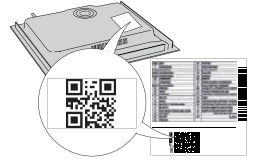




**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**

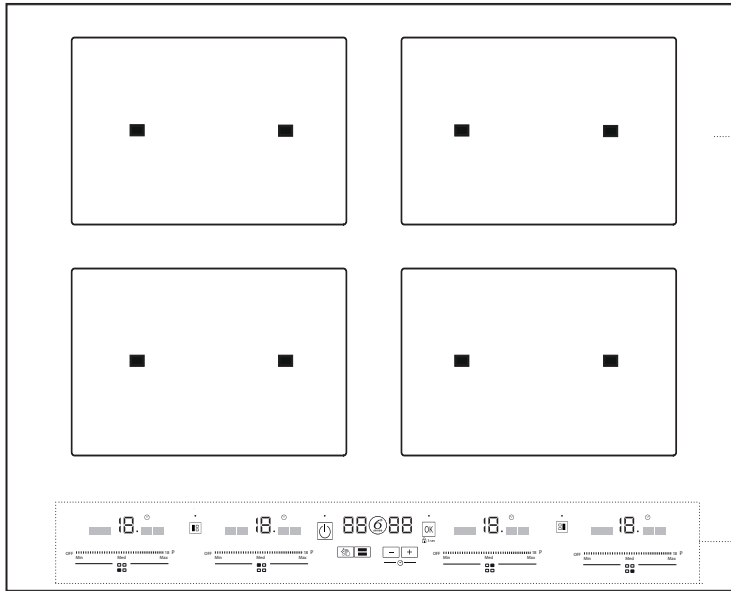
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

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



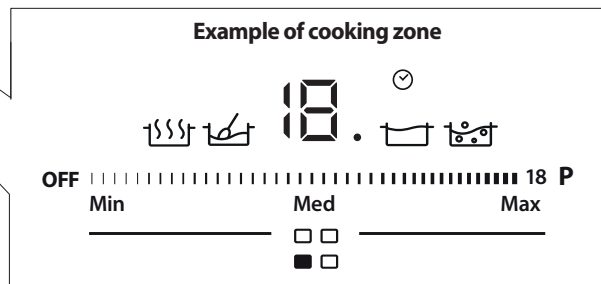
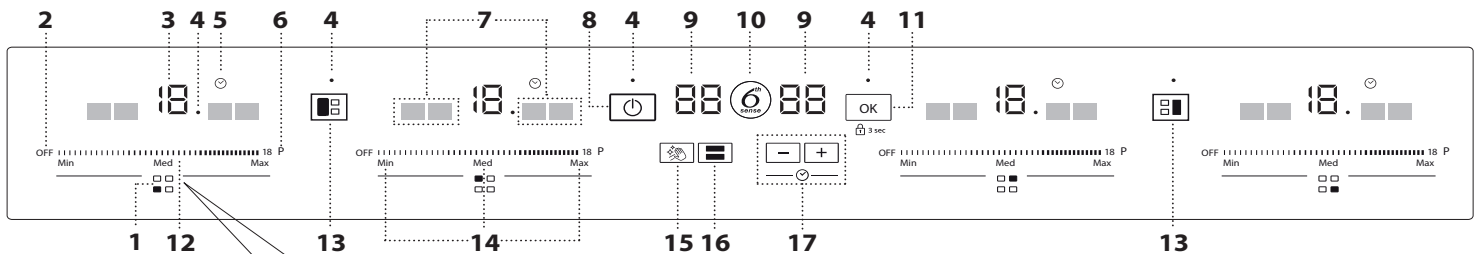
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

**PRODUCT DESCRIPTION**



- 1. Cooktop
- 2. Control panel

**CONTROL PANEL**



- 1. Identifying the cooking zone
- 2. Cooking zone off button
- 3. Cooking level selected
- 4. Indicator light - function active
- 5. Timer indicator
- 6. Quick heat button
- 7. Special function indicators
- 8. On/off button
- 9. Time/functions indicator
- 10. 6<sup>th</sup> Sense button (special functions)
- 11. OK/Key lock button - 3 secs
- 12. Slide touch screen
- 13. Vertical flexible zone button
- 14. Presets and adjustment buttons
- 15. Pause button
- 16. Flexi Full zone button
- 17. Timer



The power level will appear above the slider. Each cooking zone has different power levels, ranging from "1" (minimum) to "18" (maximum). Using the slider controls it is also possible to select the quick heat function, which is marked "P" on the display.

**To switch off the cooking zones:**


Use the "OFF" control at the start of the slider control. If the cooking zone is still hot, the residual heat indicator "H" will appear on the display.

 **CONTROL PANEL LOCK**  
3 sec

To prevent the hob from being switched on accidentally, press and hold down the OK/Control Lock-3 sec control for 3 seconds. An acoustic signal and a light above the symbol will switch on to indicate that the lock is in place. The control panel is locked except for the switch off function. To switch off the control lock, repeat the activation process. The light will switch off and the hob controls are again active.

 **PAUSE**

The Pause function interrupts hob operation for about 10 seconds. During this time, it is possible to clean the surface around the controls without altering any presets. After this time, the hob will go back to operating as normal.

 **TIMER**

The timer can be used to set a maximum cooking time of 99 minutes. The timer setting can be used on each cooking zone, following the same procedure. The timer always shows the time set for the selected area, or the shortest remaining time.

**To start the timer:**

1. Switch on the required cooking zone by pressing any part of the slider.
2. Press the "+" or "-" control to set the required time. The display will read "00".

When the set time is up, an acoustic signal will sound and the cooking zone will switch off automatically.

**To change the timer setting:**

1. Press the slider control for the cooking zone.
2. Press the "+" or "-" control to change the required time.

**To switch off the timer:**

Press the "+" and "-" controls together until the timer switches off.

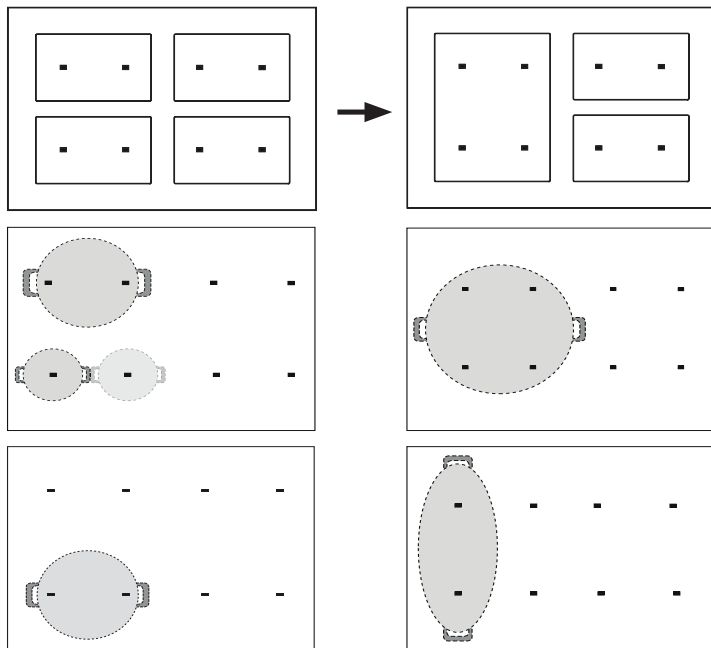
## FUNCTIONS

**FLEXIBLE AREA**

Select the "Flexible Area" control to control two cooking zones at the same time. It is possible to use both slider controls at the same time to control the power. Using this function is ideal to increase the cooking zone with the advantage of positioning cookware as needed within the selected area. Ideal for using oval or rectangular pans or grill pans.

 **VERTICAL FLEXIBLE ZONE**

This can be used to control the two cooking zones on the left and right, at the same time.



**To switch on the Flexible area function:**

1. Switch on the hob.
2. Press the control for the type of Flexible area being used (vertical left, vertical right). Both areas will be connected and the displays will read "0".
3. Using the slider, select the power level you require.

**To switch off the Flexible area function:**

Press the control for the Flexible area that is functioning: the cooking zones will go back to operating individually. The Flexible area function will also switch off when the hob switches off at the end of cooking.

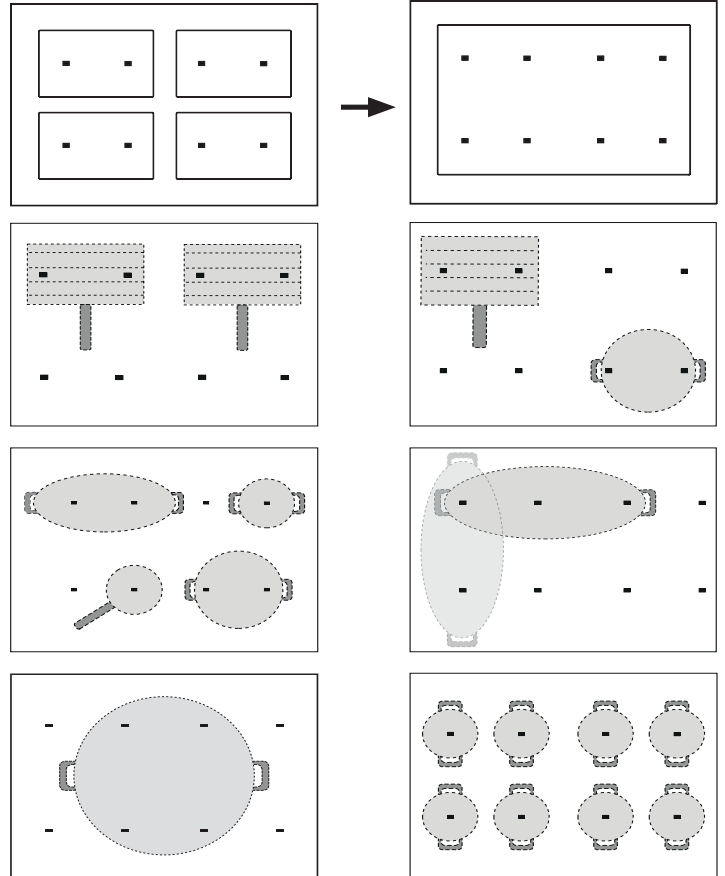
For the best results, always cover at least one or more points marked on the glass surface or inside the Flexible area.

 **FLEXI FULL ZONE**

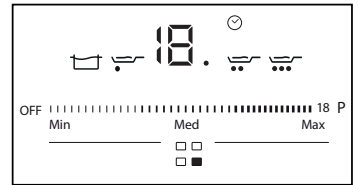
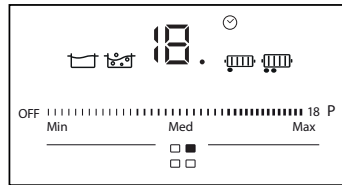
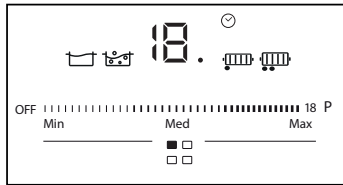
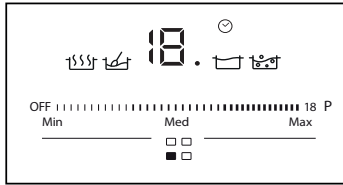
When you select the Flexi Full area, you can control the whole surface of the hob at a single power level.

Any of the sliders can be used to control the power. Using this function is ideal to extend the cooking zone with the advantage of being able to place pans where you like inside the whole area. It is also excellent for large, oval, or rectangular pans or grill pans.

Covering the whole activated area will achieve the maximum available power.




# SPECIAL FUNCTIONS



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

With the 6<sup>th</sup> Sense control, you can start the special functions.

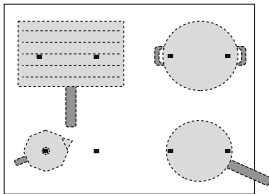
1. Put the pan in place, switch on the hob and select the chosen cooking area by touching the slider.
2. Press the "6<sup>th</sup> Sense" control. The cooking zone display will read "A" (automatic).
3. The indicator for the first special function available for the selected cooking zone will switch on.
4. Select the required special function by pressing the "6<sup>th</sup> Sense" control.
5. Press the control to confirm the required function .

Once activated, each special function can be used to set the optimum cooking level by selecting the presets and adjustments (MIN-MED-MAX).



The function automatically suggests an intermediate level by default. During use, if necessary, it is possible to move to a lower/higher level according to cooking progress, to optimise time and condition (e.g., boiling level of water).

**IMPORTANT:** Place the accessories as shown in the figure below, which shows how the accessory needs to be centred according to the points marked on the glass surface (the combination illustrated is just an example; accessories can also be used in different cooking zones).



## KEEP WARM

This function lets you to take a food to its ideal temperature for slow cooking and evaporate liquids, and to maintain these conditions without the risk of burning the food.

It is ideal because it does not damage food and also makes sure that it does not stick to the pan.

The quality and type of cookware may affect the results or the cooking time.

## SLOW COOKING

A specific function to take foods to the ideal simmering and cooking temperature, and to maintain these conditions without the risk of burning the food.

It is ideal because it does not damage food and also makes sure that it does not stick to the pan.


The quality and type of cookware, like the position, may affect the results or the cooking time (always centre the pan on the activated cooking zone).


## BOILING\*


A function to heat water efficiently and to issue a sound or visual signal when it starts to boil. To start the boiling function, the pan needs to contain at least half a litre of water. Only add salt, if necessary, after hearing the acoustic signal. The system will keep the water at a slow boil, which prevents any splashing and also any wasting of energy.


During this function, an acoustic signal will inform you if the pan is empty or the water has evaporated.


## PAN FRYING\*

 The ideal function for pre-heating a pan when empty or with a small amount of fat. The temperature reached is ideal for cooking foods with a thickness of over 2-3 cm and which need to cook for longer, or using butter or lard.

 The ideal function for pre-heating a pan when empty or with a small amount of fat. The temperature reached is ideal for cooking foods with a thickness of less than 3 cm and which need to cook for short periods.

 The ideal function for pre-heating a pan with fat (oil) up to a maximum height of 1 cm.

In all three cases, at the end of the heating stage for the pan or the oil, the  control will switch on and an acoustic signal will be sounded. The hob stabilises the temperature and keeps it at a constant.

Pressing the  control will confirm that the food is going to be placed in the pan and the special function then passes to the cooking stage.

We recommend preparing the food during heating and to place it in the pan as soon as the ok is given.


The optimum condition is one that uses the function starting with the pan and fat at room temperature.


## MELTING

This is a function to take the food to the ideal temperature for melting and to maintain this condition without the risk of burning.


It is ideal because it does not damage delicate foods such as chocolate and also makes sure that they do not stick to the pan.


## GRILL\*

 Ideal grilling function. It is possible to choose between two types of grill function (1 or 2 dots) according to the required cooking level.

 For a thick food (>1 cm), we recommend using a lighter grill setting (1 dot) that cooks for longer.

For thinner food or for a higher grill setting, we recommend using the 2-dot setting.

Once the ideal temperature for adding food has been reached, the  control will switch on and an acoustic signal will be sounded. The hob stabilises the temperature and keeps it at a constant.

Pressing the  control will confirm that the food is going to be placed in the pan and the special function then passes to the cooking stage.

We recommend preparing the food during heating and to place it in the pan as soon as the ok is given.

**\* For these functions, the use of dedicated accessories is recommended:**

- for boiling: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- for pan frying: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- for grilling: **WMF SKU: 05.7650.4291**



## INDICATORS

### RESIDUAL HEAT

If the display shows "H", this means that the cooking zone is still hot. The display will switch off when the cooking zone is cool.

### POT INCORRECTLY POSITIONED OR MISSING


If the pan is not suitable for induction cooking or if it is not correctly positioned or not the right size for the cooking zone, the display will show the following

symbols  . 30 seconds from selection, if no pan is detected, the relevant cooking zone will switch off.

### TIMER INDICATOR

This indicator shows that the timer has been set for the cooking zone.

## COOKING TABLE

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

## CLEANING AND MAINTENANCE



### WARNING

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

### Important:

- Do not use abrasive sponges or scouring pads as they may damage the glass.
- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains from food residue.
- 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 special hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).
- Spills of liquid in the cooking zones can cause the pots to move or vibrate.
- After cleaning the hob, dry thoroughly.

If the iXelium™ logo appears on the glass, the hob has been treated with iXelium™ technology, an exclusive Whirlpool finish which ensures perfect cleaning results, as well as keeping the surface of the hob shiny for longer.

### To clean iXelium™ hobs, follow these recommendations:

- Use a soft cloth (microfibre is best) dampened with water or with everyday glass cleaning detergent.
- For best results, leave a wet cloth on the glass hob surface for a few minutes.

## TROUBLESHOOTING

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

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

Error code	Description	Possible causes	Cure
C81, C82	The control panel switches off because of excessively high temperatures.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait for the hob to cool down before using it again.
F02, F04	The connection voltage is wrong.	The sensor detects a discrepancy between the appliance voltage and that of the mains supply.	Disconnect the hob from the mains and check the electrical connection.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.		

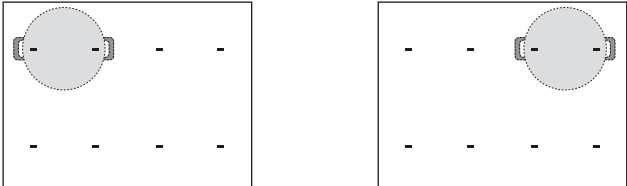
## SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

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

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

## VERIFIED COOKING

A table below has been created specially to make it possible for inspection bodies to use our products.

Verified cooking	Verified cooking positions
Heat distribution, "Pancakes" test acc. to EN 60350-2 §7.3	
Heat performance, "French fries" test acc. to EN 60350-2 §7.4	
Melting and keep warm, "chocolate"	
Simmering, "rice pudding"	

ECO-DESIGN: The test was carried out in accordance with regulations, by selecting all of the cooking zones on the hob to form a single area, or by using the Flexifull function.

## AFTER-SALES SERVICE

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

### BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

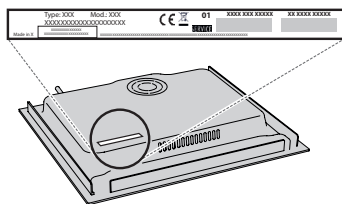
1. See if you can solve the problem by yourself with the help of the **TROUBLESHOOTING** suggestions.
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

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

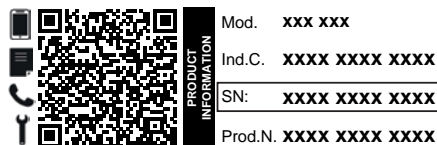
To receive assistance, call the number shown on the warranty booklet or follow the website's instructions on [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

When contacting our Client After sales service, always specify:

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



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



- your full address;
- your telephone number.

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

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

- Using QR code in your appliance;
- Visiting our website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- 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.



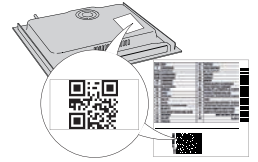
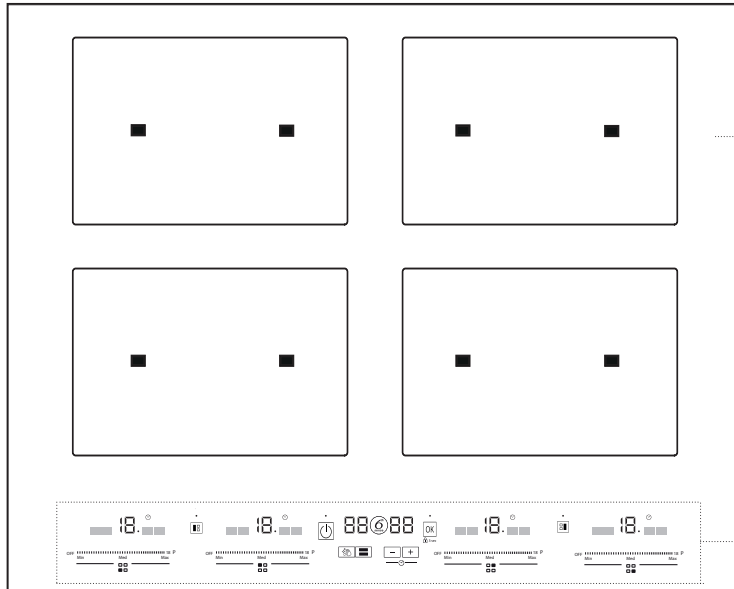

**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

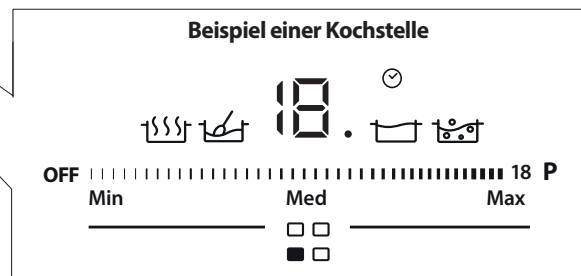
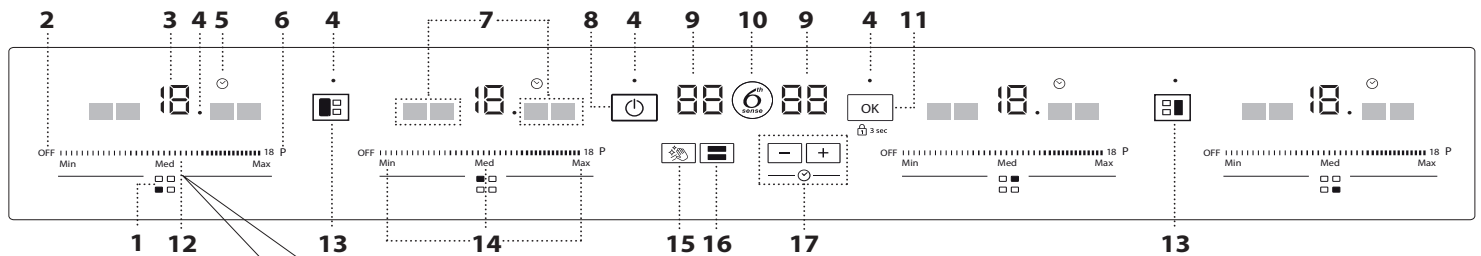


Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

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


**PRODUKTBESCHREIBUNG**


1. Kochfeld
2. Bedienfeld

**BEDIENFELD**


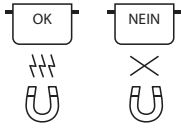
1. Identifizierung der Kochzone
2. Aus-Taste für die Kochzone
3. Ausgewählte Garstufe
4. Anzeigeleuchte - Funktion aktiv
5. Timer
6. Booster

7. Spezielle Funktionsanzeigen
8. Ein/Aus-Taste
9. Garzeitanzeige/Funktionsanzeigen
10. 6<sup>th</sup> Sense-Taste (Sonderfunktionen)
11. OK-Taste/Tastensperre - 3 Sek.
12. Slider-Bedienung

13. Funktion Flex-Kochfläche vertikal
14. Voreinstellungen und Einstellungen
15. Pause
16. Funktion Flexi Full-Kochfläche
17. Timer

# ZUBEHÖR

## KOCHGESCHIRR



Ausschließlich Töpfe und Pfannen aus ferromagnetischem Material verwenden, die für die Verwendung mit Induktionskochfeldern geeignet sind. Um festzustellen, ob ein Topf geeignet ist, diesen auf das Symbol überprüfen (normalerweise auf der Unterseite eingestanzt). Es kann ein

Magnet verwendet werden, um zu überprüfen, ob Töpfe magnetisch sind. Die Qualität und die Struktur des Topfboden kann die Kochleistung verändern. Einige Angaben über den Durchmesser des Bodens entsprechen nicht dem tatsächlichen Durchmesser der ferromagnetischen Oberfläche.

## LEERES ODER DÜNNBODIGES KOCHGESCHIRR

Lassen Sie niemals leeres Kochgeschirr auf dem Kochfeld stehen, wenn dieses eingeschaltet ist.

Das Kochfeld besitzt ein integriertes Sicherheitssystem zur kontinuierlichen Temperaturkontrolle, und wenn die Temperatur zu sehr ansteigt, wird eine automatische Abschaltfunktion ausgelöst.

Wird leeres Kochgeschirr oder solches mit sehr dünnem Boden benutzt, könnte das dazu führen, dass die Temperatur zu schnell ansteigt und der Abschaltmechanismus nicht rechtzeitig ausgelöst werden kann, was Geschirr oder Kochfeld beschädigen könnte. In diesem Fall nichts berühren und warten, bis alle Teile abgekühlt sind. Erscheint eine Fehlermeldung, wenden Sie sich an den Kundenservice.

## MINDESTGESCHIRRGRÖSSE JE NACH KOCHZONEN

	auf 1 Markierung abgestellt	2 Markierungen abgedeckt	3 Markierungen abgedeckt	4 horizontale Markierungen abgedeckt	4 vertikale Markierungen abgedeckt
	10 cm	22 cm	Fischpfanne/ Grillpfanne	Fischpfanne/ Grillpfanne	24 cm

# ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

## LEISTUNGSREGELUNG

Mit der Leistungsregelungsfunktion können Sie die maximale Leistung für das Kochfeld basierend auf Ihren Bedürfnissen oder der Leistung Ihres Hausanschlusses einstellen.

Nachdem Sie die maximale Leistung festgelegt haben, sorgt das Kochfeld automatisch für die Lastverteilung auf die verschiedenen Kochzonen. Ist die Grenze erreicht, ertönt ein akustisches Signal.

Diese Funktion kann jederzeit genutzt werden. Der festgelegte Wert bleibt bestehen, bis er geändert wird.

Beim Kauf beträgt die Werkseinstellung der Kochfeldleistung den höchstmöglichen Wert (nL). Die maximal mögliche Leistungsstufe (nL) ist dem Typenschild unten am Kochfeld zu entnehmen.

### Einstellen der Kochfeldleistung:

Nach dem Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz kann die Leistung nach 60 Sekunden eingestellt werden.

- Die Taste "+" anhaltend 3 Sekunden lang drücken. Am Display erscheint die Meldung "PL".
- Die Taste so lang drücken, bis die letzte Leistungseinstellung angezeigt wird.
- Die gewünschte Leistung mit "+" und "-" einstellen. Verfügbar sind folgende Leistungswerte: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.4 kW.
- Zur Bestätigung drücken.

Die ausgewählte Leistung bleibt auch bei Stromausfall gespeichert. Zur Änderung der Leistung das Gerät für mindestens 60 Sekunden vom Stromnetz trennen, dann wieder verbinden und die oben genannten Schritte wiederholen.

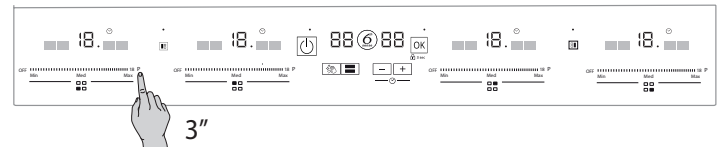
Bei einem Fehler während des Einstellvorgangs erscheint am Display das Symbol "EE", und ein akustisches Signal ertönt. In diesem Fall müssen Sie den Vorgang wiederholen. Liegt der Fehler weiterhin vor, wenden Sie sich an den Kundenservice.

## AKUSTISCHES SIGNAL EIN/AUS

Ein-/Ausschalten des akustischen Signals:

- Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an;
- Warten Sie auf die Einschaltsequenz;
- Die Taste für die "P"-Regelung an der ersten Slider-Bedienung links 3 Sekunden lang drücken.

Alle Alarme bleiben aktiv.



# TÄGLICHER GEBRAUCH



## EIN- UND AUSSCHALTEN DES KOCHFELDS

Zum Einschalten des Kochfelds die EIN-Taste ungefähr 1 Sekunde lang drücken, bis das Kochzonendisplay erhellt wird.

Zum Ausschalten des Kochfelds dieselbe Taste drücken, bis das Display ausgeschaltet wird. Alle Kochzonen werden ausgeschaltet.

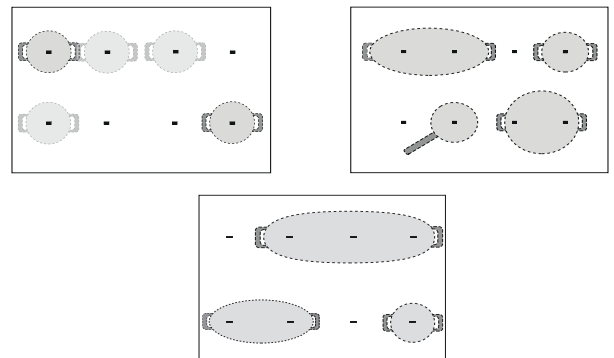
Ist keine Funktion ausgewählt, wird das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet.

Ist das Kochfeld gerade in Gebrauch, werden durch dessen Ausschalten alle Kochzonen ausgeschaltet, und die Restwärmeanzeige "H" leuchtet, bis alle Kochzonen abgekühlt sind.



## POSITIONIERUNG

- Bei der Auswahl der gewünschten Kochzone nehmen Sie auf die Positionssymbole neben jeder Slider-Bedienung Bezug.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf den gewählten Bereich und stellen Sie sicher, dass eine oder mehrere der Referenzmarkierungen auf der Kochfläche abgedeckt sind.
- Die Symbole des Bedienfelds nicht mit dem Kochgeschirr bedecken.

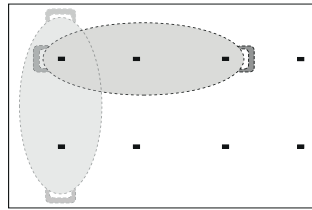
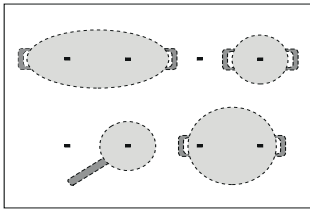
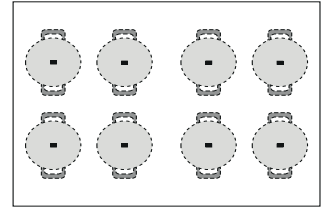
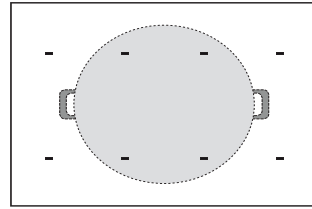
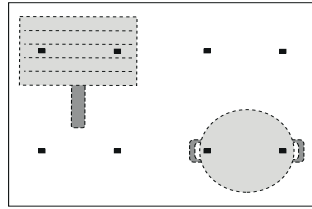
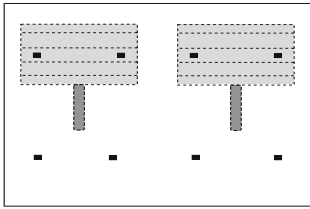


Bitte beachten: In den Kochzonen in der Nähe des Bedienfelds ist es ratsam, Töpfe und Pfannen innerhalb der Markierungen zu halten (dabei sollten sowohl die Unterseite der Pfanne als auch die Oberkante berücksichtigt werden, da diese dazu neigt, größer zu sein).

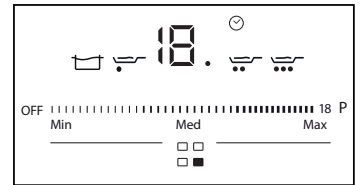
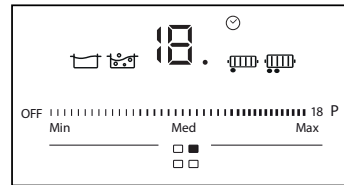
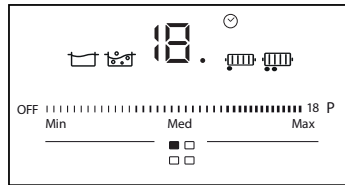
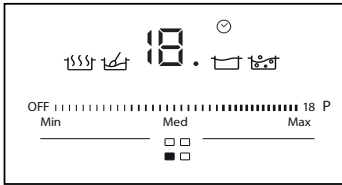
Dies verhindert eine übermäßige Überhitzung des Touchpads. Zum Grillen oder Braten bitte, wenn möglich, die hinteren Kochzonen verwenden.








## SONDERFUNKTIONEN



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

Mit der 6<sup>th</sup>-Sense-Taste können Sie die Sonderfunktionen freischalten.

1. Platzieren Sie das Kochgeschirr, schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Kochstelle durch Berühren der Slider-Bedienung.
2. Drücken Sie die "6<sup>th</sup> Sense"-Taste. Am Display der Kochzone wird "A" (automatisch) angezeigt.
3. Die Anzeige für die erste verfügbare Sonderfunktion für die Kochzone leuchtet.
4. Wählen Sie die gewünschte Sonderfunktion mit der "6<sup>th</sup> Sense"-Taste.
5. Drücken Sie  um die Auswahl der gewünschten Funktion zu bestätigen.

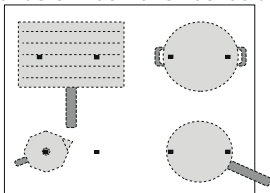
Nach der Aktivierung kann jede Sonderfunktion verwendet werden, um die optimalen Garbedingungen durch die Auswahl von Voreinstellungen und Einstellungen (MIN-MED-MAX) auszuwählen.

OFF |-----| 18 P  
Min |-----| Med |-----| Max

Die Funktion gibt standardmäßig einen automatischen Mittelwert vor.

Während des Betriebs kann im Bedarfsfall je nach dem Fortschritt des Garprozesses ein niedrigerer/höherer Wert eingestellt werden, um Zeit und Bedingungen (z. B. Kochstufe von Wasser) zu optimieren.

**WICHTIG:** Platzieren Sie das Zubehör gemäß der Darstellung in der Abbildung unten. Diese zeigt, wie das Zubehör zu den Markierungen auf der Glasfläche zentriert werden muss (die dargestellte Kombination dient nur als Beispiel, das Zubehör kann auch auf anderen Kochzonen benutzt werden).



### WARMHALTEN

Mit dieser Funktion können Sie Nahrungsmittel auf die optimale Temperatur für das langsame Garen und das Verdampfen von Flüssigkeit bringen und diese Bedingungen aufrechterhalten, ohne dass die Gefahr besteht, dass die Nahrungsmittel anbrennen.

Mit dieser Funktion werden Nahrungsmittel nicht beschädigt und es wird dafür gesorgt, dass nichts am Kochgeschirr anhaftet.

Qualität und Typ des Kochgeschirrs können Ergebnisse oder Garzeit beeinflussen.

### NIEDERTEMPERATURGAREN

Mit dieser speziellen Funktion können Sie Nahrungsmittel auf die optimale Temperatur für das Sieden und Garen bringen und diese Bedingungen aufrechterhalten, ohne dass die Gefahr besteht, dass die Nahrungsmittel anbrennen.

Mit dieser Funktion werden Nahrungsmittel nicht beschädigt und es wird dafür gesorgt, dass nichts am Kochgeschirr anhaftet.


### KOCHEN\*


Mit dieser Funktion bringen Sie effizient Wasser zum Kochen, und ein Leucht- oder Tonsignal weist darauf hin, wenn es zu kochen beginnt. Zum Aktivieren der Kochfunktion muss der Topf mindestens einen halben Liter Wasser enthalten. Salz nur bei Bedarf hinzufügen und nachdem das akustische Signal ertönt ist.


Das System das Wasser köcheln, was Herausspritzen und Energieverschwendung vermeidet.


Wenn diese Funktion aktiviert ist, ertönt ein akustisches Warnsignal, wenn der Topf leer oder das Wasser verdampft ist.


### BRATEN\*

 Die ideale Funktion zum Vorheizen eines Kochgeschirrs, das leer ist oder wenig Fett enthält. Die erreichte Temperatur ist optimal zum Garen von Nahrungsmitteln mit einer Dicke über 2 bis 3 cm, die eine längere Garzeit benötigen oder zu deren Zubereitung Butter oder Schmalz erforderlich sind.

 Die ideale Funktion zum Vorheizen eines Kochgeschirrs, das leer ist oder wenig Fett enthält. Die erreichte Temperatur ist optimal zum Garen von Nahrungsmitteln mit einer Dicke von weniger als 3 cm, die eine kurze Garzeit benötigen.

 Die ideale Funktion zum Vorheizen eines Kochgeschirrs, das Fett (Öl) mit einer maximalen Höhe von 1 cm enthält.

In allen drei Fällen leuchtet am Ende der Vorheizphase die Taste  und ein akustisches Signal ertönt. Das Kochfeld stabilisiert die Temperatur und hält sie konstant.

Wenn Sie  drücken, bestätigen Sie, dass Sie die Nahrungsmittel in das Kochgeschirr geben, und die Sonderfunktion wechselt zur Garphase.

Wir empfehlen Ihnen, die Nahrungsmittel während des Vorheizens vorzubereiten, sodass Sie sie in das Kochgeschirr geben können, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.


Für die optimale Nutzung dieser Funktion sollten Kochgeschirr und Fett beim Start Raumtemperatur aufweisen.


**SCHMELZEN**

Mit dieser Funktion können Sie Nahrungsmittel auf die optimale Temperatur für das Schmelzen bringen und diese Bedingungen aufrechterhalten, ohne dass Gefahr besteht, dass die Nahrungsmittel anbrennen.

Mit dieser Funktion werden empfindliche Nahrungsmittel wie Schokolade nicht beschädigt und es wird dafür gesorgt, dass nichts am Kochgeschirr anhaftet.

**GRILL\***

 Optimale Grillfunktion. Je nach gewünschter Garstufe stehen zwei Grillfunktionen (1 oder 2 Punkte) zur Verfügung.

 Bei dicken Nahrungsmitteln (>1 cm) empfehlen wir eine sanftere Grilleinstellung (1 Punkt) mit einer längeren Garzeit.

Bei dünneren Nahrungsmitteln oder werden hohe Grilleinstellungen gewünscht, empfehlen wir die 2-Punkte-Einstellung.


**ANZEIGEN****RESTWÄRME**


Wird am Display "H" angezeigt, ist die Kochzone noch heiß. Die Displayanzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.


**FALSCHES KOCHGESCHIRR ODER KEIN KOCHGESCHIRR**

Eignet sich das Kochgeschirr nicht für das Induktionskochfeld oder ist es nicht korrekt platziert oder hat es nicht die richtige Größe für die Kochzone, erscheinen am

**GARTABELLE**

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

Wenn die optimale Temperatur zum Hinzufügen der Nahrungsmittel erreicht ist, leuchtet die Taste  und ein akustisches Signal ertönt. Das Kochfeld stabilisiert die Temperatur und hält sie konstant.

Wenn Sie  drücken, bestätigen Sie, dass Sie die Nahrungsmittel in das Kochgeschirr geben, und die Sonderfunktion wechselt zur Garphase.

Wir empfehlen Ihnen, die Nahrungsmittel während des Vorheizens vorzubereiten, sodass Sie sie in das Kochgeschirr geben können, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.

**\* Bitte beachten: Für diese Funktionen wird die Verwendung des in der Bedienungsanleitung angeführten Zubehörs empfohlen.**

- zum Kochen: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- für unter Rühren braten: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- grillen: **WMF SKU: 05.7650.4291**

Display folgende Symbole . Wenn 30 Sekunden nach der Auswahl kein Kochgeschirr erfasst wird, wird die entsprechende Kochzone deaktiviert.

**TIMER**

Diese Anzeige weist darauf hin, dass der Timer für die Kochzone eingestellt wurde.

# REINIGUNG UND WARTUNG



## WARNUNG

- **Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.**
- **Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und dass die Restwärmanzeige ("H") nicht angezeigt wird.**

### Wichtig:

- 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.
- 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.

Wenn das iXelium™-Logo auf dem Glas erscheint, wurde das Kochfeld mit der iXelium™ Technologie behandelt, eine exklusive Whirlpool-Ausführung, die sowohl perfekte Reinigungsergebnisse gewährleistet als auch die Oberfläche des Kochfelds länger glänzend erhält.

### Für die Reinigung von iXelium™ Kochfeldern, die folgenden Empfehlungen befolgen:

- Ein weiches, mit Wasser oder herkömmlichem Glasreiniger angefeuchtetes Tuch (am besten Mikrofasern) verwenden.
- Für optimale Ergebnisse, das feuchte Tuch für einige Minuten auf dem Glas-Kochfeld lassen.

## LÖSEN VON PROBLEMEN

- Sicherstellen, dass der Strom nicht ausgefallen ist.
- Lässt sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten, muss es von der Stromversorgung getrennt werden.
- Erscheinen am Display nach dem Einschalten des Kochfelds alphanumerische Codes, prüfen Sie diese und die entsprechenden Anweisungen in der unten aufgeführten Tabelle.

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

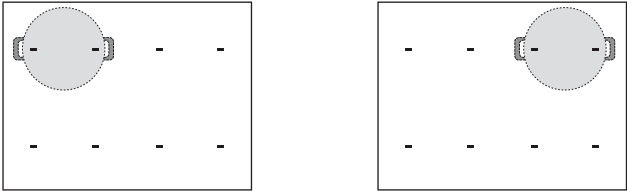
Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
C81, C82	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
F02, F04	Das Kochfeld ist mit einem falschen Spannungswert angeschlossen.	Der Sensor erfasst eine vom Anschluss abweichende Spannung.	Das Kochfeld vom Stromnetz trennen und die elektrischen Anschlüsse überprüfen.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung. Einige Minuten warten, anschließend das Kochfeld erneut an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, das Servicezentrum kontaktieren und den Fehlercode angeben, der auf dem Display erscheint.		

## GERÄUSCHE

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

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

Die unten aufgeführte Tabelle wurde eigens erstellt, um Prüfstellen die Verwendung unserer Geräte zu ermöglichen.

Überprüfung der Gareigenschaften	Überprüfung der Kochstellen
Hitzeverteilung, „Pfannkuchen“ Prüfung gemäß EN 60350-2 §7.3	
Heizleistung, „Pommes Frites“ Prüfung gemäß EN 60350-2 §7.4	
Schmelzen und Warmhalten, „Schokolade“	
Köcheln, „Reispudding“	

ÖKO-DESIGN: Der Test wurde in Übereinstimmung mit den Richtlinien ausgeführt. Es wurden alle Kochzonen ausgewählt, um einen einzigen Bereich zu bilden, oder die Flexifull Funktion verwendet.

## KUNDENDIENST

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register) an.

### BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN:

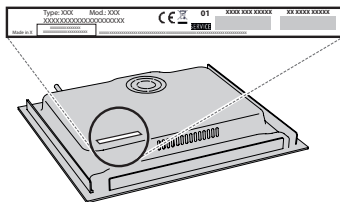
1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in **LÖSEN VON PROBLEMEN** beschriebenen Ratschläge selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

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

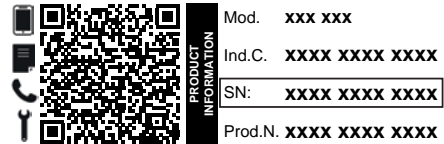
Rufen Sie die Nummer in dem Garantieheft an oder folgen Sie den Anweisungen auf der Internetseite [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

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](http://docs.whirlpool.eu);
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.





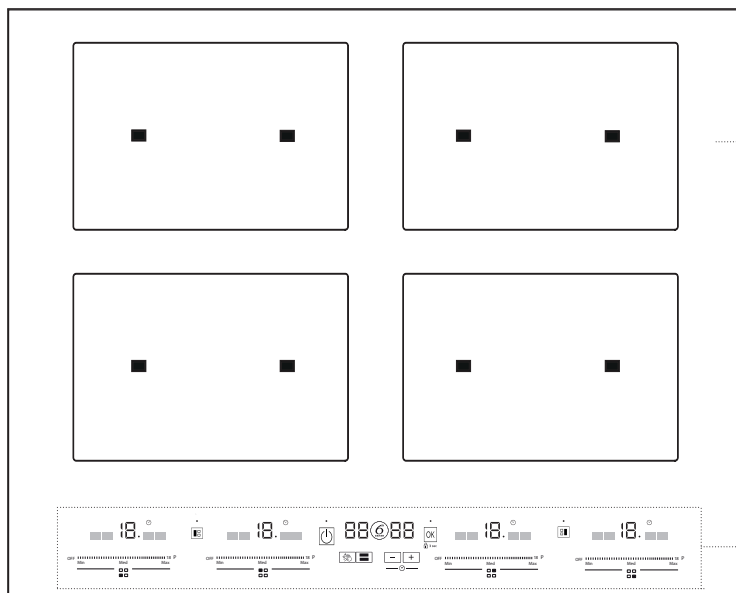
**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**  
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

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



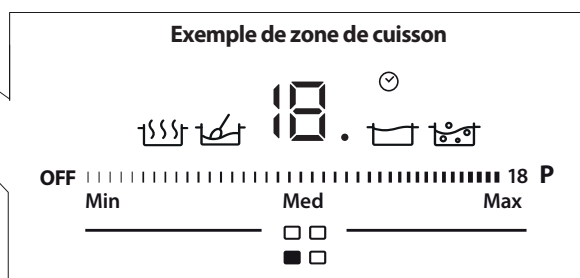
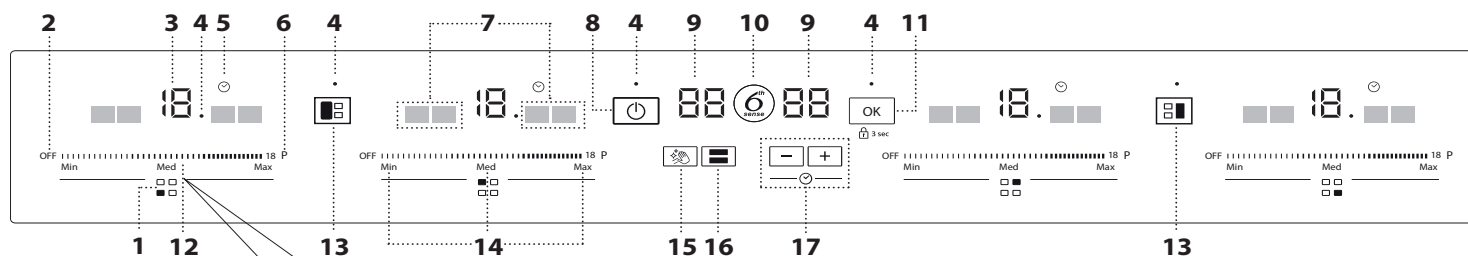
**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Table de cuisson
2. Panneau de commande

## PANNEAU DE COMMANDE



- |  |   |   |
|--|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identification de la zone de cuisson</li> <li>2. Bouton d'arrêt de la zone de cuisson</li> <li>3. Niveau de cuisson choisi</li> <li>4. Témoin indicateur - fonction active</li> <li>5. Indicateur de minuterie</li> <li>6. Touche Booster</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Indicateurs de fonction spéciales</li> <li>8. Touche Marche/Arrêt</li> <li>9. Indicateur de temps/fonctions</li> <li>10. Bouton 6<sup>th</sup> Sense (fonctions spéciales)</li> <li>11. Bouton OK/verrouillage - 3 sec</li> <li>12. Slider tactile</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>13. Bouton de zone flexible vertical</li> <li>14. Boutons présélection et réglage</li> <li>15. Bouton Pause</li> <li>16. Bouton Zone Flexi Full</li> <li>17. Minuteur</li> </ol> |
|--|---|---|





Le niveau de puissance correspondant apparaît sur du slider. Chaque zone de cuisson offre plusieurs niveaux de puissance qui vont de "1" (puissance minimum) à "18" (puissance maximum).

