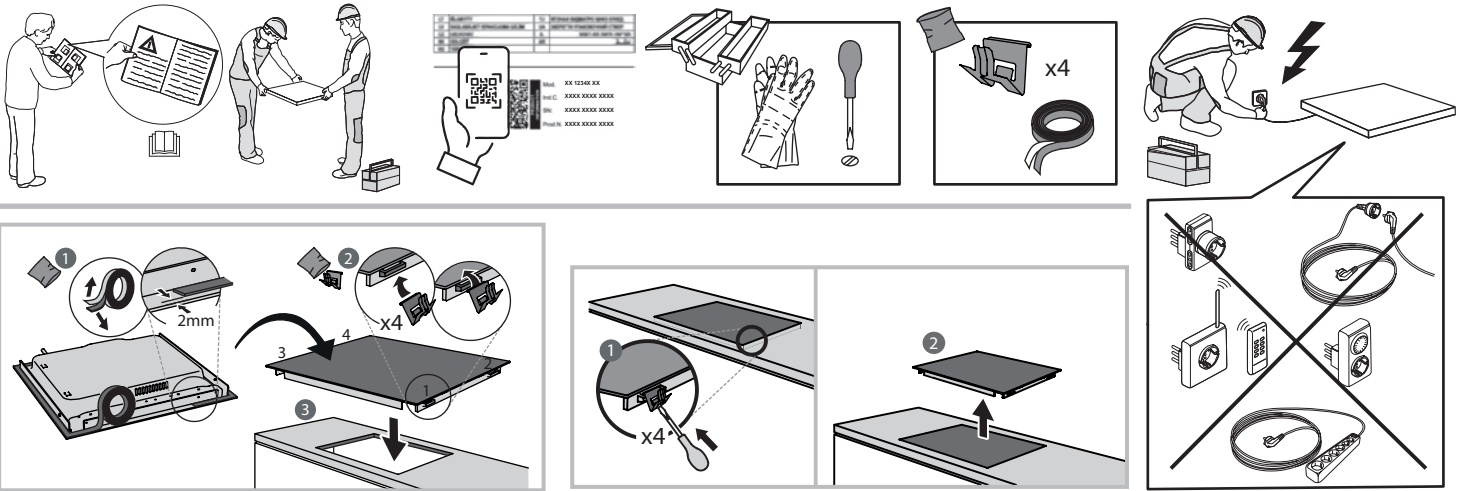
ÜZEMBE HELYEZÉS

- A főzőlap legalább 20 mm mélyen kell a munkalapba helyezni.
- Ne szereljen semmit (keresztsínt, konzolt stb.) a főzőlap és a sütő közé.
- Ellenőrizze, hogy a tápkábel kellően hosszú-e a kényelmes beszereléshez.
- Az üvegkerámia főzőlap alja és a konyhaszekrény, illetve a válaszlap között legalább 20 mm távolságot kell hagyni.
- A beépítési méretekhez és a beszereléshez lásd az itt található ábrát.
- A főzőlap és a felette lévő elszívó között adott minimális távolságot kell hagyni. További információért lásd az elszívó használati útmutatóját.
- A főzőlap felületének megtisztítása után helyezze fel a csomagban található tömitést (ha még nincs felhelyezve).
- **Ne szerelje a főzőlapot mosogatógép vagy mosógép közelébe: ellenkező esetben az elektromos áramköröket gőz vagy nedvesség érheti, ami károsíthatja azokat.**
- Ha a főzőlap alá sütő kerül, ügyeljen arra, hogy a sütő rendelkezzen hűtőrendszerrel. Ha az elektromos áramkörök hőmérséklete meghaladja a megengedett maximális értéket, a főzőlap automatikusan kikapcsol. Ilyen esetben várjon néhány percet, amíg az elektromos áramkörök belső hőmérséklete megfelelően lecsökken. Ekkor a főzőlap ismét bekapcsolható.

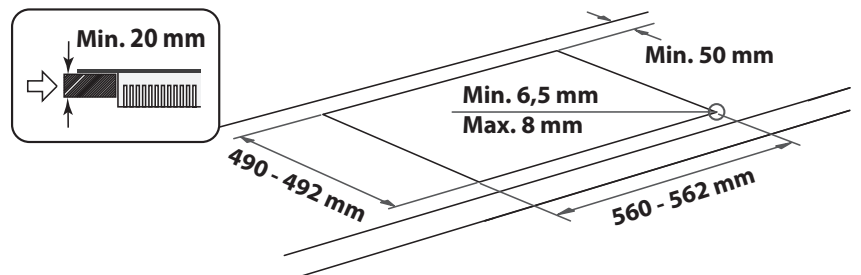
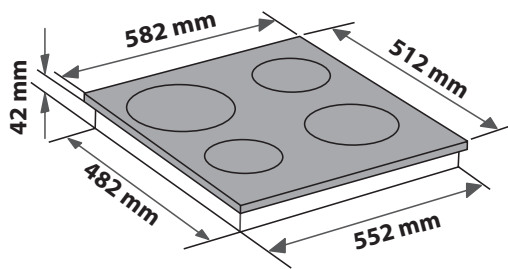
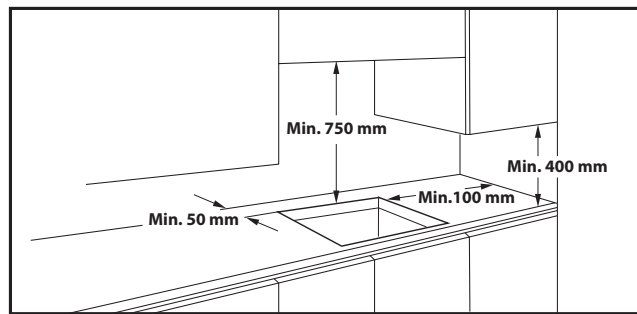
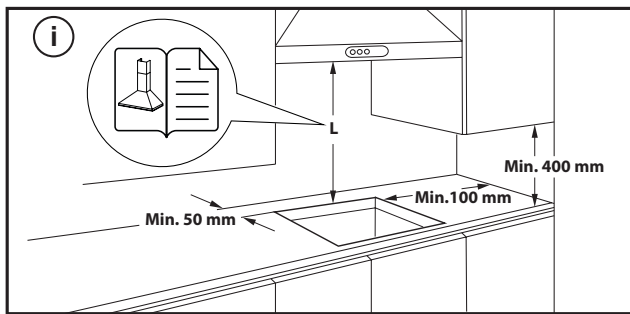


A FŐZŐLAP ELHELYEZÉSE

Az elektromos bekötés után (lásd az "Elektromos csatlakoztatás" részt) helyezze a rögzítőkapcsokat az erre szolgáló nyílásokba, amelyek a főzőlap oldalán találhatóak – lásd az ábrát. Ezután nyomja a főzőlapot a kivágásba, és ellenőrizze, hogy az üveg vízszintesen, a munkalappal egy síkban áll-e. A rögzítőkapcsok bármilyen anyagú (fa, márvány stb.) munkalaphoz használhatók.



BETARTANDÓ MÉRETEK ÉS TÁVOLSÁGOK



A FŐZŐLAP KISZERELÉSE:

A főzőlap kiszerelése előtt válassza le azt az elektromos hálózatról. Mindenképpen javasoljuk, hogy válassza le az alsó részt a sütőről, fiókról, elválasztó elemről stb. Így a szerelő hozzáférhet a főzőlap alsó részéhez: a négy kapocs csavarhúzóval történő kioldása után emelje meg és vegye ki a főzőlapot – a munkalap így nem károsodik.

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

Az elektromos csatlakoztatást azelőtt kell elvégezni, hogy a készüléket a hálózatra csatlakoztatná.

A tápkábel nem része a csomagnak – ne feledje, hogy ezt Önnek kell biztosítania.






A készüléket olyan szakembernek kell beszerelnie, aki ismeri az érvényben lévő biztonsági és üzembe helyezési előírásokat. A beszerelést a helyi villamosenergia-ellátó előírásai szerint kell elvégezni.

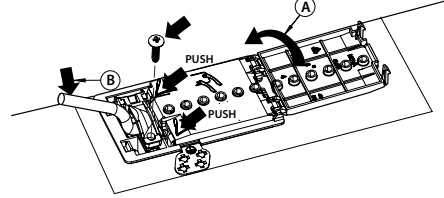
Győződjön meg arról, hogy a készülék alján található adatlapon megadott feszültség megegyezik a lakásban elérhető hálózati feszültséggel.

Az előírások szerint a készüléket földelni kell: kizárólag megfelelő méretű vezetékeket használjon (a földkábel is beleértve).

CSATLAKOZTATÁS A SORKAPOCSHOZ


Az elektromos bekötéshez használja az alábbi táblázat szerinti H05RR-F vagy H05V2V2-F típusú vezetéket.

TÁPFESZÜLTSG	VEZETÉKEK SZÁM x MÉRET
220-240V ~+ 	3 x 4 mm ²
230-240V ~+ 	3 x 4 mm ² (csak Ausztrália)
220-240V 3~+ 	4 x 1,5 mm ²
380-415V 3N~+ 	5 x 1,5 mm ²
380-425V 2N~+ 	4 x 1,5 mm ²



A készülék elektromos hálózatra kötését olyan összpólusú megszakító kapcsolóval végezze, amelynél az érintkezők közötti távolság legalább 3 mm.

FIGYELEM: a tápkábelnek olyan hosszúnak kell lennie, hogy a főzőlapot ki lehessen emelni a munkalapról, és úgy kell elhelyezni, hogy ne érjen a készülék aljához, mivel az károsíthatja vagy a túlmelegedését okozhatja.

MEGJEGYZÉS: a sárga-zöld földkábelnek a többi vezetékénél hosszabbnak kell lennie, és a  szimbólummal ellátott csatlakozóhoz kell csatlakoztatni.

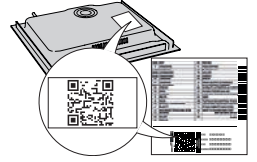
- Távolítsa el a tápkábel **(B)** szigetelését egy kb. 70 mm hosszú szakaszon.
- Végezze el a vezetékek csupaszítását kb. 10 mm hosszú szakaszon. Ezután illessze a tápkábelt a kábelsaruba, és csatlakoztassa a vezetékeket a sorkapocshoz a mellette található bekötési ábra szerint.
- Rögzítse a tápkábelt **(B)** a kábelsaruvál.
- Helyezze vissza a fedelet **(A)**.
- Az elektromos csatlakoztatás után helyezze be felülről a főzőlapot, majd az ábra szerint erősítse a rögzítőrugókhöz.



KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTOTTA

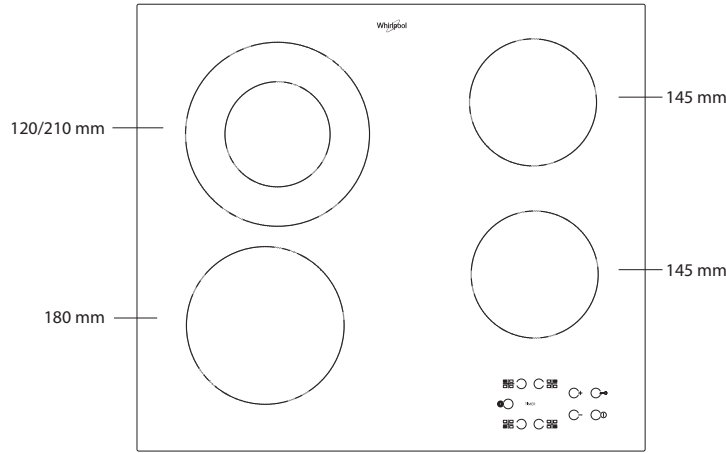
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon: www.register10.eu.