Il est possible aussi, au moyen du slider, de sélectionner la fonction Booster visualisée sur l'afficheur avec la lettre "P".

**Pour éteindre les zones de cuisson:**

Sélectionner la touche "OFF" située au début du slider. Si la zone de cuisson est encore chaude, l'afficheur visualise l'indicateur "H" de chaleur résiduelle.

 **BLOCAGE PANNEAU DE COMMANDE**

Pour éviter le démarrage accidentel de la table de cuisson, appuyer pendant 3 secondes sur la touche OK/Blocage Touches-3 sec: un signal sonore et un voyant lumineux au-dessus du symbole indiquent l'actionnement de la fonction.

Le panneau de commande est bloqué, à l'exception de la fonction d'arrêt. Pour exclure le blocage des commandes, répéter la procédure d'actionnement. Le voyant lumineux s'éteint et la table est de nouveau actif.

 **PAUSE**

La fonction Pause interrompt le fonctionnement de la table de cuisson pendant environ 10 secondes. Durant cet intervalle, il est possible de nettoyer la surface autour des commandes sans altérer les programmations prédéfinies. Quand le temps s'est écoulé, la table reprend sa fonctionnalité normale.

 **MINUTERIE**

La minuterie peut être utilisée pour programmer un temps de cuisson maximum de 99 minutes.

Il est possible de programmer une minuterie pour chaque zone en suivant la même procédure. La minuterie montre toujours le temps programmé pour la zone sélectionnée ou le temps résiduel plus bref.

**Pour allumer la minuterie:**

1. Allumer la zone de cuisson désirée en appuyant sur un point quelconque de son slider.
2. Appuyer les touches "+" ou "-" pour programmer le temps désiré. L'afficheur visualise l'indication "00".

A la fin du temps programmé, un signal sonore est émis et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

**Pour modifier le temps de la minuterie:**

1. Appuyer sur le slider de la zone de cuisson à laquelle il est associé.
2. Appuyer les touches "+" ou "-" pour modifier le temps désiré.

**Pour désactiver la minuterie:**

Appuyer conjointement les touches "+" et "-" jusqu'à l'arrêt de la minuterie.

## Fonctions

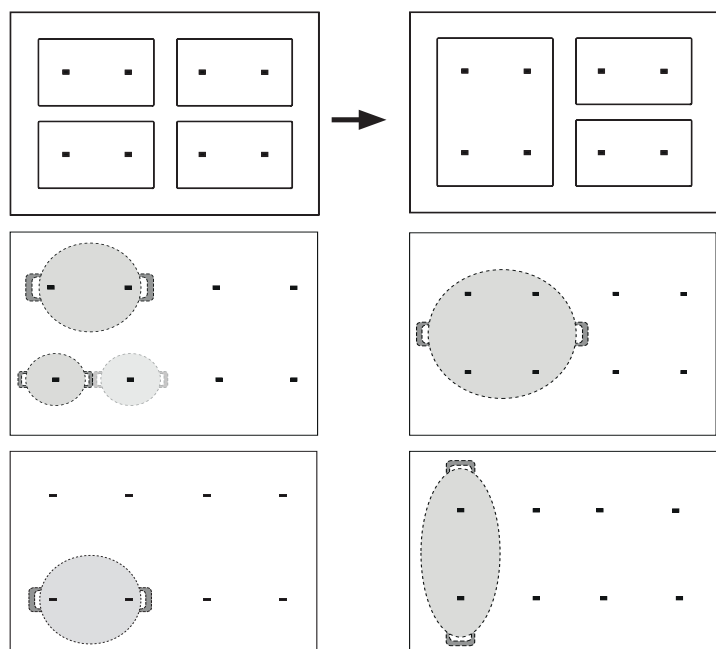
**ZONE FLEXIBLE**

En sélectionnant la touche "Zone Flexible", il est possible de commander deux zones de cuisson conjointement. Il est possible d'utiliser indifféremment les deux sliders pour gérer la puissance.

L'emploi de cette fonction est idéale pour agrandir la zone de cuisson avec l'avantage de positionner librement les casseroles à l'intérieur de la zone sélectionnée. Idéale aussi pour l'usage de casseroles ovales, rectangulaires ou de grils.

 **ZONE FLEXIBLE VERTICALE**

Elle permet de commander conjointement les deux zones de cuisson à droite ou à gauche.



**Pour actionner la fonction Zone Flexible:**

1. Allumer la table de cuisson.
2. Appuyer sur la touche correspondant à la typologie de Zone Flexible désirée (verticale gauche, verticale droite). Les deux zones résulteront reliées et les afficheurs visualiseront "0".
3. Sélectionner la puissance désirée à travers le slider.

**Pour désactiver la fonction Zone Flexible:**

Appuyer sur la touche de la Zone Flexible actionnée: les zones de cuisson recommencent à fonctionner individuellement.

La fonction Zone Flexible se désactive également avec l'arrêt de la table à la fin de la cuisson.

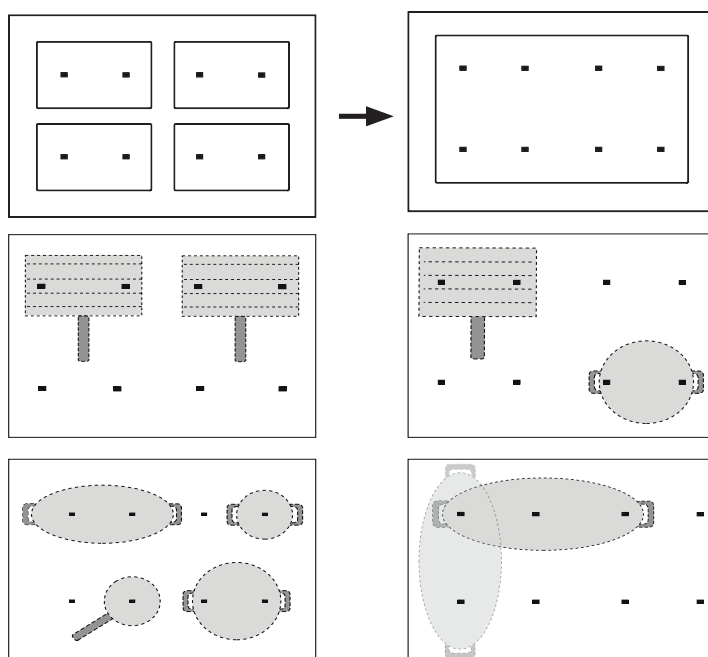
Pour obtenir de meilleurs résultats, il est conseillé de couvrir toujours au moins un ou plusieurs points reportés sur la surface du verre ou à l'intérieur de la Zone Flexible.

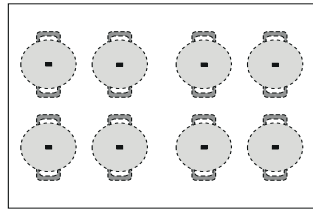
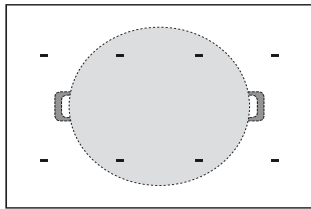
 **ZONE FLEXI FULL**

En sélectionnant la touche Zona Flexi Full, il est possible de commander toute la surface de la table avec une puissance unique.

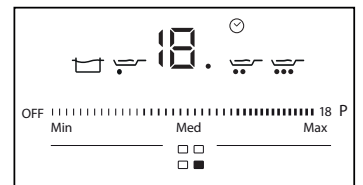
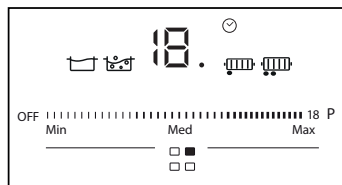
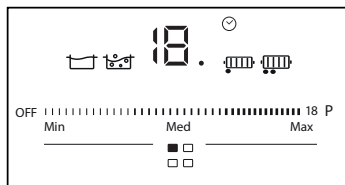
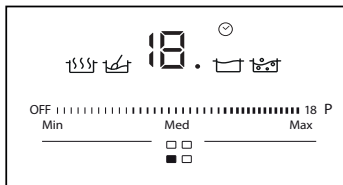
Il est possible d'utiliser indifféremment les deux sliders pour gérer la puissance. L'emploi de cette fonction est idéale pour agrandir la zone de cuisson avec l'avantage de positionner librement les casseroles à l'intérieur de toute la zone. Idéale aussi pour l'usage de casseroles de grandes dimensions, ovales, rectangulaires ou de grils.

En recouvrant toute la zone actionnée, on peut atteindre la puissance maximum disponible.





## FONCTIONS SPÉCIALES



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

La touche 6<sup>th</sup> Sense permet d'actionner les fonctions spéciales.

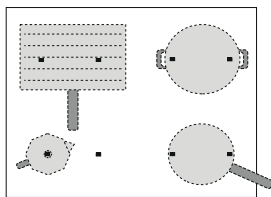
1. Positionner la casserole, allumer de la table et sélectionner la zone de cuisson choisie en touchant le slider.
2. Appuyer la touche "6<sup>th</sup> Sense". L'afficheur de la zone de cuisson visualise "A" (automatique).
3. L'indicateur de la première fonction spéciale disponible pour la zone de cuisson sélectionnée s'allume.
4. Sélectionner la fonction spéciale désirée en appuyant de façon répétée sur la touche "6<sup>th</sup> Sense".
5. La fonction démarre après avoir confirmé avec la touche .

Chaque fonction spéciale, une fois actionnée, offre la possibilité de réajuster la puissance à travers la sélection des indications de présélection et de réglage (MIN-MED-MAX).



La fonction suggère automatiquement le niveau intermédiaire. Durant l'utilisation, il est possible, si besoin, de se déplacer à un niveau inférieur/supérieur en fonction de l'état de cuisson actuel afin d'optimiser les temps et les conditions (ex. niveau ébullition de l'eau).

**IMPORTANT:** Positionner les accessoires comme indiqué dans la figure suivante qui illustre le centrage de l'accessoire par rapport aux points reportés sur la surface du verre (la combinaison illustrée est seulement est exemple, les accessoires pouvant être utilisés également dans des zones de cuisson différentes).



### MAINTENIR AU CHAUD

Fonction qui permet aux aliments d'atteindre une température idéale pour cuire pendant des temps prolongés et faire évaporer lentement les liquides, en maintenant cette condition sans risques de faire brûler les aliments.

Fonction idéale car elle n'endommage pas les aliments et elle évite qu'ils ne restent attachés à la casserole.

La qualité et le type de casserole peuvent influencer le résultat ou les temps de cuisson.

### CUISSON LENTE

Fonction spécifique pour que les aliments puissent atteindre une température idéale pour bouillir et cuire, en maintenant cette condition sans risques de faire brûler les aliments.

Fonction idéale car elle n'endommage pas les aliments et elle évite qu'ils ne restent attachés à la casserole.

La qualité et le type de casserole, ainsi que le positionnement, peuvent influencer le résultat et les temps de cuisson (centrer toujours la casserole sur la zone de cuisson allumée).

### PORTER À ÉBULLITION\*

Fonction qui permet de faire bouillir de façon efficace l'eau et de signaler à travers un signal sonore et visuel quand elle commence à bouillir. Pour actionner l'ébullition, la casserole devra contenir au moins un demi litre d'eau. Seulement après le signal sonore, il est possible d'ajouter le sel, s'il est nécessaire.

Le système maintient l'eau à une température de sous-ébullition contrôlée en évitant les débordements et les gaspillages d'énergie.

Durant cette fonction, un signal sonore avise si la casserole est vide ou si l'eau est entièrement évaporée.

### RISSOLER\*

Fonction idéale pour préchauffer la casserole vide ou contenant un fil d'huile d'olives ou de beurre. La température atteinte est idéale pour cuire les aliments qui ont une épaisseur supérieure à 2-3 cm et qui doivent cuire pendant plus longtemps ou avec de l'huile ou du beurre.

Fonction idéale pour préchauffer la casserole vide ou contenant un fil d'huile d'olives ou de beurre. La température atteinte est idéale pour cuire les aliments qui ont une épaisseur inférieure à 3 cm et qui doivent cuire dans des temps relativement rapides.

Fonction idéale pour préchauffer la casserole avec de l'huile (ou du beurre) jusqu'à un maximum de 1 cm de hauteur.

Dans ces trois cas, à la fin de la phase de réchauffement de la casserole ou de l'huile, la touche s'allume et émet un signal sonore. Le plan stabilise alors la température atteinte en la maintenant constante.

En appuyant sur la touche on confirme la volonté d'introduire les aliments à cuire dans la casserole et la fonction spéciale passe à la phase de cuisson.

Il est conseillé de préparer les aliments durant la phase de réchauffement et de les verser dès qu'on a appuyé sur OK.

La condition optimale est celle d'utiliser la fonction avec une casserole et un fond de casserole (huile ou beurre) à température ambiante.

### FAIRE FONDRE

Fonction qui permet aux aliments d'atteindre une température idéale pour fondre et maintenir cette condition sans le risque de brûler.

Fonction idéale car elle n'endommage pas les aliments délicats comme le chocolat et elle évite qu'ils ne restent attachés à la casserole.


### GRILLER\*

Fonction idéale pour griller les aliments. Il est possible de choisir entre deux types de fonction Gril (1 petit rond ou 2 petits ronds) selon le degré de cuisson désiré.

Si les aliments sont épais (> 1 cm), il est conseillé d'utiliser un grillage plus léger (1 rond) qui cuisine pendant plus longtemps.

Si les aliments sont plus fins ou si on désire un grillage plus fort, il est conseillé d'utiliser la fonction Gril avec 2 ronds.

Quand le plan atteint la température optimale pour mettre les aliments à cuire, la touche s'allume et émet un signal sonore. Le plan stabilise alors la température atteinte en la maintenant constante.

En appuyant sur la touche  on confirme la volonté d'introduire les aliments à cuire dans la casserole et la fonction spéciale passe à la phase de cuisson. Il est conseillé de préparer les aliments durant la phase de réchauffement et de les verser dès qu'on a appuyé sur OK.

**\* Pour ces fonctions, il est conseillé d'utiliser les accessoires indiqués.**


- porter à ébullition: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- pour Rissoler: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- pour Griller: **WMF SKU: 05.7650.4291**

## INDICATEURS

### CHALEUR RÉSIDUELLE

Si l'afficheur indique "H", cela signifie que la zone de cuisson est encore chaude. Quand la zone de cuisson a refroidi, l'afficheur s'éteint.

### CASSEROLE NON INDIQUÉE OU ABSENTE


Si la casserole n'est pas indiquée pour la cuisson à induction, ou si elle n'est pas positionnée correctement ou n'a pas les dimensions appropriées pour la zone de cuisson choisie, l'afficheur visualise de façon alternée les symboles  .

Dans les 30 secondes suivant la sélection, si aucune casserole n'est détectée, la zone de cuisson intéressée s'éteint.

### MINUTERIE

Cet indicateur signale que la minuterie a été programmé pour la zone de cuisson.

## TABLEAU DE CUISSON

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

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN



## AVERTISSEMENT

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

### Important :

- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer car ils peuvent endommager le verre.
- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- 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 nettoyeur pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes du fabricant).
- Des déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
- Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

Si le logo iXelium™ apparaît sur le verre, la table de cuisson a été traitée avec la technologie iXelium™, une finition exclusive Whirlpool qui assure des résultats de nettoyage parfaits, ainsi qu'un maintien de la surface de la table de cuisson brillante, plus longtemps.

### Pour nettoyer les tables de cuisson iXelium™, suivez les recommandations suivantes:

- Utilisez un chiffon doux (en microfibre de préférence), avec de l'eau ou un détergent à utilisation quotidienne pour le verre.
- Pour de meilleurs résultats, laissez un chiffon humide sur la table de cuisson en verre pendant quelques minutes.

# GUIDE DE DÉPANNAGE

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

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

Code d'erreur	Description	Causes possibles	Solution
C81, C82	Le panneau de commande s'éteint en raison de températures excessivement élevées.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée.	Attendez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.
F02, F04	La tension de raccordement est incorrecte.	La sonde détecte une différence entre la tension de l'appareil et celle de l'alimentation électrique.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation principale et vérifiez le branchement électrique.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Débranchez la table. Attendez quelques secondes, puis rebranchez la table de cuisson à l'alimentation électrique. Si le problème persiste, appelez le Service Après-vente et spécifiez l'erreur qui apparaît sur l'afficheur.		

# BRUITS DE FONCTIONNEMENT

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

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

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

## CUISSONS VÉRIFIÉES

Vous trouverez ci-dessous un tableau spécialement créé pour faciliter les organismes de contrôle sur l'usage de nos produits.

Cuissons confirmées	Positions de cuisson confirmées
Distribution de chaleur, "Crêpes" test selon l'EN 60350-2 §7.3	
Performance thermique "Frites" test selon l'EN 60350-2 §7.4	
Faire fondre et garder au chaud, "chocolat"	
Mijoter, "riz au lait"	

ECO-DESIGN : Le test a été mené conformément aux réglementations en vigueur en sélectionnant toutes les zones de cuisson de la table de cuisson afin de former une zone unique, ou en utilisant la fonction Flexifull.

## SERVICE APRÈS-VENTE

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE:

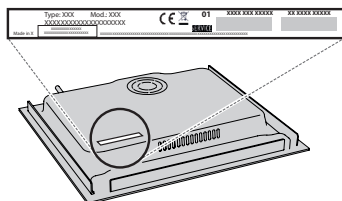
- Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème à l'aide des suggestions de la section **GUIDE DE DÉPANNAGE**.
- Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

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

Pour obtenir du support, appeler le numéro disponible dans le livret de garantie ou suivez les consignes sur le site Web [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

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

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



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



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

- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

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



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

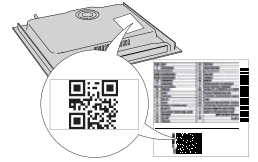
- En utilisant le QR Code dans votre appareil;
- En visitant notre site Internet [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez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




**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT**

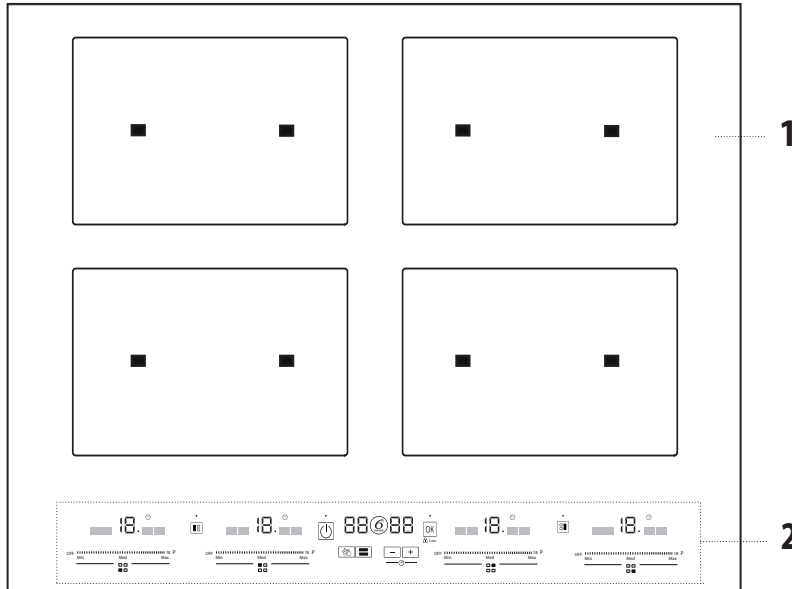
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

**SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE**



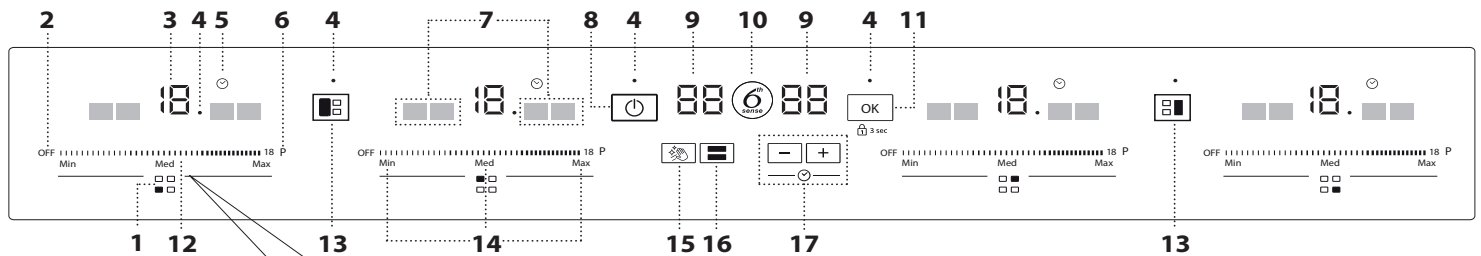
**Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.**

## PRODUCTBESCHRIJVING

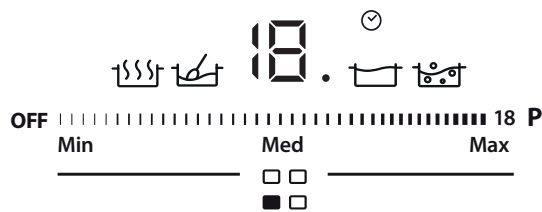


1. Kookplaat
2. Bedieningspaneel

## BEDIENINGSPANEEL



### Voorbeeld van een kookzone



1. Bepaling van de kookzone
2. Toets voor uitschakeling kookzone
3. Geselecteerd bereidingsniveau
4. Indicatielampje - actieve functie
5. Indicator van de kookwekker
6. Quick Heat toets

7. Indicatielampjes speciale functies
8. Aan/Uit-knop
9. Indicator tijd/functies
10. 6<sup>th</sup> Sense-toets (speciale functies)
11. OK/Toetsvergrendelingstoets - 3 sec
12. Touchscreen

13. Toets verticale flexibele kookzone
14. Instel- en regeltoetsen
15. Pauzetoets
16. Toets Flexi Full zone
17. Onafhankelijke timer





schuifbediening (SLIDER) van de door u gekozen kookzone te schuiven.

Het vermogensniveau verschijnt boven de schuifbediening. Elke kookzone heeft verschillende vermogensniveaus van '1' (minimum) tot '18' (maximum). Met de schuifbediening kan ook de snelopwarmfunctie worden gekozen, die met 'P' wordt aangegeven op het display.

#### De kookzones uitschakelen:

Gebruik de 'uit'-toets aan het begin van de schuifbediening. Als de kookzone nog warm is, verschijnt de restwarmte-indicator 'H' op het display.



3 sec

#### TOETSENBLOKKERING

Om te voorkomen dat de kookplaat onbedoeld wordt ingeschakeld, drukt u 3 seconden op de OK/vergrendel-3 sec-toets. Er klinkt een geluidssignaal en een lampje boven het symbool gaat branden om aan te geven dat de vergrendeling heeft plaatsgevonden.

Het bedieningspaneel wordt helemaal geblokkeerd, behalve de uitschakelfunctie. Om de toetsenvergrendeling uit te schakelen, herhaalt u de procedure voor het inschakelen. Het lampje gaat uit en de toetsen van de kookplaat worden weer actief.



#### PAUZE

De pauzefunctie onderbreekt de werking van de kookplaat gedurende ongeveer 10 seconden. Gedurende deze tijd kan het oppervlak rondom de toetsen worden schoongemaakt zonder dat enige instelling wordt veranderd. Na deze tijd zal de kookplaat weer normaal werken.

## FUNCTIES

#### FLEXIBELE ZONE

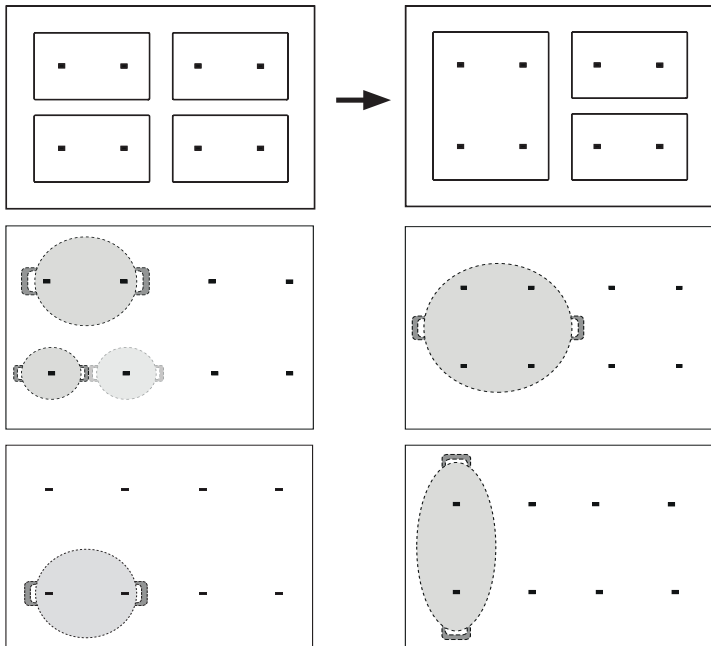
Selecteer de toets 'Flexibele zone' om twee kookzones tegelijk te bedienen. Beide schuifbedieningen kunnen tegelijk worden gebruikt om het vermogen te regelen.

Met deze functie is het ideaal om de kookzone groter te maken met het voordeel dat het kookgerei naar wens binnen de geselecteerde zone kan worden geplaatst. Ideaal voor het gebruik van ovale of rechthoekige pannen of grillpannen.



#### VERTICALE FLEXIBELE ZONE

Deze kan worden gebruikt om de twee kookzones aan de linker- en rechterkant tegelijk te gebruiken.



#### KOOKWEKKER

De timer is een tijdschakelaar die de mogelijkheid biedt om voor één kookzone een tijdsduur in te stellen van maximaal 99 minuten.

De instelling van de kookwekker kan voor elke kookzone volgens dezelfde procedure worden gebruikt. De kookwekker toont altijd de ingestelde tijd voor de geselecteerde zone of de kortste overige tijd.

#### De kookwekker starten:

1. Schakel de gewenste kookzone in door op een willekeurig deel van de schuifbediening te drukken.
2. Druk op de toets '+' of '-' om de gewenste tijd in te stellen. Op het display verschijnt '00'.

Als de tijd verstreken is, klinkt een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

#### De instelling van de kookwekker wijzigen:

1. Druk op de schuifbediening voor de kookzone.
2. Druk op de toets '+' of '-' om de gewenste tijd te wijzigen.

#### De kookwekker uitschakelen:

Druk tegelijk op de toetsen '+' en '-' tot de kookwekker wordt uitgeschakeld.

#### De flexibele zonefunctie inschakelen:

1. Schakel de kookplaat in.
2. Druk op de toets voor het type flexibele zone dat gebruikt moet worden (verticaal links, verticaal rechts). Beide zones worden gekoppeld en de displays tonen '0'.
3. Selecteer met de schuifbediening het gewenste vermogensniveau.

#### De flexibele zonefunctie uitschakelen:

Druk op de toets voor de flexibele zone die in werking is: de kookzones gaan weer onafhankelijk van elkaar werken.

De flexibele zonefunctie wordt ook uitgeschakeld als de kookplaat na het koken wordt uitgeschakeld.

Bedek voor de beste resultaten altijd minstens één of meerdere punten die op het glazen oppervlak of in de flexibele zone zijn gemarkeerd.

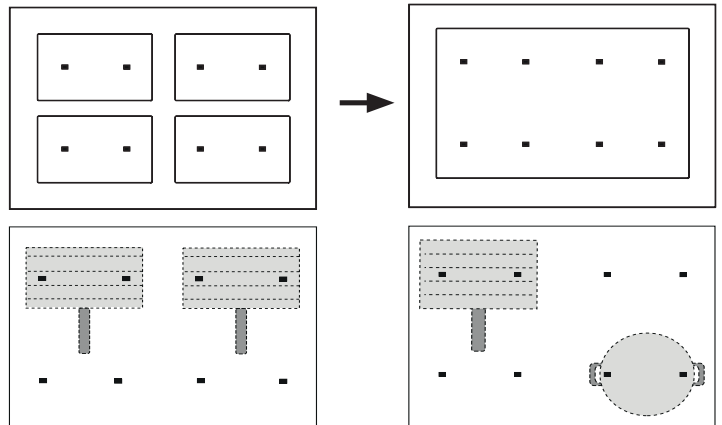


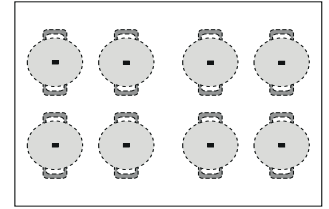
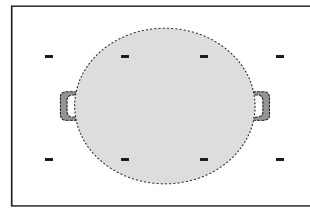
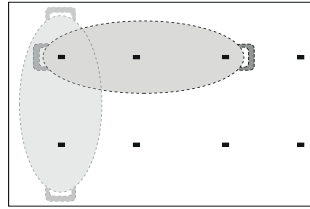
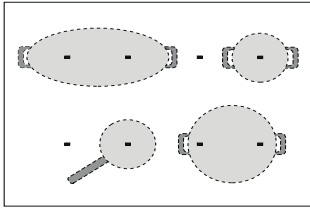
#### FLEXI FULL ZONE

Als u de Flexi Full-zone selecteert, kunt u het hele oppervlak van de kookplaat op één vermogensniveau regelen.

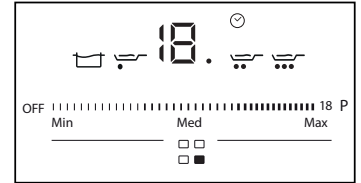
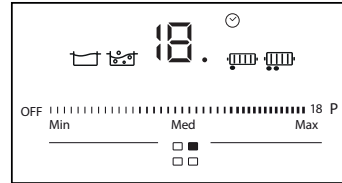
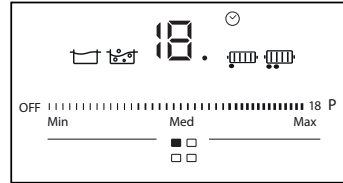
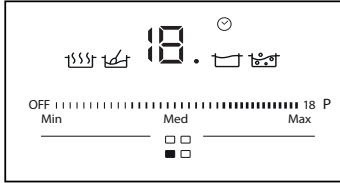
Elke willekeurige schuifbediening kan worden gebruikt om het vermogen te bedienen. Met deze functie is het ideaal om de kookzone uit te breiden met het voordeel dat u de pannen kunt plaatsen waar u maar wilt binnen het hele gebied. Deze functie is ook uitstekend voor grote, ovale of rechthoekige pannen of grillpannen.

Als de hele geactiveerde zone wordt bedekt, wordt het maximaal haalbare vermogen bereikt.





## SPECIALE FUNCTIES



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

Met de 6<sup>th</sup> Sense-toets kunt u de speciale functies starten.

1. Zet de pan op zijn plaats, schakel de kookplaat in en selecteer de gekozen kookzone door de schuifbediening aan te raken.
2. Druk op de '6<sup>th</sup> Sense'-toets. Het display van de kookzone toont 'A' (automatisch).
3. Het lampje voor de eerste beschikbare speciale functie voor de geselecteerde kookzone gaat branden.
4. Selecteer de gewenste speciale functie door de '6<sup>th</sup> Sense'-toets in te drukken.
5. Druk op de toets om de gewenste functie  te bevestigen.

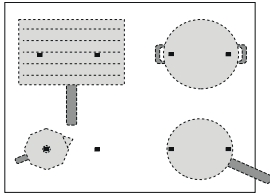
Zodra de functie is geactiveerd kan elke speciale functie worden gebruikt om het optimale kookniveau in te stellen door de instellingen en regelingen te selecteren (MIN-MED-MAX).



De functie adviseert standaard automatisch een medium niveau.

Tijdens het gebruik kan zo nodig naar een lager/hoger niveau worden gegaan afhankelijk van het kookproces, om de tijd en de conditie te optimaliseren (bijv. kookniveau van water).

**BELANGRIJK:** Plaats de accessoires zoals in de onderstaande afbeelding is getoond. Hier ziet u hoe het accessoire moet worden gecentreerd volgens de punten op het glazen oppervlak (de afgebeelde combinatie is slechts een voorbeeld; accessoires kunnen ook in verschillende kookzones worden gebruikt).



### WARMHOUDEN

Deze functie zorgt ervoor dat u uw voedsel op een ideale temperatuur kunt brengen om het langzaam te laten garen en om vloeistoffen in te laten koken, en om deze condities te behouden zonder het risico om het voedsel te laten aanbranden.

Dit is ideaal omdat het voedsel hierdoor niet wordt aangetast en niet aan de pan plakt.

De kwaliteit en het type kookgerei kunnen de resultaten of de bereidingstijd beïnvloeden.

### LANGZAME BEREIDING

Een specifieke functie om voedsel op de ideale sudder- en bereidingstemperatuur te brengen en om deze condities te behouden zonder het risico om het voedsel te laten aanbranden.

Dit is ideaal omdat het voedsel hierdoor niet wordt aangetast en ook niet aan de pan plakt.

De kwaliteit en het type kookgerei, evenals de positie, kunnen de resultaten of de bereidingstijd beïnvloeden (centreer de pan altijd op de ingeschakelde kookzone).

### KOKEN\*

Met deze functie kan water op efficiënte wijze worden opgewarmd en kan een geluids- of visueel signaal worden afgegeven wanneer het begint te koken. Om de kookfunctie te starten moet de pan minstens een halve liter water bevatten. Voeg zo nodig alleen zout toe, nadat u het geluidssignaal heeft gehoord.

Het systeem het water langzaam koken, zodat het niet overkookt en er geen energie wordt verspild.

Tijdens deze functie informeert een geluidssignaal u of de pan leeg is dan wel of het water verdampst is.

### BAKKEN IN DE PAN\*

De ideale functie voor het voorverwarmen van een pan als deze leeg is of een kleine hoeveelheid vet bevat. De bereikte temperatuur is ideaal voor het bereiden van voedsel met een dikte van meer dan 2-3 cm en dat een langere bereidingstijd vereist, of als boter of reuzel wordt gebruikt.

De ideale functie voor het voorverwarmen van een pan als deze leeg is of een kleine hoeveelheid vet bevat. De bereikte temperatuur is ideaal voor het bereiden van voedsel met een dikte van minder dan 3 cm en dat een korte bereidingstijd vereist.

De ideale functie voor het voorverwarmen van een pan met vet (olie) tot een maximale hoogte van 1 cm.

In alle drie gevallen zal de -toets na het verwarmen van de pan of de olie worden ingeschakeld en klinkt er een geluidssignaal. De kookplaat stabiliseert de temperatuur en houdt deze constant.

Een druk op de -toets bevestigt dat het voedsel in de pan wordt gelegd en de speciale functie schakelt dan over op de bereidingsfase.

We adviseren om het voedsel tijdens het verwarmen voor te bereiden en om de pan te plaatsen zodra het ok-teken is gegeven.

De optimale conditie om de functie te gebruiken is om te starten met een pan en vet op kamertemperatuur.

### SMELTEN

Met deze functie kunt u het voedsel op de ideale smelttemperatuur brengen en deze toestand handhaven zonder het risico dat het aanbrandt.

Dit is ideaal, omdat delicate voedingsmiddelen, zoals chocolade, hierdoor niet worden aangetast en niet aan de pan plakken.

### GRILL\*

Ideale grillfunctie. Er kan tussen twee soorten grillfuncties (1 of 2 stippen) worden gekozen afhankelijk van het vereiste bereidingsniveau.

Voor dik voedsel (>1 cm) adviseren wij om een lichtere grill-instelling (1 stip) te gebruiken voor een langere bereiding.

Voor dunner voedsel of voor een hogere grill-instelling adviseren wij om de instelling met 2 stippen te gebruiken.

Zodra de ideale temperatuur voor het toevoegen van voedsel is bereikt, wordt de -toets ingeschakeld en klinkt er een geluidssignaal. De kookplaat stabiliseert de temperatuur en houdt deze constant.

Een druk op de -toets bevestigt dat het voedsel in de pan wordt gelegd en de speciale functie schakelt dan over op de bereidingsfase.

We adviseren om het voedsel tijdens het verwarmen voor te bereiden en om de pan te plaatsen zodra het ok-teken is gegeven.

**\*Voor deze functies is het gebruik van speciale accessoires aanbevolen:**

- voor koken: *WMF SKU: 07.7524.6380*
- voor bakken in de pan: *WMF SKU: 05.7528.4021*
- voor grillen: *WMF SKU: 05.7650.4291*


## INDICATOREN

### H RESTWARMTE

Als 'H' wordt weergegeven op het display is de kookzone nog heet. Het display wordt uitgeschakeld als de kookzone is afgekoeld.

### DE PAN IS VERKEERD GEPLAATST OF ER IS GEEN PAN

Als de pan niet geschikt is voor een inductiekookplaat of als de pan niet correct geplaatst is of niet de goede maat heeft voor de kookzone, toont het display de


volgende symbolen  . 30 seconden na de selectie wordt de desbetreffende kookzone uitgeschakeld als er geen pan is gedetecteerd.



### INDICATOR VAN DE KOOKWEKKER

Deze indicator geeft aan dat de kookwekker voor een kookzone is ingesteld.

## BEREIDINGSTABEL

VERMOGENSNIVEAU		BEREIDINGSTYPE	AANBEVOLEN GEBRUIK Met aanduiding van kookervaring en -gewoonten
Max. warmte-instelling	P	Snel verwarmen	Ideaal om gauw de temperatuur te verhogen om snel water aan de kook te brengen of om snel vocht te verwarmen.
	14 - 18	Bakken, koken	Ideaal om aan te braden, een bereiding te starten, diepvriesproducten te bakken, water snel aan de kook te brengen.
		Braden, fruiten, koken, grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen.
	10 - 14	Braden, koken, stomen, fruiten, grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen, en accessoires voor te verwarmen.
		Koken, stoven, fruiten, grillen, koken tot het smeug is	Ideaal om te stoven, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende lange tijd).
	5 - 9	Koken, sudderen, inkoken, smeugig maken	Ideaal voor langere bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk) en pasta smeugig maken. Ideaal voor langere bereidingen (hoeveelheden kleiner dan een liter: rijst, saus, braadstukken, vis) met vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk).
		1 - 4	Smelten, ontdooien
	Warmhouden, risotto smeugig maken		Ideaal om kleine hoeveelheden voedsel warm te houden die net bereid zijn of om dekschalen op temperatuur te houden en risotto's smeugig te maken.
	Geen vermogen	Off	-

## SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD



### WAARSCHUWING

- **Gebruik geen stoomreinigers.**
- **Controleer voor het reinigen of de kookzones uitgeschakeld zijn en dat de restwarmte-indicatie ('H') niet wordt weergegeven.**

### Belangrijk:

- 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 kookplaatreiniger (volg de instructies van de fabrikant).
- Gemorste vloeistoffen in de kookzones kunnen ervoor zorgen dat de pannen bewegen of trillen.
- Droog de kookplaat grondig nadat deze gereinigd is.

Als het iXelium™-logo op het glas verschijnt, dan is de kookplaat behandeld met de iXelium™-technologie, een exclusieve afwerking van Whirlpool die perfecte reinigingsresultaten garandeert en het oppervlak van de kookplaat langer glanzend houdt.

### Volg onderstaande tips om iXelium™-kookplaten te reinigen:

- Gebruik een zachte doek (microvezel is het beste) die is bevochtigd met water of met dagelijks schoonmaakmiddel voor glas.
- Laat voor de beste resultaten een paar minuten een natte doek op het glazen oppervlak van de kookplaat liggen.

## PROBLEEMOPLOSSING

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

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

Foutcode	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Zorg
C81, C82	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld door te hoge temperaturen.	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog.	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u hem weer gebruikt.
F02, F04	Het aansluitvoltage is niet goed.	De sensor detecteert een verschil tussen het voltage van het apparaat en het voltage van de netvoeding.	Koppel de kookplaat los van het elektriciteitsnet en controleer de aansluiting.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Koppel de kookplaat los van de netvoeding. Wacht een aantal seconden en sluit de kookplaat weer op de netvoeding aan. Neem contact op met het servicecentrum als het probleem zich blijft voordoen en vermeld de foutcode die op het display verschijnt.		

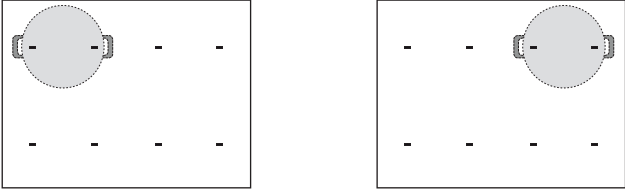
## GELUIDEN DIE TIJDENS DE WERKING WORDEN GEPRODUCEERD

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

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

## GECONTROLEERD KOKEN

Onderstaande tabel is speciaal opgesteld om het voor inspectiediensten mogelijk te maken om onze producten te gebruiken.

Gecontroleerde bereidingen	Gecontroleerde bereidingsposities
Warmteverdeling, 'Pannenkoekentest' volgens EN 60350-2 §7.3	
Warmteprestatie, 'Fritestest' volgens EN 60350-2 §7.4	
Smelten en warmhouden, 'chocolade'	
Sudderden, 'Rijstebrij'	

ECO-DESIGN: De test is uitgevoerd in overeenstemming met de reglementen door alle kookzones van de kookplaat te selecteren en één zone te vormen of door de Flexifull-functie te gebruiken.

## CONSUMENTENSERVICE

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET DE KLANTENSERVICE:

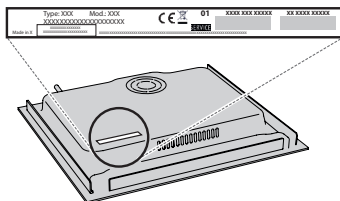
- Kijk of u het probleem zelf kunt oplossen met behulp van de aanwijzingen in het hoofdstuk **PROBLEEMOPLOSSING**.
- Zet het apparaat aan en uit om te controleren of het probleem is opgelost.

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

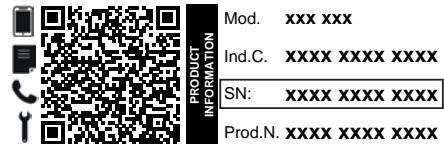
Om assistentie te vragen, bel het nummer aangegeven in het garantieboekje of volg de instructies op de website [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

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](http://docs.whirlpool.eu);
- 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.







## GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL

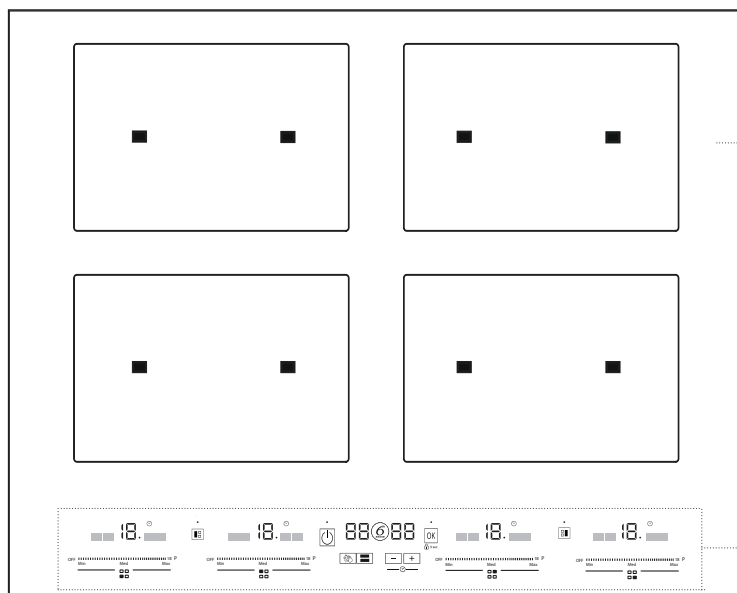
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



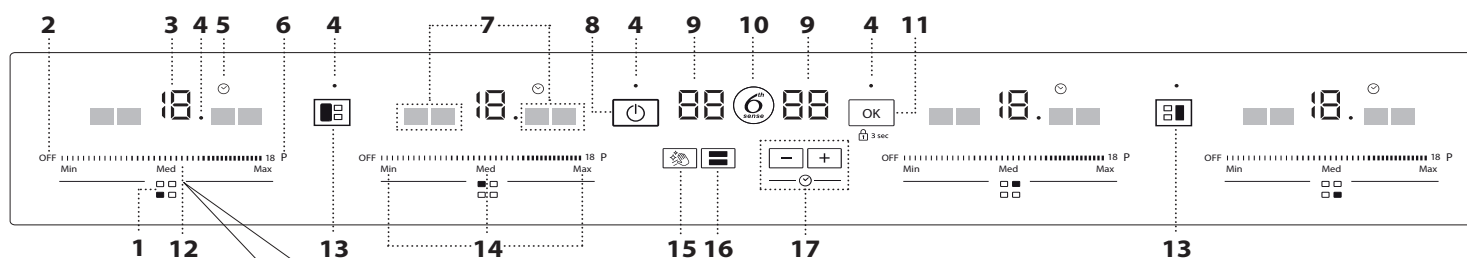
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

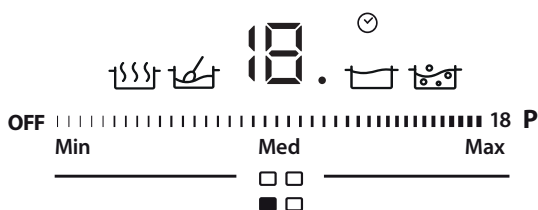


1. Placa de cocción
2. Panel de control

## PANEL DE CONTROL



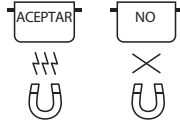
## Ejemplo de zona de cocción




- |  |   |  |
|--|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar la zona de cocción</li> <li>2. Botón de apagado de la zona de cocción</li> <li>3. Nivel de cocción seleccionado</li> <li>4. Luz del indicador: función activa</li> <li>5. Indicador de tiempo</li> <li>6. Botón de calentamiento rápido</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Indicadores de función especial</li> <li>8. Botón de encendido</li> <li>9. Indicador de tiempo/funciones</li> <li>10. Botón 6<sup>th</sup> Sense (funciones especiales)</li> <li>11. Botón ACEPTAR/Bloqueo de teclas: 3 seg.</li> <li>12. Pantalla táctil de deslizamiento</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>13. Botón de zona flexible vertical</li> <li>14. Ajustes predeterminados y botones de ajuste</li> <li>15. Botón de pausa</li> <li>16. Botón de zona Flexi Full</li> <li>17. Temporizador</li> </ol> |
|--|---|--|

# ACCESORIOS

## OLLAS Y SARTENES



Utilice solo ollas y sartenes fabricadas con materiales ferromagnéticos y aptas para placas de inducción. Para saber si una olla es apta, busque el símbolo  (generalmente estampado en la base). Puede utilizar un imán para comprobar que las ollas sean magnéticas.

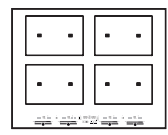
La calidad y la estructura del fondo de la olla pueden alterar el rendimiento de la cocción. Algunas de las indicaciones del diámetro del fondo no se corresponden con el diámetro real de la superficie ferromagnética.

## OLLAS VACÍAS U OLLAS CON BASE FINA

No utilice ollas o sartenes vacías cuando la placa esté encendida. La placa está equipada con un sistema interno de seguridad que controla constantemente la temperatura y activa la función "apagado automático" cuando se detectan temperaturas demasiado altas. Si se utiliza con ollas vacías u ollas con

base fina, la temperatura podría subir muy rápidamente y la función de "apagado automático" podría iniciarse con un ligero retraso, dañando la olla o la sartén. Si esto sucede, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen. Si aparece algún mensaje de error, llame al Servicio Postventa.

## DIÁMETRO MÍNIMO DE LA BASE DE LA OLLA/SARTÉN PARA LAS DISTINTAS ZONAS DE COCCIÓN

	centrado en 1 punto	2 puntos cubiertos	3 puntos cubiertos	4 puntos horizontales cubiertos	4 puntos verticales cubiertos
	10 cm	22 cm	cazuela/ bandeja de grill	cazuela/ bandeja de grill	24 cm

# PRIMER USO

## CONTROL DE POTENCIA



Con la función "Control de potencia" puede ajustar el nivel de potencia máxima de la placa según su necesidad o según la capacidad de su suministro eléctrico. Una vez ajustada la potencia máxima, la placa ajustará automáticamente la distribución de carga en las distintas zonas de cocción y se oír una señal acústica cuando se alcance el límite.

Esta configuración puede utilizarse en cualquier momento y se mantendrá hasta que la cambie.

En el momento de la compra, la placa está ajustada en la máxima potencia posible (nL). El nivel de potencia máxima (nL) está marcado en la placa de características de la parte inferior de la placa.

### Para configurar la potencia de la placa:

Una vez conectado el aparato al suministro eléctrico, el nivel de potencia puede ajustarse en un periodo de 60 segundos.

- Mantenga pulsado el botón "OK" durante 3 segundos. La pantalla mostrará "PL".
- Mantenga pulsado el botón  hasta que se muestre la última configuración de potencia.
- Utilice los botones "+" y "-" para seleccionar la potencia deseada. Están disponibles los siguientes ajustes de potencia: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW.
- Pulse  para confirmar.

La potencia seleccionada se conservará en la memoria incluso en caso de apagón.

Para cambiar los niveles de potencia, desconecte el aparato de la red eléctrica durante al menos 60 segundos y luego vuelva a conectarlo y repita los pasos anteriores.

En caso de error durante la secuencia de ajuste, la pantalla mostrará el símbolo "EE" y se oír una señal acústica. En este caso, deberá repetir la operación.

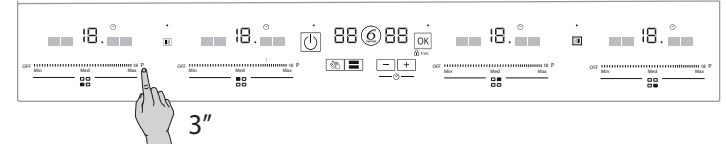
Si se repite el error, póngase en contacto con el Servicio Postventa.

## APAGAR/ENCENDER LA SEÑAL ACÚSTICA

Para encender/apagar la señal acústica:

- Conecte la placa a la alimentación eléctrica;
- Espere la secuencia de encendido;
- Mantenga pulsado el botón "P" en el primer deslizador a la izquierda durante 3 segundos.

Todas las alarmas configuradas seguirán activas.



# USO DIARIO



## ENCENDER/APAGAR LA PLACA

Para encender la placa, pulse el botón de encendido durante aproximadamente 1 segundo, hasta que se ilumine la pantalla de la zona de cocción.

Para apagar la placa, vuelva a pulsar el mismo botón y todas las zonas de cocción se desactivarán.

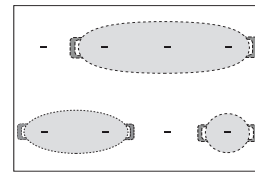
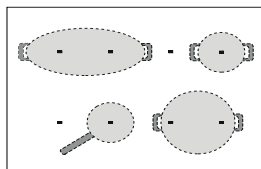
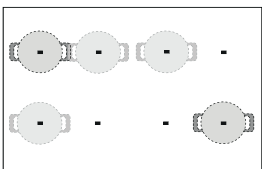
Si no se selecciona ninguna función, la placa se apagará automáticamente después de 10 segundos.

Si la placa está en uso, cuando la apague se apagarán todas las zonas de cocción y el indicador de calor residual "H", permanecerá encendido hasta que se enfríen todas las zonas de cocción.



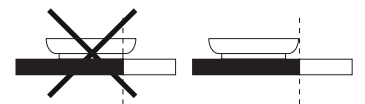
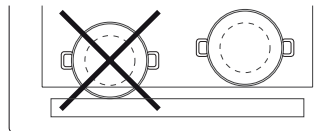
## UBICACIÓN

- Ubique la zona de cocción deseada consultando los símbolos de posición de la parte inferior de cada pantalla táctil de deslizamiento.
- Coloque la sartén en el área escogida y asegúrese de que cubre una o más de las marcas de referencia de la superficie de la placa.
- No cubra los símbolos del panel de control con la olla de cocción.



Nota: En las zonas de cocción que se encuentran junto al panel de control, se recomienda mantener las ollas y sartenes dentro de las marcas (teniendo en cuenta tanto la base de las sartenes como la parte superior, cuyo diámetro suele ser más grande).

Esto evita un sobrecalentamiento excesivo del panel táctil. A la hora de freír o cocinar a la parrilla, use las zonas de cocción traseras siempre que sea posible.



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

OFF | 18 P

**Para encender una zona de cocción:**

1. Encienda la placa.
2. Ajuste el nivel de potencia deseado deslizando el dedo por el control deslizador (DESLIZADOR) de la zona de cocción que elija.

El nivel de potencia se mostrará por debajo del deslizador. Cada zona de cocción tiene distintos niveles de potencia desde el número "1" (mínimo) hasta el "18" (máximo). Utilizando los controles del deslizador también se puede seleccionar la función de calentamiento rápido, indicada con una "P" en la pantalla.

**Para apagar las zonas de cocción:**

Utilice el control "APAGAR" del inicio del control de deslizamiento. Si la zona de cocción todavía está caliente, el indicador de calor residual "H" se mostrará en la pantalla.

**OK 3 sec BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL**

Para evitar que la placa se encienda accidentalmente, mantenga pulsado el botón ACEPTAR/Bloqueo de mandos-3 seg. durante 3 segundos. Una señal acústica y una luz encendida sobre el símbolo indicarán que el bloqueo está activo. El panel de control está bloqueado excepto para la función de apagado. Para desactivar el bloqueo de los mandos, repita el proceso de activación. La luz se apagará y los controles de la placa volverán a estar activos.

**PAUSA**

La función de Pausa interrumpe el funcionamiento de la placa durante unos 10 segundos. Durante este tiempo se puede limpiar la superficie alrededor de los mandos sin alterar ningún ajuste prestablecido. Después de este tiempo, la placa volverá a funcionar con normalidad.

**TEMPORIZADOR**

El temporizador permite programar un tiempo de cocción máximo de hasta 99 minutos. El temporizador puede ajustarse para cada zona de cocción siguiendo el mismo procedimiento. El temporizador siempre muestra el tiempo establecido para el área seleccionada o el tiempo restante más breve.

**Para iniciar el temporizador:**

1. Encienda la zona de cocción deseada pulsando cualquier parte del deslizador.
2. Pulse el mando "+" o "-" para establecer el tiempo deseado. La pantalla mostrará "00".

Cuando el tiempo establecido se agote, sonará una señal acústica y la zona de cocción se apagará automáticamente.

**Para cambiar la configuración del temporizador:**

1. Pulse el mando deslizador de la zona de cocción.
2. Pulse el mando "+" o "-" para cambiar el tiempo deseado.

**Para apagar el temporizador:**

Pulse los mandos "+" y "-" a la vez hasta que el temporizador se apague.

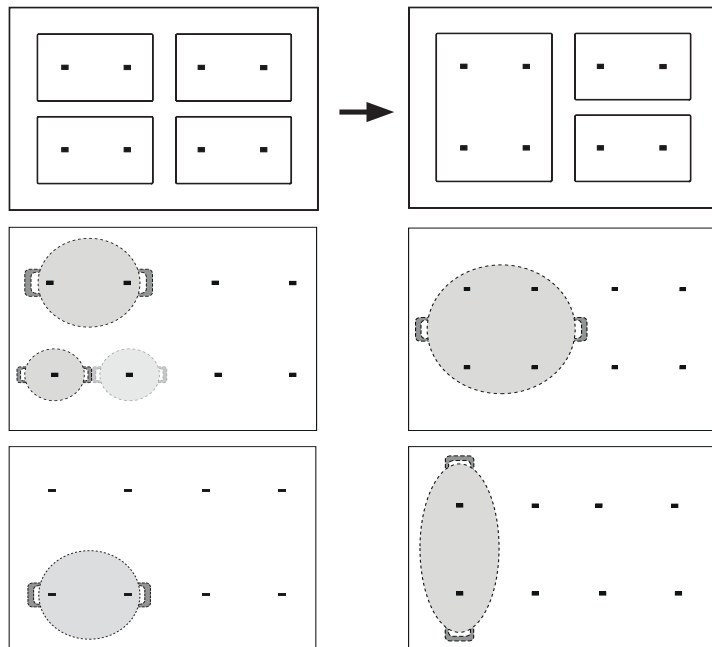
**FUNCIONES**

**ZONA FLEXIBLE**

Seleccione el mando "Zona flexible" para controlar dos zonas de cocción a la vez. Puede utilizar ambos mandos deslizadores a la vez para controlar la potencia. Utilizar esta función es ideal para aumentar la zona de cocción y colocar recipientes de cocina del tamaño que necesite dentro del área seleccionada. Ideal para utilizar sartenes o bandejas de grill de forma ovalada o rectangular.

**ZONA FLEXIBLE VERTICAL**

Esta función puede utilizarse para controlar las dos zonas de cocción de la izquierda y de la derecha a la vez.



**Para activar la función de Zona flexible:**

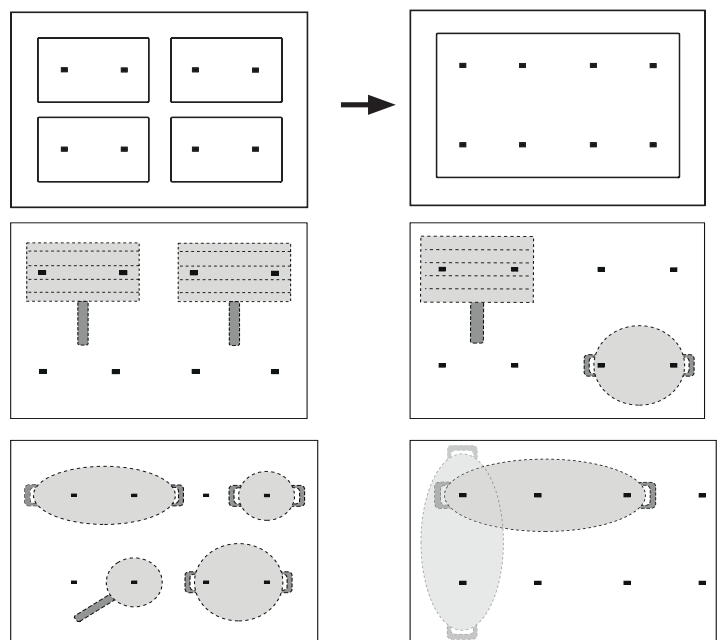
1. Encienda la placa.
2. Pulse el mando del tipo de Zona flexible en uso (vertical izquierda, vertical derecha). Las dos áreas se conectarán y las pantallas mostrarán "0".
3. Utilizando el deslizador, seleccione el nivel de potencia deseado.

**Para desactivar la función de Zona flexible:**

Pulse el mando de la Zona flexible que está en funcionamiento: las zonas de cocción volverán a funcionar de forma individual. La función de Zona flexible también se apagará cuando la placa se apague al final de la cocción. Para obtener los mejores resultados, cubra siempre al menos uno de los puntos marcados en la superficie de cristal o dentro de la Zona flexible.

**ZONA FLEXI FULL**

Cuando seleccione la zona Flexi Full podrá controlar la superficie entera de la placa a un solo nivel de potencia. Puede utilizar cualquiera de los deslizadores para controlar la potencia. Utilizar esta función es ideal para ampliar la zona de cocción y le permite colocar las sartenes en el lugar que desee dentro del área. También es excelente para utilizar sartenes o bandejas de grill de gran tamaño y de forma ovalada o rectangular. Si cubre toda la zona activada conseguirá la máxima potencia disponible.





\* Para estas funciones se recomienda el uso de accesorios específicos:

- para hervir: WMF SKU: 07.7524.6380
- para freír: WMF SKU: 05.7528.4021
- para gratinar: WMF SKU: 05.7650.4291

## INDICADORES


### CALOR RESIDUAL

Si la pantalla muestra "H", esto significa que la zona de cocción todavía está caliente.

La pantalla se apagará cuando se enfríe la zona de cocción.

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


Si la olla no es adecuada para placas de inducción, no está colocada correctamente o no tiene el tamaño adecuado para la zona de cocción, la pantalla mostrará los

siguientes símbolos . 30 segundos después de la selección, si no se detecta ninguna sartén, la zona de cocción correspondiente se apagará.

### INDICADOR DE TIEMPO

Este indicador muestra que el temporizador se ha configurado en la zona de cocción.

## TABLA DE COCCIÓN

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

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



### ADVERTENCIA

- **No utilice aparatos de limpieza al vapor.**
- **Antes de la limpieza, asegúrese de que las zonas de cocción están apagadas y de que no se muestra el indicador de calor residual ("H").**

### Importante:

- No utilice esponjas o estropajos abrasivos, ya que podrían dañar el cristal.
- Después de cada uso, limpie la placa (cuando esté fría) para eliminar cualquier resto o mancha de comida.
- El azúcar o los alimentos con alto contenido de azúcar pueden dañar la placa y deben eliminarse inmediatamente.
- La sal, el azúcar y la arena podrían rayar la superficie de cristal.
- Utilice un paño suave, papel de cocina absorbente o un limpiador especial para placas (siga las instrucciones del fabricante).
- El derramamiento de líquidos en las zonas de cocción puede provocar que las ollas se muevan o vibren.
- Después de limpiar la placa, séquela bien.

Si aparece el logo de iXelium™ en el cristal, la placa está tratada con tecnología iXelium™, un acabado exclusivo de Whirlpool que asegura unos resultados de limpieza perfectos y mantiene la superficie de la placa brillante durante más tiempo.

### Para limpiar placas con iXelium™, siga estas recomendaciones:

- Utilice un paño suave (la microfibra es lo mejor) humedecido con agua o con un detergente limpiacristales normal.
- Para obtener unos mejores resultados, deje un paño mojado sobre la superficie de la placa de cristal durante unos minutos.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Compruebe que no se haya interrumpido la alimentación eléctrica.
- Después de utilizar la placa de cocción, si no puede apagarla, desconéctela de la red eléctrica.
- Si al encender la placa se visualizan códigos alfanuméricos en la pantalla, siga las instrucciones de la tabla.

Nota: La presencia de agua, líquido derramado de las ollas o cualquier objeto que se encuentre sobre cualquier botón de la placa puede activar o desactivar accidentalmente la función de bloqueo del panel de control.

Código de error	Descripción	Causas posibles	Solución
C81, C82	La zona de los mandos se apaga porque la temperatura es excesiva.	La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva.	Espera a que la placa se enfríe antes de volver a utilizarla.
F02, F04	El voltaje de conexión de la placa es incorrecto.	El sensor detecta un voltaje incompatible con el de conexión.	Desconecte la placa de la red de suministro eléctrico y controle la conexión eléctrica.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Desconecte la placa de la red eléctrica. Espere unos segundos y vuelva a conectar la placa a la red eléctrica. Si el problema continúa, llame al Servicio Postventa e indique el código de error que aparece en la pantalla.		

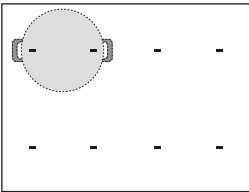
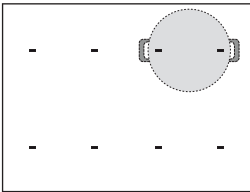
## SONIDOS EMITIDOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

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

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

## COCCIÓN VERIFICADA

La siguiente tabla se ha creado especialmente para que los organismos de inspección puedan utilizar nuestros productos.

Cocción verificada	Posiciones de cocción verificada
Distribución de calor, prueba de "Tortitas" de acuerdo con la norma EN 60350-2 §7.3	
Rendimiento térmico, prueba de "Patatas fritas" de acuerdo con la norma EN 60350-2 §7.4	
Derretir "chocolate" y mantenerlo caliente	
Cocer a fuego lento "arroz con leche"	

DISEÑO ECO: La prueba se ha realizado de conformidad con las normativas, seleccionando todas las zonas de cocción de la placa para formar una sola área o utilizando la función Flexifull.

## SERVICIO POSTVENTA

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO POSTVENTA:

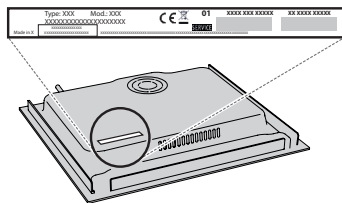
1. Intente resolver el problema consultando las recomendaciones que se ofrecen en la **GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**.
2. Apague el aparato y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

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

Para recibir asistencia, llame al número que aparece en el folleto de la garantía o siga las instrucciones de la página web [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

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

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



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



Mod. **xxx xxx**

Ind.C. **xxxx xxxx xxxx**

SN: **xxxx xxxx xxxx**

Prod.N. **xxxx xxxx xxxx**

- su dirección completa;
- su número de teléfono.

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

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

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






**OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL**

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

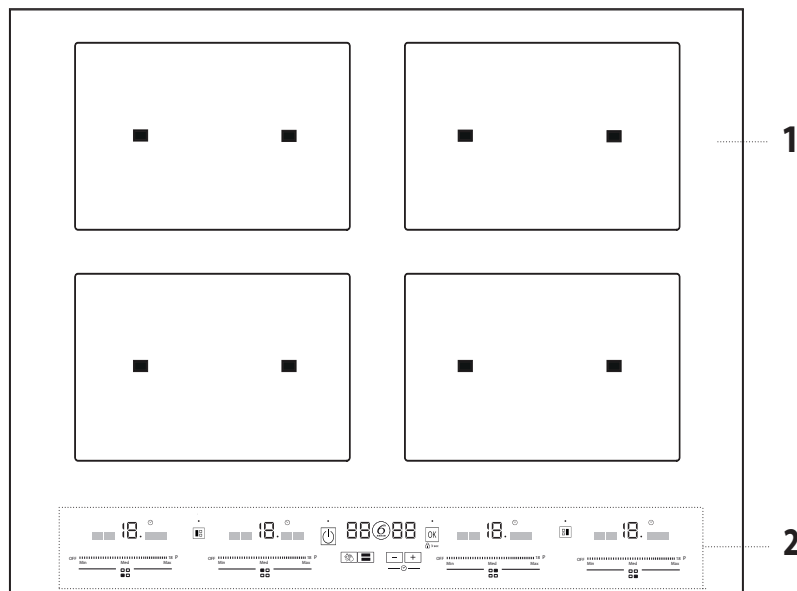


Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

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

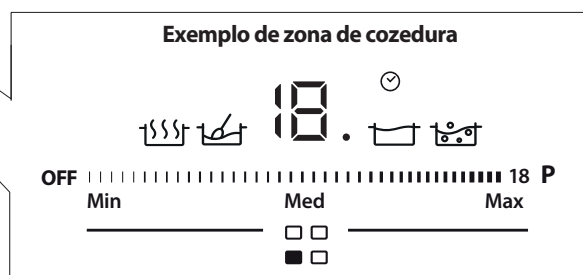
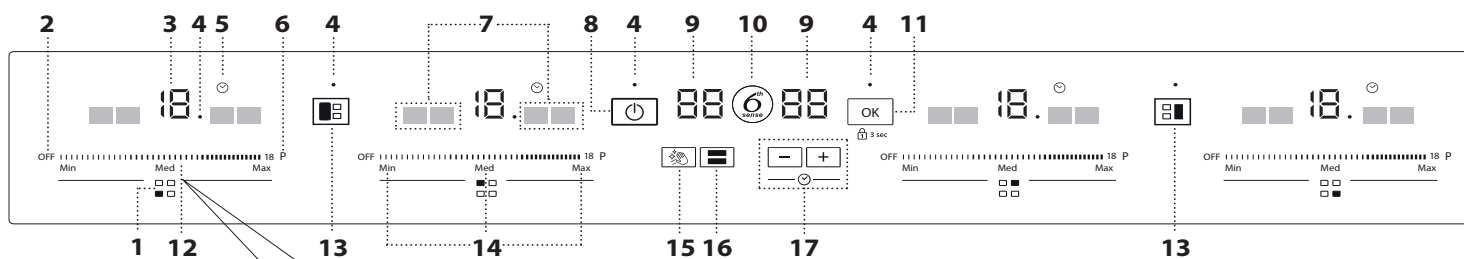


## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Placa de cozedura
2. Painel de comandos

## PAINEL DE COMANDOS



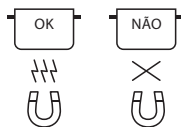
1. Identificar a zona de cozedura
2. Botão de desligar a zona de cozedura
3. Nível de cozedura selecionado
4. Indicador luminoso - função ativa
5. Indicador do temporizador
6. Botão de aquecimento rápido

7. Indicadores de função especial
8. Botão Ligar/Desligar
9. Indicador de tempo/funções
10. Botão 6<sup>th</sup> Sense (funções especiais)
11. Botão OK/bloqueio de botões - 3 segundos
12. Barra deslizante tátil

13. Botão da zona flexível vertical
14. Botões de predefinições e ajuste
15. Botão de pausa
16. Botão de zona Flexi Full
17. Temporizador

# ACESSÓRIOS

## TACHOS E FRIGIDEIRAS



Utilize apenas frigideiras, tachos e painéis em material ferromagnético adequado para utilização com placas de indução. Para determinar se um tacho é adequado, procure o símbolo (normalmente, encontra-se na parte inferior). Pode utilizar um ímã para verificar se as

panelas são magnéticas.

A qualidade e a estrutura da base da panela podem afetar a eficiência da cozedura. Algumas indicações relativas ao diâmetro da base não correspondem ao diâmetro real da superfície ferromagnética.

## TACHOS VAZIOS OU TACHOS DE BASE FINA

Não utilize tachos ou frigideiras vazios com a placa ligada.

A placa está equipada com um sistema de segurança interno que monitoriza constantemente a temperatura, ativando a função “desligamento automático” quando forem detetadas temperaturas elevadas. Se a placa for utilizada

com tachos vazios ou com base fina, a temperatura poderá aumentar muito rapidamente e a função de “desligamento automático” poderá ser ativada com algum atraso, danificando o tacho ou a frigideira. Se isso acontecer, não toque em nada e aguarde que todos os componentes arrefeçam. Se aparecerem quaisquer mensagens de erro, ligue para o centro de assistência.

## DIÂMETRO MÍNIMO DA BASE DO TACHO/FRIGIDEIRA PARA AS DIFERENTES ÁREAS DE COZEDURA

	centrado em 1 ponto	2 pontos coberto	3 pontos coberto	4 pontos horizontais coberto	4 pontos verticais coberto
	10 cm	22 cm	peixeira/ frigideira	peixeira/ frigideira	24 cm

# PRIMEIRO USO

## CONTROLO DE POTÊNCIA

Com a função “Controlo de potência”, pode definir o nível de potência máxima para a placa, com base nas suas necessidades ou na capacidade da rede elétrica. Depois de definir a potência máxima, a placa ajusta automaticamente a distribuição da carga pelas diferentes zonas de cozedura e irá ouvir-se um sinal sonoro quando for atingido o limite.

Esta definição pode ser utilizada em qualquer altura e irá manter-se até ser alterada.

Na altura de aquisição, a placa está definida para a potência máxima (nL). O nível de potência máxima (nL) é indicado na placa de identificação existente na parte inferior da placa.

### Para definir a potência da placa:

Depois de o aparelho estar ligado à rede elétrica, é possível definir o nível de potência durante um período de 60 segundos.

- Mantenha premido o controlo “+” durante 3 segundos. No visor, surge “PL”.
- Mantenha premido o controlo até que apareça a última definição de potência.
- Utilize os controlos “+” e “-” para seleccionar a potência necessária.
- As definições de potência disponíveis são: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW.
- Prima para confirmar.

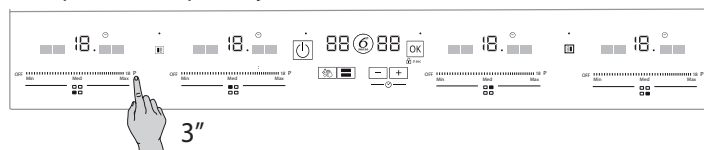
A potência seleccionada fica memorizada, mesmo que haja um corte de energia. Para alterar o nível de potência, desligue o aparelho da rede elétrica durante pelo menos 60 segundos e, em seguida, volte a ligá-lo e repita os passos anteriores.

Caso ocorra um erro durante a sequência de definição, o visor apresenta o símbolo “EE” e ouve-se um sinal sonoro. Neste caso, terá de repetir a operação. Se o erro persistir, contacte o serviço de assistência.

## LIGAR/DESLIGAR O SINAL SONORO

Para ligar/desligar o sinal sonoro:

- Ligue a placa à alimentação elétrica;
  - Aguarde pela sequência de ativação;
  - Mantenha premido o controlo “P” na primeira barra deslizante do lado esquerdo durante 3 segundos.
- Quaisquer alarmes que estejam definidos irão manter-se ativos.



# UTILIZAÇÃO DIÁRIA



## LIGAR/DESLIGAR A PLACA

Para ligar a placa, prima o botão de ligação durante cerca de 1 segundo, até que se acenda o visor da zona de cozedura.

Para desligar a placa, volte a premir o mesmo botão, e todas as zonas de cozedura serão desativadas.

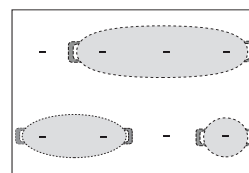
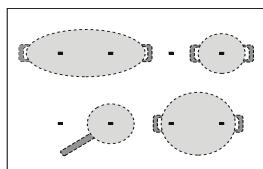
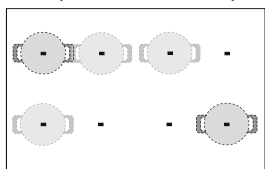
Se não for seleccionada uma função, a placa desliga-se automaticamente passados 10 segundos.

Se a placa estiver a ser utilizada, se a desligar, desliga todas as zonas de cozedura e o indicador de calor residual, “H”, mantém-se aceso até que todas as zonas de cozedura tenham arrefecido.



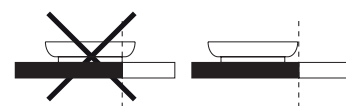
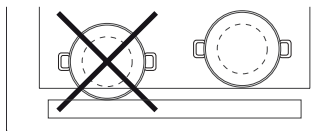
## COLOCAÇÃO

1. Localize a zona de cozedura pretendida consultando os símbolos de posição na parte inferior de cada barra deslizante tátil.
2. Coloque o tacho na área escolhida, certificando-se de que cobre uma ou mais marcas de referência existentes na superfície da placa.
3. Não tape os símbolos do painel de controlo com o tacho.




Lembre-se: Nas zonas de confeção perto do painel de controlo, é aconselhável manter as panelas e frigideiras dentro das marcações (tendo em consideração a parte de inferior da frigideira e extremidade superior, uma vez que esta tende a ser mais larga).

Tal evita o excesso de sobreaquecimento no ecrã tátil. Quando grelhar ou fritar, utilize as zonas de cozedura traseiras sempre que possível.







Se premir o controlo  confirma que os alimentos vão ser colocados na frigideira e a função especial passa à fase de cozedura.

Recomendamos que prepare os alimentos durante o aquecimento e que os coloque na frigideira assim que for dado o OK.

**\*Para estas funções, recomenda-se a utilização de acessórios próprios:**

- para cozer: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- para fritar na frigideira: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- para grelhar: **WMF SKU: 05.7650.4291**


## INDICADORES

### CALOR RESIDUAL

Se aparecer "H" no visor, isso significa que a zona de cozedura ainda está quente. O visor desliga-se quando a zona de cozedura tiver arrefecido.

### TACHO POSICIONADO INCORRETAMENTE OU EM FALTA


Se o tacho não for adequado para cozedura por indução, se não estiver posicionado corretamente ou se não for do tamanho adequado para a zona de

cozedura, o visor apresenta os símbolos seguintes . 30 segundos após a seleção, se não for detetado um tacho, a zona de cozedura relevante desliga-se.

### INDICADOR DO TEMPORIZADOR

Este indicador indica que o temporizador foi definido para a zona de cozedura.

## TABELA DE COZEDURA

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

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO



## AVISO

- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.
- Antes de limpar, certifique-se de que as zonas de cozedura estão desligadas e que o indicador de calor residual ("H") não está aceso.

### Importante:

- Não utilize esponjas abrasivas nem esfregões de palha de aço, pois podem danificar o vidro.
- Após cada utilização, limpe a placa (após arrefecer) para remover quaisquer depósitos e manchas originadas por resíduos de alimentos.
- Açúcar ou alimentos com elevado conteúdo de açúcar podem danificar a placa e devem ser removidos de imediato.
- Sal, açúcar e areia riscam a superfície de vidro.
- Use um pano macio, papel de cozinha absorvente ou um produto de limpeza específico para placas (siga as instruções do fabricante).
- Os derrames de líquidos nas zonas de cozedura podem fazer com que os tachos se desloquem ou vibrem.
- Depois de limpar a placa, seque-a bem.

Se existir o logótipo iXelium™ no vidro, a placa integra um tratamento com a tecnologia iXelium™, um acabamento exclusivo da Whirlpool que garante resultados de limpeza perfeitos, para além de manter o brilho da superfície da placa durante mais tempo.

### Para limpar placas com a tecnologia iXelium™, siga as seguintes recomendações:

- Utilize um pano macio (idealmente, de microfibras) umedecido com água ou líquido de limpeza normal para vidros.
- Para obter melhores resultados, deixe um pano úmido sobre a superfície de vidro da placa durante alguns minutos.

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

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

Código de erro	Descrição	Causas possíveis	Solução
C81, C82	A zona de comandos desliga-se devido a temperatura demasiado elevada.	A temperatura interna das peças eletrónicas é demasiado elevada.	Espere que a placa arrefeça antes de a usar de novo.
F02, F04	A ligação da placa não possui a tensão correta.	O sensor deteta uma tensão diferente da de ligação.	Desligue a placa da rede e verifique a ligação.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Desligue a placa da fonte de alimentação elétrica. Aguarde alguns segundos e, em seguida, ligue novamente a placa à fonte de alimentação elétrica. Caso o problema persista, contacte o centro de serviços e indique o código de erro apresentado no visor do aparelho.		

## SONS EMITIDOS DURANTE O FUNCIONAMENTO

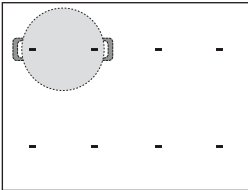
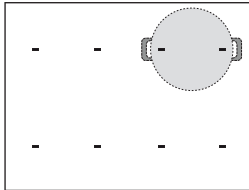
As placas de indução podem emitir sons de assobio ou estalidos durante o funcionamento normal. Estes ruídos têm origem nos recipientes e têm a ver com as características das bases dos recipientes (por exemplo, quando as bases são compostas por diversas camadas de materiais ou quando são irregulares).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

quantidade de alimentos que contém, não sendo sintoma de qualquer problema.



## COZEDURA VERIFICADA

A tabela abaixo foi criada especificamente para permitir que as entidades responsáveis pela inspeção possam utilizar os nossos produtos.

Cozedura verificada	Posições de cozedura verificadas
Distribuição de calor, teste "Panquecas" de acordo com a EN 60350-2 §7.3	 
Desempenho de calor, teste "Batatas fritas" de acordo com a EN 60350-2 §7.4	
Derreter e manter quente, "chocolate"	
Cozinhar lentamente, "arroz doce"	

DESIGN ECOLÓGICO: O teste foi realizado de acordo com as regulamentações, selecionando todas as zonas de cozedura da placa de modo a formarem uma única área, ou utilizando a função Flexifull.

## SERVIÇO PÓS-VENDA

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

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

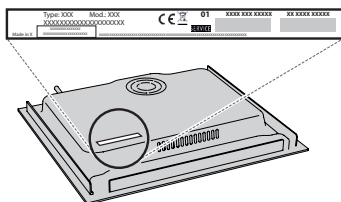
1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na secção de **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**.
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se o problema ficou resolvido.

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

Para receber assistência, contacte o número indicado no livrete da garantia ou siga as instruções existentes no site [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

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

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



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



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

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

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

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

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



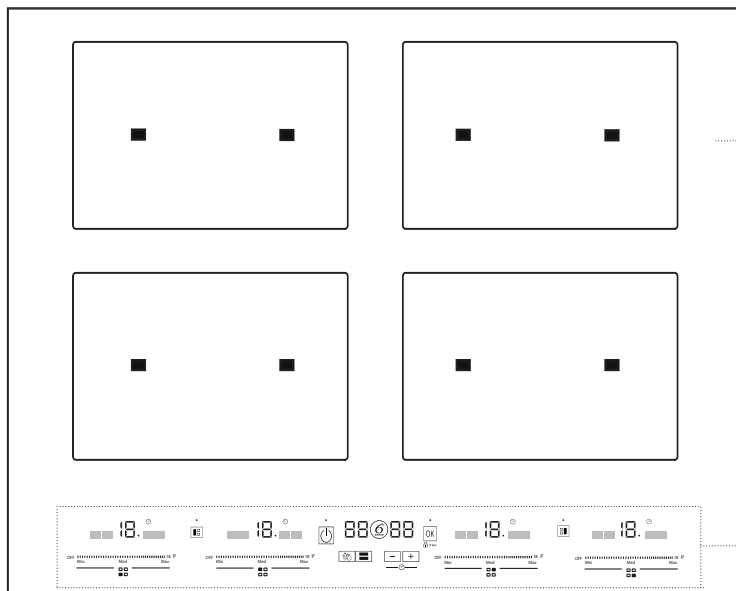
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

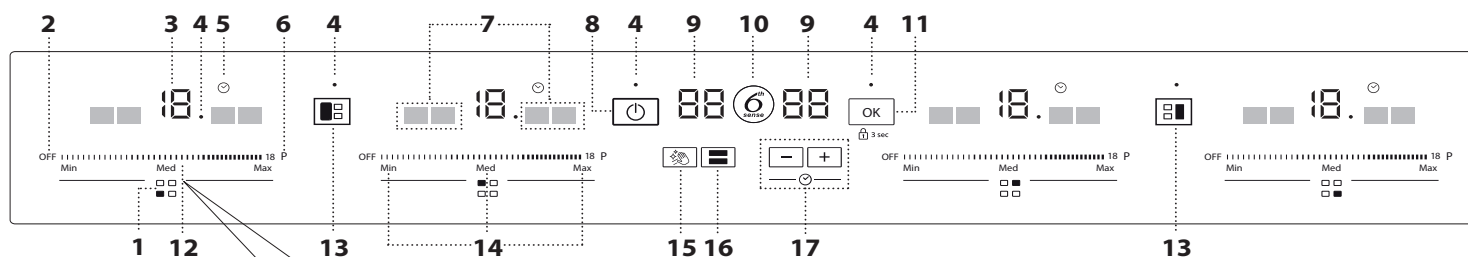
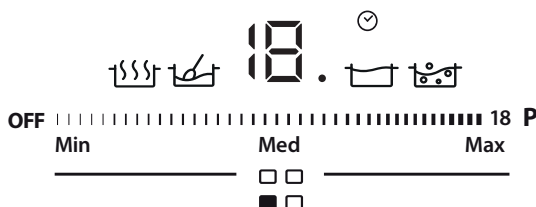
**W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU**



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

**OPIS PRODUKTU**

1. Płyta
2. Panel sterowania

**PANEL STEROWANIA****Przykład strefy grzewczej**

1. Identyfikacja pola grzewczego
2. Przycisk wyłączenia pola grzewczego
3. Wybrany poziom mocy
4. Kontrolka – funkcja aktywna
5. Wskaźnik minutnika
6. Przycisk szybkiego rozgrzewania

7. Wskaźnik funkcji specjalnych
8. Przycisk włącz/wyłącz
9. Wskaźnik czasu/funkcji
10. Przycisk 6<sup>th</sup> Sense (funkcje specjalne)
11. Przycisk OK/blokada przycisków - 3 sekundy
12. Ekran dotykowy z suwakiem

13. Przycisk Strefa Elastyczna pionowa
14. Przyciski wstępnego wyboru i regulacji
15. Przycisk Pauza
16. Przycisk Strefy Flexi Full
17. Minutnik



Ponad klawiaturą przesuwaną pojawi się odnośny poziom mocy. Każda strefa grzania oferuje różne poziomy mocy, od "1" (moc minimalna) do "18" (moc maksymalna).

Dzięki klawiaturze przesuwnej można również wybrać funkcję szybkiego grzania, oznaczoną literką "P" na wyświetlaczu.

#### Dezaktywacja strefy grzania:

Wybrać przycisk "OFF" znajdujący się na początku klawiatury przesuwnej. Jeśli strefa grzania jest jeszcze ciepła, na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego "H".



3 sec

#### BLOKADA PANELU STEROWANIA

By uniemożliwić przypadkowe włączenie płyty grzewczej, wcisnąć przez 3 sekundy przycisk OK/Blokada przycisków - 3 s.: sygnał dźwiękowy i kontrolka świetlna ponad symbolem oznaczać będą, że aktywacja się powiodła.

Panel sterowania jest zablokowany, z wyjątkiem funkcji wyłączenia.

By dezaktywować blokadę poleceń, powtórzyć procedurę aktywacji. Kontrolka świetlna się wyłączy, a płyta jest ponownie aktywna.



#### PAUZA

Funkcja Pauza wstrzymuje na około 10 sekund działanie płyty grzewczej. Podczas tej przerwy, można oczyścić powierzchnię w miejscu poleceń, nie zmieniając ustawień domyślnych. Po upływie tego czasu, płyta wznowi normalne działanie.

## FUNKCJE

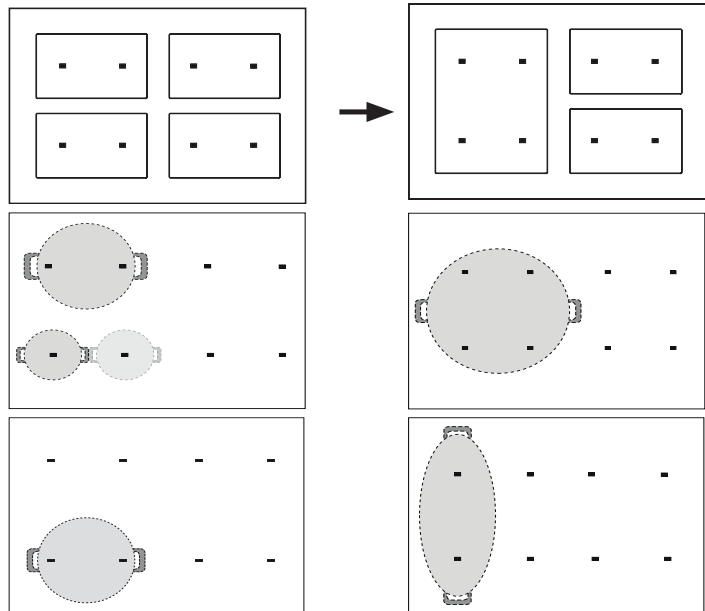
### STREFA ELASTYCZNA

Przycisk "Strefa elastyczna" umożliwia sterowanie dwiema strefami grzania jednocześnie. Można użyć niezależnie obu klawiatur przesuwnych, by sterować mocą. Użycie tej funkcji jest idealnym rozwiązaniem, by powiększyć strefę grzania i skorzystać z możliwości dowolnego umieszczenia garnków w wybranej strefie. Idealna również, by skorzystać z patelni owalnych, prostokątnych lub grillowych.



#### STREFA ELASTYCZNA PIONOWA

Umożliwia sterowanie dwiema strefami grzania po prawej lub po lewej jednocześnie.



#### Aktywacja Strefy Elastycznej:

1. Włączyć płytę grzewczą.
2. Wcisnąć przycisk odpowiadający rodzajowi pożądanej Strefy elastycznej (pionowa po lewej, pionowa po prawej). Dwie strefy zostaną połączone i na odnośnych wyświetlaczach pojawi się "0".
3. Na przesuwnej klawiaturze wybrać żądaną moc.

#### Dezaktywacja funkcji Strefy Elastycznej:

Wcisnąć przycisk aktywacji Strefy Elastycznej: strefy grzania powracają do pojedynczej pracy.

Funkcja Strefa Elastyczna dezaktywowana jest również wraz z wyłączeniem płyty po zakończeniu gotowania.



#### MINUTNIK

Timer może być wykorzystywany do ustawienia czasu gotowania, tj. maksymalnie 99 minut.

Można ustawić timer dla każdej strefy, powtarzając tę samą procedurę. Timer pokazuje zawsze czas ustawiony dla wybranej strefy lub najkrótszy pozostały czas.

#### Aktywacja minutnika:

1. Aktywacja żądanej strefy grzania poprzez dotknięcie przesuwnej klawiatury w dowolnym punkcie.
2. Przyciskami "+" lub "-" ustawić żądany czas. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "00".

Po upływie ustawionego czasu, zabrzmi sygnał dźwiękowy i strefa grzania wyłączy się automatycznie.