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

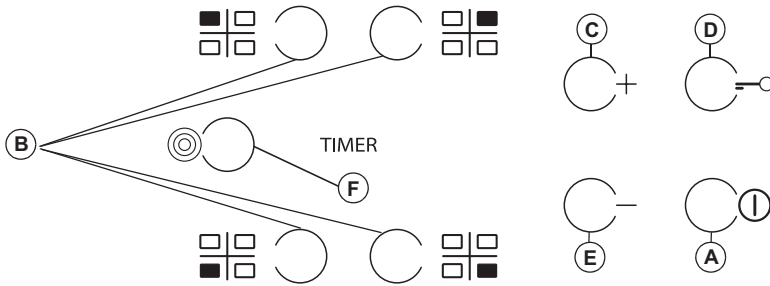


A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

TERMÉKLEÍRÁS



KEZELŐPANEL



- A** Bekapcsolás/Kikapcsolás
- B** A főzési zónák kiválasztása és az időzítő
- C-E** A teljesítményszint növelése és csökkentése
- D** Gombzár
- F** Többszörös főzőzóna kiválasztása/kiválasztásának megszüntetése

ELSŐ HASZNÁLAT

Az első üzembe helyezéskor a kezelőlap kb. 1 másodperces működésellenőrzést végez, majd a készülék automatikusan a "Gombzár" funkcióba állítja magát. A funkció kiiktatásához tartsa lenyomva a "D" gombot, mire a készülék

hangjelzést ad és kialszik az adott jelzőlámpa.

MEGJEGYZÉS: Reset esetén ismételje meg a leírt eljárást.

NAPI HASZNÁLAT

I A FŐZŐLAP BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

A főzőlap bekapcsolásához tartsa lenyomva az "A" gombot kb. 2 másodpercig. A 4 főzőterület kijelzőjén a "0" felirat látható. Ha 20 másodpercen belül nincs aktiválva valamelyik főzőterület, akkor a főzőlap biztonsági okokból automatikusan kikapcsol.

FŐZÉSI ZÓNÁK KIVÁLASZTÁSA ÉS BEÁLLÍTÁSA

Nyomja meg a használni kívánt főzési zónához tartozó "B" gombok valamelyikét. Válassza ki a kívánt hőmérsékletbeállítást a "E" vagy "C" gomb megnyomásával. A hőmérsékletbeállítások 1-től 9-ig terjednek. A "+/-" gombok egyidejű lenyomásakor a kiválasztás törlődik.

FONTOS: A vezérlés 10 másodperccel azután kikapcsol, hogy megtörtént a hőbeállítás kiválasztása.

A teljesítmény módosításához ismét nyomja meg a "B" választógombot, majd a "E" vagy "C" gomb lenyomásával módosítsa a teljesítményt.

II TÖBBSZÖRÖS FŐZŐZÓNA

A kívánt zóna kiválasztása és a fokozat beállítása (a fentiekben leírtak szerint) után nyomja meg az "F" gombot, ekkor a gomb felett egy jelzőlámpa kezd világítani és aktiválja a kiegészítő zónát. A többszörös zóna használata csak az alábbi esetekben lehetséges:

- A főzőzónába többszörös zóna van beépítve;
- A kiválasztott teljesítményfokozat értéke nagyobb, mint 0.

A többszörös zóna kiiktatásához nyomja meg a kívánt zóna "B" gombját, majd nyomja meg ismét az "F" gombot.

TIMER

A Timer funkció beprogramozásához válassza ki a kívánt főzőzónát, és jelölje meg a teljesítményszintet, majd nyomja meg ismét a főzőzóna gombját, és ekkor világítani kezd egy jelzőpont a beprogramozandó zóna kijelzőjén. A 2 kijelzőn villogó "00" jelenik meg a "E" vagy "C" gombokkal állítsa be az időt 1 és 99 között.

FONTOS: 10 másodperc múlva a timer kijelzőin megjelenik a többi főzőzóna teljesítményfokozata.

A beprogramozott főzőzóna kétszeri megnyomásával megjeleníthető a hátralevő időtartam.

“A” FUNKCIÓ

Ezzel a funkcióval automatikusan csökkenthető a főzőzóna teljesítményszintje a legmagasabb szintről (9-es fokozat) a felhasználó által a főzés későbbi szakaszához kiválasztott fokozatra.

A funkció bekapcsolásához nyomja meg a “+” gombot a 9-es fokozat elérésekor. A kijelzőn alacsony fényerővel felváltva villog az “A” és a “9” érték.

Válassza ki a kívánt (9-esnél alacsonyabb) teljesítményszintet a “-” gombbal.

A kijelzőn az “A” és a kiválasztott fokozat felváltva villog alacsony fényerővel.

A funkció be van kapcsolva, ha a kijelzőn az “A” és a kiválasztott fokozat felváltva villog magas fényerővel.

Ha az “A” érték már nem látható a kijelzőn (az “A” funkció néhány perc elteltével automatikusan kikapcsol, a beállított teljesítményszinttől függően), a főzés alacsonyabb fokozaton folytatódik, és a kijelzőn csak a kiválasztott fokozat látható.

MEGJEGYZÉS: ez a funkció nem használható a 9-es fokozattal.

GOMBZÁR

A Gombzár funkció bekapcsolásához addig kell lenyomva tartani az “D” gombot, amíg meg nem jelenik egy világító pont a funkciógomb fölött. A kikapcsolás funkció kivételével a kezelőpanel le van zárva. A funkció akkor is bekapcsolva marad, ha a főzőlapot ki- és bekapcsolja. A funkció inaktíválásához nyomja meg ismét a “D” gombot, amíg a funkció gombja feletti világító pont ki nem alszik.

Ha a főzőlap ki van kapcsolva és a kezelőpanel le van zárva, a főzőlap bekapcsolásához először kapcsolja ki a gombzár: ehhez nyomja a “D” gombot addig, amíg a funkció feletti pont el nem tűnik.

Az edényekből kifröccsenő víz vagy egyéb folyadék, valamint a vezérlőgombokra helyezett tárgyak miatt be- és kikapcsolódhat a gombzár.

MARADÉKHŐKIJELZŐ

A főzőterület kikapcsolása után a “H” jelzés továbbra is világít, vagy a “0” felirattal változva villog mindaddig, amíg a főzőterület hőmérséklete elfogadható biztonságos szint alá nem süllyed.

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

TELJESÍTMÉNSZINT		FŐZÉS TÍPUSA	HASZNÁLÓI SZINT (az ételkészítési tapasztalatok és szokások jelzése)
Maximális teljesítmény	9	Forralás	Ideális az étel hőmérsékletének forralásig történő gyors emeléséhez, víz vagy a főzés során gyorsan melegíthető folyadékok esetén.
	9 – 8	Pirítás	Ideális pirításhoz, az ételkészítés megkezdéséhez, gyorsfagyasztott termékek sütéséhez, gyors forraláshoz.
Nagy teljesítmény	8 – 7	Pirítás – forrásban tartás – grillezés	Ideális pirításhoz, erős forrásban tartáshoz, főzéshez és grillezéshez (rövid, 5-10 perc időtartam).
	7 – 6	Sütés – főzés – grillezés	Ideális gyenge forrásban tartáshoz, főzéshez és grillezéshez (közepes, 10-20 perc időtartam), előmelegítéshez és sütéshez.
Közepes teljesítmény	6 – 5	Alacsony hőfokon sütés	Ideális tojássütéshez, omlettkészítéshez.
	5 – 4	Főzés – gyöngyöztetés – párolás	Ideális hosszan tartó főzésekhez (rizs, szószok, sülték, hal) folyadékokkal (pl. víz, bor, húslé, tej), tészta elkeveréséhez.
	4 – 3	Sűrítés – tészta elkeverése	
Kis teljesítmény	2 – 1	Étel melegen tartása – rizottó krémesre főzése	Ideális a frissen elkészült ételek melegen tartásához (pl. szószok, levesek), rizottó krémesre főzéséhez, valamint tálalóedények melegen tartásához.
Minimális teljesítmény	1	Kiolvasztás	Ideális kis mennyiségű termékek kiolvasztásához és csokoládé vagy vaj óvatos olvasztásához.
Nulla teljesítmény	0	-	A főzőlap készenléti állapotban vagy kikapcsolva (a főzés után maradék hő még előfordulhat; ezt a “H” felirat jelzi).

FONTOS: Biztonsági okokból a tűzhelylap automatikus lekapcsolási funkcióval van ellátva. Az ugyanazon hőmérsékletbeállítás melletti hosszan tartó használat kiváltja a főzőterület automatikus lekapcsolását (például, maximális hőmérsékletbeállítás mellett kb. 1 óra elteltével a főzőterület lekapcsol).

FONTOS: A főzőlap maradandó károsodásának elkerülése érdekében:

- ne használjon nem sík aljú edényeket;
- ne használjon zománczott aljú fémedényeket;
- ne helyezzen forró edényt a kezelőpanelre.

A főzőlap “automatikus kikapcsolás” funkcióval rendelkezik: ez automatikusan kikapcsolja a főzőzónát, ha adott időn belül nem módosították a teljesítményszintet, a fokozatbeállítástól függően. A táblázatban látható az egyes fokozatokhoz tartozó időtartam.

TELJESÍTMÉNSZINT	AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁSI IDŐ
0	30 másodperc
1	10 óra
2	5 óra
3	5 óra
4	4 óra
5	3 óra
6	2 óra
7	2 óra
8	2 óra
9	1 óra

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

⚠ Válassza le a készüléket az áramforrásról.

- Ne használjon gőznyomással működő tisztítókészülékeket.
- Ne használjon dörzsszivacsot vagy súrolópárnát, mert ezek megkarcolhatják az üvegfelületet.
- Minden használat után (lehűlt állapotban) tisztítsa meg a főzőlapot, eltávolítva róla az ételmaradékok okozta lerakódásokat és foltokat.

- A cukor, valamint a magas cukortartalmú ételek károsíthatják a főzőlapot, így azokat haladéktalanul el kell távolítani.
- A só, a cukor és a homok megkarcolhatja az üvegfelületet.
- Használjon puha kendőt, nedvszívó papírtörülőt vagy speciálisan a főzőlapok tisztítására szolgáló tisztítóeszközt (tartsa be a gyártó utasításait).
- Ha folyadék fröccsen a főzőzónákra, az edények elmozdulhatnak vagy remeghetnek.
- A tisztítást követően alaposan szárítsa meg a felületet.

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Ha a főzőlap nem megfelelően működik, tekintse meg a hibaelhárítási útmutatót a probléma meghatározásához, és csak ezután vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal.