#### Zmiana czasu minutnika:

1. Nacisnąć klawiaturę w strefie grzania, do której jest przypisana.
2. Przyciskami "+" lub "-" zmienić żądany czas.

#### Dezaktywacja minutnika:

Wcisnąć jednocześnie przyciski "+" i "-" aż do dezaktywacji.

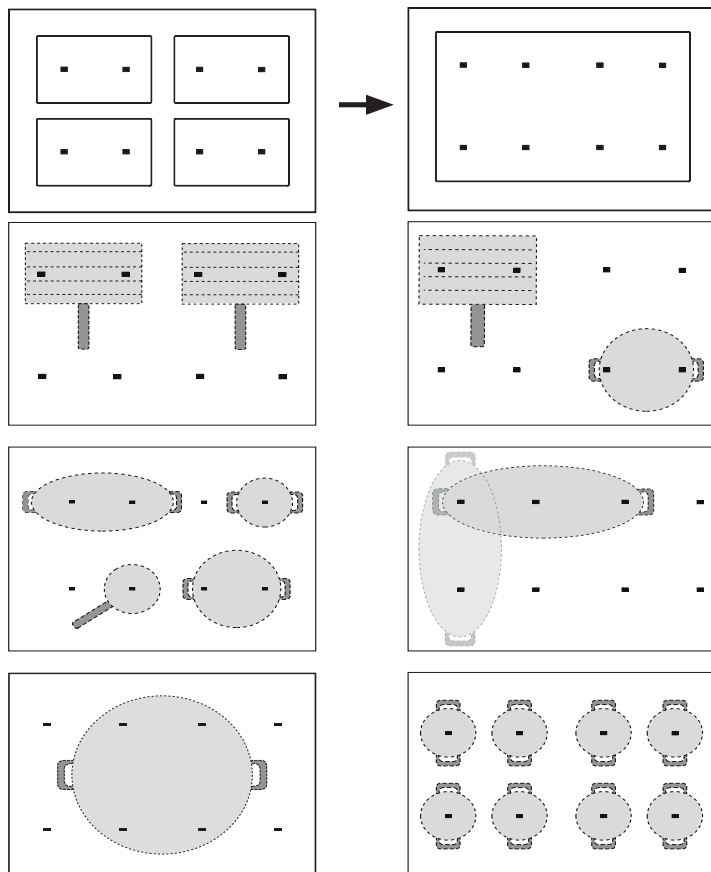
W celu uzyskania lepszych rezultatów, zaleca się przykrycie zawsze co najmniej jednego lub kilku punktów na powierzchni szkła lub wewnątrz Strefy Elastycznej.



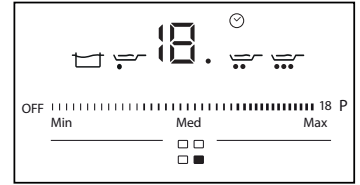
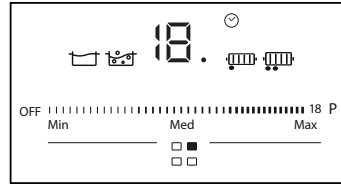
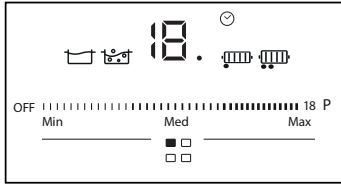
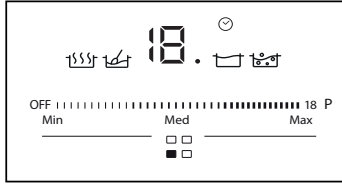
#### STREFA FLEXI FULL

Wybierając przycisk Strefa Flexi Full, można sterować całą powierzchnią płyty jedną mocą.

Można użyć dowolnej klawiatury przesuwnej, by sterować mocą. Użycie tej funkcji jest idealnym rozwiązaniem, by powiększyć strefę grzania i skorzystać z możliwości dowolnego umieszczenia garnków w wybranej strefie. Idealna również, by skorzystać z patelni o dużych wymiarach, owalnych, prostokątnych lub grillowych. Przykrywając całą aktywny obszar, można osiągnąć maksymalną dostępną moc.



## FUNKCJE SPECJALNE



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

Przycisk 6<sup>th</sup> Sense umożliwia aktywację funkcji specjalnych.

1. Umieścić garnek, włączyć płytę i wybrać żądaną strefę grzania, dotykając przesuwnę klawiatury.
2. Wcisnąć przycisk "6<sup>th</sup> Sense". Na wyświetlaczu strefy grzania pojawi się "A" (automatycznie).
3. Włączy się wskaźnik pierwszej funkcji specjalnej dostępnej w wybranej strefie grzania.
4. Wybrać pożądaną funkcję specjalną, wciskając ponownie przycisk "6<sup>th</sup> Sense".
5. Funkcja aktywuje się po potwierdzeniu przyciskiem

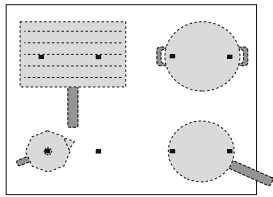
Każda z funkcji specjalnych, po aktywacji, oferuje możliwość ustawienia optymalnego poziomu gotowania, dzięki możliwości wyboru ustawień wstępnych i dostosowania (MIN-MED-MAX).



Funkcja podpowiada automatycznie poziom średni.

Podczas użytkowania, w razie potrzeby, można przenieść się na wyższy/nizszy poziom w zależności od tego, jaki jest postęp gotowania, w celu optymalizacji czasu i warunków (np. poziom wrzenia wody).

**WAŻNE:** Ustawić akcesoria w sposób pokazany na poniższym rysunku, wskazującym wyśrodkowanie danego przedmiotu względem punktów umieszczonych na powierzchni szkła (pokazane rozmieszczenie jest przykładowe, akcesoria mogą być używane również w innych strefach grzania).



### PODRZYSZYWANIE CIEPŁA

Funkcja umożliwia utrzymanie potrawy w temperaturze idealnej do długiego gotowania i powolnego odparowywania płynów, dzięki czemu nie ma ryzyka przypalenia dania.

Jest to funkcja idealna, ponieważ nie uszkadza potrawy i nie powoduje jej przywierania do dna.

Jakość i rodzaj garnka mogą mieć wpływ na wynik i czas gotowania.



### GOTOWANIE POWOLNE

Specjalna funkcja umożliwiająca doprowadzenie potrawy do temperatury idealnej do długiego gotowania i gotowania, dzięki czemu nie ma ryzyka przypalenia dania.

Jest to funkcja idealna, ponieważ nie uszkadza potrawy i nie powoduje jej przywierania do dna.

Jakość i rodzaj garnka, podobnie jak jego ustawienie, mogą mieć wpływ na wynik i czas gotowania (należy zawsze wyśrodkować garnek w aktywowanej strefie grzania).



### DOPROWADZANIE DO WRZENIA\*

Funkcja umożliwia szybkie podgrzanie wody. Sygnał dźwiękowy i wzrokowy daje znać, gdy woda się zagotuje. W garnku musi znajdować się co najmniej pół litra wody, by aktywować doprowadzenie do wrzenia. Dopiero po sygnale dźwiękowym można, w razie potrzeby, dodać sól.

System utrzymuje wodę w kontrolowanym wrzeniu, dzięki czemu woda nie kipi, ani nie powstają straty energii.

Podczas trwania tej funkcji, sygnał dźwiękowy ostrzega o pustym garnku lub wyparowaniu wody.

### SMAŻENIE NA PATELNI\*



Funkcja idealna, by wstępnie podgrzać garnek pusty lub z niewielką ilością tłuszczu. Uzyskiwana temperatura nadaje się idealnie do gotowania dań o grubości powyżej 2-3 cm i które muszą gotować się dłużej lub z dodatkami masła, bądz śmalcu.



Funkcja idealna, by wstępnie podgrzać garnek pusty lub z niewielką ilością tłuszczu. Uzyskiwana temperatura nadaje się idealnie do gotowania dań o grubości poniżej 3 cm i które muszą gotować się krótko.



Funkcja idealna, by wstępnie podgrzać garnek z niewielką ilością tłuszczu (olej) o maksymalnej wysokości 1 cm.

We wszystkich trzech przypadkach, po zakończeniu etapu rozgrzewania garnka lub oleju, przycisk zaświeci się i pojawi się sygnał dźwiękowy. Płyta stabilizuje wówczas uzyskaną temperaturę i utrzymuje ją na stałym poziomie.

Wcisnąć przycisk potwierdzamy nasz zamiar umieszczenia gotowanego jedzenia w garnku, a specjalna funkcja przechodzi do etapu gotowania.

Zaleca się przygotowanie żywności podczas etapu rozgrzewania i umieszczenie jej w garnku niezwłocznie po potwierdzeniu.

Optymalne warunki są wtedy, gdy użycie funkcji następuje, kiedy garnek i tłuszcz są w temperaturze pokojowej.



### ROZPUSZCZANIE

Funkcja umożliwiająca doprowadzenie potrawy do temperatury idealnej do rozpuszczenia i utrzymanie jej bez ryzyka przypalenia.

Jest to funkcja idealna, ponieważ nie uszkadza potraw delikatnych, np. czekolady i nie powoduje ich przywierania do dna.

### GRILL\*



Funkcja idealna do grillowania. Można wybrać spośród dwóch rodzajów funkcji grill (1 kropka lub 2 kropki), w zależności od żądanego stopnia ugotowania.

Jeśli przygotowana potrawa ma większą grubość (>1 cm), zaleca się skorzystanie z grillowania lżejszego (1 kropka), które gotuje dłużej.

Jeśli przygotowana potrawa jest cieńsza lub chce się uzyskać mocniejsze przypieczenie, zaleca się skorzystanie z grillowania z 2 kropkami.

Po osiągnięciu temperatury idealnej do nałożenia potrawy, przycisk zaświeci się i pojawi się sygnał dźwiękowy. Płyta stabilizuje wówczas uzyskaną temperaturę i utrzymuje ją na stałym poziomie.

Wcisnąć przycisk potwierdzamy nasz zamiar umieszczenia gotowanego jedzenia w garnku, a specjalna funkcja przechodzi do etapu gotowania.

Zaleca się przygotowanie żywności podczas etapu rozgrzewania i umieszczenie jej w garnku niezwłocznie po potwierdzeniu.

\***Uwaga: Przy korzystaniu z tych funkcji, zalecane jest użycie przeznaczonych do tego naczyń:**

- do doprowadzania do wrzenia: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- do smażenia na patelni: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- do grillowania: **WMF SKU: 05.7650.4291**

## WSKAŹNIKI

### **H** CIEPŁO RESZTKOWE

Jeśli wyświetlacz pokazuje „H”, oznacza to, że strefa grzania jest jeszcze ciepła. Kiedy strefa grzania ostygnie, wyświetlacz zgaśnie.

### **U U** NIEWŁAŚCIWY GARNEK LUB JEGO BRAK

Jeśli garnek jest niewłaściwy do gotowania indukcyjnego, nie jest prawidłowo ustawiony lub nie ma prawidłowych wymiarów do wybranej strefy grzania,

na wyświetlaczu pojawiać się będą symbole **U U**. Jeśli w ciągu 30 sekund od wyboru nie zostanie wykryty żaden garnek, strefa grzania wyłączy się.



### MINUTNIK

Ten wskaźnik oznacza, że ustawiony został minutnik dla strefy grzania.

## TABELA GOTOWANIA

POZIOM MOCY		TYP GOTOWANIA	ZALECANE UŻYCIE Często przygotowywane lub zwyczajowe potrawy
Maksymalna moc	P	Szybkie podgrzewanie	Doskonały do szybkiego podgrzewania potraw lub gotowania wody i innych płynów.
	14 - 18	Smażenie, gotowanie	Doskonały do przyrumieniania, podgotowywania, smażenia produktów głęboko zamrożonych, szybkiego doprowadzania płynów do wrzenia.
		Przyrumienianie, smażenie w małej ilości tłuszczu, gotowanie, grillowanie	Doskonały do smażenia w małej ilości tłuszczu, podtrzymywania wrzenia, gotowania i grillowania
	10 - 14	Przyrumienianie, gotowanie, duszenie, smażenie w małej ilości tłuszczu, grillowanie	Doskonały do smażenia w małej ilości tłuszczu, podtrzymywania delikatnego wrzenia, gotowania, grillowania i wstępnego podgrzewania naczyń.
		Gotowanie, duszenie, smażenie w małej ilości tłuszczu, grillowanie, gotowanie kremowych potraw	Doskonały do duszenia, podtrzymywania delikatnego wrzenia, gotowania i grillowania (przez dłuższy czas).
	5 - 9	Gotowanie i gotowanie na wolnym ogniu, zagęszczanie, gotowanie kremowych potraw	Doskonały do przepisów wymagających długiego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem) i do zagęszczania potraw z makaronu. Idealny do potraw wymagających długiego gotowania (ilość poniżej 1 litra: ryż, sosy, pieczenie, ryby) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem).
		1 - 4	Roztapianie, rozmrażanie
Utrzymywanie potraw w ciepłe, gotowanie kremowego risotto	Doskonały do utrzymywania temperatury niewielkich porcji świeżo przygotowanego jedzenia lub utrzymywania temperatury talerzy, na których będą podawane dania, a także do gotowania kremowego risotto.		
Zerowy poziom mocy	Wyłącz	-	Płyta w trybie czuwania lub wyłączona (możliwa obecność ciepła resztkowego, pozostałego po zakończeniu gotowania, o czym informuje symbol „H”).



# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



## OSTRZEŻENIE

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

## Ważne:

- Nie używać gąbek ściernych ani myjek, gdyż mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Po każdym użyciu należy oczyścić płytę (gdy jest zimna), aby usunąć osady i plamy powstałe od resztek żywności.
- Cukier oraz potrawy o wysokiej zawartości cukru niszczą płytę i należy je niezwłocznie usuwać z jej powierzchni.
- Sól, cukier i piasek mogą rysować szklaną powierzchnię.
- Należy używać miękkiej ściereczki, chłonnych ręczników kuchennych lub specjalnego przyrządu do czyszczenia płyty (postępować zgodnie z instrukcją producenta).
- Płyny rozlane na pola grzewczych mogą powodować przesuwanie się lub wibrowanie naczyń do gotowania.
- Po wyczyszczeniu płyty należy ją dokładnie osuszyć.

Jeśli na szkłe widnieje logo iXelium™, płyta posiada unikalne wykończenie Whirlpool w technologii iXelium™, które zapewnia idealne efekty czyszczenia oraz sprawia, że powierzchnia płyty pozostaje dłużej błyszcząca.

## Przy czyszczeniu płyt z powłoką iXelium™ należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- Używać miękkiej ściereczki (najlepiej z mikrofibry) nawilżonej wodą lub płynem do czyszczenia.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy pozostawić mokrą ściereczkę na powierzchni płyty na kilka minut.

## USUWANIE USTEREK

- Sprawdzić, czy nie ma przerw w dostawie energii elektrycznej.
- Jeśli po użyciu płyty grzewczej, nie jest możliwe jej wyłączenie, odłączyć ją od zasilania.
- Jeśli płyta grzewcza jest włączona a na wyświetlaczu pojawiają się kody alfanumeryczne, sprawdzić poniższą tabelę, by uzyskać instrukcje działania.

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

Kod błędu	Opis	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
C81, C82	Panel sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokich temperatur.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.	Począć, aż płyta ostygnie przed ponownym użyciem.
F02, F04	Napięcie przyłącza jest nieprawidłowe.	Czujnik wykrywa rozbieżność pomiędzy napięciem urządzenia oraz napięciem zasilania sieciowego.	Odłączyć płytę od zasilania sieciowego i sprawdzić połączenie elektryczne.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Odłączyć płytę od zasilania elektrycznego. Zaczekać kilka sekund, a następnie podłączyć płytę do zasilania elektrycznego. Jeśli problem występuje nadal, skontaktować się z lokalnym autoryzowanym serwisem i podać kod błędu pojawiający się na wyświetlaczu.		

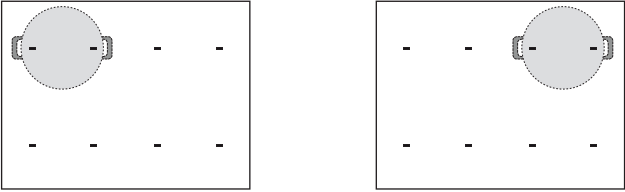
## ODGŁOSY PRACY URZĄDZENIA

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

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

## SPRAWDZONE DZIAŁANIE

Poniżej znajduje się tabela stworzona w celu ułatwienia korzystania z naszych produktów.

Sprawdzone działanie	Sprawdzone pozycje działania
Dystrybucja ciepła, „Naleśniki” test według EN 60350-2 §7.3	
Moc nagrzewania, „Frytki” test według EN 60350-2 §7.4	
Roztapianie i podtrzymywanie ciepła, „Czekolada”	
Gotowanie na wolnym ogniu, „Pudding ryżowy”	

EKOLOGICZNE PROJEKTOWANIE: Test przeprowadzono zgodnie z regulacjami, łącząc wszystkie pola grzejne na płycie w jedno lub aktywując funkcję GOTUJ NA CAŁEJ POWIERZCHNI.

## SERWIS TECHNICZNY

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z SERWISEM NALEŻY:

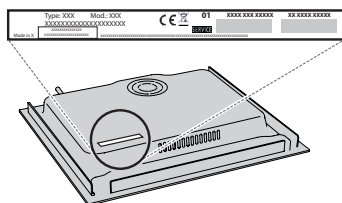
1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu, zgodnie z zaleceniami opisanymi w paragrafie **USUWANIE USTEREK**.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

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

Aby otrzymać pomoc, należy zadzwonić pod numer znajdujący się w karcie gwarancyjnej lub postępować zgodnie z instrukcjami zamieszczonymi na stronie [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Kontaktując się z naszym serwisem posprzedażnym, należy zawsze podać:

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



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



Mod. **xxx xxx**

Ind.C. **xxxx xxxx xxxx**

SN: **xxxx xxxx xxxx**

Prod.N. **xxxx xxxx xxxx**

- dokładny adres;
- numer telefonu.

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

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

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





## TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE

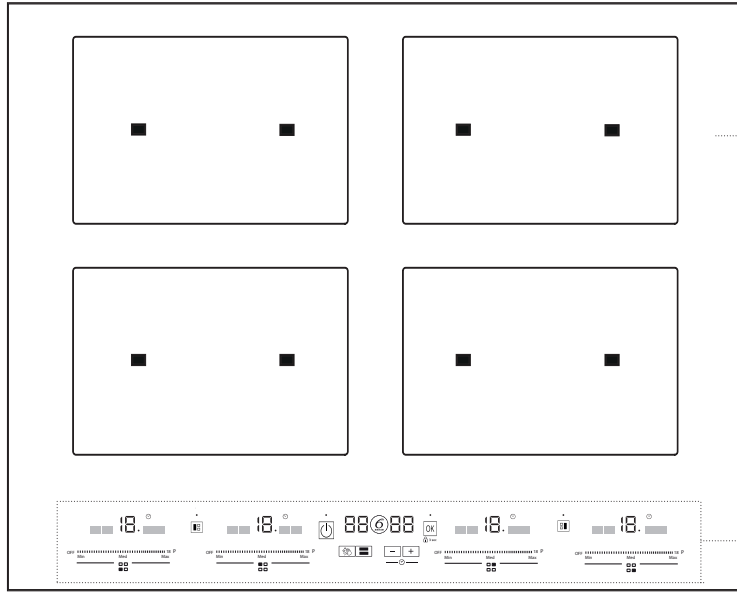
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade aadressil  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).



Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi  
 ohutusjuhend.

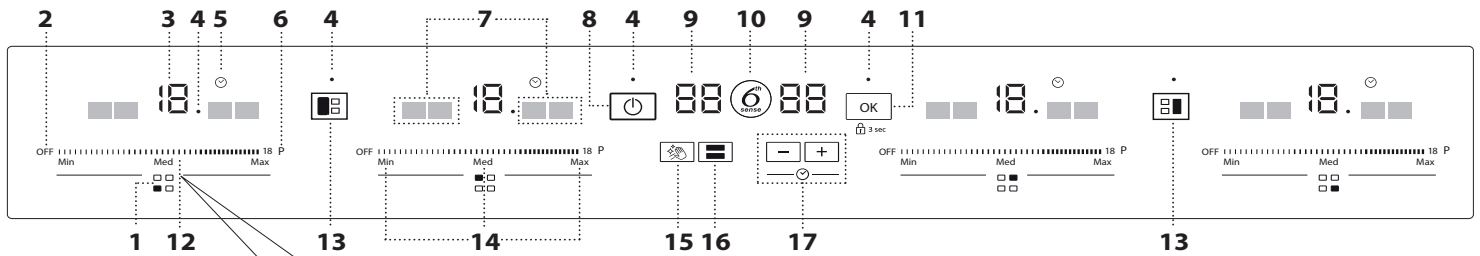
TÄPSEMA TEABE SAAMISEKS  
SKANNIGE OMA SEADME QR-  
KOOD

## TOOTE KIRJELDUS

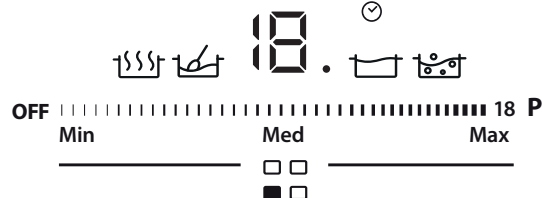


1. Pliidiplaat
2. Juhtpaneel

## JUHTPANEEL



## Küpsetamistsooni näide



1. Keeduala tuvastamine
2. Keeduala väljalülitusnupp
3. Küpsetustase valitud
4. Indikaatortuli – funktsioon aktiivne
5. Taimer näidik
6. Kiire ülessoojendamise nupp

7. Erifunktsioonide näidikud
8. Sisse-väljalülitusnupp
9. Kellaeg/funktsioonide näidik
10. Nupp 6<sup>th</sup> Sense (erifunktsioonid)
11. OK/Klahvilukustusnupp – 3 sekundit
12. Puutekraan

13. Vertikaalse paindliku ala nupp
14. Eelseadistused ja reguleerimisnupud
15. Nupp Peata
16. Flex Full ala nupp
17. Taimer



OK

3 sec

**JUHTPANEELI LUKK**

Pliidiplaadi kogemata sisselülitamise ennetamiseks vajutage ja hoidke all OK/ lukustusnuppu kolm sekundit. Kostub helisignaali ja sümboli kohal olev tuli süttib, mis näitab, et pliidiplaat on lukus.

Juhtpaneel on lukustatud; ainsana toimib väljalülitamise funktsioon.

Juhtluku väljalülitamiseks korraldage aktiveerimisprotsessi. Tuli kustub ja pliidiplaadi juhtnupud on taas aktiivsed.

**PAUS**

Pausi funktsiooniga peatatakse pliidiplaadi toimimine umbes 10 sekundiks. Selle aja jooksul on võimalik puhastada juhtnuppude ümbrusest ilma eelseadistusi muutmata. 10 sekundi möödudes naaseb pliidiplaat tavarežiimi.

**TAIMER**

Taimeri abil saab määrata toidu valmistamise maksimaalse aja 99 minutit.

Taimeri seadistusi saab kasutada kõigi keedualade kohta, järgides sama protseduuri.

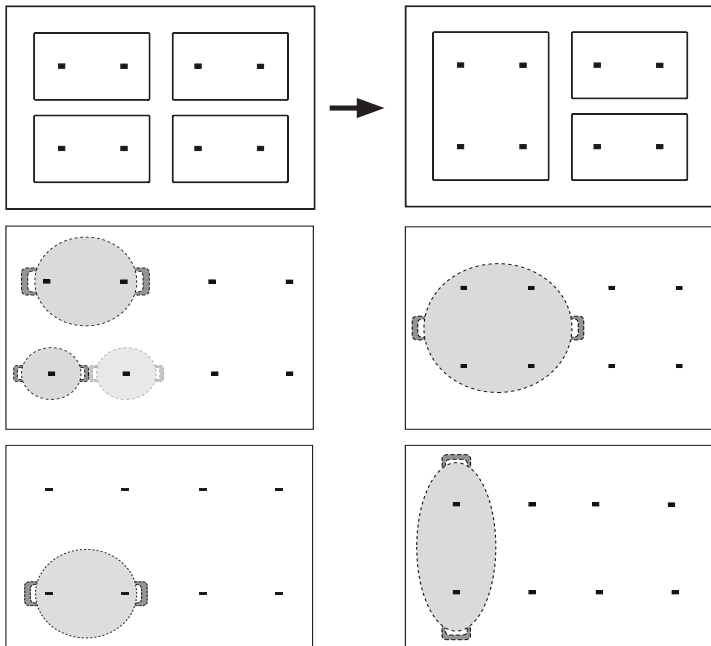
Taimer näitab alati aega, mis on alale valitud või lühimat järelejäänud aega.

**FUNKTSIOONID****PAINDLIK ALA**

Valige paindliku ala juhtnupp, et üheaegselt kahte keeduala kontrollida. Võimsuse juhtimiseks on võimalik samal ajal kasutada mõlemat liugurjuhti. See funktsioon sobib ideaalselt keeduala suurendamiseks, et keedunõu valitud alasse mahutada. Sobib ideaalselt ovaalsete ja kandiliste pannide või grillpannade kasutamiseks.

**VERTIKAALNE PAINDLIK ALA**

Seda saab kasutada vasakul ja paremal oleva kahe keeduala samal ajal kontrollimiseks.

**Paindliku ala funktsiooni sisselülitamiseks:**

1. Lülitage pliidiplaat sisse.
2. Vajutage paindliku ala juhtnuppu vastavalt sellele, milliseid alasid soovite kasutada (vertikaalselt vasakul, vertikaalselt paremal). Mõlemad alad ühendatakse ja kuvatakse näit 0.
3. Valige liuguri abil soovitud võimsustase.

**Paindliku ala funktsiooni väljalülitamiseks:**

vajutage parasjagu sees oleva paindliku ala juhtnuppu: keedualad naasevad individuaalrežiimi.

Paindliku ala funktsioon lülitub samuti välja, kui toiduvalmistamise lõppedes pliidiplaat välja lülitatakse.

Parima tulemuse saavutamiseks katke vähemalt üks klaaspinnale või paindlikule alale märgitud punktidest.

**Taimeri käivitamiseks:**

1. Lülitage soovitud keeduala sisse, vajutades suvalist kohta liuguril.
2. Soovitud aja määramiseks vajutage juhtnuppu "+" või "-". Kuvatakse näit "00". Kui määratud aeg saab täis, kõlab helisignaali ning keeduala lülitub automaatselt välja.

**Taimeri seadistuse muutmiseks:**

1. Vajutage keeduala liugurjuhile.
2. Soovitud aja muutmiseks vajutage juhtnuppu "+" või "-".

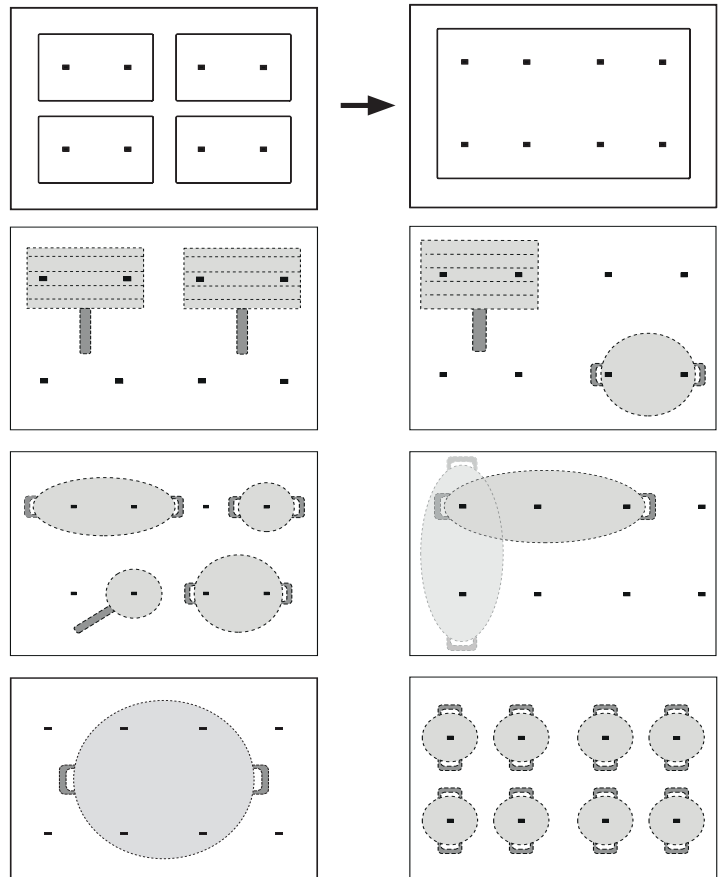
**Taimeri väljalülitamiseks:**

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

**ALA FLEXI FULL**

Kui valite ala Flexi Full, siis saate kontrollida kogu pliidi pinda ühel võimsustasemel. Võimsuse juhtimiseks võib kasutada ükskõik millist liugurit. See funktsioon sobib ideaalselt keeduala pikendamiseks, et keedunõu valitud alasse mahutada. Sobib suurepäraselt ovaalsete ja kandiliste pannide või grillpannade kasutamiseks.

Kogu ala katmisel kasutatakse saadaolev võimsus maksimaalselt ära.







## H JÄÄKKUUMUS

Kui näidikul kuvatakse H, on keeduala jätkuvalt kuum. Näidik kustub, kui keeduala on maha jahtunud.

## U U NÕU VALESTI PAIGUTATUD VÕI PUUDU

Kui nõu ei sobi induktsoonpliidil kasutamiseks või kui see on vales asendis või keeduala suhtes vale suurusega, siis kuvatakse järgmised sümbolid U U.

30 sekundit pärast valiku tegemist, kui panni ei tuvastata, siis lülitub keeduala välja.

## TAIMERI NÄIDIK

See näidik näitab, et keedualale on määratud taimer.

## KÜPSETUSTABEL

VÕIMSUSTASE		KÜPSETAMISE TÜÜP	SOOVITATAV KASUTUSVIIS
Max kuumaseadistus	P	Kiirkuumus	Näitab toiduvalmistamiskogemust ja -harjumusi Ideaalne toidu temperatuuri kiireks tõstmiseks, et (vesi) kiiresti keema läheks või et küpsetusvedelikke kiiresti kuumutada.
	14 - 18	Praadimine, keetmine	Ideaalne pruunistamiseks, küpsetamise alustamiseks, sügavkülmutatud toodete praadimiseks, vedelike kiireks kuumutamiseks.
		Pruunistamine, vähese rasvaga praadimine, keetmine, grillimine	Ideaalne vähese rasvaga praadimiseks, keemise hoidmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks.
	10 - 14	Pruunistamine, küpsetamine, vähese rasvaga praadimine, grillimine	Ideaalne vähese rasvaga praadimiseks, keemise hoidmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks või tarvikute eelkuumutamiseks.
		Pruunistamine, hautamine, vähese rasvaga praadimine, grillimine, küpsetamine kreemja konsistentsi saavutamiseks	Ideaalne hautamiseks, tasaseks keetmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks (pikemaajaliselt).
	5 - 9	Küpsetamine, tasane keetmine, paksendamine, kreemja konsistentsi saavutamiseks	Ideaalne aeglase toidu retseptide jaoks (riis, kastmed, praeliha, kala), küpsetamiseks koos vedelikega (nt vesi, vein, puljong, piim), pastatootudele koorekastme valmistamiseks. Ideaalne aeglase toidu retseptide jaoks (väiksemad kogused kui 1 liiter: riis, kastmed, praeliha, kala), küpsetamiseks koos vedelikega (nt vesi, vein, puljong, piim).
1 - 4	Ülessulatamine	Ideaalne või sulatamiseks, šokolaadi aeglaselt sulatamiseks, väiksemate koguste ülessulatamiseks.	
	Toidu soojas hoidmiseks, risotole koorekastme valmistamiseks	Ideaalne värskest valminud toidu hoidmiseks või toidu soojalt serveerimiseks ning risotole koorekastme valmistamiseks	
Nullvõimsus	Väljas	-	Pliit ooterežiimis või väljas (võimalik küpsetamisjärgne jääkkuumus, kuvatakse „H“).

## PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE



### HOIATUS!

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

### Tähtis:

- Ärge kasutage abrasiivseid švamme ega küürimispatju, kuna need võivad klaasi kahjustada.
- Puhastage pliidiplaat pärast iga kasutamist (kui pliidiplaat on jahe), et eemaldada kõik toidujäägid ja -plekid.
- Suhkur ja kõrge suhkrisaldusega tooted kahjustavad pliidiplaati ning need tuleb kohe eemaldada.
- Sool, suhkur ja liiv võivad kriimustada klaaspinda.
- Kasutage pehmet lappi, imavat köögipaberit või spetsiaalset pliidiplaadi puhastajat (järgige tootja juhiseid).
- Keedualale vedeliku sattumisel võivad keedunõud liikuma või vibreerima hakata.
- Pärast plaadipliidi puhastamist kuivatage see põhjalikult.

Kui klaasil on iXelium™-i logo, siis tähendab see, et pliidiplaati on töödeldud iXelium™-tehnoloogiaga: see on Whirlpooli eksklusiivne viimistlus, mis tagab täiusliku puhastamise ning hoiab pliidi kauem säravana.

### iXelium™-pliitide puhastamisel järgige neid soovitusi:

- Kasutage pehmet lappi (parim on mikrokiud) koos vee või tavalise klaasipuhastusvahendiga.
- Parima tulemuse saavutamiseks jätke niiske lapp mõneks minutiks klaasist plaadi pinnale.

## RIKKEOTSING

- Kontrollige, et voolutoide ei oleks välja lülitatud.
  - Kui pliidiplaati ei ole pärast kasutamist võimalik välja lülitada, lahutage seade vooluvõrgust.
  - Kui pliidiplaadi sisselülitamisel kuvatakse näidikul tähtarkoodid, siis vaadake järgmises tabelis olevaid juhiseid.
- Pange tähele! Vee olemasolu, pottidest pliidiile sattunud vedelik või nupule toetuvad esemed võivad juhtpaneeli luku juhuslikult kas sisse või välja lülitada.

Veakood	Kirjeldus	Võimalikud põhjused	Lahendus
C81, C82	Juhtpaneel lülitub liiga kõrge temperatuuri tõttu välja.	Elektrooniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge.	Lasta pliidiplaadil maha jahtuda, enne kui seda uuesti kasutada asuda.
F02, F04	Vale ühenduspinge.	Andur tuvastab erinevuse seadme ja elektrivõrgu pingete vahel.	Tõmmata pistik seinakontaktist välja ja kontrollida elektriühendust.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Tõmmata pistik seinakontaktist välja. Oodata natuke ja siis ühendada seade uuesti elektrivõrku. Probleemi püsimisel võtta ühendust teeninduskeskusega ja teatada näidikul kuvatav veakood.		

## TÖÖTAMISEL TEKKIVAD HÄÄLED

Induksioonpliiit võib tavakasutamisel vilisevat või pragisevat häält teha. Selliseid häáli põhjustavad tegelikult keedunõud ning need on seotud nõu põhja omadustega (näiteks võib põhja koosneda mitmest erinevast kihist või olla ebatasane).

Hääled erinevad sõltuvalt kasutatavatest keedunõudest ning neis oleva toidu kogusest, kuid ei viita riketele.

## TÕENDATUD KÜPSETAMINE

Allpool olev tabel on mõeldud spetsiaalselt selleks, et kontrolliorganid saaksid meie tooteid kasutada.

Tõendatud küpsetamine	Tõendatud küpsetamisasendid
Kuumuse jaotumine, pannkoogid, katse vastavalt standardile EN 60350-2, jagu 7.3	
Termojõudlus, friikartulid, katse vastavalt standardile EN 60350-2, jagu 7.4	
Ülessulatamine ja soojashoid, šokolaad	
Tasasel tulel keetmine, riisipuding	

ÖKOMÄRGIS: katse viidi läbi vastavalt eeskirjadele, valides kõik pliidiplaadi küpsetustsoonid selliselt, et moodustus üks tsoon, või kasutades funktsiooni Flexifull.

Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade aadressil [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### ENNE MÜÜGIJÄRGSESSE TEENINDUSSE HELISTAMIST:

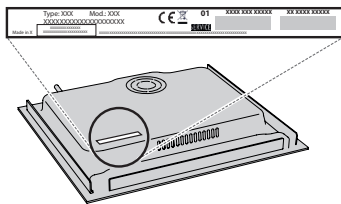
1. Proovige probleemi ise **VEAOTSINGU JUHENDIS** olevate näpunäidete abil lahendada.
2. Lülitage seade välja ja uuesti sisse, et näha, kas probleem on kõrvaldatud.

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

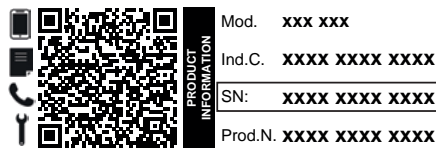
Abi saamiseks helistage garantiijuhendis toodud numbril või järgige juhiseid veebilehelt [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

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

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



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



- teie täielik aadress;
- teie telefoninumber.

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

### Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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





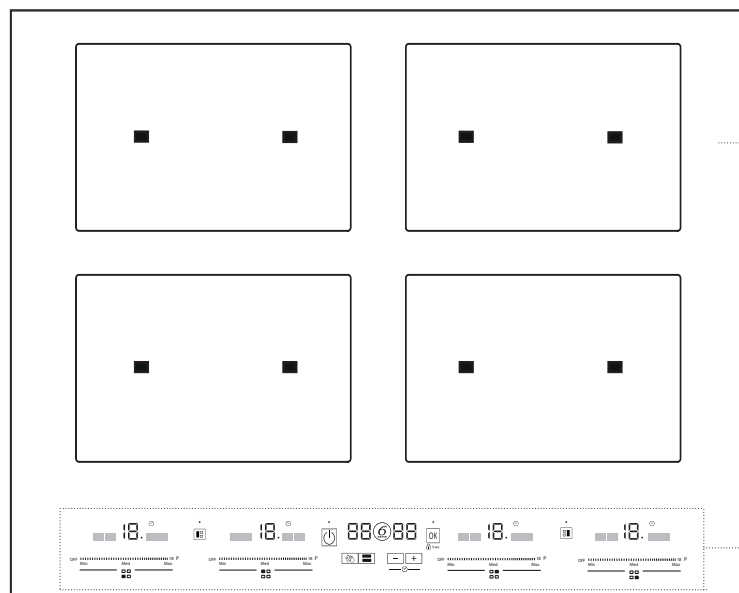
**DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE WHIRLPOOL GAMINĮ**  
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

**JEIGU REIKIA DAUGIAU  
INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE  
QR KODĄ NAUDODAMIESI SAVO  
PRIETAISŲ**



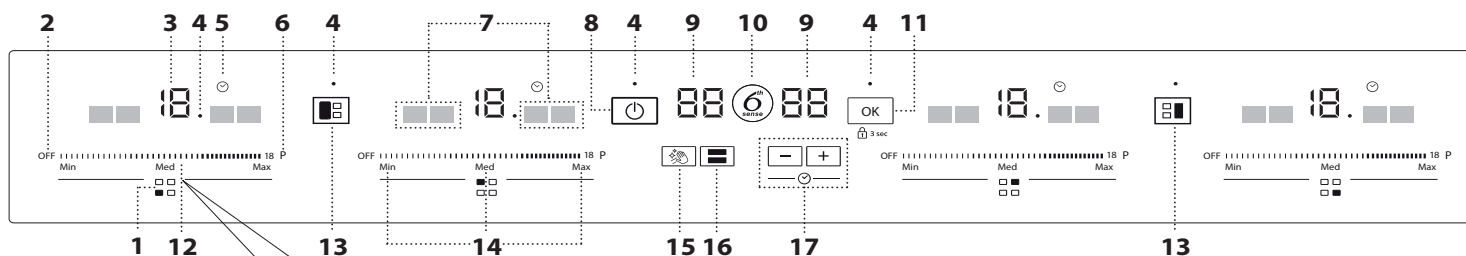
**Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.**

## GAMINIO APRAŠYMAS

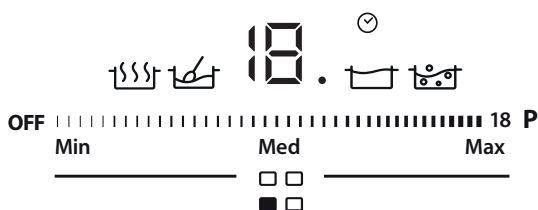


1. Kaitlentė
2. Valdymo skydelis

## VALDYMO SKYDELIS



### Kaitvietės pavyzdys



1. Kaitvietės identifikavimas
2. Kaitvietės išjungimo mygtukas
3. Pasirinktas ruošimo lygis
4. Indikatoriaus lemputė: funkcija aktyvi
5. Laikmačio indikatorius
6. Spartaus įkaitinimo mygtukas

7. Specialiųjų funkcijų indikatoriai
8. Įjungimo/išjungimo mygtukas
9. Laikas/funkcijos indikatorius
10. 6<sup>th</sup> Sense mygtukas (specialiosios funkcijos)
11. Gerai/klavišo užrakinimo mygtukas: 3 sek.
12. Jutiklinis ekranas

13. Vertikaliosios lanksčios zonos mygtukas
14. Iš anksto nustatyti duomenys ir reguliavimo mygtukai
15. Pristabdymo mygtukas
16. Flexi Full mygtukas
17. Laikmatis





3 sec

**VALDYMO PULTO UŽRAKTAS**

Kad kaitlentė nebūtų netyčia įjungta, paspauskite ir 3 sek. palaikykite OK/ valdiklio užrakto 3 sek. valdiklį. Pasigirs garsinis signalas ir virš simbolio užsidegs lemputė, reiškianti, kad užraktas įjungtas.

Valdymo skydelis užrakintas, išskyrus išjungimo funkciją.

Norėdami išjungti valdymo skydelio užraktą, pakartokite įjungimo veiksmus. Lemputė išsijungs, o kaitlentė ir vėl veiks.

**PRISTABDYMAS**

Pristabdymo funkcija katlentę išjungia maždaug 10 sek. Tuo metu galima nuvalyti paviršius aplink valdiklius, nepakeičiant nustatymų. Praėjus šiam laikui, kaitlentė ir vėl veikia įprastai.

**LAIKMATIS**

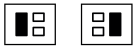
Laikmatį galima naudoti daugiausiai 99 minučių ruošimo trukmei nustatyti.

Laikmatį galima nustatyti kiekvienai kaitvietei atskirai, atlikus nurodytus veiksmus. Laikmatis visada rodo nustatytą pasirinktos vietos laiką arba trumpiausią likusį laiką.

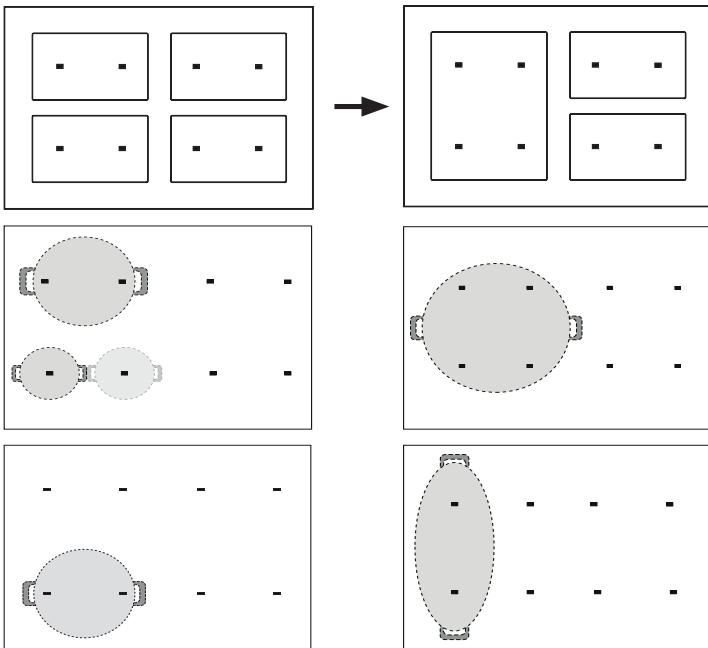
**FUNKCIJOS****LANKSTI ZONA**

Lanksčios zonos valdikliu vienu metu sureguliuokite dvi kaitvietes. Vienu metu galią galima reguliuoti abiem slankikliais.

Ši funkcija leidžia padidinti kaitvietės plotą ir maisto ruošimo indą padėti pasirinktoje vietoje. Puikiai tinka apvalioms, stačiakampėms keptuvėms ar kepsninėms.

**VERTIKALIOJI LANKSTI ZONA**

Ši funkcija leidžia vienu metu valdyti kairėje ir dešinėje esančias kaitvietes.

**Kad įjungtumėte lanksčios zonos funkciją:**

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Paspauskite naudojamos lanksčios zonos (vertikaliai kairėje, vertikaliai dešinėje) valdiklį. Įsijungs abi kaitvietės ir ekrane bus rodoma "0".
3. Slankikliu pasirinkite reikiamą galios lygį.

**Kad išjungtumėte lanksčios zonos funkciją:**

Paspauskite lanksčios zonos valdiklį; kaitvietės vėl ims veikti kiekviena atskirai. Lanksčios zonos funkcija taip pat išsijungia kaitvietę išjungus ir baigus ruošti maistą.

Kad rezultatai būtų geriausi, visada uždenkite bent vieną ar daugiau ant stiklo pažymėtų taškų arba likite lanksčioje zonoje.

**Kad įjungtumėte laikmatį:**

1. Paspaudę bet kurią slankiklio dalį įjunkite norimą kaitvietę.
2. Paspauskite "+" arba "-" valdiklius, kad nustatytumėte norimą laiką. Ekrane bus rodoma "00".

Praėjus nustatytam laikui pasigirsta garsinis signalas ir kaitvietė išsijungia automatiškai.

**Kad pakeistumėte laikmačio nustatymus:**

1. Paspauskite kaitvietės slankiklio valdiklį.
2. Paspauskite "+" arba "-" valdiklius, kad pakeistumėte laiką.

**Kad laikmatį išjungtumėte:**

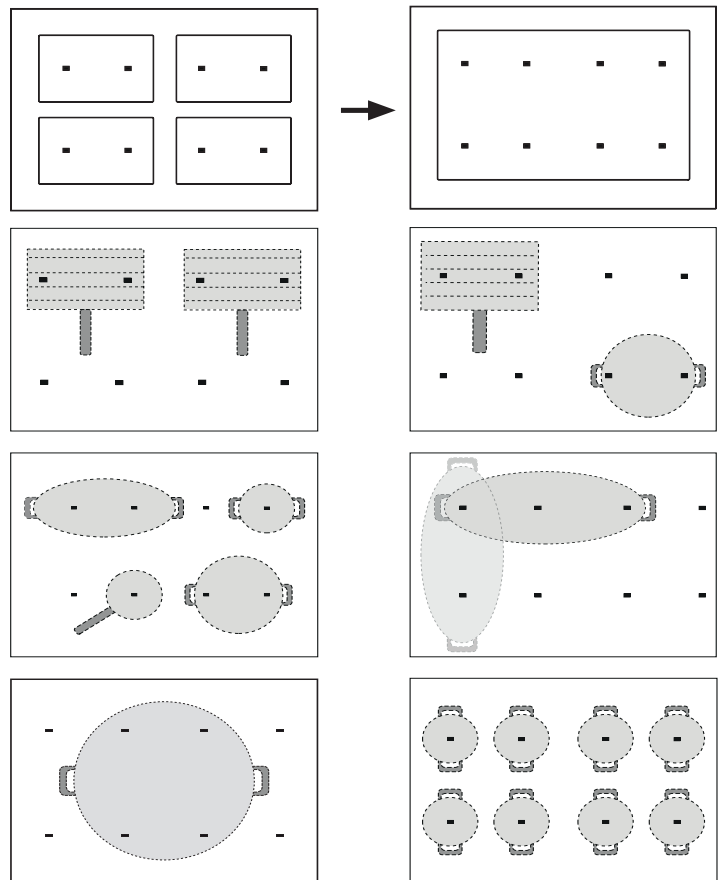
Paspauskite "+" ir "-" valdiklius, kad laikmatis išsijungtų.

**"FLEXI FULL" ZONA**

Pasirinkę "Flexi Full" zoną, galite valdyti visą kaitlentės paviršių ir nustatyti vieną galios lygį.

Galiai nustatyti naudoti galima bet kurį iš slankiklių. Ši funkcija leidžia padidinti kaitvietės plotą ir keptuves dėti bet kurioje visos kaitlentės ploto vietoje. Taip pat puikiai tinka didelėms, apvalioms, stačiakampėms keptuvėms ar kepsninėms.

Didžiausia galia pasiekiama uždengus visą suaktyvintą plotą.







## INDIKATORIAI

## H LIKUTINĖ ŠILUMA

Jei ekrane rodoma raidė "H", vadinasi, kaitvietė vis dar yra karšta. Kaitvietei atvėsus, ekranas išsijungia.

Praėjus 30 sek. nuo pasirinkimo ir neaptikus uždėtos keptuvės, atitinkama kaitvietė išsijungs.



## LAIKMAČIO INDIKATORIUS

Šis indikatorius rodo, kad nustatytas kaitvietės laikmatis.

## PUODAS NETINKAMAI PASTATYTAS ARBA NEUŽDĖTAS

Jei keptuvė indukciniai kaitlentei netinka, jei ji netinkamai uždėta arba yra kaitvietei netinkamo dydžio, ekrane bus rodomi šie simboliai .

## KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

GALIOS LYGIS		GAMINIMO TIPAS	REKOMENDUOJAMAS NAUDOJIMAS Ruošimo patirtis ir įgūdžiai
Didžiausio karščio nustatymas	P	Greitas įkaitinimas	Puikiai tinka greitai padidinti maisto temperatūrą, greitai užvirinti (vandenį) ar greitai pakaitinti skysčius.
	14 - 18	Kepimas riebaluose, virimas	Puikiai tinka skrudinimui, kepimo pradžioje, užšaldytiems produktams kepti, greitai skysčiams užvirinti.
		Skrudinimas, sautéing, virinimas kepinimas	Puikiai tinka sautéing, smarkiam virimui palaikyti, kepinimui ir kepinimui.
	10 - 14	Skrudinimas, virimas, troškinimas, sautéing, kepinimas	Puikiai tinka sautéing, švelniam virimui palaikyti, kepinimui ir kepinimui bei priedams pakaitinti.
		Virimas, troškinimas, sautéing, kepinimas, kepinimas, virimas iki sutirštėjimo	Puikiai tinka troškinti, švelniam virimui palaikyti, kepinimui ir kepinimui (ilgesnį laiką).
	5 - 9	Virimas, virinimas, tirštinimas, kremo formavimas	Puikiai tinka lėtai ruošiamam maistui (ryžiams, padažams, mėsai, žuviai) su skysčiais (pvz., vandeniu, vynu, sultiniu, pienu) ir pastai sutirštinti.
			Puikiai tinka lėtai ruošiamam maistui (kai kiekis yra mažiau nei 1 litras: ryžiai, padažai, kepsniai, žuvis) su skysčiais (pvz., vandeniu, vynu, sultiniu, pienu).
1 - 4	Lydymas, atitirpdymas	Puikiai tinka sviestui, šokoladui lydyti bei nedideliems gabalėliams atitirpdyti.	
	Maisto išlaikymas šiltai, rizoto ruošimas	Puikiai tinka ką tik paruošto maisto ar patiekiamo maisto išlaikymui šiltai ir rizoto ruošimui	
Nulinė galia	Išjungti	-	Budėjimo režimu veikianti arba išjungta kaitlentė (gali būti įkaitusi nuo gaminimo; tą parodo H raidė).

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



### DĖMESIO

- Nenaudokite valymo garais įrangos.
- Prieš valydami įsitikinkite, kad kaitvietės išjungtos ir nerodomas likutinės šilumos indikatorius ("H").

### Svarbu.

- Nenaudokite šiurkščių kempinių arba šveistukų, nes jie gali pažeisti stiklą.
- Valykite kaitlentę po kiekvieno naudojimo (kai atvėsta), kad pašalintumėte maisto likučius ir dėmes.
- Cukrus arba maisto produktai, kurių sudėtyje yra daug cukraus, gali pakenkti kaitlentei, todėl juos reikia nedelsiant pašalinti.
- Druska, cukrus ir smėlis gali subraižyti stiklo paviršių.
- Naudokite minkštą šluostę, sugeriantį virtuvinį popierių arba specialų kaitlenčių valiklį (vadovaukitės gamintojo nurodymais).
- Ant kaitvietės išsiliejus skysčiui, puodai gali pajudėti arba imti vibruoti.
- Nuvalytą kaitlentę kruopščiai nusausinkite.

Jei ant stiklo yra iXelium™ logotipas, vadinasi, kaitlentė yra apdorota taikant iXelium™ technologiją. Tai išskirtinė Whirlpool danga, užtikrinanti puikius valymo rezultatus ir ilgesnį kaitlentės paviršiaus spindesį.

### Valydami iXelium™ kaitlentes, laikykitės šių rekomendacijų:

- Naudokite minkštą šluostę (geriausia mikropluošto), sudrėkintą vandeniu ar stiklui valyti skirtu valikliu.
- Geriausiams rezultatams užtikrinti, drėgną šluostę kelioms minutėms palikite ant stiklinio kaitlentės paviršiaus.

## TRIKČIŲ ŠALINIMAS

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

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

Klaidos kodas	Aprašymas	Galimos priežastys	Priemonės
C81, C82	Valdymo skydelis išsijungia dėl pernelyg aukštos temperatūros.	Per aukšta vidinė elektroninių dalių temperatūra.	Prieš vėl naudodami palaukite, kol kaitlentė atvės.
F02, F04	Netinkama tinklo įtampa.	Jutklis aptinka neatitikimų tarp prietaiso ir tinklo įtampų.	Išjunkite kaitlentę iš elektros tinklo ir patikrinkite jungtį.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Išjunkite kaitlentę iš elektros tinklo. Sekundę palaukite ir kaitlentę vėl įjunkite į elektros tinklą. Jei problema nedingsta, paskambinkite techninės priežiūros centrui ir nurodykite ekrane matomą klaidos kodą.		

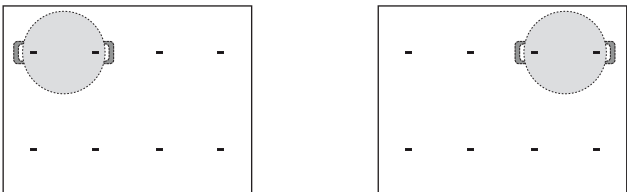
## VEIKIMO METU GIRDIMI GARSAI

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

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

## PATIKIMAS GAMINIMAS

Žemiau pateikta lentelė buvo specialiai sukurta tam, kad tikrinantiems asmenims būtų lengviau naudoti mūsų gaminius.

Patikimas gaminimas	Patikimos gaminimo padėtys
Karščio paskirstymas, „blyno“ bandymas pagal EN 60350-2 7.3 str.	
Karščio veikimas, „prancūziškų bulvyčių“ bandymas pagal EN 60350-2 7.4 str.	
Lydymas ir išlaikymas šiltai, „šokoladas“	
Virinimas, ryžių pudingas	

EKOLOGINIS PROJEKTAVIMAS: Bandymas atliktas pagal reikalavimus, visas kaitlentes sujungus į vieną zoną arba naudojant „Flexifull“ funkciją.

## TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS

Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### PRIEŠ KREIPDAMIESI Į TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ:

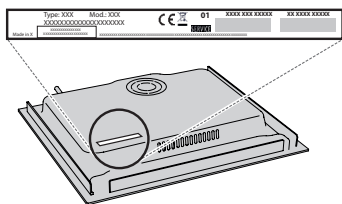
1. Vadovaudamiesi skyriaus **TRIKČIŲ ŠALINIMAS** patarimais pamėginkite problemą pašalinti patys.
2. Prietaisą išjunkite ir vėl įjunkite, kad patikrintumėte, ar triktis nepašalinama.

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

Jei reikia pagalbos, skambinkite garantiniame lankstinuke nurodytu numeriu arba vykdykite nurodymus, pateikiamus svetainėje [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą visada nurodykite:

- trumpą gedimo aprašymą;
- prietaiso tipą ir tikslų modelį;



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



Mod. **xxx xxx**

Ind.C. **xxxx xxxx xxxx**

SN: **xxxx xxxx xxxx**

Prod.N. **xxxx xxxx xxxx**

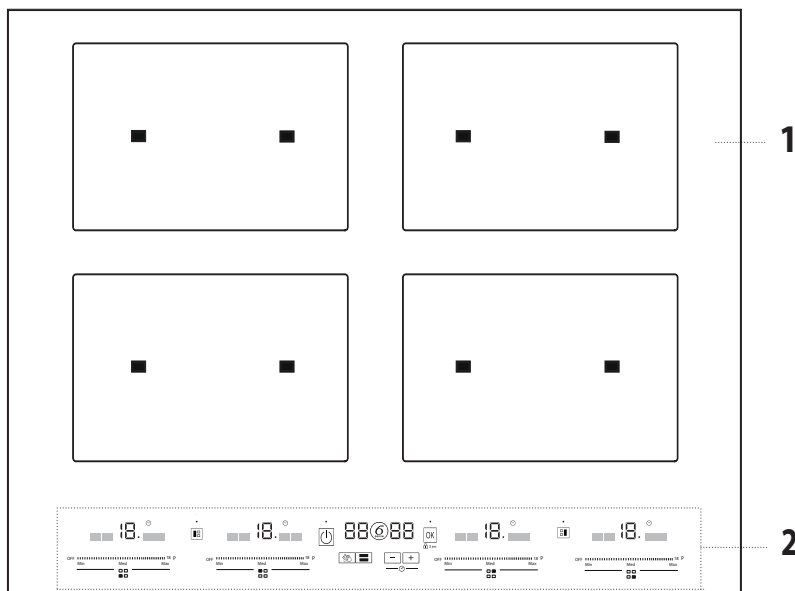
- savo tikslų adresą;
- savo telefono numerį.

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

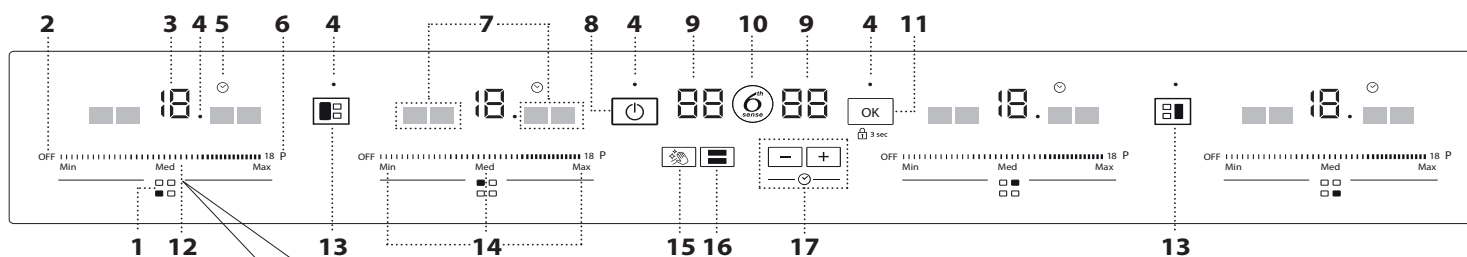
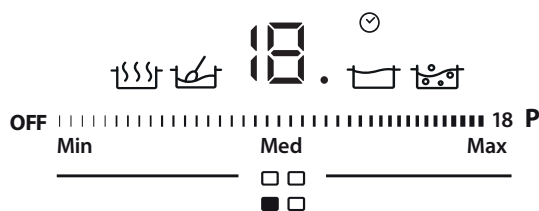
**Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:**

- Naudodami QR kodą ant jūsų prietaiso;
- Apsilankę mūsų svetainėje [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU**Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu produktu vietnē [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).**LAI IEGŪTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS, SKENĒJIET KVADRĀTKODU UZ IERĪCES****Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.****IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS**

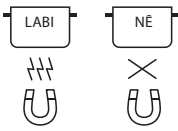
1. Plīts virsma
2. Vadības panelis


**VADĪBAS PANELIS****Gatavošanas zonas piemērs**

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <b>1.</b> Gatavošanas zonas noteikšana          | <b>7.</b> Īpašo funkciju indikatori                      | <b>13.</b> Vertikālās pielāgojamās zonas poga          |
| <b>2.</b> Gatavošanas zonas izslēgšanas poga    | <b>8.</b> Ieslēgšanas/izslēgšanas poga                   | <b>14.</b> Sākotnējo iestatījumu un pielāgošanas pogas |
| <b>3.</b> Gatavošanas līmenis atlasīts          | <b>9.</b> Laika/funkciju indikators                      | <b>15.</b> Pauzes poga                                 |
| <b>4.</b> Indikatora gaismiņa – funkcija aktīva | <b>10.</b> 6 <sup>th</sup> Sense poga (īpašās funkcijas) | <b>16.</b> Flexi Full zona poga                        |
| <b>5.</b> Taimera indikators                    | <b>11.</b> OK/taustiņu bloķēšanas poga – 3 sek.          | <b>17.</b> Taimeris                                    |
| <b>6.</b> Ātrās karsēšanas režīma poga          | <b>12.</b> Velciet pa skārienekrānu                      |  |

# PIEDERUMI

## KATLI UN PANNAS



Izmantojiet tikai feromagnētiska materiāla katlus un pannas, kas ir piemērotas izmantošanai ar indukcijas plīti virsmām. Lai noteiktu, vai katls ir piemērots, pārbaudiet  simbolu (parasti marķējums atrodas apakšpusē). Lai noskaidrotu, vai katli ir magnētiski, var izmantot magnētu.

Katla pamatnes kvalitāte un uzbūve var ietekmēt gatavošanas rezultātu. Atsevišķos gadījumos norādītais pamatnes diametrs neatbilst patiesajam feromagnētiskās virsmas diametram.

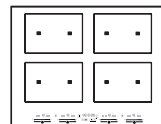
## TUKŠI KATLI VAI KATLI AR PLĀNU PAMATNĪ

Kad plīts virsma ir ieslēgta, neizmantojiet tukšus katlus vai pannas. Plīts virsma ir aprīkota ar iekšējās drošības sistēmu, kas nepārtraukti uzrauga temperatūru, aktivizējot funkciju “automatic off” (automātiska izslēgšanās), kad tiek konstatēta augsta temperatūra. Izmantojot ar tukšiem katliem vai katliem

ar plānu pamatni, temperatūra var ļoti strauji pieaugt un funkcija “automatic off” (automātiska izslēgšanās) var tikt aktivizēta ar nelielu nokavešanos, sabojājot katlu vai pannu. Ja tas notiek, nekam nepieskarities un pagaidiet, kamēr komponenti atdziest.

Ja tiek parādīti kādi kļūdu ziņojumi, sazinieties ar servisu.

## MINIMĀLAIS KATLA/PANNAS PAMATNES DIAMETRS DAŽĀDĀS GATAVOŠANAS ZONĀS

	1 punkts centrā	nosegti 2 punkti	nosegti 3 punkti	nosegti 4 punkti horizontāli	nosegti 4 punkti vertikāli
	10 cm	22 cm	zivju panna/ grila panna	zivju panna/ grila panna	24 cm

# PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE



## JAUDAS VADĪBA

Ar funkciju “Power control” (Jaudas vadība) varat iestatīt plīts virsmas maksimālo jaudas intensitātes līmeni atkarībā no jūsu vajadzībām vai elektrotīkla jaudas. Kad iestatīta maksimālā jauda, plīts virsma automātiski regulē uzlādes sadali dažādās gatavošanas zonās, kā arī atskan signāls, kad sasniegta robežvērtība. Šo iestatījumu var izmantot jebkurā laikā un tas paliks nemainīgs, kamēr neveiksiet izmaiņas.

Pirkuma brīdī plīts virsmai tiek iestatīts maksimālais iespējamais jaudas līmenis (nL). Maksimālais jaudas līmenis (nL) ir uzdrukāts uz datu plāksnītes plīts virsmas apakšā.

### Plīts virsmas jaudas intensitātes iestatīšana:

Kad ierīce ir pievienota elektrotīklam, jaudas intensitātes līmeni var iestatīt 60 sekundēs.

- Nospiediet un turiet nospiektu “+” adības pogu uz 3 sekundēm. Ekrānā parādīs “PL”.
- Turiet nospiektu vadības pogu  kamēr tiek parādīts pēdējais jaudas intensitātes iestatījums.
- Izmantojiet “+” un “-” vadības pogas, lai atlasītu vēlamo jaudas intensitāti. Pieejami šādi jaudas intensitātes iestatījumi: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW.
- Nospiediet  lai apstiprinātu.

Atlasītais jaudas intensitātes iestatījums tiks saglabāts atmiņā pat tad, ja notiks elektropadeves pārrāvums.

Lai mainītu jaudas intensitātes līmeņus, atvienojiet ierīci no elektrotīkla vismaz uz 60 sekundēm, pēc tam atkal to pievienojiet tīklam un atkārtojiet iepriekšminētās secīgās darbības.

Ja, veicot iestatīšanu, rodas kļūda, displejā būs redzams “EE” simbols un tiks atskaņots skaņas signāls. Ja tā notiek, darbība jāatkārto.

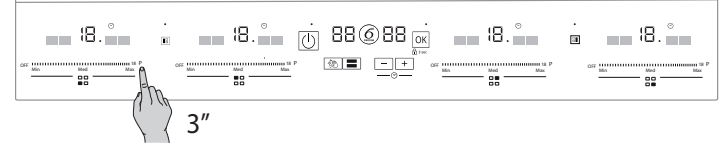
Ja kļūda netiek novērsta, sazinieties ar palīdzības dienestu.

## SKAŅAS SIGNĀLS IESLĒGTS/IZSLĒGTS

Skaņas signāla ieslēgšana/izslēgšana

- Pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam;
- Gaidiet ieslēgšanas secību;
- Pirmajā slīdņi pa kreisi 3 sekundes turiet nospiektu “P” vadības pogu.

Jebkādas iestatītās trauksmes paliks aktīvas.



# IKDIENAS IZMANTOŠANA



## PLĪTS VIRSMAS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

Lai ieslēgtu plīts virsmu, jaudas ieslēgšanas pogu turiet nospiektu apmēram 1 sekundi, kamēr gatavošanas zonas displejs ieslēdzas.

Lai izslēgtu plīts virsmu, vēlreiz nospiediet to pašu pogu un visas gatavošanas zonas tiks deaktivizētas.

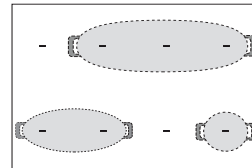
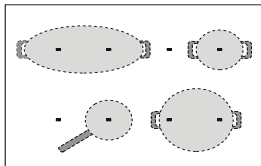
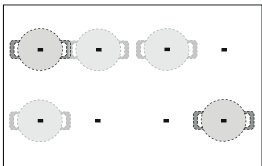
Ja netiek atlasīta neviena funkcija, plīts virsma automātiski izslēgsies pēc 10 sekundēm.

Ja plīts virsmu izmanto, to izslēdzot, tiks izslēgtas visas gatavošanas zonas, kā arī būs redzams atlikušā karstuma indikators “H”, kamēr gatavošanas zonas atdzīsis.



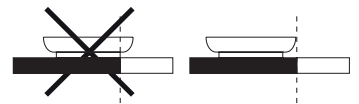
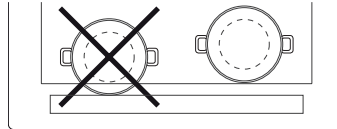
## NOVIETOJUMS

- Nosakiet vēlamo gatavošanas zonu, izvēloties atbilstošos simbolus katra slīdņa skārienekrānā apakšā.
- Novietojiet pannu vēlamo zonā, pārļiecinoties, ka tā nosedz vienu vai vairākas atsaucēs atzīmes uz plīts virsmas.
- Neaizsedziet vadības paneļa simbolus ar gatavošanas trauku.



Lūdzu, ņemiet vērā! Gatavošanas zonās, kuras ir vadības paneļa tuvumā, ir ieteicams uzglabāt katlus un pannas marķējumos (ņemot vērā pannas pamatni un augšējo malu, jo tā mēdz būt lielāka).

Tas novērš skārienpaliktņa pārmērīgu pārkaršanu. Grilējot vai cepot, lūdzu, izmantojiet aizmugurējās gatavošanas zonas kad vien ir iespējams.



## GATAVOŠANAS ZONU AKTIVIZĒŠANA/DEAKTIVIZĒŠANA UN REGULĒŠANA JAUDAS INTENSITĀTES LĪMENĪ

OFF ||||| 18 P

### Gatavošanas zonas ieslēgšana:

- Ieslēdziet plīts virsmu.
- Iestatiet vēlamo jaudas intensitātes līmeni, velkot ar pirkstu pāri izvēlētajā gatavošanas zonas slīdņa vadības ierīcei (SLĪDNIS).



Jaudas intensitātes līmenis būs redzams virs slīdņa. Katrai gatavošanas zonai ir atšķirīgi jaudas intensitātes līmeņi, sākot no "1" (min.) un beidzot ar "18" (maks.). Izmantojot slīdņa vadības ierīces ir iespējams atlasīt ātrās karsēšanas funkciju, kas displejā atzīmēta kā "P".

#### Gatavošanas zonu izslēgšana:

Izmantojiet "OFF" (IZSLĒGT) vadības pogu slīdņa vadības ierīces sākumā. Ja gatavošanas zona joprojām ir karsta, displejā būs redzams atlikušā karstuma indikators "H".

OK

3 sec

#### VADĪBAS PANEĻA BLOKĒŠANA

Lai novērstu plīts virsmas nejaušu ieslēgšanos, nospiediet un 3 sekundes turiet nospiestu OK/vadības bloķēšanas pogu. Atskanēs skaņas signāls un iedegsies gaisma virs simbola, lai norādītu, ka bloķēšana ir ieslēgta.

Tiek bloķēts viss vadības panelis, izņemot izslēgšanas funkciju.

Lai izslēgtu vadības paneļa bloķēšanu, atkārtojiet aktivizēšanas procesu. Gaisma izslēgsies un plīts virsmas vadības pogas atkal būs aktīvas.



#### APTURĒŠANA

Apturēšanas funkcija pārtrauc plīts virsmas darbību uz apmēram 10 sekundēm. Šajā laikā iespējams notīrīt virsmu ap vadības pogām, nemainot sākotnējos iestatījumus. Pēc šī laika plīts virsma darbosies kā parasti.

## FUNKCIJAS

#### PIELĀGOJAMĀ ZONA

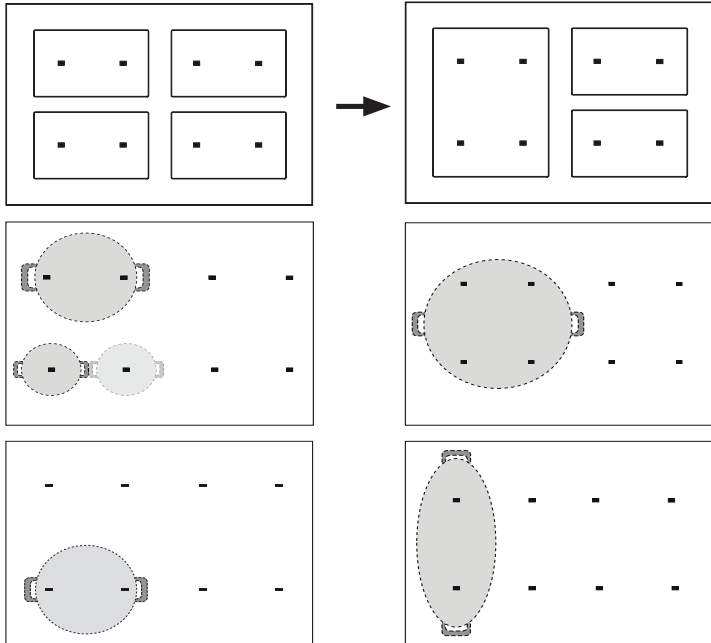
Atlasiet "Flexible Area" (Pielāgojamā zona) vadību, lai vienlaikus vadītu divas gatavošanas zonas. Iespējams vienlaikus izmantot abas slīdņa vadības ierīces, lai kontrolētu jaudas intensitāti.

Šīs funkcijas izmantošana ir ideāli piemērota gatavošanas zonas palielināšanai, sniedzot priekšrocību novietot gatavošanas piederumus atlasītajā zonā pēc nepieciešamības. Ideāli ovālu, četrstūra vai grīlēšanas pannu izmantošanai.



#### VERTIKĀLĀ PIELĀGOJAMĀ ZONA

To var izmantot, lai vienlaikus vadītu divas gatavošanas zonas labajā un kreisajā pusē.



#### Pielāgojamās zonas funkcijas ieslēgšana:

1. Ieslēdziet plīts virsmu.
2. Nospiediet izmantotās pielāgojamās zonas veida vadības pogu (vertikāli pa kreisi vai vertikāli pa labi). Abas zonas tiks savienotas un displejā būs redzams "0".
3. Izmantojot slīdņi, atlasiet vēlamu jaudas intensitātes līmeni.

#### Pielāgojamās zonas funkcijas izslēgšana:

Nospiediet izmantotās pielāgojamās zonas vadības pogu: gatavošanas zonas atkal darbosies atsevišķi.



#### TAIMERIS

Taimeris var izmantot, lai iestatītu gatavošanas laiku līdz maks. 99 minūtēm. Taimera iestatīšanu var izmantot katrai gatavošanas zonai, veicot šo pašu procedūru. Taimeris vienmēr parāda atlasītajai zonai iestatīto laiku vai išāko atlikušo laiku.

#### Taimera palaišana:

1. Ieslēdziet vajadzīgo gatavošanas zonu, nospiežot jebkuru slīdņa daļu.
2. Nospiediet "+" vai "-" vadības pogu, lai iestatītu vajadzīgo laiku. Ekrānā būs redzams "00".

Kad iestatītais laiks būs pagājis, atskanēs signāls un gatavošanas zona automātiski izslēgsies.

#### Taimera iestatījumu maiņa:

1. Nospiediet gatavošanas zonas slīdņa vadības pogu.
2. Nospiediet "+" vai "-" vadības pogu, lai mainītu vajadzīgo laiku.

#### Taimera izslēgšana:

Nospiediet "+" un "-" vadības pogas kopā, kamēr taimeris izslēdzas.

Pielāgojamās zonas funkcija izslēgsies arī tad, kad gatavošanas beigās izslēgsies plīts virsma.

Lai iegūtu labākus rezultātus, vienmēr nosedziet vismaz vienu vai vairākus punktus, kas atzīmēti pielāgojamajā zonā.

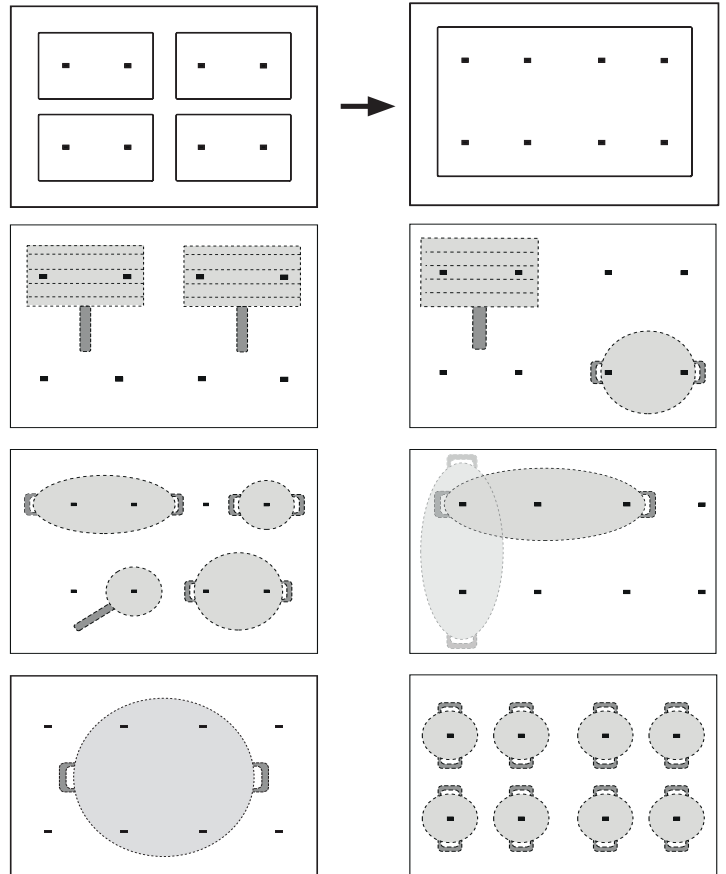


#### FLEXI FULL ZONA

Atlasot Flexi Full zonu, varat vadīt visu plīts virsmu ar vienu jaudas intensitātes līmeni.

Lai kontrolētu jaudas intensitāti, var izmantot abus slīdņus. Šīs funkcijas izmantošana ir ideāli piemērota gatavošanas zonas palielināšanai, sniedzot priekšrocību novietot pannas visā zonā pēc nepieciešamības. Tas ir arī teicams risinājums ovālu, četrstūra vai grīlēšanas pannu izmantošanai.

Nosedzot visu aktivizēto zonu, tiks sasniegta maksimāli pieejamā jaudas intensitāte.





## H ATLIKUŠAIS KARSTUMS

Ja displejā ir redzams "H", tas nozīmē, ka gatavošanas zona joprojām ir karsta. Displejs izslēgsies, kad gatavošanas zona būs atdzisusi.

## U KATLS NOVĪETOTS NEPAREIZI VAI TĀ NAV VISPĀR

Ja panna nav piemērota gatavošanai ar indukciju vai tā ir novietota nepareizi, vai novietota uz nepareiza izmēra gatavošanas zonas, displejā būs redzami šādi

simboli U . Ja 30 sekundēs pēc atslāses netiks konstatēta panna, gatavošanas zona izslēgsies.



## TAIMERA INDIKATORS

Šis indikators norāda, ka taimeris ir iestatīts gatavošanas zonai.

## GATAVOŠANAS TABULA

JAUDAS INTENSITĀTES LĪMENIS		GATAVOŠANAS VEIDS	IETEICAMĀ LIETOŠANA Norāda gatavošanas pieredzi un paradumus
Maks. karstuma iestatījums	P	Ātra uzsildīšana	Ideāli straujai ēdiena temperatūras paaugstināšanai līdz straujai viršanai (ūdenim) vai straujai gatavošanas š idrumu uzkaršēšanai.
	14 - 18	Cepšana, vārīšana	Ideāli apbrūnināšanai, gatavošanas sākumam, dzi i sasaldētu produktu cepšanai ātrai š idrumu uzvārīšanai.
		Apbrūnināšana, apcepšana, vārīšana, grilēšana	Ideāli apcepšanai, straujas viršanas uzturēšanai, gatavošanai un grilēšanai.
	10 - 14	Apbrūnināšana, gatavošana, sautēšana, apcepšana, grilēšana	Ideāli apcepšanai, vidējas viršanas uzturēšanai, gatavošanai un grilēšanai, kā arī piederumu priekšsildīšanai.
		Gatavošana, sautēšana, apcepšana, grilēšana, gatavošana līdz krēmveida konsistences iegūšanai	Ideāli sautēšanai, lēnas viršanas uzturēšanai, gatavošanai un grilēšanai (ilgākiem laika posmiem).
	5 - 9	Gatavošana, vārīšana uz lēnas uguns, iebiezīnāšana, "ievilkšanās"	Ideāli lēnākas gatavošanas receptēm (rīsi, mērce, cepetis, zivs) ar š idrumiem (piemēram, ūdens, vīns, virums, piens) un pastas "ievilkšanās". Ideāli lēnākas gatavošanas receptēm (daudzumam mazākam par 1 litru: rīsi, mērce, cepeši, zivis) ar š idrumiem (piemēram, ūdens, vīns, virums, piens).
		1 - 4	Kausēšana, atkausēšana
Ēdiena siltuma saglabāšana, risoto "ievilkšanās"	Ideāli, lai uzturētu siltas nelielas porcijas tikko pagatavota ēdiena vai traukus servēšanai, kā arī, lai "ievilkotos" risoto.		
Bez jaudas	Izslēgts	-	Plīts virsma dīkstāvē vai izslēgtā režīmā (gatavošanas beigās iespējams atlikušais karstums, norāda ar "H").

## TĪRĪŠANA UN APKOPE



### BRĪDINĀJUMS!

- **Neizmantojiet tvaika tīrīšanas ierīces.**
- **Pirms tīrīšanas pārliecinieties, ka gatavošanas zonas ir izslēgtas un atlikušā karstuma indikators ("H") nav iedegts.**

### Svarīgi!

- Neizmantojiet abrazīvus un skrāpējošus sūkļus.
- Pēc katras lietošanas reizes notīriet plīts virsmu (kad tā ir atdzisusi), lai noņemtu visas nogulsnes un ēdiena traipus.
- Cukurs un pārtikas produkti ar augstu cukura saturu var sabojāt plīts virsmu, tāpēc tie jānotīra nekavējoties.
- Sāls, cukurs un smiltis var saskrāpēt stikla virsmu.
- Izmantojiet mikstu drāniņu, virtuves dvieli vai speciālu plīts virsmu tīrītāju (ievērojiet ražotāja norādījumus).
- Izlijuši šķidrums gatavošanas zonās var izraisīt katlu pārvietošanos vai vibrāciju.
- Pēc plīts virsmas tīrīšanas, rūpīgi nosusiniet.

Ja uz stikla redzams iXelium™ logo, plīts virsma apstrādāta ar iXelium™ tehnoloģiju, ekskluzīvu Whirlpool apdari, kas nodrošina perfektu tīrīšanas rezultātu, kā arī ilgāk saglabā virsmas spīdumu.

### Tīrot iXelium™ plīts virsmas, ievērojiet turpmāk minētos norādījumus.

- Izmantojiet ar ūdeni vai ikdienas stikla tīrīšanas līdzekli samitrinātu mikstu drānu (vislabāk mikrošķiedru).
- Lai rezultāti būtu labāki, uz dažām minūtēm atstājiet mitru drānu uz plīts stikla virsmas.

## PROBLĒMU RISINĀŠANA

- Pārbaudiet, vai nav pārtraukta elektropadeve.
- Ja plīts virsmu pēc lietošanas nevar izslēgt, atvienojiet to no elektrotīkla.
- Ja, ieslēdzot plīti, displejā parādās burtu un ciparu kodi, izlasiet norādījumus tālāk norādītajā tabulā.

Lūdzu, ņemiet vērā! Ūdens, izšakstījies šķidrums no katliem un priekšmeti uz plīts virsmas pogām var nejauši aktivizēt vai deaktivizēt vadības paneļa bloķēšanas funkciju.

K ūdas kods	Apraksts	Iespējamie cēloņi	Risinājums
C81, C82	Vadības panelis izslēdzas pārlietu augstas temperatūras dēļ.	Elektronisko daļu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta.	aujiet plīts virsmai atdzist, pirms atsākat lietošanu.
F02, F04	Savienojuma spriegums nav pareizs.	Sensors konstatē neatbilstību starptīrīces spriegumu un elektrotīkla spriegumu.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla un pārbaudiet elektrosavienojumu.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam. Ja problēma netiek atrisināta, sazinieties ar servisu un norādiet displejā redzamo k ūdas kodu.		

## SKAŅAS DARBĪBAS LAIKĀ

Indukcijas plīts virsmas normālas darbības laikā var radīt svilpjošas vai krakšķošanas skaņas. Šos trokšņus īstenībā rada gatavošanas piederumi un tie saistīti ar pannu pamatņu īpašībām (piemēram, kad pamatnes ir izgatavotas no dažādu materiālu kārtām vai arī tās ir deformētas).

Šie trokšņi var atšķirties atkarībā no izmantotajiem piederumiem un tajos ievietotā pārtikas daudzuma un nav kādas kļūmes indikators.

## APSTIPRINĀTA GATAVOŠANA

Nākamā tabula īpaši izstrādāta, lai pārbaudes iestādes varētu izmantot mūsu izstrādājumus.

Apstiprināta gatavošana	Apstiprināti gatavošanas stāvokļi
Karstuma sadale, "Pankūkas" pārbaudīts saskaņā ar EN 60350-2 7. punkta 3. apakšpunktu	
Karstuma veiktspēja, "Smalki sagriezti kartupeļi" pārbaudīts saskaņā ar EN 60350-2 7. punkta 4. apakšpunktu	
Kausēšana un siltuma saglabāšana, "šokolāde"	
Vārīšana uz lēnas uguns, "risu pudīši"	

EKO DIZAINS: Pārbaude tika veikta saskaņā ar noteikumiem, atlasot gatavošanas zonas uz plīts virsmas, lai izveidotu vienotu zonu, vai izmantojot Flexifull funkciju.

Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

**PIRMS SAZINĀTIES AR PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS DIENESTU:**

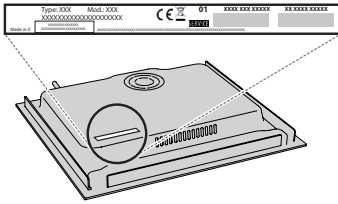
1. Mēģiniet atrisināt problēmu saviem spēkiem, izmantojot šeit atrodamo **PROBLĒMU RISINĀŠANA**.
2. Izslēdziet ierīci un ieslēdziet to vēlreiz, lai pārlicinātos, vai problēma ir novērsta.

**JA PĒC IEPRIEKŠMINĒTĀJĀM PĀRBAUDĒM PROBLĒMA NAV NOVĒRSTA, SAZINIETIES AR TUVĀKO PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS DIENESTU.**

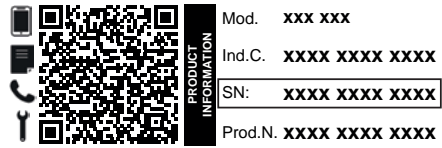
Lai saņemtu palīdzību, zvaniet uz garantijas grāmatiņā norādīto numuru vai sekojiet norādījumiem tīmekļa vietnē [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Sazinoties ar klientu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestu, vienmēr norādiet:

- īsu kļūmes aprakstu;
- precīzu ierīces veidu un modeli;



- sērijas numurs (skaitlis pēc vārda SN uz tehnisko datu plāksnes zem ierīces). Sērijas numurs ir norādīts arī dokumentācijā;



- savu pilno adresi;
- savu tālruņa numuru.

Ja nepieciešams remonts, lūdzu, sazinieties ar pilnvarotu Pēcpārdošanas apkopes centru (lai būtu garantija, ka tiek izmantotas tikai oriģinālās rezerves daļas un remonts tiktu veikts pareizi).

**Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:**

- Izmantojot QR kodu jūsu iekārtā;
- Apmeklējot mūsu tīmekļa vietni [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruņa numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.





DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL

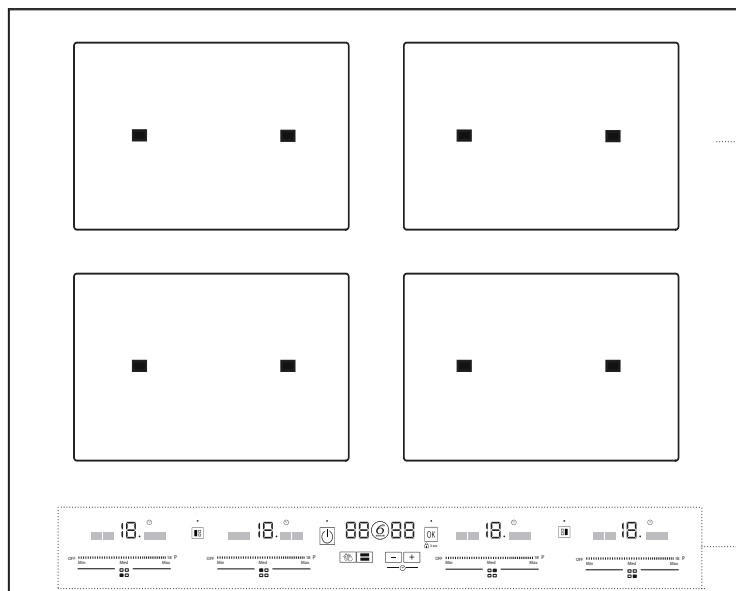
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

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



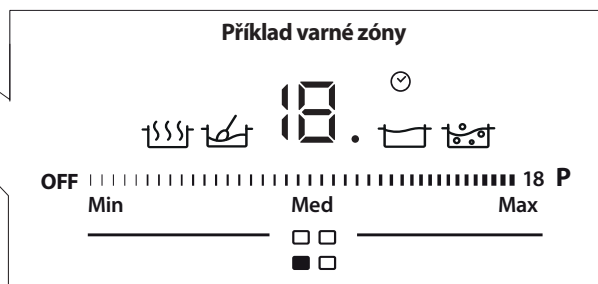
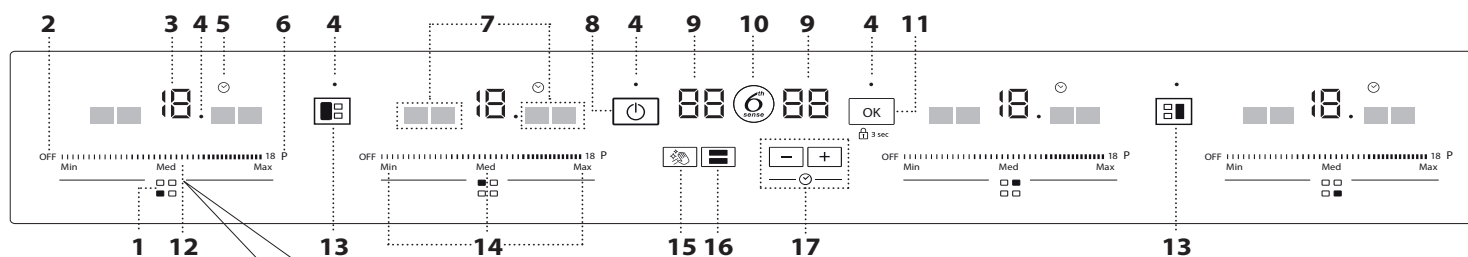
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

## POPIS PRODUKTU



1. Varná deska
2. Ovládací panel

## OVLÁDACÍ PANEL



1. Identifikace varné zóny
2. Tlačítko vypnutí varné zóny
3. Zvolená úroveň tepelné úpravy
4. Kontrolka – aktivní funkce
5. Indikátor časovače
6. Tlačítko rychlého ohřevu

7. Kontrolky speciálních funkcí
8. Tlačítko zapnutí/vypnutí
9. Indikátor doby/funkcí
10. Tlačítko 6<sup>th</sup> Sense (speciální funkce)
11. Tlačítko OK /uzamknutí klávesnice – 3 s
12. Dotekové ovládání

13. Tlačítko vertikální flexibilní zóny
14. Tlačítka předvoleb a nastavení
15. Tlačítko pauza
16. Tlačítko Flexi Full zóny
17. Časovač





Nad posuvným ovladačem se objeví úroveň výkonu. Každá varná zóna má různé úrovně výkonu od "1" (minimum) do "18" (maximum). Pomocí posuvných ovladačů je také možné volit funkci rychlého ohřevu, která je označena na displeji písmenem "P".