- Olvassa el és tartsa be a "Napi használat" részben található utasításokat.
- Ellenőrizze, hogy nincs-e áramkimaradás.
- A tisztítást követően alaposan szárítsa meg a felületet.
- Ha ki van választva egy főzőzóna, és a kijelzőn az "F" vagy az "ER" érték látható egy szám kíséretében, forduljon segítségért a vevőszolgálathoz.
- "F03", "ER03" és "E02" hibakód esetén a probléma megoldása érdekében kövesse az alábbi utasításokat:
 - Ha az "E02" hibakód látható, ellenőrizze a következőket: nem nyomja-e az egyik gombot 5 másodpercnél hosszabb ideig, nem található-e tárgy a kezelőfelületen, a kezelőfelület tiszta és száraz-e – tisztításkor kövesse a "Tisztítás és karbantartás" részben leírtakat.
 - Ha az "F03" hibakód látható, kapcsolja ki és be a főzőlapot.
 - Ha az "F04" hibakód látható, forduljon a vevőszolgálathoz, ahol jelezheti a problémát.

- Ha egy intenzív használatot követően a főzőfelület nem működik, akkor a főzőfelület belső hőmérséklete túl magas. Várjon néhány percet, amíg a főzőfelület lehül.
- Ha a fűtőberendezés működése nem folyamatos, hanem időnként be- és kikapcsol, még akkor is, ha a teljesítményszint nem változik a kijelzőn, az a főzőlap normál működésének része. A rendszeres be- és kikapcsolás a fűtőberendezés fokozatának szabályozására szolgál, és a normál működés része. Bizonyos esetekben a hővédelmi funkció kikapcsolja a fűtőberendezést az üveg károsodásának elkerülése érdekében. Például: hosszú ideig főzünk magas fokozaton, a főzőfelületnél kisebb edényben vagy nem lapos fenekű edényben.
- Ha a főzőlap hangjelzést ad ki anélkül, hogy a felhasználó megnyomna egy gombot, törölje le a kezelőfelületre került folyadékot. Törölje szárazra a kezelőfelületet, és használja tovább a főzőlapot. Ha a főzőlap automatikusan kikapcsolt, lehetséges, hogy folyadék került a kezelőfelületre. Törölje szárazra a kezelőfelületet, és kapcsolja vissza a főzőlapot.

Ha a fenti ellenőrzések után a hiba még mindig fennáll, lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálattal.

VEVŐSZOLGÁLAT

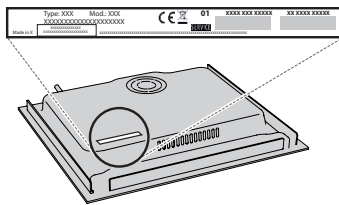
MIELŐTT A VEVŐSZOLGÁLATOT HÍVNA:

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

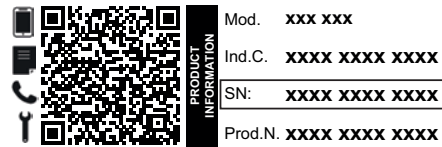
HA A FENTI LÉPÉSEK ELVÉGZÉSE UTÁN A HIBA TOVÁBBRA IS FENNÁLL, LÉPJEN KAPCSOLATBA A HELYI VEVŐSZOLGÁLATTAL.

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

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



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

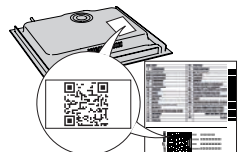


- a teljes címét;
- a telefonszámát.

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

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

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



ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ЯКУ СЛІД ПРОЧИТАТИ ТА ЯКОЇ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

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

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

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

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

УСТАНОВЛЕННЯ

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

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

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

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕБЕЗПЕКУ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

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

⚠ Не використовуйте подовжувачі, розгалужувачі або адаптери. Після підключення електричні компоненти мають бути недосяжні користувачеві. Перед

використанням пристрою, якщо ви мокрі або босоніж. Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження проводаживлення або вилки, неналежної роботи або пошкодження чи падіння.

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


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

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

⚠ Не використовуйте абразивні чи їдкі матеріали, очисники на основі хлору або металеві щітки.

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ


Пакувальний матеріал на 100% підлягає вторинній переробці та позначений символом .

Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та відповідно до місцевих правил щодо утилізації відходів.

УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ

Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад. Цей прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС, Директиви щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (WEEE) та до Регламенту 2013 року про відходи електричного та електронного обладнання (зі змінами).

Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей.

Символ  на продукті або в супровідній документації вказує на те, що прилад не можна утилізувати як побутові відходи, і що його потрібно здати на утилізацію до відповідного центру збору та вторинної переробки електричного й електронного обладнання.

ПОРАДИ ЩОДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

Скористайтеся залишковим теплом вашої плити, вимкнувши прилад за кілька хвилин до кінця приготування їжі.

Основа вашої каструлі або пательні має закривати плиту повністю; посуд, менший за плиту, сприятиме витраті енергії.

Накривайте каструлі та пательні щільними кришками під час готування та використовуйте якомога менше води. Приготування страв без кришки значно збільшить споживання енергії.

Використовуйте тільки каструлі та сковороди з плоским дном.

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

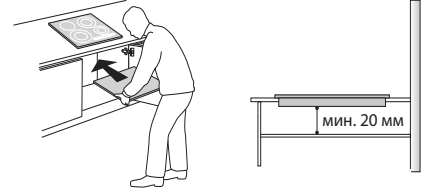
Цей прилад відповідає вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014, вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, та Положенням про енергетичну інформацію (Поправка) (Вихід з ЄС) 2019 року, відповідно до європейського стандарту EN 60350-2.

Інформацію щодо використання приладу в режимі низького енергоспоживання відповідно до Регламенту (ЄС) 2023/826 можна знайти за наступним посиланням: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.



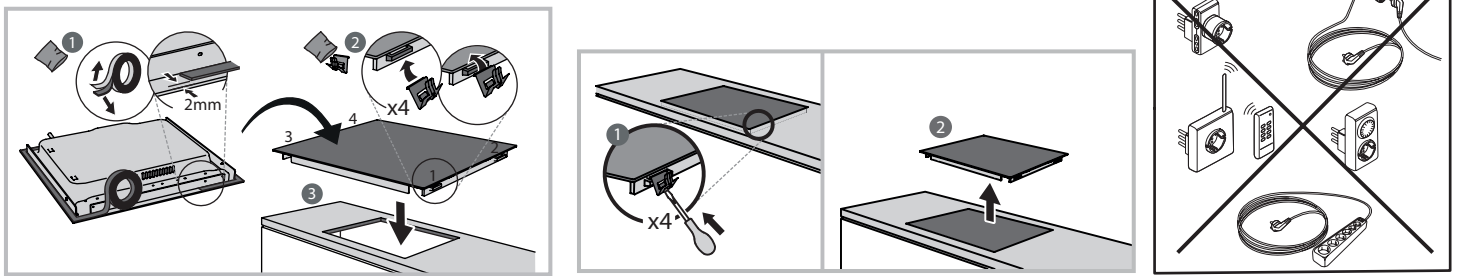
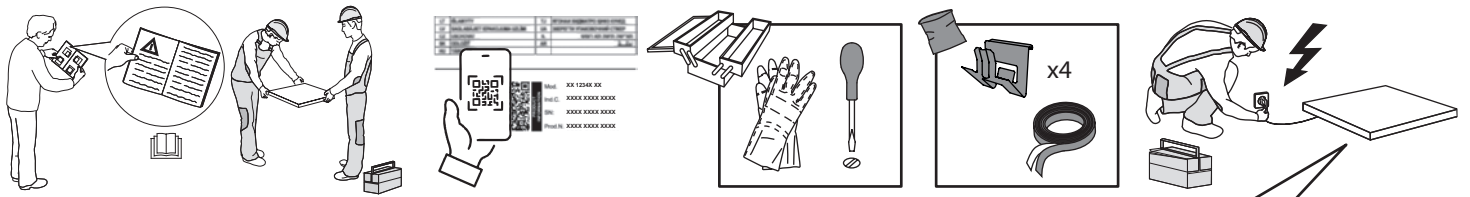
УСТАНОВЛЕННЯ

- Варильна панель має бути втоплена в робочу поверхню на глибину щонайменше 20 мм.
- Між варильною поверхню та піччю не має бути нічого іншого (поперечних рейок, скоб і т.д.).
- Шнур живлення повинен мати достатню довжину для зручного встановлення виробу.
- Відстань між нижньою поверхню склокерамічної поверхні та шафою або роздільною панеллю має бути щонайменше 20 мм.
- Інструкції щодо розмірів вбудовування та встановлення див. на малюнку в цьому параграфі.
- Між варильною панеллю та кухонною витяжкою потрібно залишати принаймні мінімальну відстань. Для отримання докладніших відомостей див. інструкції з використання, які постачаються в комплекті з кухонною витяжкою.
- Скористайтеся прокладкою, що постачається в комплекті, для варильної поверхні (якщо вона ще не була встановлена), після очищення її поверхні.
- **Не встановлюйте варильну поверхню біля посудомийної чи пральної машини, щоб електронні компоненти не контактували з паром чи вологою, які можуть їх пошкодити.**
- Якщо піч встановлена під варильною поверхню, переконайтеся, що вона оснащена охолоджувальною системою. Якщо температура електросхеми перевищує максимально допустиму температуру, варильна поверхня вимкнеться автоматично. В цьому випадку почекайте кілька хвилин, поки внутрішня температура електронної схеми не досягне допустимого рівня, коли варильна панель можна буде увімкнути знову.

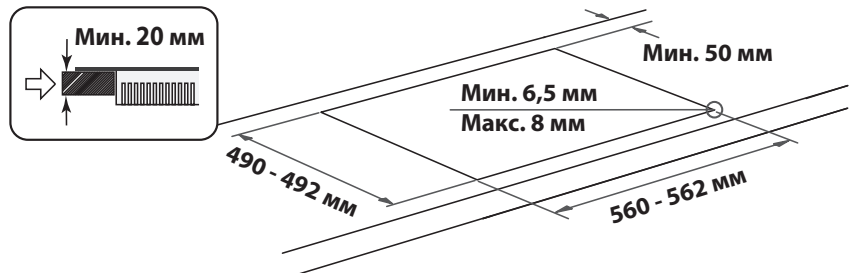
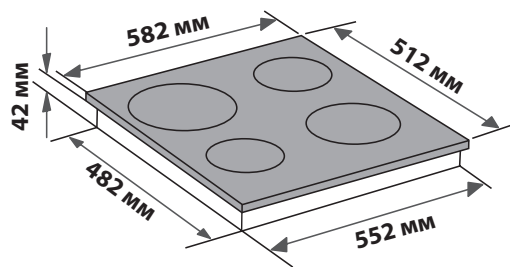
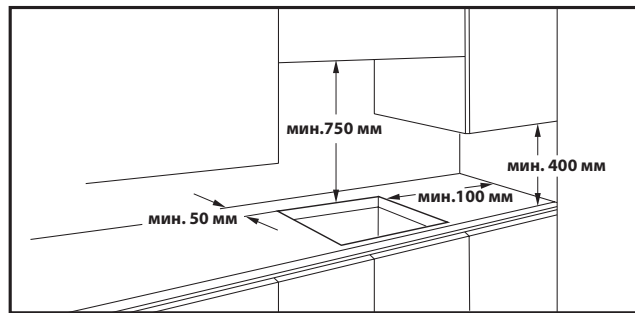
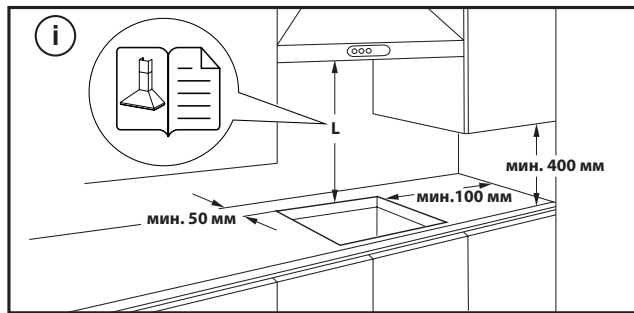


УСТАНОВЛЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

Підключивши прилад до електромережі (див. розділ "Підключення до електромережі"), закріпіть зажими у відповідних роз'ємах на бічних сторонах варильної панелі, як зображено на малюнку. Потім засуньте прилад у спеціально вирізану нішу та переконайтеся, що скляну поверхню розміщено паралельно робочій поверхні. Зажими призначені для всіх типів матеріалу, з якого виготовлено робочу поверхню (дерево, мармур тощо).