**Vypnutí varných zón:**

Použijte ovládací prvek "OFF" na začátku posuvného ovladače. Pokud je varná zóna stále horká, na displeji se objeví ukazatel zbytkového tepla "H".



**UZAMKNUTÍ OVLÁDACÍHO PANELU**

Pokud chcete předejít náhodnému zapnutí varné desky, stiskněte a přidržte ovládací prvek OK /Lock-3 sec po dobu 3 sekund. Akustický signál a kontrolka nad symbolem se zapnou, aby indikovaly, že uzamknutí je aktivní. Ovládací panel se uzamkne a dostupná zůstane pouze možnost vypnutí funkce. Chcete-li zablokování ovládacího panelu vypnout, opakujte stejný postup. Kontrolka zhasne a ovládací prvky varné desky jsou opět aktivní.



**PAUZA**

Pausa přeruší funkci varné desky po dobu přibližně 10 sekund. Během této doby je možné čistit povrch okolo ovládacích prvků bez vlivu na jakékoli předvolby. Po uplynutí této doby se obnoví normální funkce varné desky.

**FUNKCE**

**FLEXIBILNÍ OBLAST**

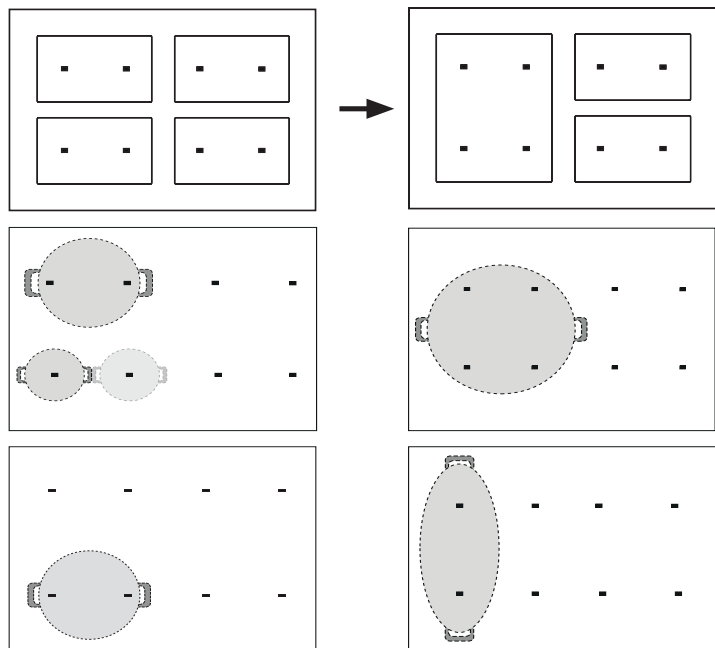
Zvolte ovládací prvek "flexibilní oblasti" za účelem ovládání dvou varných zón najednou. Je možné používat zároveň oba posuvné ovladače k regulaci výkonu.

Používání této funkce je ideální pro zvětšení varné zóny s výhodou polohování nádobí na vaření podle potřeby v rámci zvolené oblasti. Ideální pro používání oválných nebo pravoúhlých pánví nebo grilovacích pánví.



**VERTIKÁLNÍ FLEXIBILNÍ ZÓNA**

Lze použít k ovládání dvou varných zón vlevo nebo vpravo najednou.



**Zapnutí funkce flexibilní oblasti:**

1. Zapněte varnou desku.
2. Stiskněte ovládací prvek pro typ používané flexibilní oblasti (vertikální levá, vertikální pravá). Obě oblasti budou spojeny a na displeji se zobrazí "0".
3. Posuvným ovladačem zvolte požadovanou úroveň výkonu.

**Vypnutí funkce flexibilní oblasti:**

Stiskněte ovládací prvek funkční flexibilní oblasti: varné zóny se vrátí zpět k individuální funkci. Funkce flexibilní oblasti se také vypne, když se varná deska vypne na konci vaření.



**ČASOVAČ**

Časovač umožňuje nastavit dobu vaření na maximálně 99 minut. Nastavení časovače lze použít pro každou varnou zónu podle následujícího postupu. Časovač vždy ukazuje dobu zadanou pro zvolenou oblast nebo nejkratší zbývající dobu.

**Spuštění časovače:**

1. Zapněte požadovanou varnou zónu stisknutím libovolné části posuvného ovladače.
2. Stisknutím ovládacího prvku "+" nebo "-" nastavíte požadovanou dobu. Na displeji se objeví "00".

Na konci nastavené doby zazní zvukový signál a varná deska se automaticky vypne.

**Změna nastavení časovače:**

1. Stiskněte posuvný ovladač pro varnou zónu.
2. Stisknutím ovládacího prvku "+" nebo "-" změňte požadovanou dobu.

**Vypnutí časovače:**

Stiskněte ovládací prvky "+" a "-" najednou, dokud se časovač nevypne.

Abyste dosáhli nejlepších výsledků, vždy zakryjte minimálně jeden nebo více označených bodů na skleněném povrchu nebo uvnitř flexibilní oblasti.

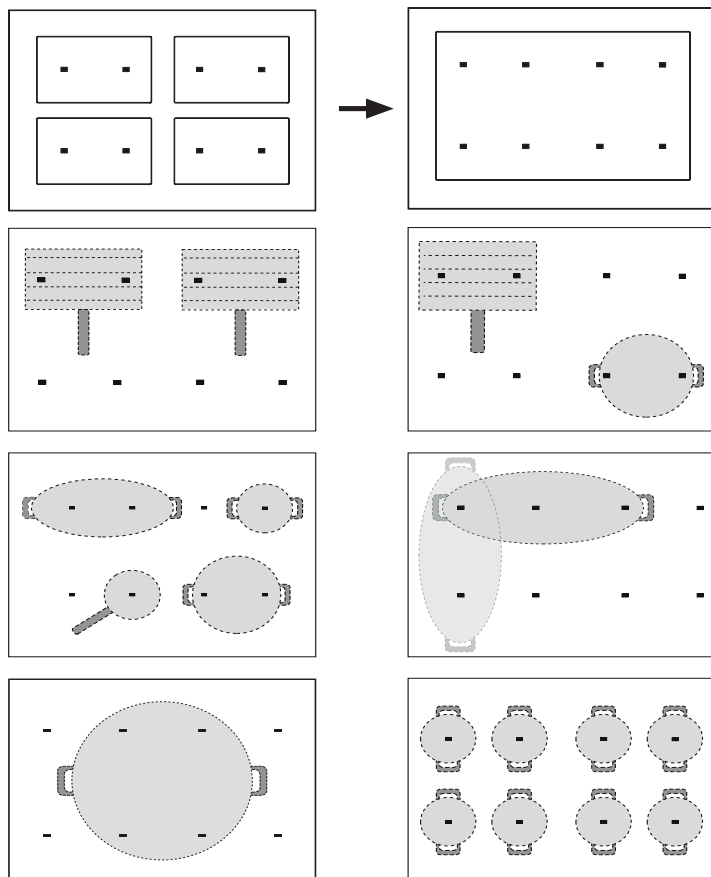


**ZÓNA FLEXI FULL**

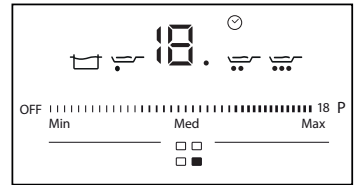
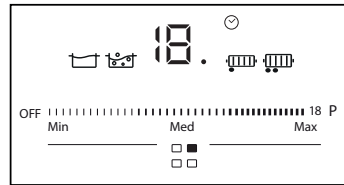
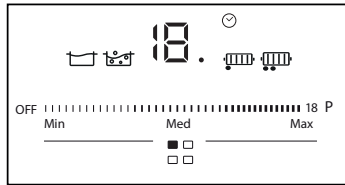
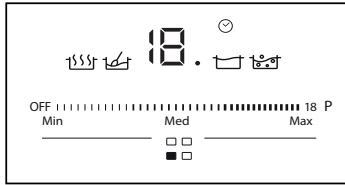
Když zvolíte oblast Flexi Full, můžete nastavit na celém povrchu varné desky jednu úroveň výkonu.

Libovolný posuvný ovladač lze použít k regulaci výkonu. Používání této funkce je ideální pro zvětšení varné zóny s výhodou možnosti umístění pánví podle vlastního výběru v rámci celé oblasti. Je také skvělá pro velké, oválné nebo pravoúhlé pánve nebo grilovací pánve.

Použitím celé aktivované oblasti se dosáhne využití maximálního dostupného výkonu.



# SPECIÁLNÍ FUNKCE



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

Ovládacím prvkem 6<sup>th</sup> Sense můžete spustit speciální funkce.

1. Položte pánve na místo, zapněte varnou desku a zvolte vybranou varnou oblast dotykem posuvného ovladače.
2. Stiskněte ovládací prvek "6<sup>th</sup> Sense". Na displeji varné zóny se objeví "A" (automatická).
3. Kontrolka první speciální funkce dostupné pro zvolenou varnou zónu se rozsvítí.
4. Zvolte požadovanou speciální funkci stisknutím ovládacího prvku "6<sup>th</sup> Sense".
5. Potvrďte požadovanou funkci stisknutím ovládacího prvku

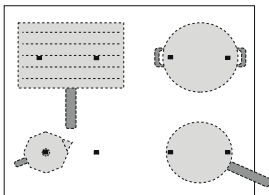
Po aktivaci lze každou speciální funkci použít k nastavení optimální úrovně tepelné úpravy výběrem předvoleb a nastavení (MIN-MED-MAX).

OFF |-----| 18 P  
Min |-----| Med |-----| Max

Funkce automaticky nabídne výchozí střední úroveň.

Během používání, pokud je to nutné, je možné přejít na nižší/vyšší úroveň v závislosti na postupu tepelné úpravy za účelem optimalizace doby a stavu (např. úroveň vaření vody).

**DŮLEŽITÉ:** Umístěte příslušenství podle obrázku dole, který ukazuje, jak je potřeba příslušenství vystředit podle vyznačených bodů na skleněném povrchu (zobrazená kombinace je jen příklad; příslušenství lze používat v různých varných zónách).



## UDRŽOVÁNÍ TEPLoty JÍDLA

Tato funkce vám umožňuje zahřívání potravin na ideální teplotu za účelem pomalé tepelné úpravy a odpaření tekutin a zachování těchto podmínek bez nebezpečí spálení jídla.

Je ideální, protože nedojde ke znehodnocení potravin, a také zajišťuje, že nedojde k připálení k pánvi.

Kvalita a typ nádobí na vaření mohou ovlivňovat výsledky nebo dobu přípravy.



## POMALÉ VAŘENÍ

Speciální funkce zajišťující ideální teplotu pro pomalé vaření a umožňující zachování těchto podmínek bez nebezpečí spálení jídla.

Je ideální, protože nedojde ke znehodnocení potravin, a také zajišťuje, že nedojde k připálení k pánvi.

Kvalita a typ nádobí na vaření, podobně jako poloha, mohou ovlivňovat výsledky nebo dobu přípravy (vždy pánve umístěte na střed aktivované varné zóny).



## VAŘENÍ\*

Funkce umožňující efektivní ohřev vody a zvukovou nebo vizuální signalizaci, když se začne vařit. Aby bylo možné funkci vaření spustit, v nádobě musí být minimálně půl litru vody. Po zaznění akustického signálu přidejte pouze v případě potřeby sůl.

Systém udržuje vodu v mírném varu, čímž brání vystříknutí a také plýtvání energií.

Během této funkce vás akustický signál bude informovat o tom, zda je nádoba prázdná nebo se voda odpařila.

## SMAŽENÍ\*



Ideální funkce pro předehřívání pánve, když je prázdná nebo s malým množstvím tuku. Dosažená teplota je ideální pro tepelnou úpravu potravin, které jsou silnější než 2–3 cm a které musí být tepelně upravovány déle nebo s pomocí másla nebo sádla.



Ideální funkce pro předehřívání pánve, když je prázdná nebo s malým množstvím tuku. Dosažená teplota je ideální pro tepelnou úpravu potravin, které jsou tenčí než 3 cm a které musí být tepelně upravovány po kratší dobu.



Ideální funkce pro předehřívání pánve s maximální vrstvou tuku (oleje) 1 cm.

Ve všech třech případech se na konci fáze zahřívání pánve nebo oleje zapne ovládací prvek  a bude znít akustický signál. Varná deska stabilizuje teplotu a udržuje ji konstantní.

Stisknutí ovládacího prvku  potvrdí, že potravina bude vložena do pánve a speciální funkce poté přejde do fáze tepelné úpravy.

Doporučujeme potraviny připravovat během fáze zahřívání a umístit je do pánve v okamžiku signálu OK.

Optimální stav je spuštění funkce při pokojové teplotě pánve a tuku.



## ROZPOUŠTĚNÍ

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

Je ideální, protože nepoškozuje choulostivé potraviny, jako je čokoláda, a také zajišťuje, že nedojde k připálení k pánvi.

## GRIL\*



Ideální funkce pro grilování. Je možné si vybrat mezi dvěma typy funkce grilování (1 nebo 2 tečky) podle požadované úrovně tepelné úpravy.



Pro silnější potraviny (> 1 cm) doporučujeme použít mírnější nastavení grilu (1 tečka), kdy je tepelná úprava delší.

Pro silnější potraviny nebo výkonnější nastavení grilu doporučujeme použít nastavení se dvěma tečkami.

Po dosažení ideální teploty pro vložení potraviny se ovládací prvek  zapne a zazní akustický signál. Varná deska stabilizuje teplotu a udržuje ji konstantní.

Stisknutí ovládacího prvku  potvrdí, že potravina bude vložena do pánve a speciální funkce poté přejde do fáze tepelné úpravy.

Doporučujeme potraviny připravovat během fáze zahřívání a umístit je do pánve v okamžiku signálu OK.

## \* Pro tyto funkce doporučujeme použít speciální příslušenství:

- pro vaření: WMF SKU: 07.7524.6380
- pro smažení: WMF SKU: 05.7528.4021
- pro grilování: WMF SKU: 05.7650.4291

## INDIKÁTORY

## H ZBYTKOVÉ TEPLLO

Jestliže se na displeji zobrazí "H", znamená to, že varná zóna je ještě horká. Displej se vypne, když je varná zóna studená.

## ☒ NESPRÁVNĚ UMÍSTĚNÝ NEBO CHYBĚJÍCÍ HRNEC

Na displeji se zobrazí následující symboly ☒, pokud pánev není vhodná pro indukční vaření, není správně umístěna nebo nemá správnou velikost pro

varnou zónu. Pokud do 30 sekund od provedení volby není detekována žádná pánev, příslušná varná zóna se vypne

## 🕒 INDIKÁTOR ČASOVAČE

Tento indikátor indikuje, že časovač pro varnou zónu byl nastaven.

## TABULKA PEČENÍ

ÚROVEŇ VÝKONU		TYP TEPELNÉ ÚPRAVY	DOPORUČENÉ POUŽITÍ Indikující zkušenosti a zvyky při vaření
Nastavení max. ohřevu	P	Rychlé zahřátí	Ideální pro rychlé zvýšení teploty jídla na rychlé varování (pro vodu) nebo pro rychlé ohřívání tekutin vaření.
	14 - 18	Smažení, vaření	Ideální pro opékání dozlatova, zahájení vaření, smažení hluboce zmrazených produktů, rychlé přivedení tekutin k varu.
		Opékání dozlatova, restování, vaření, grilování	Ideální k opečení, udržování živého varu, vaření a grilování.
	10 - 14	Opékání dozlatova, tepelná úprava, dušení, restování, grilování	Ideální k opečení, udržení lehkého varu, vaření a grilování, předebrátí příslušenství.
		Tepelná úprava, dušení, restování, grilování, vaření do krémové konzistence	Ideální pro dušení, udržování mírného varu, vaření a grilování (po dlouhou dobu).
	5 - 9	Tepelná úprava, vaření na mírném ohni, zahušťování, rozpuštění másla	Ideální pro recepty vyžadující pomalou tepelnou úpravu (rýže, omáčky, pečená masa, ryby) s tekutinami (např. voda, víno, vývar, mléko) a rozpouštění másla na těstovinách.
		Ideální pro recepty vyžadující pomalou tepelnou úpravu (množství do 1 litru: (rýže, omáčky, pečená masa, ryby) s tekutinami (např. voda, víno, vývar, mléko).	
	1 - 4	Rozpouštění, rozmrazování	Ideální pro změknutí másla, jemné rozpouštění čokolády, rozmrazování menších objemů.
		Udržování jídla v teple, rozpouštění másla na rizotu	Ideální k udržení malých, právě uvařených porcí jídel v teple, zahřátí podávacích talířů nebo rozpouštění másla na rizotu
Nulový výkon	Vypnuté	-	Varná deska v pohotovostním nebo vypnutém režimu (možné zbytkové teplo na konci vaření, indikuje „H“).

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### POZOR!

- **Nepoužívejte parní čistič.**
- **Před čištěním vždy zkontrolujte, zda jsou všechny varné zóny vypnuté a zda nesvíí ukazatel zbytkového tepla ("H").**

### Upozornění:

- K čištění nepoužívejte hrubé houbičky ani drátěnky, protože ty mohou poškodit sklo.
- Po každém použití varnou desku vyčistěte (po zchlazení), 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 hmců.
- Po vyčištění varnou desku důkladně vysušte.

Pokud se na skle objeví logo iXelium™, varná deska je ošetřena technologií iXelium™, což je exkluzivní povrch Whirlpool, který zaručuje dokonalé výsledky čištění, stejně jako zachovává lesklý povrch varné desky po delší dobu.

### Při čištění varných desek iXelium™ dodržujte tato doporučení:

- Používejte měkký hadřík (nejlépe z mikrovlákna) navlhčený vodou nebo běžným čisticím prostředkem na sklo.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když necháte mokry hadr na skleněném povrchu varné desky po dobu několika minut.

## ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

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

Chybový kód	Význam	Možné příčiny	Řešení
C81, C82	Ovládací panel se vypnul z důvodu příliš vysoké teploty.	Vnitřní teplota elektronických částí je příliš vysoká.	Počkejte s dalším vařením, než se varná deska ochladí.
F02, F04	Připojení varné desky nemá správné napětí.	Čidlo zjistilo jiné napětí, než je připojovací napětí.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě a zkontrolujte připojení.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte několik sekund a poté opět připojte varnou desku do elektrické sítě. Pokud problém přetrvává, volejte servisní centrum a uveďte chybový kód, který se zobrazí na displeji.		

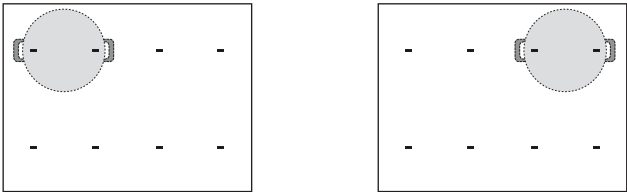
## ZVUKY BĚHEM PROVOZU

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

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

## OVĚŘENÉ VAŘENÍ

Níže uvedená tabulka byla speciálně vytvořena, aby kontrolní orgány mohly používat naše produkty.

Ověřené vaření	Ověřené varné polohy
Distribuce tepla, „palačinková“ zkouška podle EN 60350-2 §7.3	
Distribuce tepla, „hranolková“ zkouška podle EN 60350-2 §7.4	
Rozpouštění a udržování teploty jídla, „čokoláda“	
Vaření na mírném ohni, „rýžový pudink“	

EKODESIGN: Zkouška byla provedena v souladu s předpisy výběrem všech varných zón varné desky, aby tvořily jednu oblast, nebo prostřednictvím funkce Flexifull.

## SERVISNÍ STŘEDISKO

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

## NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISNÍHO STŘEDISKA POPRODEJNÍCH SLUŽEB:

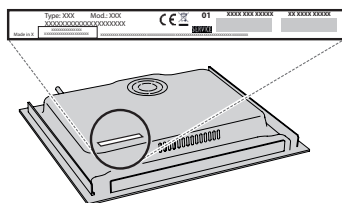
1. Ověřte si, zda nemůžete problém vyřešit sami pomocí doporučení popsaných v oddílu **ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD**.
2. Vypněte spotřebič a opět ho zapněte, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

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

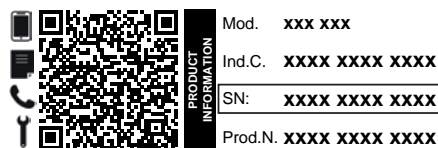
Pro asistenční služby volejte na číslo uvedené v záruční knížce nebo postupujte podle pokynů na webových stránkách [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

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







**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL**  
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc,  
zaregistrujte svoj spotrebič na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

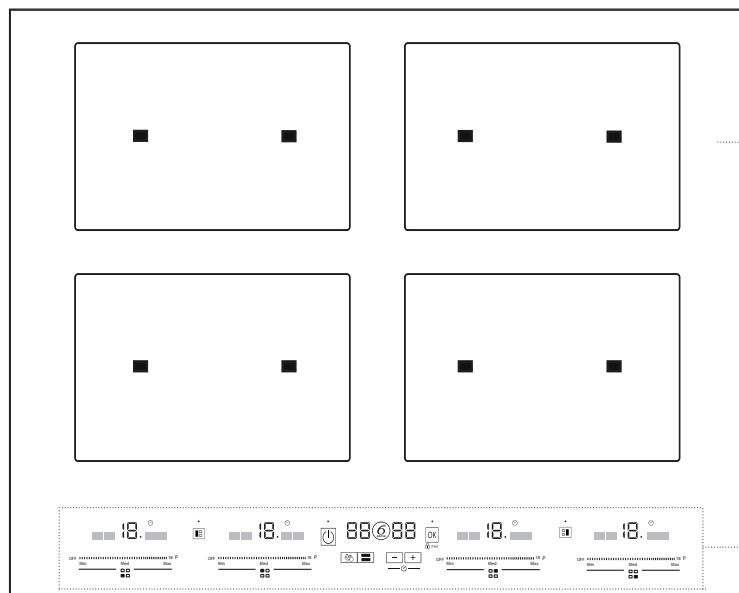


**Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si  
prečítajte Bezpečnostné pokyny.**

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

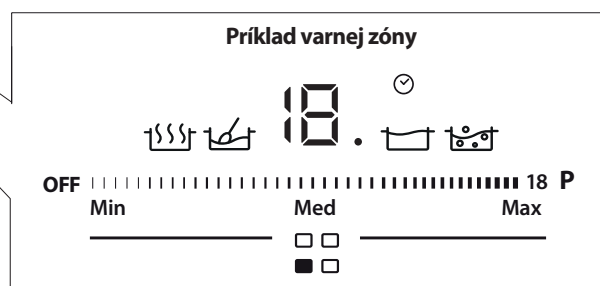
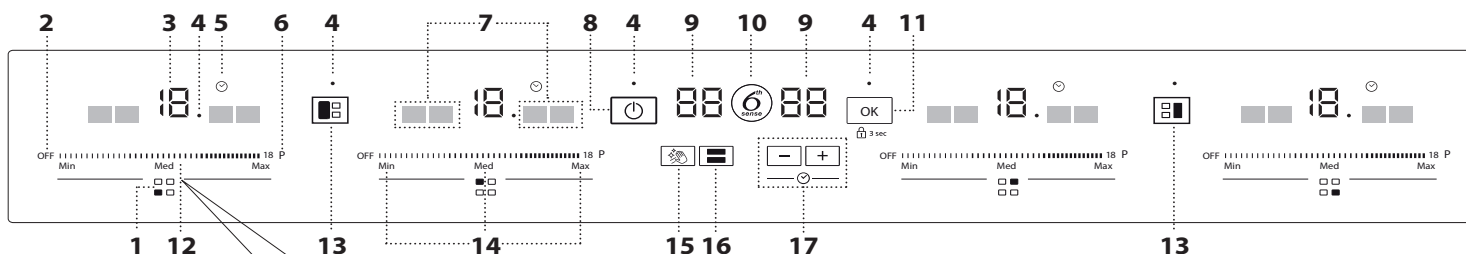


## OPIS SPOTREBIČA



1. Varná doska
2. Ovládací panel

## OVLÁDACÍ PANEL



1. Identifikácia varnej zóny
2. Tlačidlo vypnutia varnej zóny
3. Zvolená úroveň varenia
4. Kontrolka – funkcia aktívna
5. Ukazovateľ časovača
6. Tlačidlo rýchleho ohrevu

7. Kontrolky špeciálnej funkcie
8. Tlačidlo vypínača On/Off
9. Kontrolka času/funkcií
10. Tlačidlo 6<sup>th</sup> Sense (špeciálne funkcie)
11. Tlačidlo OK/uzamknutie tlačidiel – 3 sekundy
12. Posuvná klávesnica

13. Tlačidlo zvislej dvojitej zóny
14. Tlačidlá prednastavenia a úpravy
15. Tlačidlo pozastavenia
16. Tlačidlo Flexi Full zóny
17. Časovač



OK

3 sec

**ZABLOKOVANIE OVLÁDACIEHO PANELA**

Aby sa zabránilo náhodnému zapnutiu varnej dosky, na 3 sekundy stlačte a podržte ovládač OK/Control Lock-3. Ozve sa zvukový signál a rozsvieti svetielko nad symbolom, čo znamená, že uzamknutie je aktívne.

Ovládací panel je zablokovaný, s výnimkou funkcie vypnutia.

Ak chcete zámku ovládacieho panela zrušiť, zopakujte postup aktivácie. Svetielko zhasne a ovládače varnej dosky sú znova aktívne.

**POZASTAVENIE**

Funkcia pozastavenia preruší činnosť varnej dosky na cca 10 sekúnd. V tomto čase je možné vyčistiť povrch okolo ovládačov bez zmeny prednastavenia. Po tomto čase sa varná doska vráti do normálnej činnosti.

**ČASOVAČ**

Časovačom možno nastaviť čas varenia maximálne na 99 minút.

Nastavenie časovača možno použiť pre každú varnú zónu podľa toho istého postupu. Časovač vždy zobrazuje čas nastavený pre zvolenú plochu alebo najkratší zostávajúci čas.

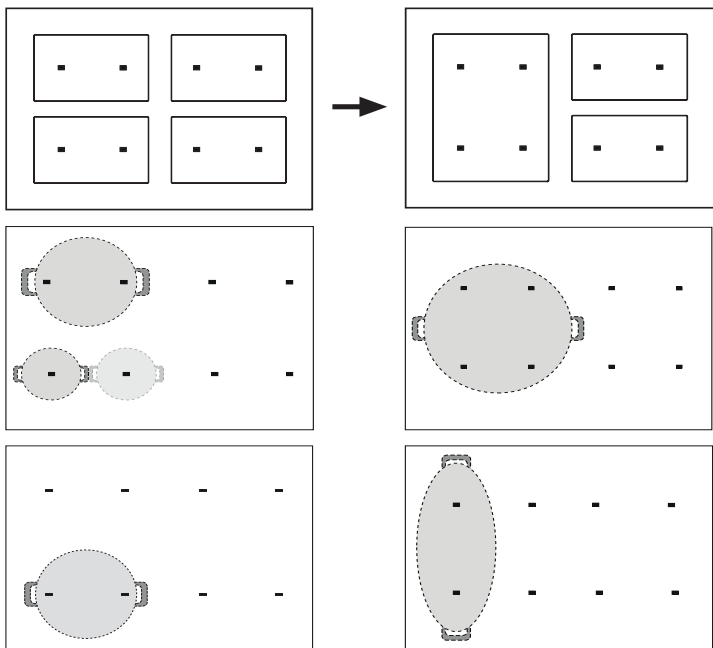
**FUNKCE****DVOJITÁ PLOCHA**

Ak chcete regulovať dve varné zóny naraz, stlačte ovládač "Dvojitá plocha". Ak je to možné, na regulovanie výkonu použite oba posuvné ovládače naraz.

Táto funkcia je ideálna na zväčšenie varnej zóny s tou výhodou, že varnú nádobu možno na zvolenej ploche umiestniť podľa potreby. Hodí sa pre oválne alebo obdĺžnikové nádoby alebo grilovacie panvice.

**ZVISLÁ DVOJITÁ ZÓNA**

Túto funkciu možno použiť na ovládanie dvoch varných zón naľavo i napravo naraz.

**Zapnutie funkcie dvojitej plochy:**

1. Zapnite varnú dosku.
2. Stlačte ovládač pre typ dvojitej plochy, ktorá sa má použiť (zvislá vľavo, zvislá vpravo). Obe plochy sa spoja a na displeji sa zobrazí "0".
3. Posuvníkom zvolte požadovanú úroveň výkonu.

**Vypnutie funkcie dvojitej plochy:**

Stlačte ovládač dvojitej plochy, ktorá je aktívna: varné zóny sa vrátia do oddelenej prevádzky.

Funkcia dvojitej plochy sa vypne, aj keď vypnete varnú dosku na konci varenia. Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, vždy prikryte aspoň jeden alebo aj viac bodov vyznačených na sklenom povrchu alebo vnútri dvojitej plochy.

**Spustenie časovača:**

1. Stlačením ktorejkoľvek časti posuvníka zapnete požadovanú varnú zónu.
2. Stláčaním ovládača "+" alebo "-" nastavte požadovaný čas. Na displeji sa zobrazí "00".

Po uplynutí času zaznie zvukový signál a varná zóna sa vypne automaticky.

**Zmena nastavenia časovača:**

1. Stlačte posuvný ovládač pre varnú zónu.
2. Stláčaním ovládača "+" alebo "-" nastavte požadovaný čas.

**Vypnutie časovača:**

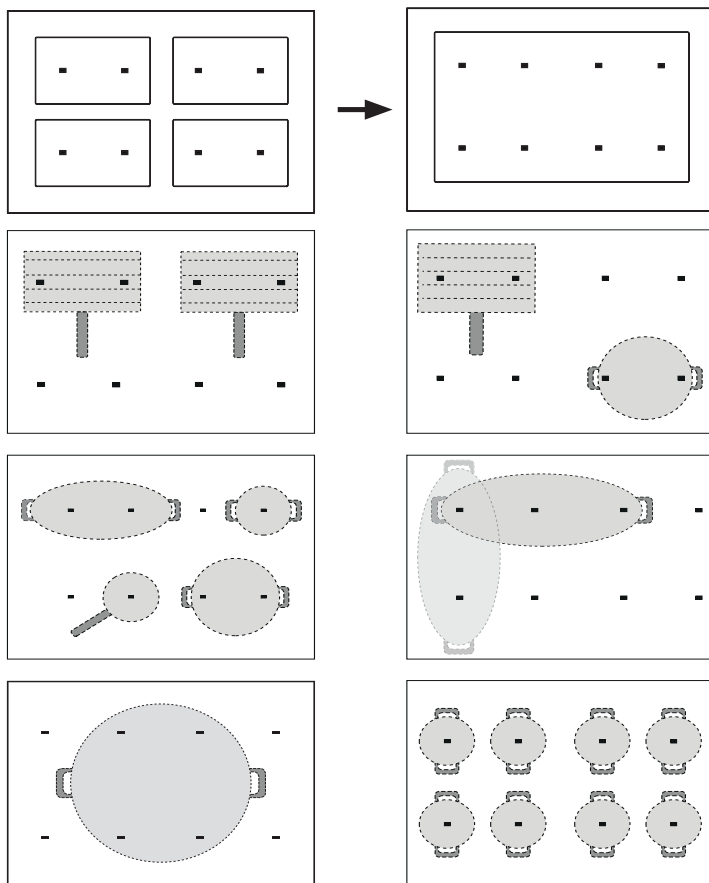
Stlačte spolu ovládač "+" a "-", kým sa časovač nevypne.

**ZÓNA FLEXI FULL**

Keď zvolíte plochu Flexi Full, môžete regulovať celý povrch varnej dosky na jednej úrovni výkonu.

Na reguláciu výkonu môžete použiť ktorýkoľvek posuvník. Táto funkcia je ideálna na rozšírenie varnej zóny s tou výhodou, že hrnce môžete na celej ploche umiestniť, kam chcete. Je vynikajúca aj pre veľké, oválne alebo obdĺžnikové nádoby alebo grilovacie panvice.

Pokrytím celej aktivovanej plochy dosiahnete maximálny dostupný výkon.






**H ZVÝŠKOVÉ TEPLLO**

Ak sa na displeji zobrazuje "H", znamená to, že varná zóna je ešte horúca. Displej sa vypne, keď varná zóna vychladne.

**U H RHNIEC JE NESPRÁVNE POLOŽENÝ ALEBO CHÝBA**


Ak nádoba nie je vhodná na indukčné varenie alebo ak nie je správne umiestnená alebo nemá správnu veľkosť pre danú varnú zónu, na displeji sa zobrazia nasledujúce

symboly . Ak sa 30 sekúnd po výbere nezistí nijaký hrmiec, príslušná varná zóna sa automaticky vypne.

**U UKAZOVATEĽ ČASU**

Tento ukazovateľ ukazuje, že pre varnú zónu bol nastavený časomer.

**TABUĽKA NA VARENIE**

ÚROVEŇ VÝKONU		TYP VARENIA	ODPORÚČANÉ POUŽÍVANIE Skúsenosti a zvyky pri varení
Nastavenie max. teploty	P	Rýchly ohrev	Ideálny na rýchle zvýšenie teploty jedla na rýchle zovretie (vody) alebo rýchle zohriatie pri varení tekutín.
	14 - 18	Vysmážanie, varenie	Ideálne na opraženie dohned, začiatok varenia, vysmážanie hlboko zmrazených jedál, rýchle zovretie tekutín.
		Opraženie dohned, rýchle opečenie, varenie, grilovanie	Ideálne na rýchle opečenie, udržiavanie silného varu, varenie a grilovanie.
	10 - 14	Opraženie dohned, varenie, dusenie, rýchle opečenie, grilovanie	Ideálne na rýchle opečenie, udržiavanie mierneho varu, varenie a grilovanie a predhriatie príslušenstva.
		Varenie, dusenie, rýchle opečenie, grilovanie, varenie na krémovú konzistenciu	Ideálne na dusenie, udržiavanie mierneho varu, varenie a grilovanie (na dlhší čas).
	5 - 9	Varenie, mierne varenie, zahusťovanie, varenie v mlieku	Ideálne pre recepty s pomalým varením (ryža, omáčky, pečené mäso, ryby) s tekutinami (napr. voda, víno, vývar, mlieko) a na varenie cestovín v mlieku.
		Ideálne pre recepty s pomalým varením (množstvo menšie ako 1 liter: ryža, omáčky, pečené mäso, ryby) s tekutinami (napr. voda, víno, vývar, mlieko).	
	1 - 4	Roztápanie	Ideálne na zmäkčovanie masla, jemné rozpúšťanie čokolády, roztápanie malých kúskov.
		Udržiavanie jedla teplého, varenie rizota v mlieku	Ideálny na udržiavanie v teple malých porcií práve uvareného jedla alebo udržiavanie teploty jedál na servírovanie, varenie rizota v mlieku
Nulový výkon	Off	-	Varná doska v pohotovostnom režime alebo vypnutá (na prípadné zvyškové teplo po skončení varenia upozorňuje „H“).

**ČISTENIE A ÚDRŽBA**



**VAROVANIE**

- **Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.**
- **Pred čistením skontrolujte, či sú varné zóny vypnuté a či sa vypol indikátor zvyškového tepla ("H").**

**Dôležité:**

- 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.

Ak je na skle logo iXelium™, varný panel bol upravený technológiou iXelium™, exkluzívnou povrchovou úpravou Whirlpool, ktorá zabezpečuje dokonalé výsledky čistenia a udržuje povrch varného panela dlhšie lesklý.

**Pri čistení varných panelov s úpravou iXelium™ dodržujte tieto odporúčania:**

- Použite mäkkú utierku (najlepšie z mikrovlákien) navlhčenú vo vode alebo v bežnom čistiacom prostriedku určenom na sklo.
- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak necháte niekoľko minút na povrchu varnej dosky vlhkú handričku.

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

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

Chybový kód	Opis	Možné príčiny	Riešenie
C81, C82	Oblasť s ovládacími prvkami sa vypne následkom príliš vysokej teploty.	Vnútna teplota elektronických častí je príliš vysoká.	Počkajte, kým varná doska vychladne, až potom ju znovu použite.
F02, F04	Napätie pripojeného zdroja je nesprávne.	Senzor zistil napätie odlišné od napätia na zapojenie.	Odpojte varnú dosku od elektrickej siete a skontrolujte elektrické pripojenie.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Odpojte varnú dosku od elektrického napájania. Niekoľko sekúnd počkajte a potom dosku znova pripojte na elektrické napájanie. Ak problém pretrváva, zavolajte servisné stredisko a uveďte chybový kód zobrazený na displeji.		

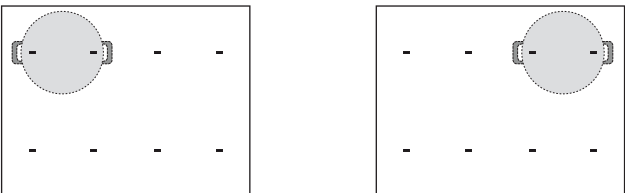
## ZVUKY VZNIKAJÚCE POČAS PREVÁDZKY

Indukčné varné dosky môžu počas normálnej prevádzky písať alebo vízgať. Tieto zvuky v skutočnosti vychádzajú z varnej nádoby a súvisia s úpravou dna nádoby (napr. ak je dno vyrobené z rôznych vrstiev materiálov alebo je nepravidelné).

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

## OVERENÉ VARENIE

Ďalej uvedená tabuľka bola vytvorená špeciálne na to, aby umožnila kontrolným orgánom používať naše výrobky.

Overené varenie	Polohy overeného varenia
Rozdelenie tepla, „palacinkový“ test podľa EN 60350-2 §7.3	
Tepelný výkon, „hranolčekový“ test podľa EN 60350-2 §7.4	
Roztápanie a udržiavanie jedla teplého, „čokoláda“	
Mierne varenie, „ryžový nákyv“	

EKODIZAJN: Test bol vykonaný podľa predpisov zvolením všetkých varných zón na varnej doske tak, aby tvorili jednu plochu, alebo pomocou funkcie Flexifull.



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

### PREDTÝM, NEŽ ZAVOLÁTE POPREDAJNÝ SERVIS:

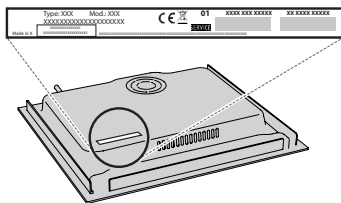
1. Zistite, či nedokážete problém vyriešiť sami s pomocou návrhov riešení uvedených v časti **RIEŠENIE PROBLÉMOV**.
2. Spotrebič vypnite a opäť zapnite, aby ste skontrolovali, či chyba pretrváva.

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

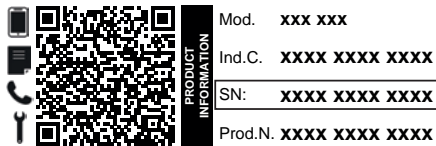
Ak potrebujete pomoc, volajte na číslo uvedené v záručnej knižke alebo postupujte podľa pokynov na webovej stránke [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Pri kontaktovaní nášho zákazníckeho popredajného servisu vždy uveďte:

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



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



- vašu úplnú adresu;
- vaše telefónne číslo.

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

### Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Použitie QR kódu vo vašom spotrebiči;
- Na našej webovej stránke [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.

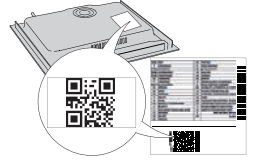




**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTotta**

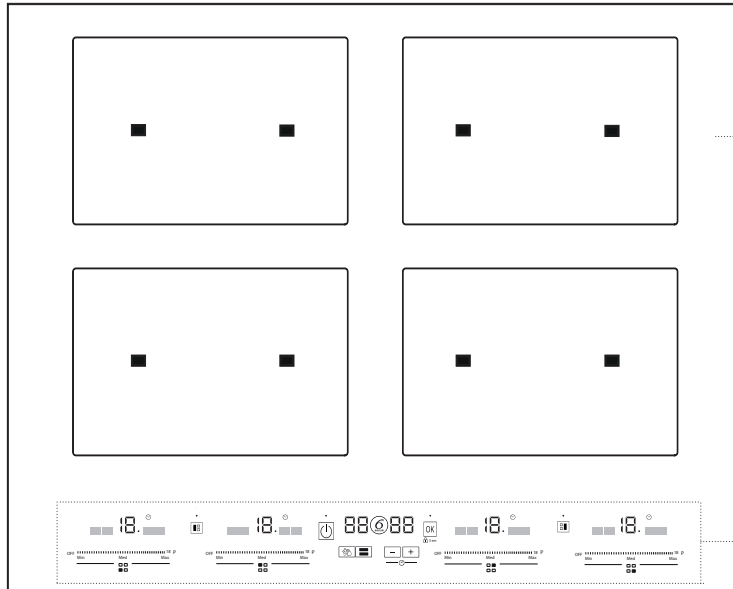
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon: [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

**A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A KÉSZÜLÉKÉN TALÁLHATÓ QR-KÓDOT**



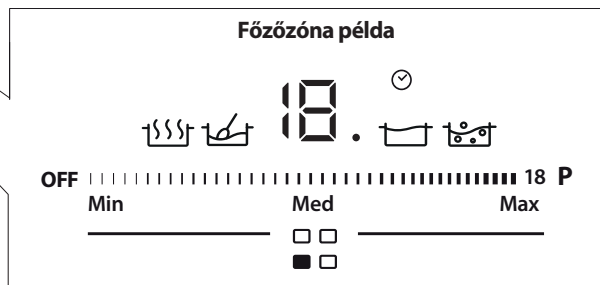
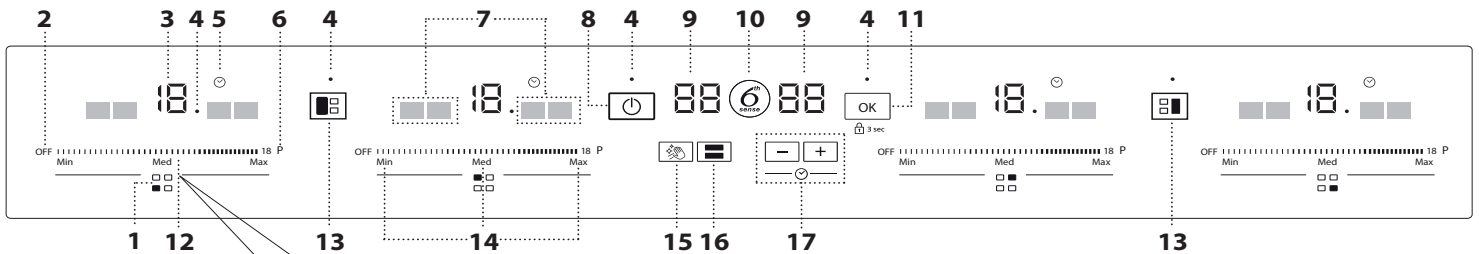
**A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.**

**TERMÉKLEÍRÁS**



1. Főzőlap
2. Kezelőpanel

**KEZELŐPANEL**



- |  |   |   |
|--|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Főzőzóna azonosítása</li> <li>2. Főzőzóna kikapcsoló gombja</li> <li>3. Kiválasztott főzési teljesítmény</li> <li>4. Jelzőfény - a funkció aktív</li> <li>5. Időzítő kijelzője</li> <li>6. Gyors melegítés gomb</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Speciális funkciók kijelzői</li> <li>8. Be/Ki gomb</li> <li>9. Idő/funkciók kijelzője</li> <li>10. 6<sup>th</sup> Sense gomb (speciális funkciók)</li> <li>11. OK/Gombzár gomb - 3 másodperc</li> <li>12. Csúsza</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>13. Függetlenes rugalmas zóna gomb</li> <li>14. Beállító és módosító gombok</li> <li>15. Szünet gomb</li> <li>16. Flexi Full zóna gomb</li> <li>17. Időzítő</li> </ol> |
|--|---|---|



Ilyenkor az adott csúszka fölött megjelenik a hozzá tartozó teljesítményfokozat. A főzőzónák eltérő teljesítményfokozatokon működhetnek, "1" (minimum) és "18" (maximum) között. A csúszkák segítségével választhatja ki, a kijelzőn -vel jelölt, gyorsmelegítés funkciót is.

**A főzőzónák deaktiválásához:**

Használja a csúszka végén található "OFF" gombot. A kijelzőn látható "H" azt jelzi, hogy a főzőzóna még meleg.



3 sec

**KEZELŐPANEL ZÁROLÁSA**

A főzőlap tisztítása előtt érdemes a beállításokat és gombokat lezárni, nehogy véletlenül bekapcsoljon egy nem kívánt funkciót. Ehhez tartsa lenyomva az OK/ Gombzár gombot 3 másodpercig. Ekkor hangjelzés hallható, és az ikon fölött egy figyelmeztető fényjelzés jelenik meg, amely azt mutatja, hogy a gombzár aktív. Ekkor a kikapcsolás funkció kivételével minden funkció le van zárva a kezelőpanelen. A kezelőpanel lezárásának feloldásához ismétlje meg az aktiválási lépéseket. Ekkor a jelzőfény kialszik, és a főzőlap gombjai ismét működnek.