РОЗМІРИ ТА ВІДСТАНІ, ЯКИХ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ



ДЕМОНТАЖ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

Щоб зняти варильну панель, спочатку від'єднайте її від електромережі. Наполегливо рекомендовано звільнити нижню частину меблів, діставши з неї духову шафу, шухляди, розділювальну планку тощо. Завдяки цьому технічний фахівець отримає доступ до нижньої частини варильної панелі, щоб відкрутити чотири затискачі з допомогою викрутки, підняти варильну панель і дістати її, не пошкодивши робочу поверхню.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ

Електричні підключення мають виконуватися до підключення приладу до електромережі.

Шнур живлення не входить до комплекту, обов'язково підготуйте власний шнур.

Установлення приладу має здійснювати кваліфікований спеціаліст, який ознайомлений із поточними нормами безпеки та монтажу. Зокрема, установка має проводитися згідно з нормами місцевої компанії електропостачання.

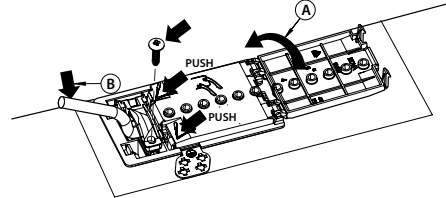
Переконайтеся, що напруга, вказана на таблиці основних параметрів, розташованої на дні приладу, відповідає напрузі будівлі.

Відповідно до нормативних вимог прилад має бути заземленим: використовуйте провідники (включно з провідником заземлення) лише відповідного розміру.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО КЛЕМНИКА


Для підключення до електромережі скористайтеся кабелем H05RR-F або H05V2V2-F, указаним у таблиці нижче.

НАПРУГА ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ	ПРОВІДИ КІЛЬКІСТЬ x РОЗМІР
220-240V ~ + 	3 x 4 mm ²
230-240V ~ + 	3 x 4 mm ² (лише Австралія)
220-240V 3~ + 	4 x 1,5 mm ²
380-415V 3N~ + 	5 x 1,5 mm ²
380-425V 2N~ + 	4 x 1,5 mm ²



Підключати прилад до джерела живлення потрібно за допомогою омніполярного вимикача з мінімальним розривом контактів 3 мм.

УВАГА: Кабель електроживлення має бути достатньо довгим, щоб можна було вийняти варильну поверхню з робочої поверхні та перемістити так, щоб уникнути пошкодження або перегріву, спричиненого контактом з основою.

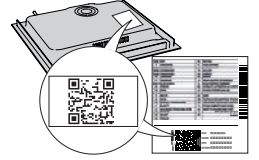
ПРИМІТКА: Дріт заземлення жовтого/зеленого кольору потрібно підключати до клемника, позначеного  символом. Довжина цього дроту має перевищувати довжину інших дротів.

- Вилучіть прибіл. 70 мм оболонки кабелю з кабелю живлення **(B)**.
- Зніміть прибіл. 10 мм оболонки з дротів. Потім вставте кабель живлення в затискач кабелю та під'єднайте дроти до клемника, як зображено на схемі з'єднань, розташованій біля самого клемника.
- Закріпіть кабель живлення **(B)** затискачем кабелю.
- Закрийте клеймову панель за допомогою кришки **(A)**.
- Після здійснення підключення до мережі, встановіть варильну панель зверху, підвісивши її до опорних пружин, як це зображено на малюнку.



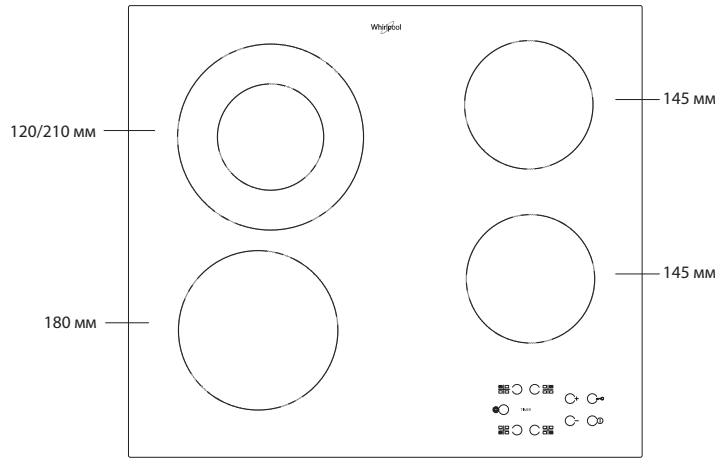
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті www.register10.eu.

ВІДСКАКУЙТЕ QR-КОД НА СВОЄМУ ПРИЛАДІ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ

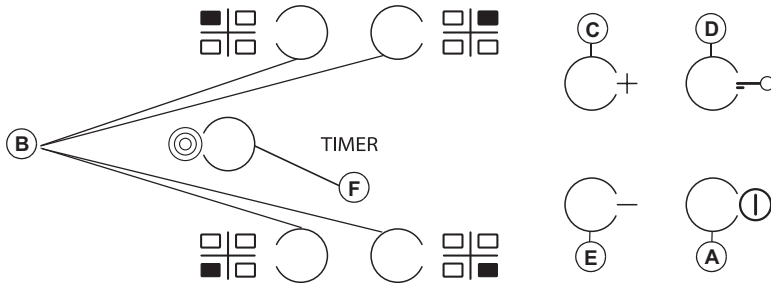


Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



- A** Вмикання/Вимикання
- B** Конфорки та встановлення таймера
- C-E** Збільшення та зменшення рівня нагрівання
- D** Блокування кнопок
- F** Увімкнення/вимкнення режиму роботи кількох конфорок

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Після першого встановлення приладу панель керування ініціює функціональну перевірку тривалістю 1 секунда, а потім автоматично активується функція "Блокування кнопок". Для деактивації функції натисніть та утримуйте кнопку "D"; пролунає

акустичний сигнал та відповідна індикація LED буде вимкнена.

ПРИМІТКА: У разі скидання налаштувань виконайте процедуру, описану вище.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

Щоб увімкнути варильну панель, натисніть і утримуйте протягом приблизно 2 секунд кнопку "A". Для чотирьох конфорок на дисплеї відобразиться цифра "0" (нуль). Якщо протягом 20 секунд не активовано жодну конфорку, запобіжний захід передбачає автоматичне вимкнення варильної панелі.

УВІМКНЕННЯ ТА НАЛАШТУВАННЯ КОНФРОК

Натисніть одну з кнопок "B", що відповідає конфорці, яку потрібно використати. За допомогою кнопок "E" та "C" виберіть необхідний рівень нагрівання. Інші можливі налаштування варильної панелі позначаються цифрами від 1 до 9. Щоб скасувати всі налаштування, натисніть одночасно кнопки "+/-".

ВАЖЛИВО! Через 10 секунд після встановлення рівня нагрівання буде вимкнено панель керування.

Щоб змінити рівень нагрівання, спочатку натисніть кнопку вибору "B", а потім за допомогою кнопок "E" та "C" змініть налаштування.



МУЛЬТИКОНТУРНА ЗОНА

Виберіть потрібну конфорку, установіть рівень нагрівання (як описано в попередньому розділі), а потім натисніть кнопку «F». Над кнопкою засвітиться індикатор, що свідчить про увімкнення додаткової конфорки. Режим роботи кількох конфорок можна використовувати лише в наведених нижче випадках.

- Конфорки підтримують режим роботи кількох конфорок;
- Для рівня живлення вибрано значення, більше за «0» (нуль).

Щоб вимкнути режим роботи кількох конфорок, натисніть кнопку «B» для відповідної конфорки, а потім ще раз натисніть кнопку «F».

TIMER (ТАЙМЕР)

Щоб установити таймер, виберіть необхідну конфорку та рівень живлення, ще раз натисніть кнопку конфорки й на дисплеї конфорки, для якої встановлено таймер, з'явиться активована точка. На двох дисплеях блимає позначення "00". Натисніть кнопку "E" та "C", щоб установити час (від 1 до 99).

ВАЖЛИВО! Через 10 секунд в областях таймера відобразиться рівень живлення, вибраний для інших конфорок. Щоб переглянути час готування, що залишився, двічі натисніть кнопку конфорки, для якої встановлено таймер.

ФУНКЦІЯ “А”

Ця функція автоматично знижує рівень потужності конфорки для наступного етапу готування від найвищого значення (9-го рівня) до значення, заданого користувачем.

Щоб активувати цю функцію, у разі досягнення 9-го рівня натисніть кнопку “+”. На екрані з’являться літера “А” й цифра “9”, вони блиматимуть почергово з низькою яскравістю.

На цьому етапі потрібно вибрати потрібний рівень потужності (менше 9-го) за допомогою кнопки “_”.

На екрані почергово блиматимуть із низькою яскравістю літера “А” й вибраний рівень.

Коли літера “А” й вибраний рівень почергово заблимають на екрані з високою яскравістю, це засвідчить активацію функції.

Коли літера “А” зникне з екрана (функція “А” вимикається автоматично через кілька хвилин, залежно від встановленого рівня потужності), процес приготування продовжиться з меншою потужністю, а на екрані відобразатиметься лише вибраний рівень потужності.

ПРИМІТКА: ця функція недоступна для 9-го рівня потужності.

БЛОКУВАННЯ КНОПОК

Щоб активувати функцію Блокування кнопок натисніть і утримуйте кнопку “D”, доки над кнопкою функції не засвітиться точка.

Панель керування, крім функції вимкнення приладу, буде заблоковано. Навіть якщо вимкнути, а потім увімкнути варильну панель, функція блокування не вимкнеться. Щоб вимкнути її, потрібно натиснути й утримувати кнопку “D”, доки над кнопкою функції не згасне точка.

Якщо варильна панель вимкнена з активованим блокуванням кнопок, для ввімкнення варильної панелі слід спочатку деактивувати блокування кнопок. Для цього потрібно натиснути й утримувати кнопку “D”, доки над кнопкою функції не згасне точка.

Наявність залишків води, пролітої рідини чи інших об’єктів на елементах керування може спричинити випадкове ввімкнення або вимкнення функції блокування кнопок.

ІНДИКАТОР ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛОВИДІЛЕННЯ

Після вимкнення варильної панелі почергово світлитимуться індикатор залишкового тепловиділення “Н” і позначення “0”, доки температура варильної панелі не знизиться до безпечного рівня.

ВАЖЛИВО! До функцій безпеки варильної панелі належить функція автоматичного вимкнення панелі. Використання конфорки, коли протягом тривалого часу вибрано один рівень нагрівання, ініціює її.

ВАЖЛИВО! Щоб запобігти пошкодженню варильної панелі, дотримуйтеся таких вказівок:

- не використовуйте каструлі з нерівним дном;
- не використовуйте металеві каструлі з емальованим дном;
- не розміщуйте гарячі каструлі/сковороди на панелі керування.

Варильну панель також оснащено функцією “Автоматичне вимкнення”, яка автоматично вимикає конфорку, якщо впродовж певного проміжку часу (залежить від встановленого рівня потужності) не змінити рівень потужності. У таблиці наведено тривалість дії кожного рівня потужності.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	ЧАС АВТОМАТИЧНОГО ВИМКНЕННЯ
0	30 секунд
1	10 година
2	5 година
3	5 година
4	4 година
5	3 година
6	2 година
7	2 година
8	2 година
9	1 година

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ		ТИП ПРИГОТУВАННЯ СТРАВИ	ВИКОРИСТАННЯ РІВНЯ (із зазначенням результату готування та особливостей)
Максимальна потужність	9	Кип’ятіння	Ідеально підходить для швидкого доведення до кипіння води або рідин, що швидко нагріваються.
	9 – 8	Обсмажування	Ідеально підходить для підрум’янювання страв, початку процесу готування, розмороження заморожених продуктів, швидкого кип’ятіння.
Висока потужність	8 – 7	Підрум’янювання – підтримування кипіння – приготування на грилі	Ідеально підходить для підрум’янювання, підтримання стану кип’ятіння на значному вогні, варіння та приготування на грилі (незначна тривалість: 5—10 хвилин).
	7 – 6	Смаження – варіння – приготування на грилі	Ідеально підходить для підтримання стану кип’ятіння на незначному вогні, варіння та приготування на грилі (середня тривалість: 10—20 хвилин), попереднього прогрівання та смаження.
Середня потужність	6 – 5	Делікатне смаження	Ідеально для смаження яєць й приготування омлетів.
	5 – 4	Варіння – повільне кип’ятіння – тушкування	Ідеально підходить для страв, приготування яких займає чимало часу (рис, соуси, печеня, риба), з використанням певних рідин (вода, вино, бульйон, молоко), приготування соусу для макаронних страв.
	4 – 3	Згущування – соус для макаронних страв	
Низька потужність	2 – 1	Підігрівання – приготування ризото	Ідеально для підтримання щойно приготованої їжі (наприклад, соусів, супів, мінестроне) у гарячому стані, приготування ризото та підтримання страв у гарячому стані перед подачею.
Мінімальна потужність	1	Розморожування	Ідеально підходить для розморожування дрібних продуктів та повільного пом’якшення масла чи повільного топлення шоколаду.
Нульова потужність	0	–	Варильна панель у режимі очікування або вимкнута (після готування можлива наявність залишкового тепла, про що свідчить літера “Н” на дисплеї).

ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ Від'єднайте прилад від джерела живлення.

- Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.
- Не використовуйте металеві скребки або абразивні губки, оскільки вони можуть пошкодити скло.
- Після кожного використання очищуйте варильну панель (коли вона охолоне) від плям та залишків їжі.
- Цукор або продукти з високим вмістом цукру можуть пошкоджувати

- поверхню варильної панелі, тому їх слід негайно видаляти.
- Сіль, цукор і пісок можуть подряпати скляну поверхню.
- Використовуйте м'яку ганчірку, кухонну серветку, що вбирає вологу, або спеціальний засіб чищення для варильної панелі (дотримуйтесь інструкцій виробника).
- Пролита на конфорки рідина може спричинити вібрацію та зсування посуду.
- Після чищення ретельно висушіть варильну панель.

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо варильна панель працює неналежним чином, перш ніж звертатися до центру післяпродажного обслуговування, перегляньте "Посібник з усунення несправностей", щоб визначити проблему.

- Прочитайте інструкції, наведені у розділі "Щоденне використання", та дотримуйтесь їх.
- Переверіте, чи не перекрито постачання живлення.
- Очищивши варильну панель, ретельно протріть її м'якою сухою ганчіркою.
- Якщо була обрана конфорка та на дисплеї з'являється "F" або "ER" із цифрою, зверніться до центру післяпродажного обслуговування та повідомте про це.
- Якщо відображається код помилки "F03", "ER03" або "E02", спробуйте усунути її в зазначений нижче спосіб.
 - Якщо відображається код помилки "E02", переконайтеся, що ви не натискали кнопки понад 5 секунд, у зоні інтерфейсу керування немає сторонніх предметів і поверхня цієї зони чиста й суха. Під час чищення дотримуйтесь указівок щодо обслуговування та чищення.
 - Якщо відображається код помилки "F03", спробуйте вимкнути її повторно ввімкнути варильну панель.
 - Якщо відображається код помилки "F04", зверніться до центру післяпродажного обслуговування та повідомте код, що відображається.
- Якщо варильна поверхня не працює через інтенсивне використання,

то внутрішня температура варильної поверхні занадто висока. Почекайте кілька хвилин, поки варильна панель охолоне.

- Якщо конфорка не лишається постійно ввімкненою, а натомість циклічно вмикається й вимикається, навіть якщо рівень потужності на екрані не змінюється, це є нормальною роботою варильної панелі. Завдяки періодичному вмиканню/вимиканню контролюється рівень потужності конфорки. Це є нормальним явищем. У деяких випадках функція теплового захисту може на певний час спричинити вимкнення конфорки, щоб запобігти пошкодженню скла. Приклади таких випадків: довготривале готування страви на великому вогні; використання каструль, площа дна яких менша за площу конфорки; використання каструль із нерівним дном.
- Якщо варильна поверхня видає короткий звук, коли користувач не натискає жодної кнопки, перевірте, чи не пролилася рідина на зону інтерфейсу керування, і за необхідності витріть її. Висушіть зону інтерфейсу керування, після чого можна продовжити експлуатацію варильної панелі. Якщо варильна панель автоматично вимкнулася, це могла спричинити рідина в зоні інтерфейсу керування. Висушіть зону інтерфейсу керування, після чого знову ввімкніть варильну панель.

Якщо після вищевказаних перевірок несправність не зникає, зверніться до найближчого післяпродажного обслуговування.

ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

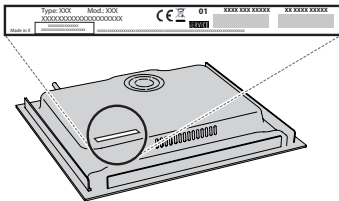
ПЕРШ НІЖ ЗВЕРТАТИСЯ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ, ВИКОНАЙТЕ НАВЕДЕНІ НИЖЧЕ ДІЇ:

1. Перевірте, чи можна вирішити проблему самостійно за допомогою порад, наведених у розділі **ПОСІБНИК ІЗ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ**.
2. Вимкніть прилад і знову увімкніть його, щоб перевірити, чи несправність залишається.

ЯКЩО ПІСЛЯ ВИЩЕВКАЗАНІ ПЕРЕВІРКИ НЕСПРАВНІСТЬ НЕ ЗНИКНЕ, ЗВЕРНІТЬСЯ ДО НАЙБЛИЖЧОГО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ.

Під час зв'язку з нашим Сервісом післяпродажного обслуговування завжди уточнюйте:

- короткий опис несправності;
- тип і точну модель приладу;



- серійний номер (номер після слова SN на паспортній табличці, розташованій під приладом). Серійний номер вказаний також у документації;



- повна адреса вашого місця проживання;
- ваш номер телефону.

Якщо потрібен ремонт, зверніться в авторизований центр післяпродажного обслуговування (щоб гарантувати, що будуть використані оригінальні запчастини та ремонт буде виконано правильно).

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- за допомогою QR-коду на вашому побутовому приладі;
- відвідавши наш веб-сайт docs.whirlpool.eu/docs;
- або **звернувшись до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів** (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу.



من المهم قراءتها والالتزام بها

عدم إلحاق أي ضرر بكابلات الكهرباء من جراء الجهاز -خطر نشوب حريق أو الصعق الكهربائي. ولا تقم بتفعيل الجهاز إلا عند اكتمال عملية التركيب. **⚠** قم بتنفيذ جميع أعمال قطع الكابينة قبل تركيب الجهاز في المبيت وتخلص بعناية من جميع الرقاقات الخشبية ونشارة الخشب. **⚠** إذا لم يتم تركيب الجهاز فوق فرن، فيجب تركيب لوح فاصل (غير مورد) في الجزء الموجود أسفل الجهاز.

التحذيرات الكهربائية

⚠ يجب توفر إمكانية فصل الجهاز من مصدر الكهرباء من خلال نزع القابس إن أمكن الوصول إليه، أو باستخدام مفتاح متعدد الأقطاب ومركب عند المقبس بالتوافق مع قواعد التوصيل، ويجب أن يكون الجهاز مؤرضاً، بالتوافق مع مواصفات الأمان الكهربائية المحلية.

⚠ لا تستخدم أسلاك التمديد، أو المقابس متعددة التوصيلات أو المهائيات. يجب ألا يتسنى للمستخدم إمكانية الوصول إلى الأجزاء الكهربائية بعد التركيب. لا تستخدم الجهاز إذا كانت يدك مبتلن أو قدامك حافيتين. ولا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان هناك تلف في كابل أو قابس الكهرباء، أو في حالة تعذر تشغيله بالطريقة الصحيحة، أو إذا كان تالفاً، أو إذا سقط على الأرض. **⚠** لا يُسمح بالتركيب باستخدام قابس كابل كهرباء ما لم يكن المنتج مجهزاً بالفعل بالقابس الذي توفره الجهة الصانعة.


⚠ إذا لحق أي تلف بسلك التوصيل يجب استبداله عن طريق جهة الصنع أو وكيل الصيانة التابع لها أو أي شخص مؤهل بنفس الدرجة وذلك لتجنب المخاطر - خطر الصعق الكهربائي.

التنظيف والصيانة

⚠ تحذير: تأكد من إيقاف الجهاز ومن فصله عن مصدر الكهرباء قبل إجراء أية أعمال صيانة، لا تستخدم أبداً أجهزة التنظيف البخار - خطر الصعق الكهربائي.

⚠ لا تستخدم منتجات أكالة أو كاشطة أو منظفات كلورية أو أدوات تنظيف الأواني.


التخلص من مواد التغليف

مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100% ومميزة برمز إعادة التدوير  لذا، يجب التخلص من أجزاء التغليف المختلفة بطريقة مسؤولة وبالتوافق التام مع تشريعات السلطات المحلية

الحاكمة لعملية التخلص من المخلفات.