**SZÜNET**

A Szünet funkció 10 másodpercre felfüggeszti a főzőlap működését. Ez idő alatt ön letakaríthatja a főzőlap felszínét a kezelőlap környékén anélkül, hogy véletlenül megnyomna bármilyen gombot. Ezen idő elteltével a főzőlap ismét működésbe lép.

**FUNKCIÓK**

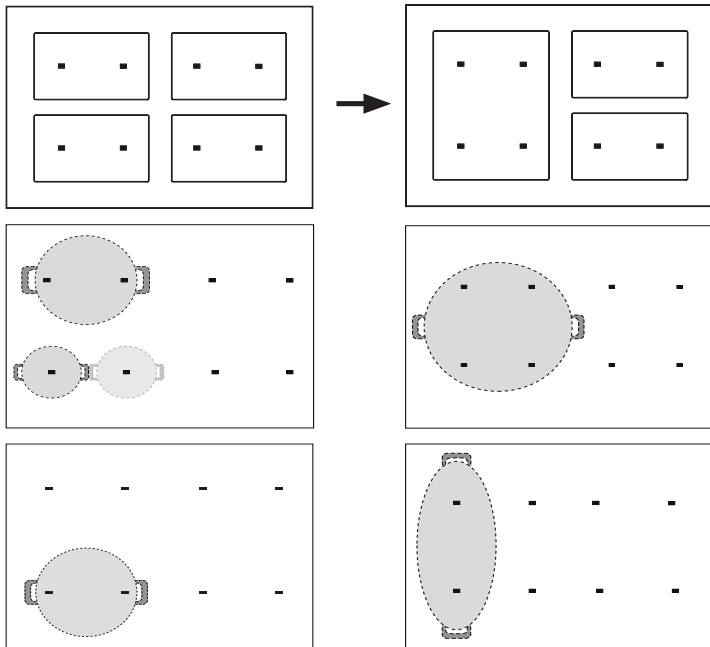
**RUGALMAS ZÓNA**

A "Rugalmas zóna" gombbal egyszerre két zónát irányíthat. Ilyenkor a vezérléshez két csúszka közül bármelyik használható. Ezzel a funkcióval megnövelhető a főzőzóna mérete, ha az adott edény számára nagyobb hely kell. Ez a megoldás ovális vagy szögletes főzőedények, illetve főzőrács használatához ideális.



**FÜGGŐLEGES RUGALMAS ZÓNA**

Ezzel a funkcióval egyszerre vezérelhető két jobb vagy két bal oldali zóna.



**A Rugalmas zóna funkció bekapcsolása:**

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. Nyomja meg a kívánt Rugalmas zónának (jobb oldali függőleges, bal oldali függőleges) megfelelő gombot. A zónák ekkor összekapcsolódnak, és a kijelzőn a "0" üzenet látszik.
3. A csúszkával válassza ki a kívánt teljesítményfokozatot.

**A Rugalmas zóna funkció kikapcsolása:**

Nyomja meg az éppen használatban levő Rugalmas zóna gombját: ekkor a főzőzónák ismét külön-külön fognak működni. A Rugalmas zóna funkció a főzőlap kikapcsolásával is kikapcsol.



**IDŐZÍTŐ**

Az időzítő segítségével legfeljebb 99 perc hosszúságú főzési időtartamot lehet beállítani.

Az időzítőt ugyanazzal a módszerrel minden egyes zónához külön be lehet állítani. Az időzítő mindig vagy az adott zónához beállított időt, vagy a legrövidebb fennmaradó időt mutatja.

**Az időzítő indítása:**

1. A hozzá tartozó csúszka bármely részének megérintésével kapcsolja be a kívánt zónát.
2. A "+" vagy "-" gombbal állítsa be a kívánt időtartamot. A kijelzőn megjelenik a "00" üzenet. Amikor az időtartam letelik, hangjelzés hallható, és a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

**Az időzítő beállításának módosítása:**

1. Érintse meg a zónához tartozó csúszkát.
2. A "+" vagy a "-" gombbal állítsa át az időtartamot.

**Az időzítő kikapcsolása:**

Nyomja le egyszerre a "+" és a "-" gombot az időzítő kikapcsolásához.

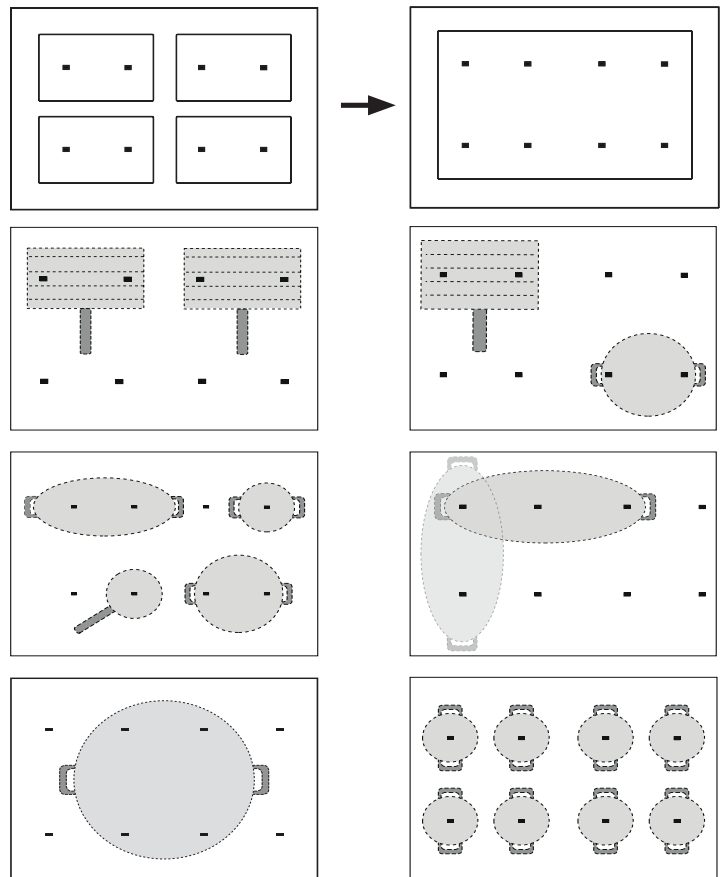
A legjobb főzési eredményt úgy érheti el, ha a főzőedény az üvegfelületen, vagy a Rugalmas zónán belül látható pozíciójelek közül legalább egyet, de lehetőleg többet is lefed.



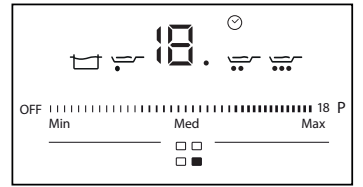
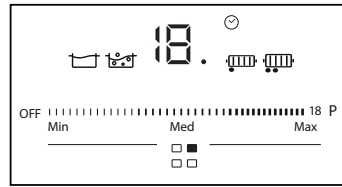
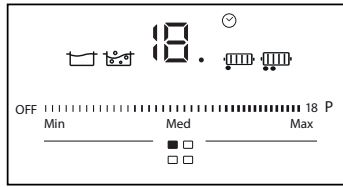
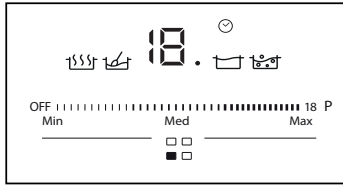
**FLEXI FULL ZÓNA**

A "Flexi Full zóna" gombbal a teljes főzőfelületet egyetlen zónaként, azonos teljesítményszinten használhatja.

Ilyenkor bármelyik csúszka használható a vezérlésre. Ezzel a funkcióval a főzőzónák határa megszűnik, így ön az önnek legmegfelelőbb elrendezésben használhatja az edényeket a főzőlap teljes főzőfelületén. Hasonlóan hasznos nagyméretű, ovális vagy szögletes edények, illetve főzőrácsok használatakor. Az egész aktív főzőfelületet lefedve maximális teljesítmény érhető el.




## SPECIÁLIS FUNKCIÓK



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

A 6<sup>th</sup> Sense gombbal elérhető a speciális funkciók.

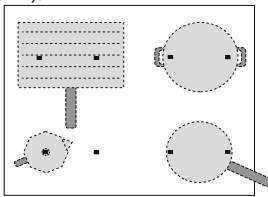
1. Helyezze a főzőlapra az edényt, kapcsolja be a főzőlapot, és válassza ki a kívánt főzőzónát a csúszka megérintésével.
2. Nyomja meg a "6<sup>th</sup> Sense" gombot. A zóna kijelzőjén megjelenik az "A" (automata) üzenet.
3. Az adott főzőzónához tartozó első speciális funkció jelzőfénye világítani kezd.
4. A 6<sup>th</sup> Sense gombot megnyomásával válassza ki a kívánt speciális funkciót.
5. A kiválasztott funkció a  gomb megnyomására aktiválódik.

Az aktiválást követően minden speciális funkciónál a beállítások és módosítások segítségével megadható az optimális főzési fokozat (MIN-MED-MAX).

OFF |-----| 18 P  
Min Med Max

A funkciók alapértelmezés szerint először a közepes (MED) beállítást javasolják. Használat közben, ha a főzési folyamat indokolja, lehetőség van magasabb/ alacsonyabb fokozatra lépni a hatékonyság optimalizálása érdekében (pl. vízforralási fokozat).

FONTOS: Lehetőleg az alábbi ábrának megfelelően helyezze el a főzőedényeket a felületen. Az ábrán jól látható, hogyan kell úgy elhelyezni az edényeket, hogy azok az üvegfelületen látható pozíciójeleket lefedjék. (Az ábrán látható elrendezés természetesen csak egy példa; az edényeket és tartozékokat más zónákon is el lehet helyezni).



### MELEGEN TARTÁS

Ezzel a funkcióval az ételt ideális hőmérsékleten lehet tartani, általában a főzés befejezése után, vagy amikor nagyon lassú főzéssel próbálunk folyadékokat besűríteni úgy, hogy az ne égjenek oda.

Ezzel a módszerrel az étel minősége nem romlik, és az étel nem ragad oda az edény falához.

A főzőedények minősége és típusa befolyásolhatja a főzés eredményét és időtartamát.



### LASSÚ FŐZÉS

Ez a funkció képes fenntartani az étel gyöngyöztetéséhez ideális hőmérsékletet, így hosszú ideig főzheti az ételt az odaégetés veszélye nélkül.

Ezzel a módszerrel az étel minősége nem romlik, és az étel nem ragad oda az edény falához.

Azok elhelyezéséhez hasonlóan, az edények minősége és típusa is befolyásolhatja a főzés eredményét és időtartamát (mindig az aktív főzőzóna közepére tegye az edényt).



### FORRALÁS\*

Ez a funkció hatékonyan felforraltja a vizet, majd hangjelzést ad, amikor a víz felforr. A funkció indításához helyezzen egy edényt a zónára. Az edénybe legalább fél liter vizet tegyen. A hangjelzés után sózza meg a vizet, ha szükséges. A rendszer lassú forrásban tartja a vizet, megelőzve a kiforrócsenést és a felesleges energiavesztést.

A funkció során hangjelzés hallható, ha az edény kiürül, vagy ha a víz elpárologott.

### SÜTÉS SERPENYŐBEN\*




Ideális üres vagy csak kevés zsiradékot tartalmazó serpenyők felhevítésére. Az így elért hőmérsékleten megfelelően süthet 2-3 cm-nél vastagabb szeleteket, vagy olyan ételt, ami hosszabb serpenyős süstést igényel, és esetleg vajon vagy zsíron kell sütni.




Ideális üres vagy csak kevés zsiradékot tartalmazó serpenyők felhevítésére. Az így elért hőmérsékleten megfelelően süthet 3 cm-nél vékonyabb szeleteket, vagy olyan ételt, ami rövid serpenyős süstést igényel.



Ideális az edényben maximum 1 cm magasan álló zsiradékot (olajat) tartalmazó serpenyők felhevítésére.

Mindhárom esetben, amikor a serpenyő vagy az olaj felhevítése befejeződik, világítani kezd a  gomb, és hangjelzés hallható. A főzőlap stabilizálja, és folyamatosan fenntartja az elért hőmérsékletet.

A  gombot megnyomva a speciális funkció befejeződik, és megkezdődhet a sütési fázis, tehát ön beleteheti az ételt a serpenyőbe.

Javasoljuk, hogy a serpenyő hevítése alatt készítse elő az ételt, hogy azonnal megkezdhesse a süstést, amikor az "OK" üzenet világítani kezd.

A funkció akkor működik optimálisan, ha ön a serpenyőbe szobahőmérsékletű zsiradékot tesz.



### OLVASZTÁS

Ezzel a funkcióval az étel olvasztásához, illetve az étel olvadt állapotának fenntartásához ideális hőmérsékletet lehet elérni, az odaégetés veszélye nélkül. Ez a módszer ideális az olyan érzékeny élelmiszerek olvasztásához, mint pl. a csokoládé, mivel az étel minősége nem romlik, és az étel nem ragad oda az edény falához.


### GRILL\*




Ideális grillező funkció. Kétféle grill funkció közül választhat (1 vagy 2 pont) a kívánt sütési teljesítmény szerint.



Vastag szeletekhez (>1 cm) javasoljuk a mérsékeltbeállítás (1 pont), amellyel az étel lassabban sül.

A vékonyabb szeleteket érdemes magasabb beállítást használva (2 pont) sütni. Amikor az étel ráhelyezéséhez megfelelő hőmérsékletet elérte a grill, bekapcsol a  gomb, és hangjelzés hallható. A főzőlap stabilizálja, és folyamatosan fenntartja az elért hőmérsékletet.

A  gombot megnyomva a speciális funkció befejeződik, és megkezdődhet a sütési fázis, tehát ön beleteheti az ételt a serpenyőbe.

Javasoljuk, hogy a grill hevítése alatt készítse elő az ételt, hogy azonnal megkezdhesse a süstést, amikor az OK kigyullad.


\*Ezekhez a funkciókhoz javasoljuk az alábbi megfelelő tartozékok használatát:

- forraláshoz: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- serpenyőben süstéshez: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- grillezéshez: **WMF SKU: 05.7650.4291**

## JELZŐFÉNYEK

## H MARADÉKHŐ

A kijelzőn látható "H" azt jelzi, hogy a főzőzóna még meleg. Ha a főzőzóna kihűlt, a jelzőfény kialszik.

vagy ha az edény a kiválasztott főzőzónának nem megfelelő méretű: . Ha a főzőzóna kiválasztását követő 30 másodpercen belül nem észlel edényt a főzőlap, a zóna kikapcsol.



## IDŐZÍTŐ KIJELEZŐJE

Ez a jelzőfény mutatja, ha ön az adott főzőzónához időzítést állított be.

 HELYTELENÜL ELHELYEZETT VAGY HIÁNYZÓ EDÉNY

Ezek az ikonok akkor jelennek meg, ha a főzőedény nem használható indukciós főzőlapon, ha az edényt nem megfelelően helyezte el a kiválasztott főzőzónán,

## FŐZÉSI TÁBLÁZAT

TELJESÍTMÉNYFOKOZAT		FŐZÉSI MÓD	JAVASOLT HASZNÁLAT Főzési tapasztalatok és szokások alapján
Legmagasabb hőmérséklet beállítása	P	Gyors melegítés	Ideális gyors forraláshoz (víz) vagy más főzőlevek gyors felfőzéséhez.
	14 - 18	Sütés, forralás	Ideális pirításhoz, sütés megkezdéséhez, mélyhűtött termékek sütéséhez és folyadékok gyors felforralásához.
		Pirítás, vajon párolás, forralás, grillezés	Ideális vajon pároláshoz, folyamatos forraláshoz, főzéshez és grillezéshez.
	10 - 14	Pirítás, főzés, párolás, vajon párolás, grillezés	Ideális vajon pároláshoz, folyamatos gyöngyöztetéshez, főzéshez, grillezéshez és tartozékok előmelegítéséhez.
		Főzés, párolás, vajon párolás, grillezés, krémesre főzés	Ideális pároláshoz, folyamatos gyöngyöztetéshez, főzéshez és (lassú) grillezéshez.
	5 - 9	Főzés, gyöngyöztetés, sűrítés, krémesre főzés	Ideális hosszabb főzésekhez (rizs, mártások, sülték, hal) kísérő folyadékokkal (pl. víz, bor, húslé, tej), és tészta elkeveréséhez.
			Ideális hosszan tartó főzéshez (1 liter mennyiség alatt: rizs, szószok, sülték, halak) folyadékokkal (pl. vízzel, borral, húslével, tejjel).
	1 - 4	Olvasztás, kiolvasztás	Ideális vaj lágyításához, csokoládé óvatos olvasztásához, kis mennyiségű termékek kiolvasztásához.
		Melegen tartás, rizottó krémesre főzése	Ideális az éppen elkészült kis mennyiségű ételek melegen tartásához, tálalóedények melegen tartásához, rizottó elkeveréséhez
Nulla teljesítmény	Off	-	A főzőlap készenléti állapotban vagy kikapcsolva (a főzés után maradékhő még előfordulhat; ezt a "H" felirat jelzi).

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



## VIGYÁZAT!

- Ne használjon gőznyomással működő tisztítókészülékeket.
- A tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a főzőzónák kikapcsolt állapotban vannak, a maradékhő jelzőfénye ("H") pedig nem világít a kijelzőn.

## Fontos:

- Ne használjon dörzsszivacsot vagy súrolópámát, 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 papírtörölt 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.

Az üvegen az iXelium™ logó azt jelenti, hogy a főzőlapot iXelium™ technológiával kezelték. Ez egy egyedülálló Whirlpool bevonat, amely tökéletesen takarítható felületet eredményez, és főzőlap tovább csillogó marad.

## Az iXelium™ főzőlapok tisztítását a következőképpen végezze:

- Használjon puha rongyot (mikroszálas a legjobb), nedvesítse be vízzel vagy üvegtisztítószerezrel.
- A legjobb eredményt úgy érheti el, ha a nedves rongyot néhány percig rajtahagyja a főzőlapon.



## A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

- Ellenőrizze, hogy nem voltak-e áramkimaradások.
- Ha a használat után nem sikerül kikapcsolnia a főzőlapot, akkor csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a főzőlap bekapcsolásakor a kijelzőn alfanumerikus kódok jelennek meg, kövesse az alábbi táblázat utasításait.

Vegye figyelembe: A víz- és az edényekből származó folyadékcsseppek, illetve a vezérlőgombokhoz érő tárgyak véletlenül be- vagy kikapcsolhatják a vezérlőpanel zárolását.

Hibakód	Leírás	Elképzelhető okok	Megoldás
C81, C82	Magas hőmérséklet esetén kikapcsol a kezelőlap.	Túl magas az elektromos alkatrészek belső hőmérséklete.	Ezért az ismételt használat előtt várjon, hogy a főzőlap lehűljön.
F02, F04	A főzőlap csatlakoztatása nem a helyes feszültségen történt.	Az érzékelő szerint a feszültség eltér a csatlakozási feszültségtől.	Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, és ellenőrizze a csatlakoztatást.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Válassza le a főzőlapot az áramforrásról. Várjon pár másodpercet, majd csatlakoztassa ismét a főzőlapot a hálózati áramforráshoz. Ha a probléma továbbra is fennáll, hívja a vevőszolgálatot, és adja meg a kijelzőn megjelenő hibakódot.		

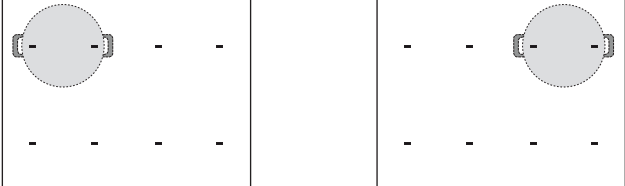
## MŰKÖDÉSI ZAJOK

Az indukciós főzőlapok füttyülő vagy recsegő hangokat adnak ki a normál működés során. Ezek a zajok valójában a főzőedényektől erednek, és azok aljának kiképzése okozza őket (ha például az edény alja többretegű, vagy szabálytalan alakú).

Ezek a zajok változók lehetnek, és az edények aljának kiképzése vagy a bennük levő étel mennyisége szerint változnak, tehát semmiféle hibára nem utalnak.

## ELLENŐRZÖTT FŐZÉS

Az alábbi táblázat kifejezetten abból a célból készült, hogy a terméket bevizsgáló hatóságok ennek alapján tesztelhesék termékeinket.

Ellenőrzött főzés	Ellenőrzött főzési pozíciók
Hőelosztás, „Palacsinta” az EN 60350-2 §7.3 alapján tesztelve	
Hőteljesítmény, „Sült burgonya” az EN 60350-2 §7.4 alapján tesztelve	
Olvasztás és melegen tartás, „csokoládé”	
Gyöngyöztetés, „rizspuding”	

ECO-DESIGN: Az Eco-design tesztet az előírásoknak megfelelően úgy végeztük el, hogy a főzőlap összes főzőzónáját egyetlen területként használtuk, illetve a Flexi Full funkciót használtuk.

## VEVŐSZOLGÁLAT

Ahhoz, hogy átfogóbb támogatásban részesüljön, kérjük, regisztrálja készülékét a [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register) oldalon.

### MIELŐTT A VEVŐSZOLGÁLATOT HÍVNÁ:

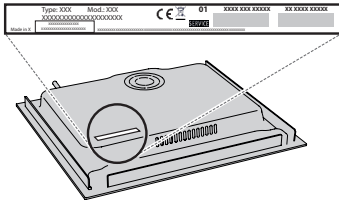
1. Ellenőrizze, hogy a probléma megoldható-e a **HIBAELHÁRÍTÁS** részben ismertetett javaslatok segítségével.
2. Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a készüléket, hogy lássa, fennáll-e még a hiba.

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

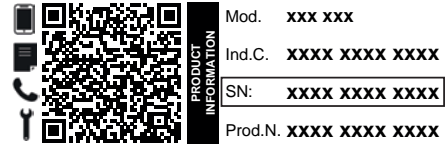
Ha segísre van szüksége, hívja a garanciafüzetben található telefonszámot, vagy kövesse a weboldalon ([www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)) megadott utasításokat.

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;
- Ha ellátogat a [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) weboldalra;
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat





### VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

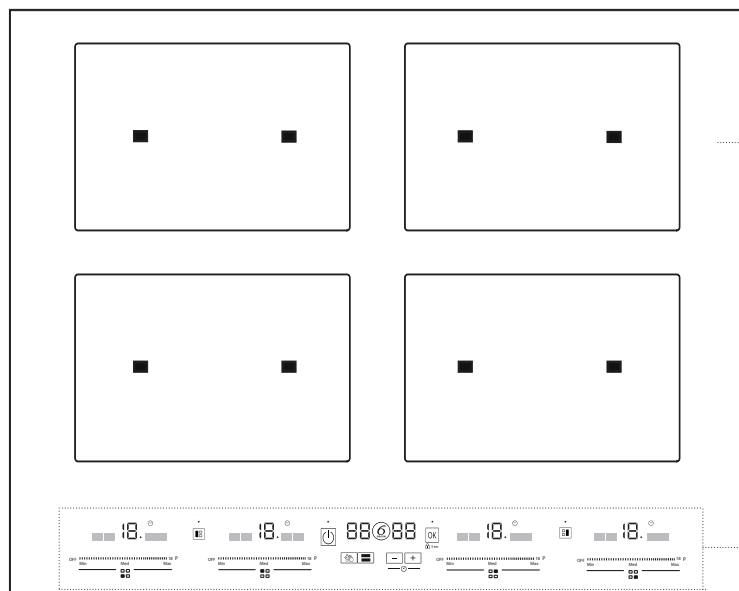


Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

SCANĂȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII

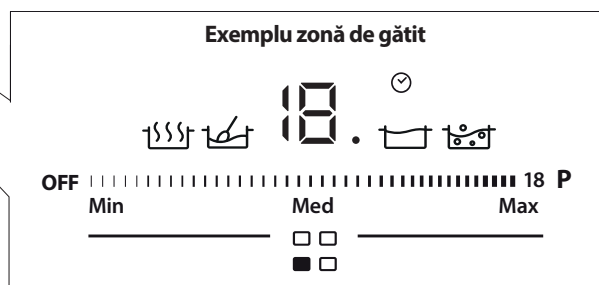
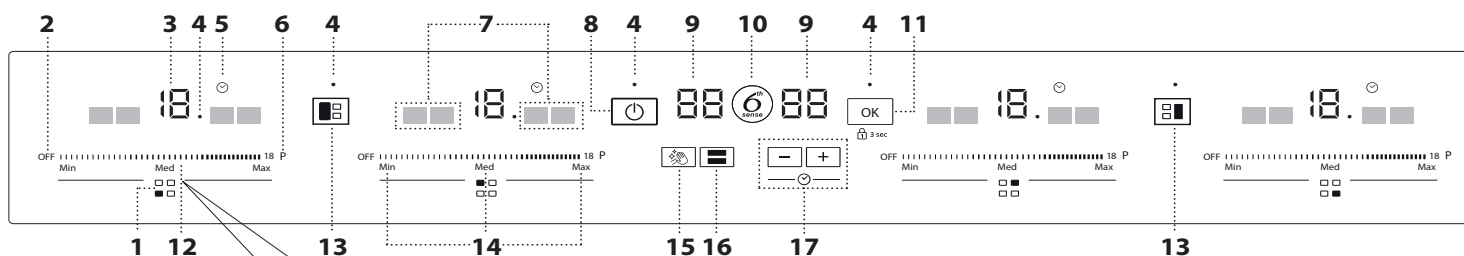


## DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Plita
2. Panou de comandă

## PANOUL DE COMANDĂ



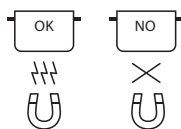
1. Identificarea zonei de gătit
2. Buton de oprire a zonei de gătit
3. Nivel de gătit selectat
4. Indicator luminos - funcție activă
5. Indicator temporizator
6. Buton pentru încălzire rapidă

7. Indicatori ai funcțiilor speciale
8. Buton de pornire/oprire
9. Indicator de timp/funcții
10. Buton 6<sup>th</sup> Sense (funcții speciale)
11. Buton OK/blocare taste - 3 secunde
12. Ecran tactil cu glisare

13. Buton zonă flexibilă verticală
14. Butoane de presetare și de reglare
15. Buton pauză
16. Buton Zonă Flexi Full
17. Temporizator

## ACCESORII

### OALE ȘI TIGĂI



Folosiți numai oale și tigăi din material feromagnetic care sunt adecvate pentru utilizarea pe plite cu inducție. Pentru a stabili dacă o oală este adecvată, verificați simbolul (de obicei, acesta se află pe partea inferioară). Puteți utiliza un magnet pentru a verifica dacă oalele sunt magnetice.

Calitatea și structura bazei oalei poate modifica rezultatele de preparare. Anumite indicații pentru diametrul bazei nu corespund cu diametrul efectiv al suprafeței feromagnetice.

### OALELE GOALE SAU OALELE CU BAZA SUBȚIRE

Nu amplasați oale și tigăi goale pe plita pornită.

Plita este dotată cu un sistem de siguranță intern care monitorizează în mod constant temperatura, activând funcția de "oprire automată" la detectarea unor temperaturi înalte. Atunci când este utilizată cu recipiente goale sau

cu recipiente care au baze subțiri, temperatura poate crește foarte rapid, iar funcția de "oprire automată" poate fi declanșată cu o ușoară întârziere, determina astfel deteriorarea tigăii sau suprafeței plitei. Dacă se întâmplă acest lucru, nu atingeți nimic și așteptați până când se răcesc toate componentele. Dacă apare orice mesaj de eroare, contactați centrul de service.

### DIAMETRU MINIM AL BAZEI OALEI/TIGĂII PENTRU DIFERITELE ZONE DE GĂTIT

	centrat pe 1 punct	2 puncte acoperite	3 puncte acoperite	4 puncte acoperite pe orizontală	4 puncte acoperite pe verticală
	10 cm	22 cm	tavă pentru gătit pe te/tigăie de tip grill	tavă pentru gătit pe te/tigăie de tip grill	24 cm

## PRIMA UTILIZARE

### CONTROLUL NIVELULUI DE PUTERE

Cu ajutorul funcției "Control nivel de putere", puteți seta nivelul maxim de putere al plitei după cum este necesar și în funcție de capacitatea rețelei dumneavoastră de alimentare cu energie electrică.

Odată ce a fost setată puterea maximă, plita reglează automat distribuția încălzirii pe diferitele zone de gătit și va fi emis un semnal sonor odată cu atingerea limitei.

Această setare poate fi utilizată în orice moment și va rămâne valabilă până când este modificată.

La momentul achiziționării, plita este setată la puterea maximă posibilă (nL). Nivelul maxim de putere (nL) este specificat pe plăcuța cu date de identificare din partea inferioară a plitei.

#### Pentru a seta nivelul de putere al plitei:

Odată ce aparatul este conectat la sursa de alimentare, nivelul de putere poate fi setat în decurs de 60 de secunde.

- Apăsați și mențineți apăsat butonul "+" timp de 3 secunde. Pe afișaj apare "PL".
- Mențineți apăsat butonul până când este afișată ultima setare a nivelului de putere.
- Folosiți butoanele de comandă "+" și "-" pentru a selecta puterea dorită. Setările de putere disponibile sunt: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW.
- Apăsați pentru a confirma.

Puterea selectată va rămâne în stocată memorie, chiar și în cazul unei pene de curent.

Pentru a modifica nivelurile de putere, deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică timp de cel puțin 60 de secunde, apoi reconectați-l și parcurgeți din nou etapele de mai sus.

În cazul unei erori în timpul secvenței de efectuare a setărilor, pe afișaj va apărea simbolul "EE" și se va emite un semnal sonor. În acest caz, trebuie să repetați operațiunea.

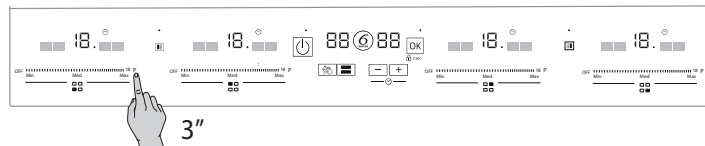
Dacă eroarea persistă, contactați serviciul de asistență tehnică.

### ACTIVAREA/DEZACTIVAREA SEMNALULUI ACUSTIC

Pentru a activa/dezactiva semnalul acustic:

- Conectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică;
- Așteptați secvența de pornire;
- Mențineți apăsat timp de 3 secunde comanda "P" de pe primul glisor din partea stângă.

Orice alarme setate vor rămâne active.



## UTILIZAREA ZILNICĂ



### ACTIVAREA/DEZACTIVAREA PLITEI

Pentru a activa plita, apăsați butonul de pornire/oprire pentru aproximativ 1 secundă până la aprinderea luminilor de pe afișajul zonei de gătit.

Pentru a opri plita, apăsați din nou pe același buton și toate zonele de gătit vor fi dezactivate.

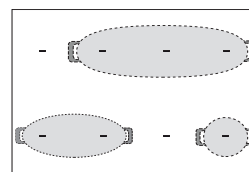
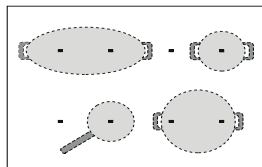
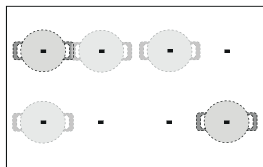
Dacă nu este selectată nicio funcție, plita se va dezactiva automat după 10 secunde.

Dacă plita este în funcțiune, dezactivarea acesteia va determina dezactivarea tuturor zonelor de gătit, iar indicatorul de căldură reziduală "H" va rămâne aprins până la răcirea tuturor zonelor de gătit.



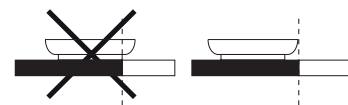
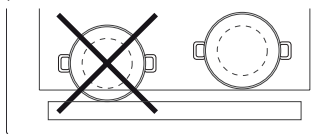
### AMPLASAREA

1. Localizați zona de gătit dorită urmărind simbolurile de poziție din partea inferioară a fiecărui ecran tactil cu glisare.
2. Amplasați cratița în zona dorită, asigurându-vă că acoperă unul sau mai multe dintre marcajele de siguranță de pe suprafața plitei.
3. Nu acoperiți cu vasul de gătit simbolurile de pe panoul de comandă.



Vă rugăm să rețineți: În cazul zonelor de gătit localizate în apropierea panoului de comandă, se recomandă să țineți oalele și cratițele în interiorul marcajelor (luând în considerare atât baza, cât și marginea superioară a cratiței, aceasta din urmă având tendința să fie mai mare).

Acest lucru împiedică încălzirea excesivă a panoului tactil. Atunci când frigeți sau prăjiți alimente, vă rugăm să utilizați oalele de gătit din partea posterioară, oricând acest lucru este posibil.









**TOPIRE**

Această funcție vă permite să aduceți alimentele la temperatura ideală pentru topire și să mențineți starea acestora fără riscul de a le arde.

Funcția este ideală pentru că nu deteriorează alimentele delicate, cum ar fi ciocolata, și nu permite prinderea acestora de cratiță.

**GRILL\***

Funcție Grill ideală. Puteți alege dintre două tipuri de funcție Grill (1 sau 2 puncte), în funcție de nivelul de preparare dorit.

Pentru alimente groase (>1 cm), vă recomandăm să folosiți o setare a grillului cu o durată mai îndelungată de preparare (1 punct).

Pentru alimentele mai subțiri sau pentru o setare superioară a grillului, vă recomandăm folosirea setării cu 2 puncte.

Odată ce a fost atinsă temperatura pentru adăugarea alimentelor, butonul de comandă se aprinde și se aude un semnal acustic. Plita stabilizează temperatura și o menține constantă.

Apăsarea butonului de comandă va confirma faptul că alimentul va fi amplasat în cratiță și funcția specială trece apoi la etapa de preparare.

Vă recomandăm să pregătiți alimentele în timpul procesului de încălzire și să le așezați în tigaie imediat ce este emisă confirmarea.

**\* Pentru aceste funcții, se recomandă folosirea accesoriilor dedicate:**

- pentru fierbere: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- pentru prăjirea în tigaie: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- pentru frigerea la grătar: **WMF SKU: 05.7650.4291**

**INDICATORI****CĂLDURA REZIDUALĂ**

Dacă pe afișaj apare "H", aceasta înseamnă că zona de gătit încă mai este fierbinte.

Afișajul se stinge când zona de gătit s-a răcit.

**CRATIȚĂ POZIȚIONATĂ INCORECT SAU LIPSĂ**

În cazul în care cratița nu este potrivită pentru preparare prin inducție sau nu este poziționată corect sau nu are dimensiunea corectă pentru zona de gătit,

pe afișaj vor apărea următoarele simboluri în 30 de secunde de la selecție, dacă nu este detectată nicio cratiță, zona de gătit se va opri.

**INDICATOR TEMPORIZATOR**

Acest indicator arată că temporizatorul a fost setat pentru zona de gătit.

**TABELUL DE GĂTIRE**

NIVEL DE PUTERE		TIP DE PREPARARE	UTILIZARE RECOMANDATĂ
Nivel de putere max.	P	Încălzire rapidă	Indicațiile completează experiența și obiceiurile dumneavoastră culinare Ideală pentru creșterea rapidă a temperaturii alimentelor în scopul fierberii rapide (a apei) sau pentru încălzirea rapidă a lichidelor pentru gătit.
	14 - 18	Prăjire, fierbere	Ideală pentru a rumeni, a căli, a prăji produse congelate, a fierbe rapid lichidele.
		Rumenire, prăjire ușoară, fierbere, frigere la grătar	Ideală pentru a prăji ușor, a menține fierberea, a coace și a frige la grătar.
	10 - 14	Rumenire, preparare, fierbere înăbușită, prăjire ușoară, frigere la grătar	Ideală pentru a prăji ușor, a menține fierberea lentă, a coace și a frige la grătar, și a preîncălzi accesoriile.
		Preparare, înăbușire, prăjire ușoară, frigere la grătar, preparare până la obținerea unei texturi cremoase	Ideală pentru a înăbuși, a menține fierberea lentă, a coace și a frige la grătar (pentru perioade îndelungate de timp).
	5 - 9	Preparare, fierbere la foc mic, îngroșare, obținerea unei texturi cremoase	Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, bulion, lapte) și obținerea unei texturi cremoase a pastelor făinoase. Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (volume mai mici de 1 litru: orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, bulion, lapte).
		Topire, decongelare	Ideală pentru a înmuia untul, pentru a topi delicat ciocolata, pentru a decongela produse de mici dimensiuni.
1 - 4	Menținerea la cald a alimentelor, obținerea unei texturi cremoase pentru rizoto	Ideală pentru a menține la cald porții mici de mâncare, a căror preparare abia s-a terminat, pentru menținerea la temperatura adecvată a felurilor de mâncare gata pentru a fi servite și pentru a condimenta rizoto	
Putere zero	Off	-	Plită în modul Standby sau Oprit (este posibil să existe căldură reziduală la finalizarea etapei de preparare, semnalată prin afișarea literei „H”).

# CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA



## AVERTISMENT

- Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.
- Înainte de a începe operațiunile de curățare, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite și că indicatorul de căldură reziduală ("H") a dispărut.

### Important:

- Nu utilizați bureți abrazivi sau din sârmă deoarece aceștia pot deteriora suprafața din sticlă.
- După fiecare utilizare, curățați plita (după ce s-a răcit) pentru a elimina depunerile și petele cauzate de resturile de mâncare.
- Zahărul și alimentele cu un conținut ridicat de zaharuri deteriorează plita și trebuie să fie îndepărtate imediat.
- Sarea, zahărul și nisipul pot zgâria suprafața de sticlă.
- Folosiți o lavetă moale, hârtie absorbantă pentru bucătărie sau produse speciale pentru curățarea plitei (respectați instrucțiunile producătorului).
- Pătrunderea lichidului în zonele de gătit poate provoca deplasarea sau vibrarea vaselor de gătit.
- Uscați temeinic plita după ce o curățați.

Dacă apare sigla iXelium™ pe sticlă, înseamnă că plita a fost tratată cu tehnologia iXelium™, un finisaj exclusiv de la Whirlpool, care asigură rezultate de curățare perfecte și menține suprafața plitei strălucitoare pentru mai mult timp.

### Pentru a curăța plitele iXelium™, urmați recomandările de mai jos:

- Folosiți o lavetă moale (preferabil din microfibre), umezită cu apă sau cu detergent universal pentru suprafețe din sticlă.
- Pentru rezultate optime, lăsați o lavetă umedă pe suprafața din sticlă a plitei timp de câteva minute.

## REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

- Controlați să nu fie întreruptă alimentarea cu electricitate.
- Dacă, după utilizarea plitei, nu reușiți să o dezactivați, deconectați-o de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- Dacă, atunci când porniți plita, pe afișaj apar coduri alfanumerice, consultați tabelul următor pentru instrucțiuni.

Vă rugăm să rețineți că: Apa, lichidele vărsate din oale sau obiectele de orice tip care ating butoanele plitei pot activa sau dezactiva accidental funcția de blocare a panoului de comandă.

Cod de eroare	Descriere	Posibile cauze	Soluție
C81, C82	Zona comenzilor se stinge din cauza temperaturii prea ridicate.	Temperatura internă a părților electronice este foarte ridicată.	Așteptați ca plita să se răcească înainte de a o folosi din nou.
F02, F04	Conexiunea plitei nu are voltajul corect.	Senzorul detectează o tensiune diferită de cea de conexiune.	Deconectați plita de la rețea și controlați conexiunea.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Așteptați câteva secunde, apoi reconectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Dacă problema persistă, apelați centrul de service și specificați codul de eroare care apare pe afișaj.		

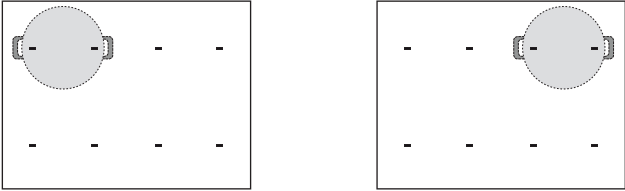
## SUNETE EMISE ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII

În timpul funcționării normale, plitele cu inducție pot emite diverse sunete, precum șuierat sau scârțâit. De apt, aceste zgomote provin de la accesoriile pentru gătit și sunt legate de caracteristicile părților inferioare ale cratițelor (de exemplu, atunci când părțile inferioare sunt realizate din straturi diferite de material sau sunt neregulate).

Aceste zgomote pot varia în funcție de tipul de accesorii pentru gătit folosite și de cantitatea de alimente conținută și nu reprezintă un motiv de îngrijorare.

## PREPARARE VERIFICATĂ

Tabelul de mai jos a fost creat special pentru a permite organismelor de control să folosească produsele noastre.

Proces de preparare verificat	Poziții de preparare verificate
Distribuția căldurii, testată pentru preparare „Clătite” conform EN 60350-2 §7.3	
Performanța căldurii, testată pentru preparare „Cartofi prăjiți” conform EN 60350-2 §7.4	
Topire și menținere la cald, testare pentru preparare „ciocolată”	
Fierbere la foc mic, testată pentru preparare „budincă de orez”	

PROIECTARE ECOLOGICĂ: Testul a fost efectuat în conformitate cu normele, selectând toate zonele de gătit ale plitei pentru a forma o zonă unică, sau utilizând funcția Complet Flexi.

## SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### ÎNAINTE DE A CONTACTA SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE:

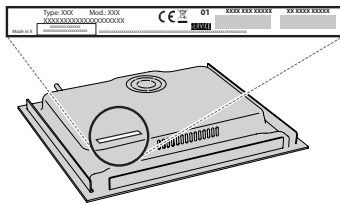
- Încercați să rezolvați singuri problema, cu ajutorul recomandărilor din **GHIDUL DE REMEDIERE A DEFECȚIUNILOR**.
- Opriti și puneți din nou în funcțiune aparatul pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

### DACĂ PROBLEMA PERSISTĂ CHIAȘI DUPĂ CONTROALELE MENȚIONATE, CONTACTAȚI CEL MAI APROPIAT SERVICIU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE.

Pentru asistență, sunați la numărul de telefon specificat pe certificatul de garanție sau urmați instrucțiunile de pe site-ul web [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Atunci când contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare, specificați întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul și modelul exact al aparatului;



- numărul de serie (numărul de după cuvântul SN de pe plăcuța cu date tehnice, amplasată sub aparat). De asemenea, numărul de serie este indicat în documentație;



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

- adresa dumneavoastră completă;
- numărul dumneavoastră de telefon.

Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm să contactați un serviciu de asistență tehnică post-vânzare autorizat (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale și că reparațiile vor fi executate corect).

### Politicele, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizând codul QR de pe aparat;
- Vizitând site-ul nostru web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



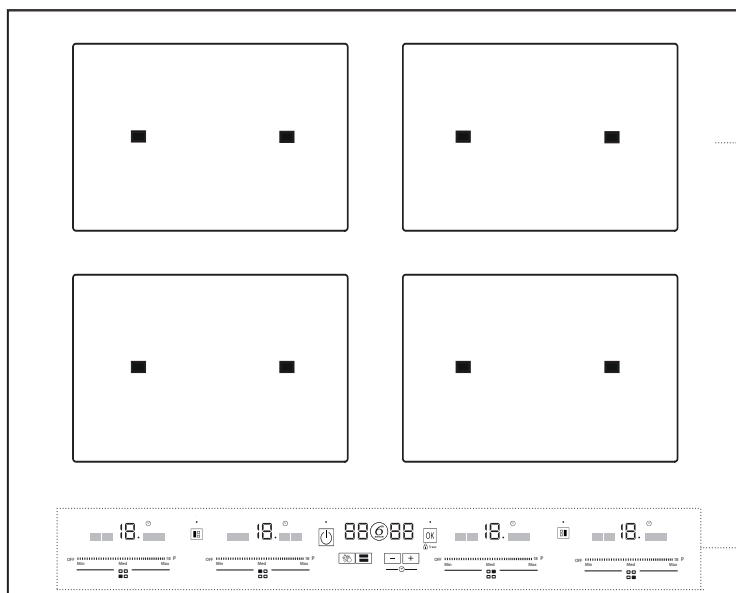
**TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT**

Registrér venligst dit produkt på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register), for at modtage en mere komplet assistance.