تجهيز الأجهزة المنزلية

تم تصنيع هذا الجهاز باستخدام مواد قابلة لإعادة التدوير أو إعادة الاستخدام. تخلص منه وفقاً للوائح المحلية الخاصة بالتخلص من المخلفات. لمزيد من المعلومات حول المعالجة والاسترداد وإعادة التدوير للأجهزة الكهربائية المنزلية، اتصل بالجهة المحلية المختصة أو خدمة جمع النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريته منه الجهاز. هذا الجهاز مميز حسب المواصفة الأوروبية 2012/19/EU، والأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE) ومع تشريعات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة 2013 (وتعديلاتها). من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع النتائج السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على المستندات المرافقة للمنتج إلى أنه لا ينبغي التعامل مع هذا المنتج على أنه من المخلفات المنزلية، ولكن يجب تسليمه إلى مركز تجميع ملائم لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

نصائح توفير الطاقة

احرص على تحقيق أقصى استفادة من الحرارة المتبقية بسطح التسخين من خلال إطفائه قبل نهاية الطهي بوضع دقائق.

قاعدة الوعاء أو الإناء الخاص بك ينبغي أن تغطي سطح التسخين بالكامل، فالوعاء الذي يكون أصغر من سطح التسخين سوف يتسبب في إهدار الطاقة.

قم بتغطية الأواني والأوعية الخاصة بك بأغطية محكمة الغلق أثناء الطهي واستخدم كمية قليلة من الماء قدر الإمكان. فالطهي دون وضع غطاء على الإناء سوف يزيد من استهلاك الطاقة بشكل كبير. اقتصِر على استخدام الأواني والأوعية ذات القواعد المستوية.

بيان المطابقة

هذا الجهاز يطبق متطلبات التصميم الاقتصادي للتشريع الأوروبي 66/2014 وتشريعات التصميم الاقتصادي للمنتجات المرتبطة بالطاقة والمعلومات (المعدلة) (EU Exit) 2019، بالتوافق مع المواصفة الأوروبية 60350-2:EN.

تجد المعلومات المتعلقة بوضع الطاقة المنخفضة للجهاز وفقاً للاتحاد الأوروبي (826/2023 في الرابط التالي: <http://docs.emeappliance-docs-eu>).

اقرأ تعليمات السلامة هذه قبل استخدام الجهاز. واحتفظ بها في مكان قريب للرجوع إليها مستقبلاً.

تقدم هذه التعليمات والجهاز نفسه تحذيرات هامة خاصة بالسلامة يجب مراعاتها في جميع الأوقات. لا تتحمل الجهة الصانعة أي مسؤولية ناجمة عن عدم مراعاة تعليمات السلامة هذه، أو استخدام الجهاز بطريقة غير سليمة، أو ضبط عناصر التحكم بطريقة غير صحيحة.

⚠ تحذير: في حالة تشقق سطح الموقد، لا تستخدم الجهاز - خطر الصعق الكهربائي.

⚠ تحذير: خطر نشوب حريق: لا تقم بتخزين الأشياء على أسطح الطهي.

⚠ تنبيه: يجب مراقبة عملية الطهي. ويجب مراقبة عملية الطهي القصيرة بصفة مستمرة.

⚠ تحذير: طهي أطعمة تحتوي على دهون أو زيوت على الموقد دون مراقبة يمكن أن يكون خطيراً - خطر نشوب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء الحريق باستخدام الماء: وبدلاً من ذلك، أطفئ الجهاز ثم قم بتغطية اللهب مثلاً بغطاء أو ببطانية إطفاء حريق.

⚠ لا تستخدم الموقد كسطح عمل أو كسطح ارتكاز. احتفظ بالملايس والمواد الأخرى القابلة للاشتعال بعيداً عن الجهاز إلى أن تبرد جميع الأجزاء تماماً - خطر نشوب حريق.

⚠ يجب إبعاد الأطفال الصغار في عمر (0-3 سنوات) عن الجهاز.

يجب إبعاد الأطفال الصغار (من 3 إلى 8 سنوات) عن الجهاز ما لم يكونوا تحت المراقبة المستمرة. ويمكن للأطفال اعتباراً من عمر 8 سنوات فأكثر،

وللأشخاص الذين لديهم نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو لمن تتقصهم الخبرة والمعرفة استخدام هذا الجهاز بشرط الإشراف عليهم أو تزويدهم بالتعليمات المتعلقة باستخدامه بطريقة آمنة، وإذا فهموا الأخطار المتعلقة به. يجب ألا يعيَب الأطفال بهذا الجهاز. يحظر على الأطفال تنظيف الجهاز وصيانته دون إشراف.

⚠ تحذير: يسخن الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات إلا إذا كانت هناك ملاحظة وإشراف دائم عليهم.

⚠ يجب ألا يتم ترك الطعام داخل المنتج أو عليه لمدة تزيد على ساعة واحدة قبل أو بعد الطهي.

الاستخدام المسموح به

⚠ تنبيه: الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق جهاز تشغيل خارجي مثل مؤقت خارجي أو نظام تشغيل عن بعد مستقل.

⚠ هذا الجهاز مخصص للاستخدام في الأغراض المنزلية وما شابهها مثل: منطقة المطبخ في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى، البيوت الريفية، ومن قبل نزلاء الفنادق والموتيلات والنزل بنظام المبيت والإفطار والبيئات الأخرى ذات الطابع السكني.

⚠ ولا يُسمح باستخدامه في أي أغراض أخرى (مثلاً: تنفئة الغرف).

⚠ هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام المهني. لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.

التركيب

⚠ يجب التعامل مع الجهاز وتركيبه بواسطة شخصين أو أكثر - خطر الإصابة. ويتعين استخدام قفازات واقية لإخراج الجهاز من العبوة وتركيبه - خطر الإصابة بجروح.

⚠ يجب إجراء عمليات التركيب بما فيها الإمداد بالماء (إذا كان موجوداً)

والتوصيلات الكهربائية والإصلاح بواسطة فني مؤهل. لا تقم بإصلاح أو تغيير أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص دليل المستخدم على ذلك بشكل

محدد. وأبعد الأطفال عن موقع التركيب. بعد إخراج الجهاز من عبوته، تحقق من عدم تضرره أثناء النقل. وفي حالة وجود مشكلات، اتصل بالموزع أو

أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. بمجرد إتمام التركيب، يجب تخزين مخلفات

عبوة التغليف (الأجزاء البلاستيكية والستايروفوم وخلافه) بعيداً عن متناول

الأطفال - خطر الاختناق. ويجب فصل الجهاز عن مصدر الكهرباء قبل

إجراء أية أعمال تركيب - خطر الصعق الكهربائي. وأثناء التركيب، تأكد من

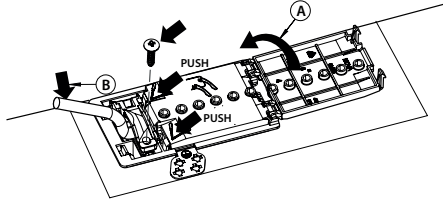


التوصيل الكهربائي

يجب إتمام التوصيلة الكهربائية قبل توصيل الجهاز بمصدر إمداد الكهرباء. لا يتوفر سلك الكهرباء في العبوة - احرص على تحضير سلك الكهرباء الخاص بك. يجب أن يتم التركيب بمعرفة شخص مؤهل ذو اطلاع جيد بتشريعات السلامة والتركيب المعمول بها. بصفة خاصة، يجب أن تتم عملية التركيب طبقاً لتعليمات شركة الإمداد بالكهرباء المحلية. تأكد من أن قيمة الفلطية المدونة على لوحة البيانات الموجودة أسفل الجهاز مساوية لقيمة فلطية تيار الشبكة الكهربائية. تشترط اللوائح أن يتم تأريض الجهاز: اقتصر على استخدام موصلات (بما فيها موصل الأرضي) بالمقاس المناسب.

التوصيل بكتلة أطراف التوصيل

استخدم كابل F-RR50H أو F-2V2V50H (كما هو موضح بالجدول أدناه) للتوصيل الكهربائي.



موصلات الكمية x الحجم	جهد الإمداد
4 x 3 مم ²	240-220 فلت ~ + \oplus
4 x 3 مم ² (أستراليا فقط)	240-230 فلت ~ + \oplus
1,5 x 4 مم ²	240-220 فلت ~3 + \oplus
1,5 x 5 مم ²	415-380 فلت ~3N + \oplus
1,5 x 4 مم ²	425-380 فلت ~2N + \oplus

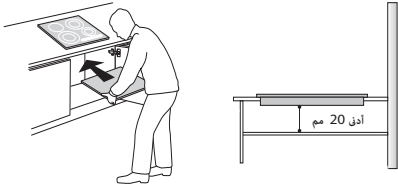
يجب توصيل الجهاز بمصدر الإمداد بالكهرباء عن طريق مفتاح فصل لجميع الأقطاب بفجوة تلامس لا تقل عن 3 مم.

تنبيه: يجب أن يكون كابل الكهرباء طويلاً بالقدر الكافي للسماح بخلع الموعد المسطح من سطح العمل، كما يجب وضعه بحيث تتجنب تعرضه للتلف أو السخونة المفرطة نتيجة ملامسته للقاعدة.

ملاحظة: يجب توصيل سلك التأريض الأصفر/الأخضر بطرف التوصيل المميز بالرمز \oplus ، كما يجب أن يكون أطول من الأسلاك الأخرى.

- قم بإزالة حوالي 70 مم من غلاف كابل الإمداد بالتيار الكهربائي (B).
- قم بتقشير حوالي 10 مم من عزل أسلاك الكهرباء. بعد ذلك أدخل كابل الإمداد بالتيار الكهربائي في مشبك الكابل، وقم بتوصيل الأسلاك بكتلة أطراف التوصيل كما هو مبين في مخطط التوصيل الموجود بجانب كتلة أطراف التوصيل ذاتها.
- قم بتأمين كابل الإمداد بالتيار الكهربائي (B) باستخدام مشبك الكابل.
- أغلق لوحة أطراف التوصيل باستخدام الغطاء (A).
- بعد التوصيل الكهربائي، قم بتركيب الموعد من السطح وقم بتعليقه في نواحي التثبيت، كما هو موضح في الشكل.

التركيب

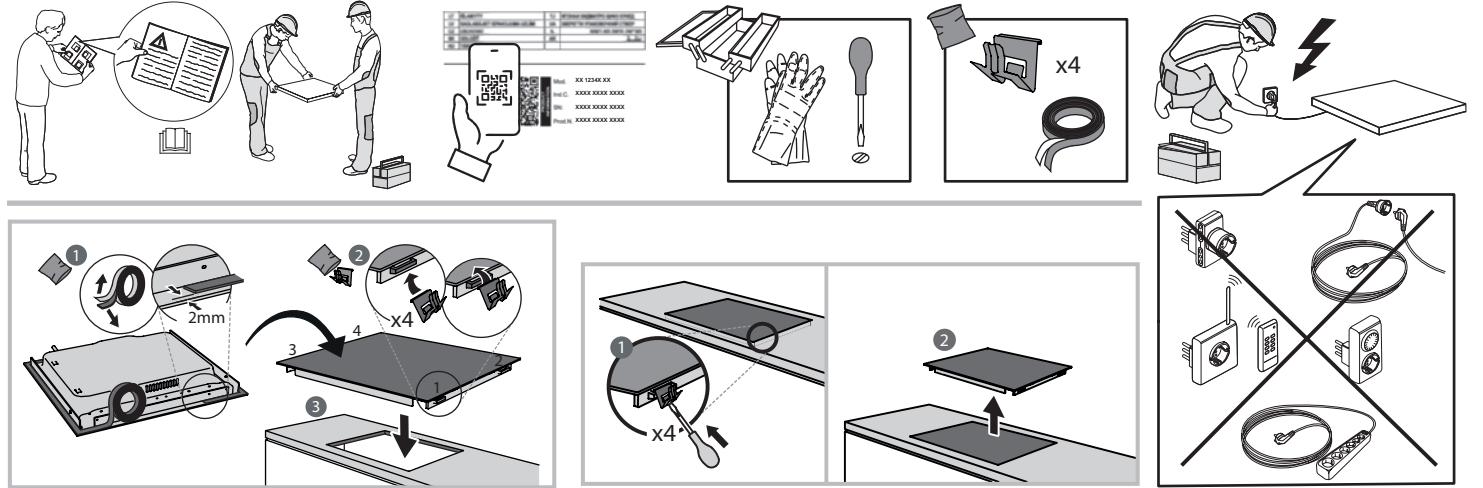


- يجب وضع الموقد في سطح عمل عمق 20م على الأقل.
- يجب عدم وجود أي شيء بين الموقد والفرن (قضبان عرضية، ركائز، وما شابه).
- تأكد من أن سلك الكهرباء طويل بما يكفي للسماح بالتركيب المريح.
- يجب ألا تقل المسافة بين السطح السفلي للموقد الخزفي الزجاجي والخزانة أو اللوحة الفاصلة عن 20 مم.
- للاطلاع على أبعاد الدمج والتركيب، انظر الصورة في هذه الفقرة.
- الحد الأدنى للمسافة التي يجب الحفاظ عليها بين الموقد والشفاف من فوقه. للمزيد من المعلومات يرجى الرجوع إلى دليل مستخدم الشفاط.
- ضع الجوانب الموردة على الموقد المسطح (ما لم يكن مركباً بالفعل)، بعد تنظيف سطحه.
- لا تَقم بتركيب الموقد المسطح بالقرب من غسالة أطباق أو غسالة ملابس، وذلك حتى لا تتلامس الدوائر الإلكترونية مع البخار أو الرطوبة، وبالتالي تتسبب في إتلافها.

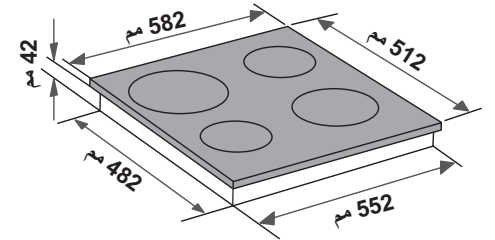
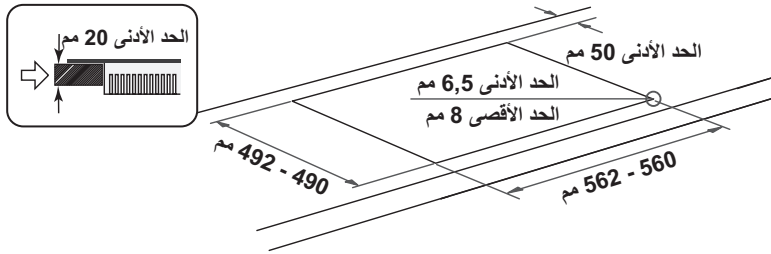
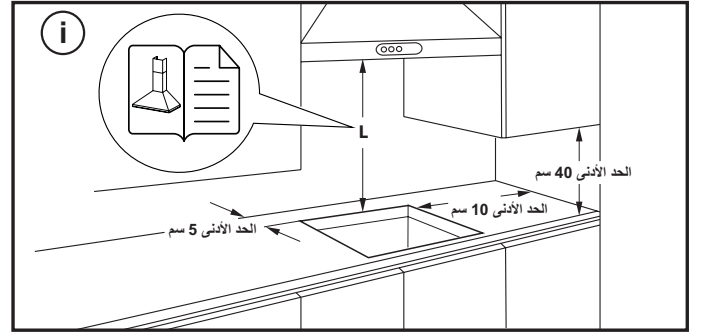
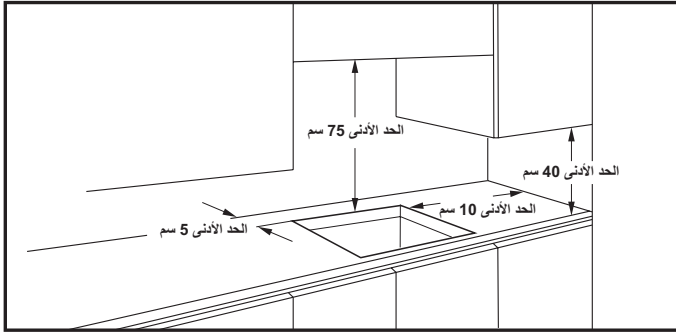
• في حالة تركيب فرن أسفل الموقد المسطح، تأكد من تزويد الفرن بنظام تبريد إذا تجاوزت درجة حرارة الدوائر الإلكترونية درجة الحرارة القصوى المسموح بها، فسيتم إيقاف الموقد المسطح أوتوماتيكياً، في هذه الحالة، انتظر دقائق قليلة إلى أن تصل درجة الحرارة الداخلية للدوائر الإلكترونية لمستوى مقبول، حيث يمكن عند هذه النقطة تشغيل الموقد مرة أخرى.

وضع الموقد

بعد التوصيل الكهربائي (انظر فصل "التوصيل الكهربائي") قم بوضع كل مشبك تثبيت على الفتحات المعنية بالجوانب الجانبية للموقد كما هو موضح في الصورة. وبعد ذلك ادفع الموقد داخل التجويف وتأكد من أن الزجاج مستوي ويواز في سطح العمل. مشابه التثبيت مصممة لجميع أنواع مواد سطح العمل (الخشب، الرخام، إلخ).



المسافات والأبعاد التي يجب مراعاتها



خلع الموقد:

لخلع الموقد، يجب فصله أولاً من مصدر التيار الكهربائي. يوصى بشدة بتحرير الجزء السفلي من الفرن أو الدرج أو الفاصل أو غيره. يسمح للفني بالوصول إلى الجزء السفلي من الموقد لفك المشابك الأربعة بواسطة مفك ورفع الموقد وخلعه وتجنب أي تلف في سطح العمل.

يومض الحرف "A" والمستوى المختار بالتناوب على الشاشة مع شدة إضاءة منخفضة.

يتم تفعيل الوظيفة بمجرد وميض الحرف "A" والمستوى المختار بالتناوب على الشاشة مع شدة إضاءة منخفضة.

بمجرد أن يصبح الحرف "A" غير مرئي على الشاشة (تتوقف وظيفة "A" أوتوماتيكياً بعد عدة دقائق، وفقاً لمستوى القدرة المضبوط)، تستمر عملية الطهي بقدرة أقل وتعرض الشاشة مستوى القدرة المختار فقط.

ملحظة: هذه الوظيفة غير متاحة مع المستوى 9.

🔑 قفل المفاتيح

يتم تشغيل وظيفة قفل المفاتيح بواسطة الضغط مع الاستمرار فوق الزر "D" حتى تضيء النقطة الموجودة أعلى زر الوظيفة. يتم قفل لوحة التحكم ما عدا وظيفة الإيقاف. تظل الوظيفة مشغلة حتى بعد إيقاف الموقد وتشغيله مرة أخرى ويمكن إيقاف فعاليتها بالضغط على الزر "D" مجدداً إلى أن تنطفئ النقطة أعلى زر الوظيفة.

عندما يكون الموقد متوقف مع تفعيل قفل المفاتيح لتشغيل الموقد، قم أولاً بإيقاف وظيفة قفل المفاتيح عن طريق الضغط على الزر "D" مرة أخرى حتى تنطفئ النقطة فوق زر الوظيفة. وجود ماء أو سائل مسكوب من الأواني أو أية أشياء مستندة على عناصر التحكم يمكن أن يؤدي إلى تفعيل أو إيقاف فعالية قفل المفاتيح.

H مؤشر الحرارة الثابت

عند إيقاف تشغيل منطقة الطهي، يظل مؤشر الحرارة الثابت "H" مضيئاً أو يومض بالتبادل مع "0" تعود درجة حرارة المسخنة إلى نطاق مستويات السلامة.

مهم: تتضمن ميزات السلامة بالمسخنة وظيفة إيقاف التشغيل التلقائي. يؤدي الاستخدام لفترات طويلة لنفس إعداد الحرارة إلى تحفيز إيقاف التشغيل التلقائي لمنطقة الطهي (على سبيل المثال، بعد ساعة كحد أقصى من استخدام إعداد التسخين، يتم إيقاف تشغيل المسخنة).

جدول الطهي

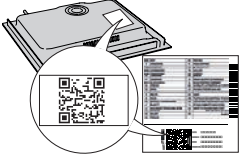
مستوى القدرة	نوع الطهي	استخدام المستوى (وفقاً لخبرة وعادات الطهي)
أقصى قدرة	9	مثالي لزيادة درجة حرارة الطعام بسرعة للعلي السريع في حالة الماء أو التسخين السريع لسوائل الطهي.
	9 - 8	مثالي للتحمير وبدء الطهي وتحمير المنتجات المجمدة والعلي السريع.
قدرة عالية	8 - 7	مثالي للتحمير والحفاظ على درجة غليان عالية والطهي والشواء (مدة قصيرة، 5-10 دقائق).
	7 - 6	مثالي للعلي البطيء والحفاظ على درجة غليان منخفضة والطهي والشواء (مدة متوسطة، 20-10 دقيقة)، الإحماء والعلي.
قدرة متوسطة	6 - 5	مثالي لقي البيض وأطباق الأومليت.
	5 - 4	مثالي للطهي المطول (الأرز، الصوصات، لحم الروستو، الأسماك) مع السوائل (على سبيل المثال الماء، الحساء، اللبن)، المعجنات الكريمة.
قدرة منخفضة	4 - 3	مثالي للحفاظ على سخونة الطعام المطهي للتو (مثل الصوصات والحساء والشوربة)، الريزوتو الكريمة والحفاظ على سخونة أطباق التقديم.
	2 - 1	مثالي لإذابة المنتجات الصغيرة والصهر برفق للشوكولاتة أو الزبد.
أقل قدرة	1	الموقد في طريقة الاستعداد أو الإيقاف (قد تكون هناك حرارة متبقية في نهاية الطهي، يُشار إليها بحرف "H").
بدون قدرة	0	-

التنظيف والصيانة

- السكر أو الأطعمة التي بها نسبة عالية من السكر تتسبب في إلحاق الضرر بالموقد ويجب إزالتها على الفور.
- الملح والسكر والرمل يمكن أن تخدش السطح الزجاجي.
- استخدم قطعة قماش ناعمة أو ورق مطبخ له قدرة على الامتصاص أو منظف خاص بالموقد (اتباع إرشادات الجهة الصانعة).
- انسكاب السوائل على نطاقات الطهي قد يتسبب في تحريك الإناء أو اهتزازاه.
- قم بتجفيف الموقد بعناية بعد تنظيفه.

⚠️ أفضل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء.

- لا تستخدم أجهزة التنظيف البخار.
- لا تستخدم إسفنج خشنة أو حشوات تنظيف خادشة لأنها قد تلحق الضرر بالزجاج.
- بعد كل استخدام، قم بتنظيف الموقد (عندما يبرد) لإزالة أية ترسبات أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة.



يُرجى مسح رمز الاستجابة السريعة على جهازك من أجل الحصول على مزيد من المعلومات

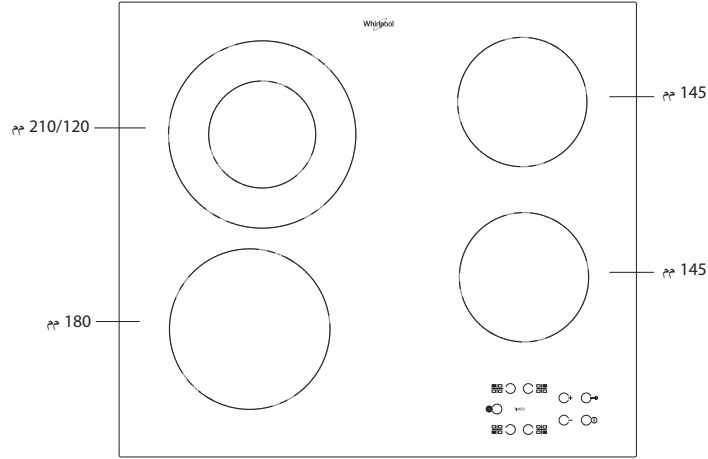
نشكرك على شراكتك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل جهازك على www.register10.eu



واقرا تعليمات السلامة بغياية قبل استخدام الجهاز.



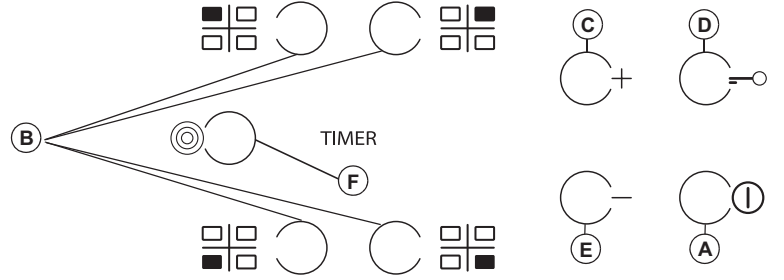
وصف المنتج



لوحة التحكم

تشغيل/إيقاف تشغيل
تحديد الموقت ومنطقة الطهي
زيادة ونقص إعداد الحرارة
قفل المفاتيح
المناطق المتعددة

A
B
E - C
D
F



أول مرة للاستخدام

LED ذو الصلة.
ملاحظة: إذا تمت إعادة التشغيل، فكرر الإجراء الموضح أعلاه.

عند التركيب لأول مرة، تجري لوحة التحكم اختبار وظيفي لمدة ثانية واحدة تقريبًا، وبعد هذا الاختبار تنتقل تلقائيًا إلى وظيفة "قفل المفاتيح".
لإلغاء تنشيط الوظيفة، اضغط مع الاستمرار فوق الزر "D"، وستصدر إشارة تحذير وسيبقى مؤشر

الاستخدام اليومي

إلا كانت:
• كانت منطقة الطهي مصحوبة بوظيفة المناطق المتعددة;
• كان مستوى الطاقة المحدد أكبر من 0.
لإلغاء تنشيط المناطق المتعددة، اضغط فوق "B" للمنطقة المرغوب فيها، ثم اضغط فوق "F" مرة أخرى.

TIMER

لضبط وظيفة الموقت، حدد منطقة الطهي المرغوب فيها وإعداد الطاقة ثم اضغط فوق مفتاح منطقة الطهي مرة أخرى وستظهر نقطة مضيئة على شاشة موقت منطقة الطهي القابل للتحكم. يومض المؤشر "00" على الشاشتين. اضغط فوق الأزرار "C" أو "E" لضبط الوقت من 1 إلى 99.

مهم: بعد مرور 10 ثوانٍ سيظهر على شاشة الموقت إعداد الحرارة الخاص بمناطق الطهي الأخرى. لمشاهدة وقت الطهي المتبقي، اضغط فوق مفتاح موقت منطقة الطهي القابل للتحكم مرتين.

الوظيفة A

تتيح هذه الوظيفة تقليل مستوى قدرة نطاق الطهي أوتوماتيكيًا من أعلى قيمة (المستوى 9) إلى القيمة التي يختارها المستخدم لمرحلة لاحقة من الطهي.

لتنفيذ هذه الوظيفة، اضغط أولاً على زر "+" عند الوصول إلى المستوى 9. تعرض الشاشة "A" و "0" كوميض بالتناوب مع شدة إضاءة منخفضة. في هذه اللحظة، اختر مستوى القدرة المرغوب (أقل من 9) بواسطة الزر "-".

تشغيل/إيقاف الموقت

لتنشيط المسخنة، اضغط على الزر "A" لمدة ثانيتين تقريبًا. يظهر على شاشات منطقة الطهي الأربعة "0". إذا لم يتم تنشيط أي من مناطق الطهي خلال 20 ثانية، فستتطفئ المسخنة تلقائيًا وفقًا لاحتياجات السلامة.

تشغيل وضبط نطاقات الطهي

اضغط على أحد أزرار "B" المقابلة لمنطقة الطهي التي تنوي استخدامها. اختر إعداد الحرارة اللازم باستخدام الأزرار "E" أو "C". تبدأ إعدادات الطهي القابلة للتحديد الأخرى من 1 إلى 9. اضغط فوق +/- في نفس الوقت لإلغاء جميع الإعدادات.

مهم: يتم إلغاء تنشيط التحكم لمدة 10 ثوانٍ بعد أن يتم تحديد إعداد التسخين. لتغيير إعداد الحرارة، اضغط أولاً على زر التحديد "B" مرة أخرى، ثم استمر في الخطوات لتغيير الإعداد باستخدام الأزرار "E" أو "C".

المناطق المتعددة

بعد تحديد المنطقة المرغوب فيها وضبط المستوى (وفقًا لما هو موضح في الجزء السابق) اضغط على "F". يضيء مؤشر موجود أعلى الزر، وبذلك يتم تنشيط منطقة إضافية. لا يمكن استخدام مناطق متعددة

دليل تحري الأعطال

إذا لم يعمل الموقد بشكل صحيح، فارجع إلى دليل التغلب على الأعطال لتحديد المشكلة، وذلك قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع.

إذا لم يعمل الموقد بشكل صحيح، فارجع إلى دليل التغلب على الأعطال لتحديد المشكلة، وذلك قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع.

إذا لم يكن السخان مشغلاً بشكل مستمر ولكن يتم تشغيله وإيقافه بشكل دوري حتى لو لم يتغير مستوى القدرة على الشاشة، فهذا جزء من الأداء الوظيفي الطبيعي للموقد. تسمح دورة التشغيل/الإيقاف بتنظيم قدرة السخان وتعد طبيعية تمامًا. في بعض الحالات، قد تقوم الحماية الحرارية بإيقاف السخان لبعض الوقت لتجنب تلف الزجاج. من أمثلة هذه الحالات ما يلي: الطهي لفترة طويلة على مستوى قدرة مرتفع، باستخدام أواني أصغر من عنصر التسخين، وليس أواني ذات القواعد المستوية.

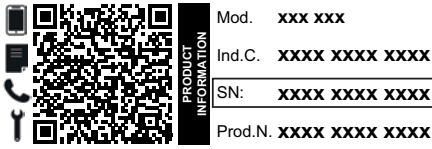
إذا كان الموقد ينبعث منه صوت قصير دون أن يضغط العميل على أية أزرار، فيرجى إزالة أية آثار انسكاب سوائل على HMI. يرجى تجفيف HMI ومواصله استخدام الموقد. إذا تم إيقاف الموقد أوتوماتيكيًا، فقد يكون سببه وجود سائل على HMI. يرجى تجفيف HMI وإعادة تشغيل الموقد.

إذا كان العطل لا يزال قائماً بعد القيام بالفحوصات المذكورة أعلاه، فاتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع.

- إذا لم يعمل الموقد بشكل صحيح، فارجع إلى دليل التغلب على الأعطال لتحديد المشكلة، وذلك قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع.
- اقرأ واتبع التعليمات الواردة في جزء "الاستخدام اليومي".
- تأكد من عدم قطع مصدر إمداد الكهرباء.
- قم بتجفيف الموقد بعناية بعد تنظيفه.
- إذا تم اختيار نطاق الطهي/وظهر الحرف "F" أو كلمة "ER" في وحدة العرض متبوعة برقم، عندئذ يُرجى الاتصال بخدمة ما بعد البيع وإبلاغهم بذلك.
- إذا كان كود الخطأ "F03" أو "ER03" أو "E02"، حاول حله باتباع هذه التعليمات:
- إذا ظهر الخطأ "E02"، فيرجى التأكد من عدم الضغط على الأزرار لأكثر من 5 ثوانٍ، وعدم وجود أية أشياء في نطاق HMI وأنه نظيف وجاف - عند التنظيف، يرجى اتباع فترة الصيانة والتنظيف.
- إذا ظهر الخطأ "F03"، فحاول إيقاف الموقد وتشغيله مرة أخرى.
- إذا ظهر الخطأ "F04"، فاتصل بخدمة ما بعد البيع وأخبرهم بالكود الذي يتم عرضه.

خدمة ما بعد البيع

الرقم التسلسلي (الرقم بعد كلمة NS على لوحة التصنيف الموجودة أسفل الجهاز). كما تم الإشارة إلى الرقم التسلسلي أيضًا في الوثائق،



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

- عنوانك بالكامل،
- رقم هاتفك.

عند الحاجة للقيام بأية إصلاحات، يرجى الاتصال بأحد مراكز خدمة ما بعد البيع المعتمدة (لضمان استخدام قطع الغيار الأصلية وتنفيذ الإصلاحات بشكل صحيح).

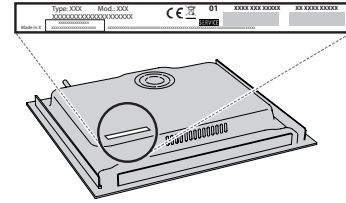
قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع:

- تحقق مما إذا كان بمقدورك حل المشكلة بنفسك بمساعدة الاقتراحات المقدمة في دليل التغلب على الأعطال.
- أوقف الجهاز، ثم أعد تشغيله مرة أخرى للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.

إذا كان العطل لا يزال قائماً بعد القيام بالفحوصات المذكورة أعلاه، فاتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع

عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع، يرجى دوماً تحديد ما يلي:

- وصف مختصر للعطل،
- نوع الجهاز وطرازه بدقة،



يمكن العثور على السياسات والمستندات القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

- استخدام كود الاستجابة السريعة بجهازك،
- زيارة موقعنا docs.whirlpool.eu/docs،
- وكيبديل، يمكنك الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا (راجع رقم التليفون في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.

Whirlpool 2025 ©/TM/®. تم إنتاجه بموجب ترخيص.