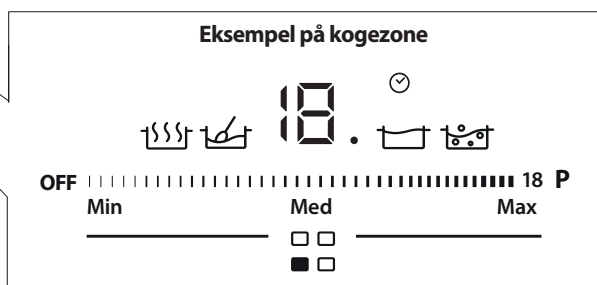
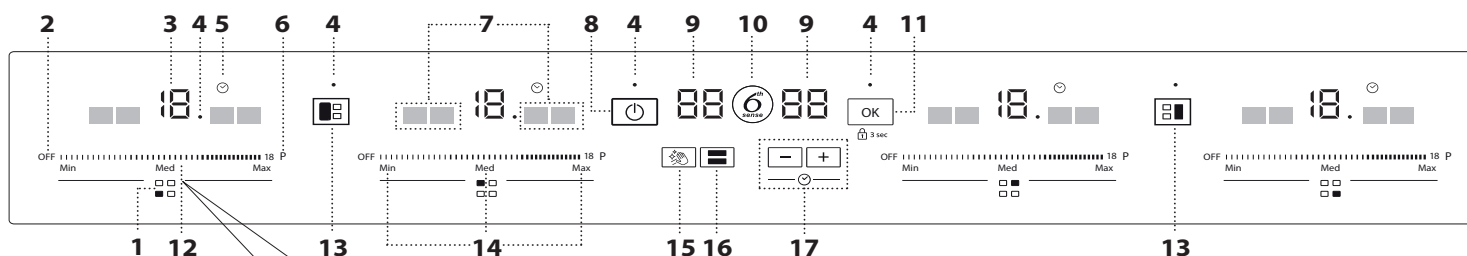
**SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT, FOR AT INDHENTE FLERE OPLYSNINGER**



**Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.**

**PRODUKTBESKRIVELSE**

1. Kogesektion
2. Betjeningspanel

**BETJENINGSPANEL**

1. Identifikation af kogezone
2. Kogezonens slukkeknop
3. Valgt tilberedningsniveau
4. Kontrollampe - aktiv funktion
5. Timer indikator
6. Knappen Quick heat (lynopvarmning)

7. Specialfunktionsindikatorer
8. On/Off-tast
9. Tids-/funktionsindikator
10. Knappen 6<sup>th</sup> Sense (specialfunktioner)
11. Knappen OK/Tastlås - 3 sek.
12. Skydeberøringsskærm

13. Knappen Vertikal fleksibel zone
14. Forindstillings- og justeringsknapper
15. Pause knap
16. **FULD FLEXI** zone knap
17. Selvstændig timer



Effektniveauet vises over skyderen. Hver kogezone har forskellige effektniveauer, spændende fra "1" (minimum) til "18" (maksimum). Ved hjælp af skydeanordningerne kan man også markere funktionen lynopvarmning, som er afmærket med "P" på displayet.

#### Slukning af kogezone:

Anvend slukkeanordningen "OFF" ved starten af skydeanordningen. Hvis kogezone stadig er varm visualiseres indikatoren "H", på displayet.



3 sec

#### LÅSNING AF TASTATURET

Tryk og hold knappen OK/Lås-3 sek tryk i 3 sekunder, for at forebygge, at kogesektionen tændes ved et uheld. Der lyder et akustisk signal og lyset over symbolet tænder, for at angive at låsen er på plads.

Betjeningspanelet er låst med undtagelse af slukningsfunktionen.

For at inaktivere betjeningspanelets lås gentages aktiveringsprocessen. Lyset slukkes og kogesektionens betjeningsanordninger er aktive igen.



#### PAUSE

Pausefunktionen standser kogesektionens virkning i cirka 10 sekunder. I løbet af dette tidsrum kan man rengøre overfladen omkring betjeningsanordningerne, uden at ændre forindstillingerne. Herefter vil kogesektionen vende tilbage til den normale tilstand.

## FUNKTIONER

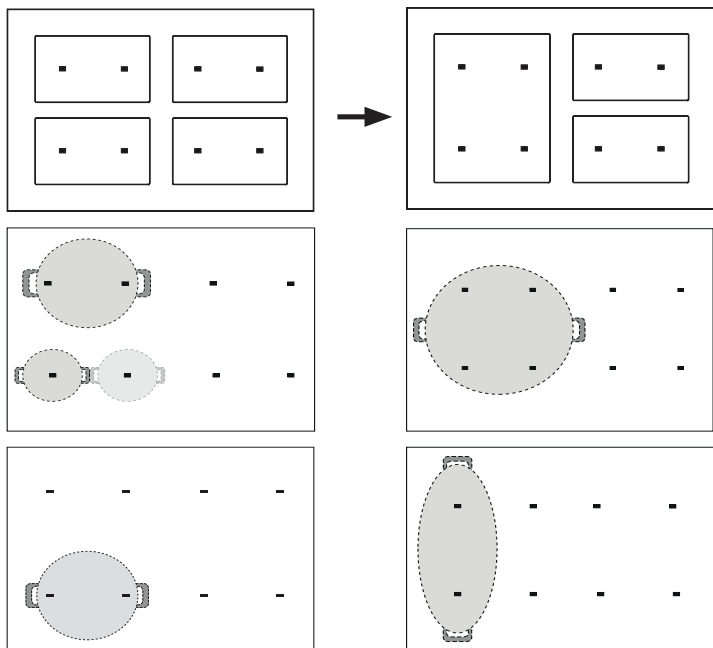
### FLEX-ZONE

Markér "Flex-zonens" anordning, for at betjene to kogezone samtidig. Det er muligt at anvende begge skydeanordningerne på samme tid, for at styre effekten. Brug af denne funktion er ideel, da der skabes en større kogezone, så man kan udnytte fordelene ved at anbringe kogegrej efter behov i det markerede område. Ideel ved brug af ovale eller rektangulære pander eller grillpander.



#### LODRET FLEX-ZONE

Kan anvendes til at betjene de to kogezone i venstre og højre side på samme tid.



#### Tænding af funktionen Flex-zone:

1. Tænd for kogesektionen.
2. Tryk på anordningen til den anvendte Flex-zone (den lodrette til venstre, den lodrette til højre). Begge områderne vil blive tilsluttet og displayene viser "0".
3. Vælg det ønskede effektniveau med skyderen.

#### Slukning af funktionen Flex-zone:

Tryk på betjeningsanordningen til den Flex-zone, der fungerer: Kogezone begynder igen at fungere individuelt. Flex-zone funktionen slår også fra, når kogesektionen slår fra ved endt tilberedning.



#### MINUTUR

Minuturet gør det muligt at indstille en tilberedningstid på højst 99 minutter. Minuturet kan anvendes til enhver af kogezone, ved at følge den samme procedure. Minuturet viser altid det indstillede tidsrum for det valgte område, eller det korteste af de tilbageværende tidsrum.

#### Start af minuturet:

1. Tænd for den ønskede kogezone ved at trykke på skyderen.
2. Tryk på knappen "+" eller "-", for at indstille det ønskede tidsrum. Displayet viser "00".

Når den indstillede tid er gået lyder der et akustisk signal, og kogezone slukker automatisk.

#### Ændring af minuturets indstilling:

1. Tryk på kogezone's skydeanordning.
2. Tryk på knappen "+" eller "-", for at ændre det ønskede tidsrum.

#### Slukning af minuturet:

Tryk og hold knapperne "+" og "-" tryk, indtil minuturet slukker.

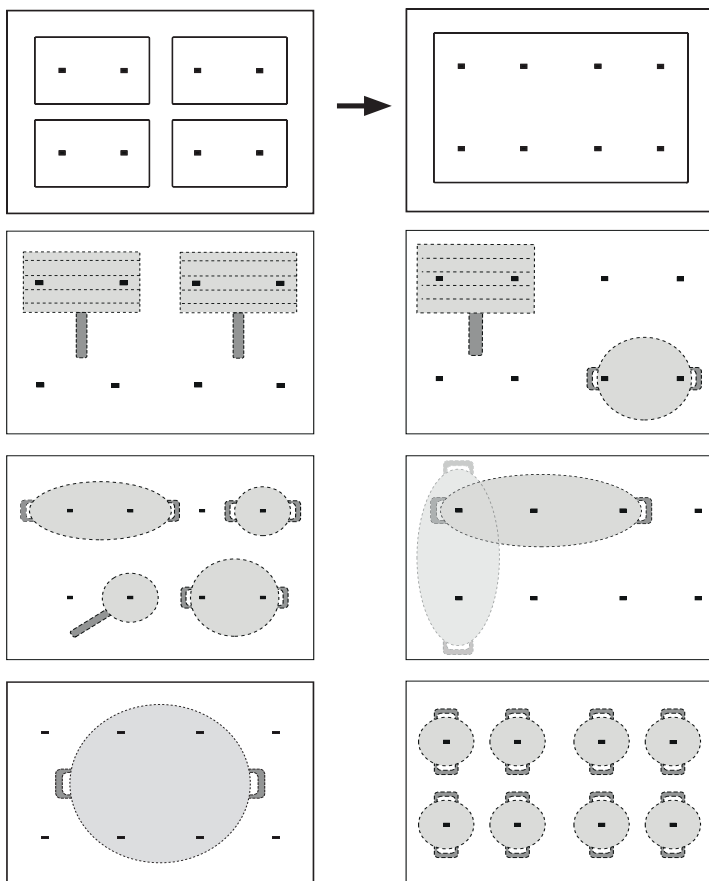
For at få det bedste resultat skal mindst en eller flere af de afmærkede punkter på glasoverfladen, eller i Flex-zonen, være dækket.



#### FULD FLEXI ZONE

Når Fuld Flexi zonen markeres kan man indstille hele kogesektionens overflade på ét enkelt effektniveau.

Alle skyderne kan anvendes til indstilling af effekten. Brug af denne funktion er ideel, når man vil udvide kogezone, med den fordel, at man kan anbringe panderne hvor som helst i hele området. Den er også yderst velegnet til store, ovale eller rektangulære pander eller grillpander. Hvis hele det aktiverede område dækkes, opnår man den maksimale disponible effekt.








## INDIKATORER

## H RESTVARME

Hvis displayet viser "H", er kogezone stadig varm. Displayet slukker, når kogezone er kold.

## U KORREKT ANBRAGT ELLER MANGLENDE GRYDE


Hvis panden ikke er egnet til induktionstilberedning, eller hvis den ikke er anbragt korrekt eller ikke har den rette størrelse til kogezone, vil

displayet vise de følgende symboler  . 30 sekunder efter markering slukker den relevante kogezone, hvis ingen pande registreres.

## TIMER INDIKATOR

Denne indikator angiver, at minuturet er blevet indstillet for kogezone.

## TILBEREDNINGSTABEL

EFFEKTNIVEAU		TILBEREDNINGSTYPE	ANBEFALET BRUG Angivelse af tilberedningserfaring og -vaner	
Max. varmeindstilling	P	Hurtig opvarmning	Ideel til hurtig opvarmning af madens temperatur, til hurtigkogning (for vand) eller til hurtig opvarmning af tilberedningsvæsker.	
	14 - 18	Stegning, kogning	Ideel til bruning, start på tilberedning, stegning af dybfrosne produkter, hurtigt at bringe væsker i kog.	
		Bruning, svitsning, kogning, grilning	Ideel til sautering, holde i livligt kog, tilberedning og grilning.	
	10 - 14	Bruning, stegning, stuvning, svitsning, grilning	Ideel til sautering, holde i lavt kog, tilberedning og grilning samt til forvarmning af tilbehør.	
		Tilberedning, stuvning, sautering, grilning, tilberedning indtil cremet	Ideel til stuvning, holde i lavt kog, tilberedning og grilning (i længere tid).	
	5 - 9	Tilberedning, simren, gøre tykkere, gøre cremet	Ideel til opskrifter, som kræver lang tid (ris, sauces, stege, fisk) med væsker (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk), og til at gøre pastaen cremet.	
			Ideel til opskrifter, som kræver lang tid (mængder på under 1 liter: ris, sovs, steg, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, suppe, mælk).	
	1 - 4	Smeltning, optøning	Ideel til blødgøring af smør, blid smeltning af chokolade, optøning af små mængder.	
		Varmholdning af mad, risotto tilberedning	Ideel til at holde små netop tilberedte portioner mad varme eller holde temperaturen på små portionsanretninger samt til at røre risotto sammen med anden ingrediens.	
	Nul effekt	Slukket	-	Kogesektionen er i standby eller slukket (mulig restvarme efter tilberedningen, vises med H).

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE



## ADVARSEL

- Anvend ikke damprensere.
- Før rengøringen påbegyndes, skal det kontrolleres, at der er slukket for kogezone, og at restvarmeindikatoren ("H") er slukket.

## Vigtigt:

- Brug ikke slibende svampe eller skure-/metalsvampe da de kan beskadige glasset.
- Rengør altid kogesektionen efter brug (når den er kold) så alle aflejringer og pletter af madrester elimineres.
- Sukker eller andre madvarer med et højt sukkerindhold kan beskadige kogesektionen og skal fjernes med det samme.
- Salt, sukker og sand kan ridse glasoverfladen.
- Brug en blød klud, køkkenrulle eller et specialmiddel, der er beregnet specifikt til rengøring af kogesektionen (følg producentens anvisninger).
- Spildt væske i kogezone kan medføre at gryderne flytter sig eller vibrerer.
- Tør omhyggeligt kogesektionen af efter rengøring.

Hvis logoet iXelium™ logo vises på glasfladen er kogesektionen behandlet med iXelium™ teknologi, en eksklusiv Whirlpool finish der sikrer et perfekt rengøringsresultat og samtidig holder kogesektionens overflade blank i længere tid.

## Følg de nedenstående anvisninger, for at rengøre iXelium™ kogesektioner:

- Brug en blød klud (mikrofibre er bedst) fugtet i vand eller med et almindeligt pudsemiddel til glas.
- Det bedste resultat opnås ved at lade en våd klud ligge på kogesektionens glasoverflade i et par minutter.

## FEJLFINDING

- Kontrollér, at der ikke er strømafbrydelse.
- Hvis der ikke kan slukkes for kogesektionen efter brug, skal stikket straks tages ud af stikkontakten.
- Indhent oplysninger og anvisninger i den nedenstående tabel, hvis displayet viser alfanumeriske koder, når der tændes for kogesektionen.

Bemærk: Vand på pladen, spildt væske fra en gryde, eller genstande, der hviler på tasterne, kan eventuelt aktivere eller inaktivere betjeningspanelets låsning.

Fejlkode	Beskrivelse	Mulige årsager	Løsning
C81, C82	Betjeningspanelet slukker, når temperaturen bliver for høj.	Temperaturen i de indre elektroniske komponenter er for høj.	Vent til kogesektioner er afkølet, før den bruges igen.
F02, F04	Kogesektionen er ikke forbundet til den rigtige spænding.	Sensoren registrerer en anden spænding end tilslutningens.	Tag stikket ud af stikkontakten, og kontrollér tilslutningen.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Fjern strømforsyningen til kogesektionen. Vent et par sekunder og slut herefter kogesektionens strømforsyning til igen. Kontakt servicecenteret og angiv fejlkoden, der vises på display, hvis problemet varer ved.		

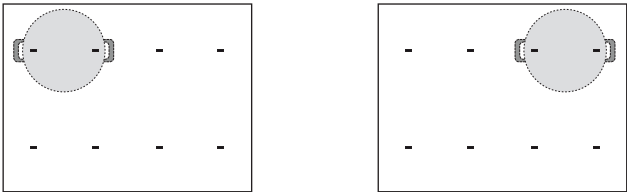
## LYDE UNDER BRUG

Induktionskogesektioner kan hvisle eller knirke under normal brug. Disse lyde kommer reelt fra kogegrejets og afhænger af grydebundens egenskaber (for eksempel hvis bundene er lavet af flere materialeglag eller hvis de er ujævne).

Disse lyde kan variere i funktion af kogegrejets type og af mængden af fødevarer heri, og er ikke et symptom på et fejlforhold.

## KONTROLLERT TILBEREDNING

Den nedenstående tabel er blevet skabt med henblik på at tillade de relevante kontrolorganer at anvende vores produkter.

Kontrolleret Tilberedning	Kontrollerede tilberedningspositioner
Varmefordeling, "Pandekager" test iht. EN 60350-2 §7.3	
Varmeydelse, testen "Pomme frites" test iht. EN 60350-2 §7.4	
Smeltning og varmholdning, "chokolade"	
Simren, "risbudding"	

MILJØVENLIGT DESIGN: Denne test er afviklet i overensstemmelse med bestemmelserne, ved at vælge alle kogezonerne på kogesektionen, så der blev skabt ét enkelt område, eller ved at anvende funktionen Flexifull.

## KUNDESERVICE

Registrér venligst dit produkt på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register), for at modtage en mere komplet assistance.

### FØR SERVICEAFDELINGEN KONTAKTES:

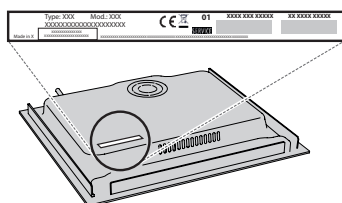
1. Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i afsnittet **FEJLFINDING**.
2. Sluk og tænd igen for apparatet, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

### KONTAKT DEN NÆRMESTE SERVICEAFDELING, HVIS FEJLEN STADIG FOREKOMMER EFTER DE OVENSTÅENDE KONTROLLER.

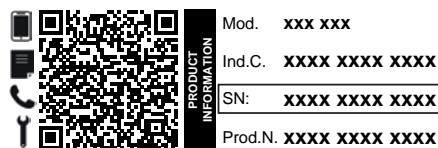
Ring til det nummer, der står i garantihæftet, eller følg anvisningerne på websitet [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu), for at anmode om assistance.

Når man kontakter vores kundeservice, skal man altid formidle:

- En kort beskrivelse af fejlen.
- Apparatets type og model;



- serienummeret (nummeret efter SN på typepladen, er placeret under apparatet). Serienummeret er også angivet i dokumentationen;



- Din fulde adresse;
- Telefonnummer.

Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, kontaktes et autoriseret servicecenter (som garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation).

### Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Bruge QR-koden på dit apparat;
- Besøge vores website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationskilt.



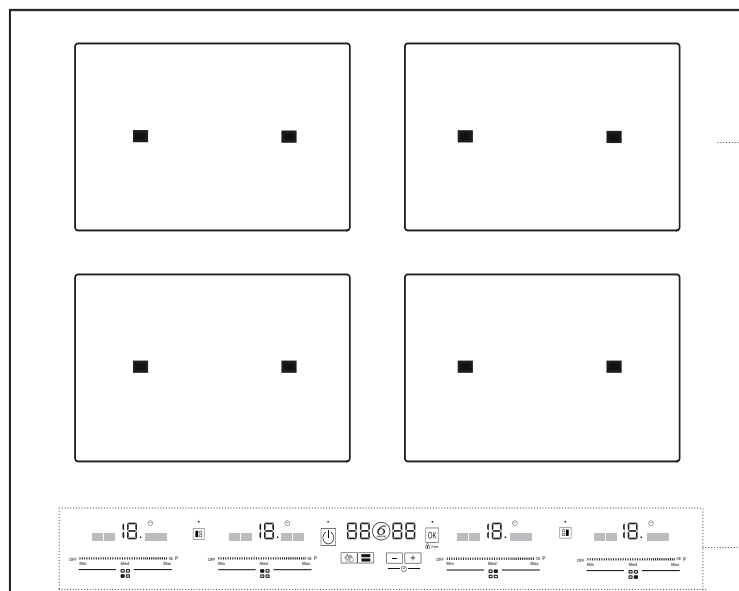

**MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT**

For å motta en mer fullstendig assistanse, vennligst registrer produktet ditt på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

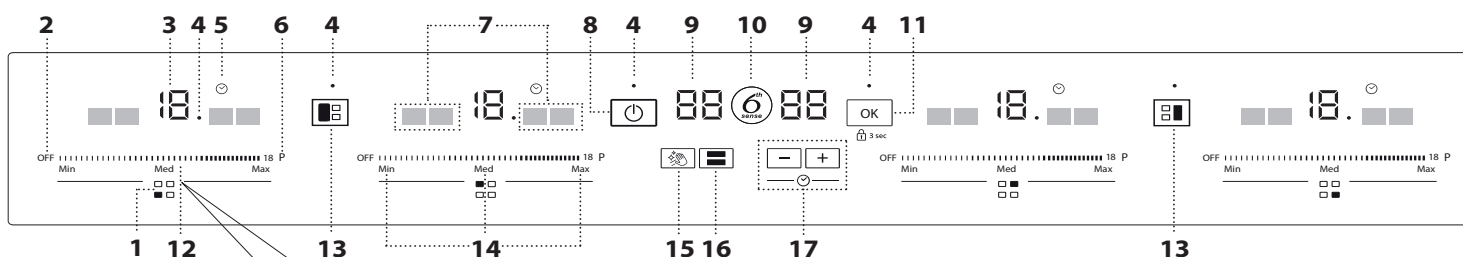
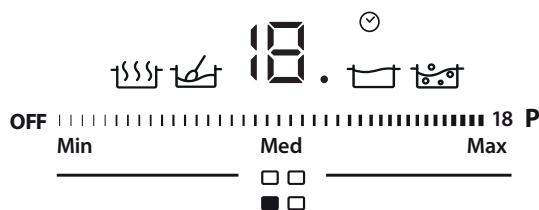


**Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.**

**VENNLIGST SKANNER QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON**


**PRODUKTBESKRIVELSE**


1. Kokeoverflate
2. Kontrollpanel

**BETJENINGSPANEL**

**Eksempel på kokesone**


1. Identifisering av kokesonen
2. Knapp for avslåing av kokesonen
3. Valgt varmenivå
4. Indikatorlampe - aktiv funksjon
5. Tidsindikator
6. Knapp for hurtig oppvarming

7. Spesialfunksjonenes indikatorer
8. På/Av-knapp
9. Tid/funksjoner indikator
10. 6<sup>th</sup> Sense knapp (spesialfunksjoner)
11. OK/Knapp for tastsperr - 3 sek
12. Skyver - berørings skjerm

13. Knapp vertikal fleksibel sone
14. Knapper for forhåndsinnstilling og justering
15. Pause-knapp
16. Knapp for Flexi Full sone
17. Timer





Effektnivået vil vises over skyveren. Hver kokesone har forskjellige effektnivå, som strekker seg fra "1" (minimum) til "18" (maksimum). Ved å benytte skyverkontrollen er det også mulig å velge funksjonen rask oppvarming, som er merket med "P" på display.

#### For å slå av kokesonene:

Bruk kontrollen "OFF" ved siden av skyverkontrollen. Dersom kokesonen fortsatt er varm, vil indikatoren for gjenværende varme "H" vises på display.

OK

3 sec

#### KONTROLLPANELETSPERRE

For å hindre at platetoppen utilsiktet slår seg på, trykk og hold nede OK/Kontrollsperreren -3 sek. kontrollen i 3 sekund. Du vil høre et akustisk signal og et lys tenner over symbolet for å indikerer at sperren er aktiv.

Betjeningspanelet er sperret, med unntak av funksjonen for avslåing.

Gjenta prosessen for aktivisering for å slå av betjeningspanelets sperre. Lyset slukkes og platetoppens kontroller vil igjen være aktive.



#### PAUSE

Pause-funksjonen avbryter platetoppens funksjon i omtrent 10 sekund. I løpet av denne tiden er det mulig å gjøre rent overflaten rundt kontrollene uten å endre innstillingene som er gjort. Etter dette vil platetoppen gå tilbake til normal drift.

## FUNKSJONER

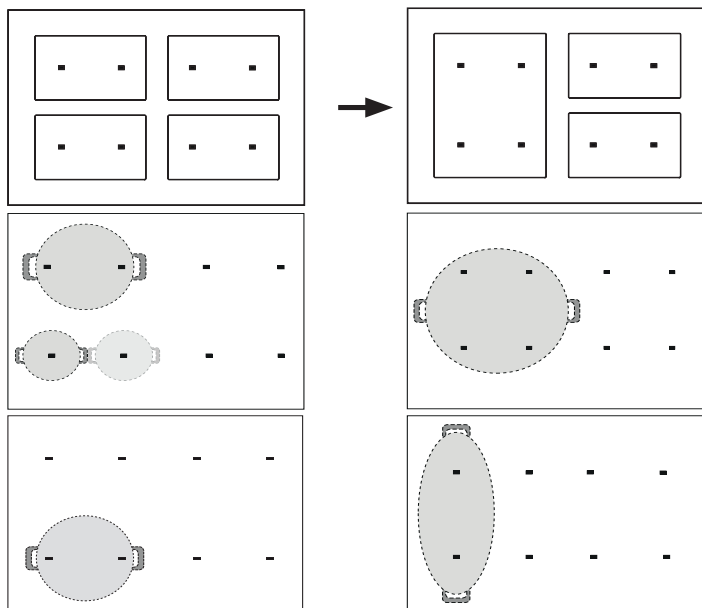
### FLEKSIBELT OMRÅDE

Velg kontrollen for "Fleksibelt område" for å betjene to kokesoner samtidig. Det er mulig å benytte begge skyverkontrollene samtidig for å kontrollere effekten. Denne funksjonen er ideell for å øke kokesonen med fordelene at kjeler kan plasseres etter behov innen det valgte området. Ideell for bruk av ovale eller rektangulære kjeler eller steke-/grillpanner.



#### VERTIKAL FLEKSIBEL SONE

Denne kan benyttes for å kontrollere de to kokesonene til venstre og til høyre, samtidig.



#### For å slå på funksjonen for Fleksibelt område:

1. Slå på platetoppen.
2. Trykk på kontrollen for å velge hvilken type for Fleksibelt område som skal benyttes (vertikalt til venstre, vertikalt til høyre). Begge områdene kan tilkoples og begge display vil vise "0".
3. Velg ønsket effektnivå, ved å benytte skyveren.

#### For å slå av funksjonen for Fleksibelt område:

Trykk på kontrollen for det fleksible området som er i drift: kokesonene vil igjen virke hver for seg.

Funksjonen for Fleksibelt område vil også slå seg av når koketoppen slår seg av etter avsluttet tilberedning.

For best resultat, må du alltid dekke til minst ett eller flere punkt som er merket på glassets overflate eller inne på det fleksible området.



#### TIMER

Timeren er en tidsbryter som gjør det mulig å innstille en tilberedningstid på opp til 99 minutter.

Innstillingen av timer kan benyttes for hver kokesone, ved å følge samme prosedyre. Timer viser alltid tiden som er stilt inn for det valgte området, eller den korteste gjenværende tiden.

#### For å starte timer:

1. Slå på kokesonen du ønsker ved å trykke på en hvilken som helst del av skyveren.
2. Trykk på "+" eller "-" kontrollen for å stille inn ønsket tid. Display vil vise "00".

Når den innstilte tiden er utløpt, vil det høres et lydsignal og kokesonen vil slå seg av automatisk.

#### For å forandre innstillingen av timer:

1. Trykk på skyverkontrollen for kokesonen.
2. Trykk på "+" eller "-" kontrollen for å endre ønsket tid.

#### For å slå av timer:

Trykk på "+" og "-" kontrollene samtidig til du hører at timer slår seg av.

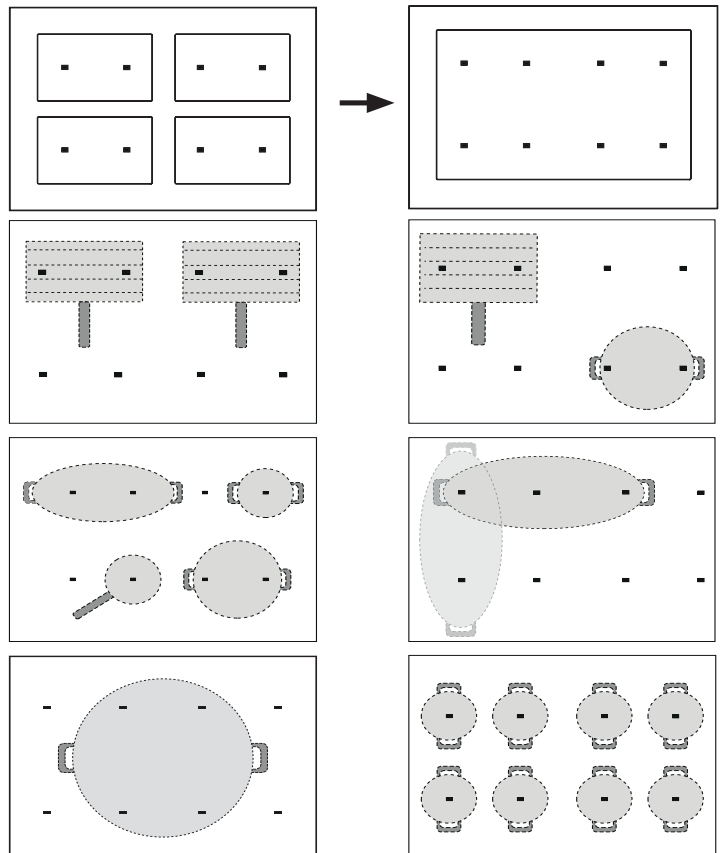


#### FLEXI FULL SONE

Når du velger området Flexi Full, kan du kontrollere hele kokeflatens område ved ett enkelt effektnivå.

Enhver av skyverne kan benyttes for å betjene effekten. Denne funksjonen er ideell for å øke kokesonen med fordelene at kjeler kan plasseres etter behov på hele området. Den er også utmerket for store, ovale eller rektangulære kjeler eller steke-/grillpanner.

Ved å dekke hele det aktiverte området vil en oppnå maksimal tilgjengelig effekt.





### H GJENVÆRENDE VARME

Hvis displayet viser "H", betyr dette at kokesonen fremdeles er varm. Display vil slå seg av når kokesonen er nedkjølt.

### U U KJELEN ER IKKE RIKTIG Plassert eller den mangler

Dersom kjelen ikke er egnet for tilberedning ved induksjonsmetoden eller dersom den ikke er riktig plassert eller ikke er av riktig størrelse, vil display vise

de følgende symbolene U U . 30 sekund fra valget vil den aktuelle kokesonen slå seg av dersom kjelen ikke registreres.

### ⌚ INDIKATOR TIMER

Denne indikatoren viser at timer er stilt inn for kokesonen.

## TABELL FOR TILBEREDNING

EFFEKTNIVÅ		TYPE TILBEREDNING	ANBEFALT BRUK Indikering av erfaring fra matlaging og vaner
Maks. varmeinnstilling	P	Rask oppvarming	Ideell for hurtig temperaturøkning av maten for raskt å nå kokepunkt (for vann) eller for hurtig oppvarming av væske til matlaging.
	14 - 18	Frityrsteking, koking	Ideell for brunng, begynner å lage mat, steke dypfryste produkter, og bringe væsker hurtig til kokepunktet.
		Brunng, sautering, koking, grilling	Ideell for sautering, opprettholde kraftig koking, tilberedning og grilling.
	10 - 14	Brunng, koking, langkoking, brasing, grilling	Ideell for sautering, opprettholde svak koking, tilberedning og grilling, og forvarming av utstyr.
		Koking, Stuing, Sautering, grilling, tilberede til maten blir kremete	Ideell for stuing, opprettholde svak koking, tilberedning og grilling (over lenger tid).
	5 - 9	Tilberedning, trekking, jevning, kreming	Ideell for oppskrifter som krever langsom tilberedning (ris, sauser, stek, fisk) med væske (f.eks vann, vin, buljong, melk), og for kreming av pasta.  Ideell for oppskrifter som krever langsom tilberedning (mengder under 1 liter: ris, sauser, stek, fisk) med væske (f.eks vann, vin, buljong, melk).
		1 - 4	Smelting, tining
		Å holde maten varm, tilberede kremet risotto	Ideell for å holde små matporsjoner som akkurat er blitt tilberedt varme eller holde tallerkener varme eller tykne risotto.
Ingen strøm	Off	-	Platetopp i stand-by eller avslått (mulig gjenværende restvarme, indikert med H).

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD



### ADVARSEL

- Ikke bruk damprenngjøringsutstyr.
- Pass på at kokesonene er avslått, og at ingen av displayene viser restvarmeindikatoren ("H").

### Viktig:

- Ikke bruk skuresvamper eller stålull siden disse kan skade glasset.
- Rengjør og fjern matrester fra platetoppen (når den er kald), etter hver bruk.
- Sukker, og matvarer med høyt sukkerinnhold, kan skade overflaten og må fjernes umiddelbart.
- Salt, sukker og sand kan lage riper i glassoverflaten.
- Bruk en myk klut, absorberende kjøkkenpapir eller et spesial-rengjøringsmiddel for platetopper (følg produsentens anbefalinger).
- Væskesøl i kokesonene kan føre til at kjelene flytter seg eller vibrerer.
- Tørk platetoppen grundig etter rengjøring.

Dersom iXelium™ logoen vises på glasset, må platetoppen behandles med iXelium™ teknologien, et eksklusivt Whirlpool finish-middel som sikrer et perfekt resultat ved rengjøring og som garanterer skinnende platetopp over lengre tid.

### For å gjøre rene iXelium™ platetopper, følg anbefalingene nedenfor:

- Bruk en myk klut (mikrofiber er best) fuktet med vann eller med vanlig rengjøringsmiddel for glass.
- For å oppnå best mulig resultat må du la den våte kluten ligge på platetoppens glassoverflate i noen få minutter.

## PROBLEMLØSNING

- Kontroller at strømmen ikke er avslått.
- Hvis du ikke kan slå av platetoppen etter bruk, kobler du fra strømmen.
- Hvis det kommer opp alfanumeriske koder på displayet når du slår på platetoppen, finner du mer informasjon i tabellen under.

Merk: Hvis det er sølt vann eller væske fra kjelene eller det ligger gjenstander på platetoppens knapper, kan dette føre til at låsen til kontrollpanelet utilsiktet aktiveres eller deaktiveres.

Feilkode	Beskrivelse	Mulige årsaker	Løsning
C81, C82	Kontrollpanelet slår seg av pga. svært høye temperaturer.	De interne temperaturene i elektronikken er for høy.	Vent til komfyrtoppen er avkjølt før du bruker den igjen.
F02, F04	Komfyrtoppen er tilkoblet feil spenning.	Sensoren registrerer et avvik mellom apparatets spenning og spenningen i strømmettet.	Koble komfyrtoppen fra strømmettet og kontroller den elektriske tilkoblingen.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Koble apparatet fra strømtilførselen. Vent i noen få sekunder før du kople komfyrtoppen til kraftforsyningen. Dersom problemet vedvarer må du kontakte service-senteret og spesifisere hvilken feilkode som vises på display.		

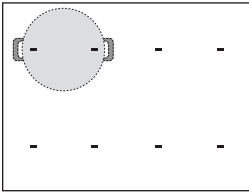
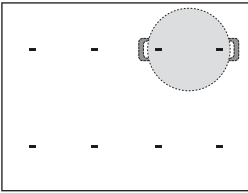
## LYDER PRODUSERT VED DRIFT

Induksjonstoppene kan knitre eller knirke ved normal drift. Disse lydene har sin opprinnelse i kokeredskaper og er knyttet til egenskapene til kjelenes bunn (for eksempel, når bunnene er laget av forskjellige lag med material eller når de ikke er jevne).

Disse lydene kan variere avhengig av hvilken type redskap som benyttes og hvor mye mat de inneholder og de er ikke tegn på at noe er feil.

## KONTROLLERT TILBEREDNING

Tabellen nedenfor er utviklet spesielt for å gjøre det mulig for inspeksjonsorgan å benytte våre produkt.

Kontrollert tilberedning	Kontrollerte tilberedningsposisjoner
Varmedistribusjon, "Pannekaker" test i henhold til EN 60350-2 §7.3	
Varmekapasitet, "Pomme Frites" test i henhold til EN 60350-2 §7.4	
Smelting og hold varm, "sjokolade"	
Trekking, "risengryngrøt"	

ECO-DESIGN: Testen ble utført i samsvar med regelverket, ved å velge alle kokesonene på komfyrtoppen for å danne ett enkelt område, eller ved å bruke Flexifull-funksjonen.

For å motta en mer fullstendig assistanse, vær vennlig å registrere produktet ditt på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### FØR DU RINGER ETTERSALGSSERVICEN:

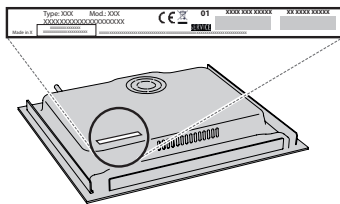
1. Se om du kan løse problemet selv ved hjelp av forslagene gitt i **PROBLEMLØSNING**.
2. Slå husholdningsapparatet av og på igjen for å se om problemet har løst seg.

### TA KONTAKT MED NÆRMESTE ETTERSALGSSERVICE DERSOM PROBLEMET FORTSATT VEDVARER ETTER DISSE KONTROLLENE.

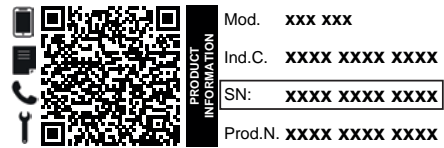
For å motta assistanse, ring nummeret vist i garantiheftet eller følg instruksene på nettstedet [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Når du kontakter vår Kundeservice, må du alltid spesifisere::

- en kort beskrivelse av feilen;
- nøyaktig type og modell av apparatet;



- serienummeret (nummeret etter teksten SN på typeskiltet under apparatet). Serienummeret indikeres også i dokumentasjonen;



- din fulle adresse;
- ditt telefonnummer.

Dersom du har behov for en reparasjon, må du henvende deg til en autorisert ettersalgsservice (for å garantere at originale reservedeler vil bli brukt og at reparasjoner utføres på riktig måte).

### Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Bruke QR-koden i apparatet ditt;
- Ved å besøke vårt nettsted [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.





TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

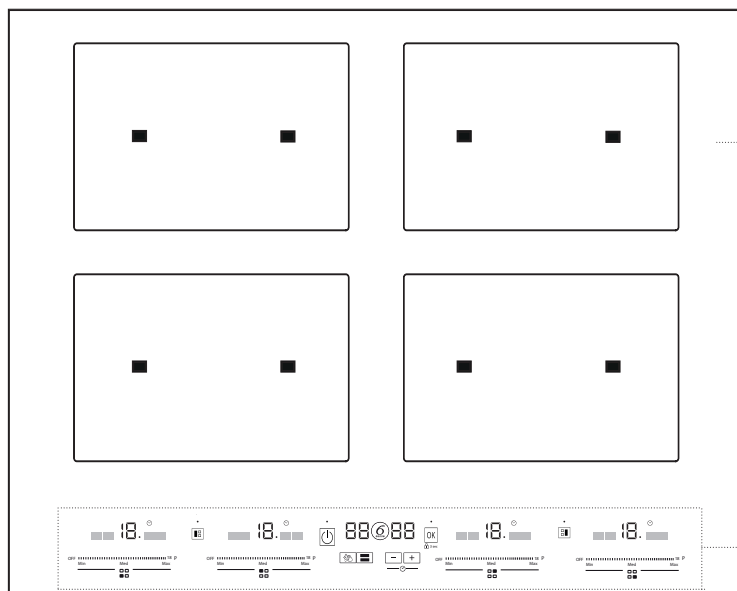
För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION



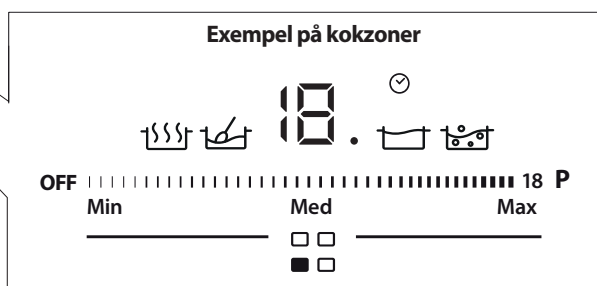
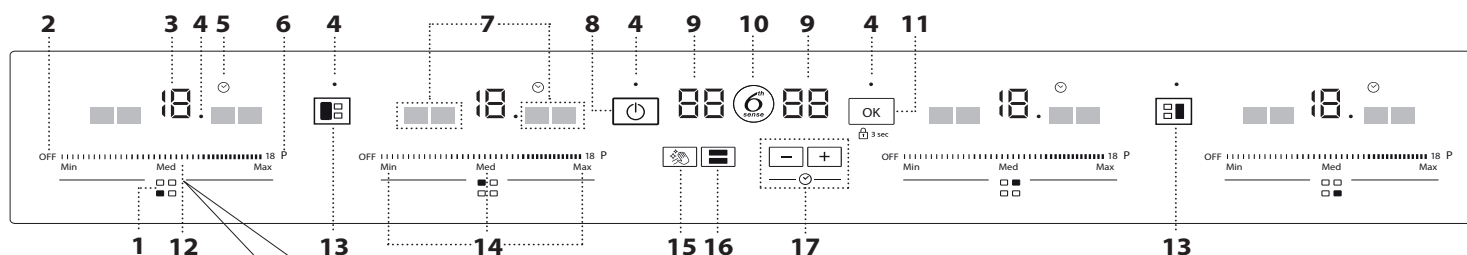
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

## BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Spishäll
2. Kontrollpanel

## KONTROLLPANEL



- |  |  |   |
|--|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identifiera kokzonen</li> <li>2. Knapp för att stänga av kokzonen</li> <li>3. Vald koknivå</li> <li>4. Kontrollampa - aktiv funktion</li> <li>5. Timerlampa</li> <li>6. Knapp för snabb uppvärmning</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Indikeringar för specialfunktion</li> <li>8. Till/Från-knapp</li> <li>9. Indikering för tid/funktioner</li> <li>10. Knappen 6<sup>th</sup> Sense (specialfunktioner)</li> <li>11. OK/Knapp för låsta knappar - 3 sek</li> <li>12. Pekfält</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>13. Knapp för vertikal flexibel zon</li> <li>14. Knappar för förinställningar och justeringar</li> <li>15. Pausknapp</li> <li>16. Knapp för Flexi Full zon</li> <li>17. Timer</li> </ol> |
|--|--|---|







OK

### LÅSA KONTROLLPANELEN

För att förhindra att hällen slås på av misstag, tryck på knappen OK/ Knapplös-3 sec och håll den intryckt i 3 sekunder. En ljudsignal avges och en lampa tänds över symbolen för att ange att funktionen har aktiverats. Kontrollpanelen är låst, med undantag för avaktiveringsfunktionen. För att avaktivera knapplöset, gör på samma sätt som för att aktivera det. Lampan släcks och hällens knappar är aktiva igen.



### PAUS

Pausfunktionen avbryter användning av spishällen i ungefär 10 sekunder. Under den här tiden kan man rengöra ytan runt knapparna utan att ändra förinställningarna. När tiden har gått fungerar hällen på normalt sätt igen.



TIMER

Timern kan användas för att ställa in en koktid på max 99 minuter. Timern kan användas på varje kokzon genom att göra på samma sätt. Timern visar alltid inställd tid för det valda området, eller den kortaste återstående tiden.

## FUNKTIONER

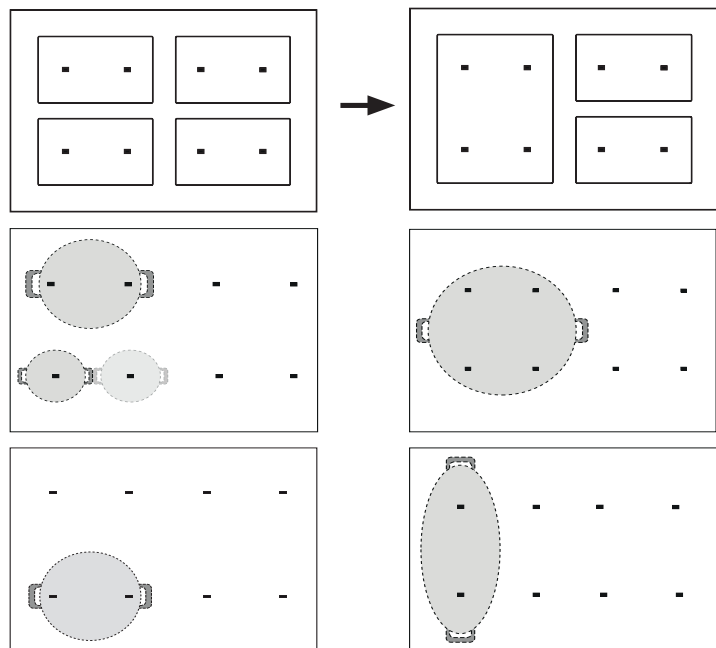
### FLEXIBEL ZON

Välj knappen "Flexibel zon" för att styra två kokzoner samtidigt. Det går att använda båda pekfälten samtidigt för att ställa in effekten. Den här funktionen är perfekt för att få en större kokzon och på så sätt kunna placera kastrullen på önskat sätt inom det valda området. Perfekt vid användning av ovala eller rektangulära stekpannor eller grillpannor.



### VERTIKAL FLEXIBEL ZON

Denna kan användas för att styra de två kokzonerna till höger och vänster, samtidigt.



#### För att slå på funktionen Flexibel zon:

1. Slå på hällen.
2. Tryck på knappen för typen av flexibel zon som används (vertikal vänster, vertikal höger). Båda områdena kopplas samman och displayen visar "0".
3. Använd pekfältet och ställ in önskad effektnivå.

#### För att stänga av funktionen Flexibel zon:

Tryck på knappen för den Flexibla zon som är i funktion: Kokzonerna återgår till att fungera var för sig. Funktionen Flexibel zon stängs också av när hällen stängs av i slutet av matlagningen. För bästa resultat ska man alltid täcka en eller flera av de punkter som är markerade på glasytan eller inom den Flexibla zonen.

#### För att starta timern:

1. Slå på den önskade kokzonen genom att trycka var som helst på pekfältet.
2. Tryck på knappen "+" eller "-" för att ställa in önskad tid. På displayen visas "00". När inställd tid har gått hörs en ljudsignal och kokzonen stängs av automatiskt.

#### För att ändra timerns inställning:

1. Tryck på kokzonens pekfält.
2. Tryck på knappen "+" eller "-" för att ändra önskad tid.

#### För att stänga av timern:

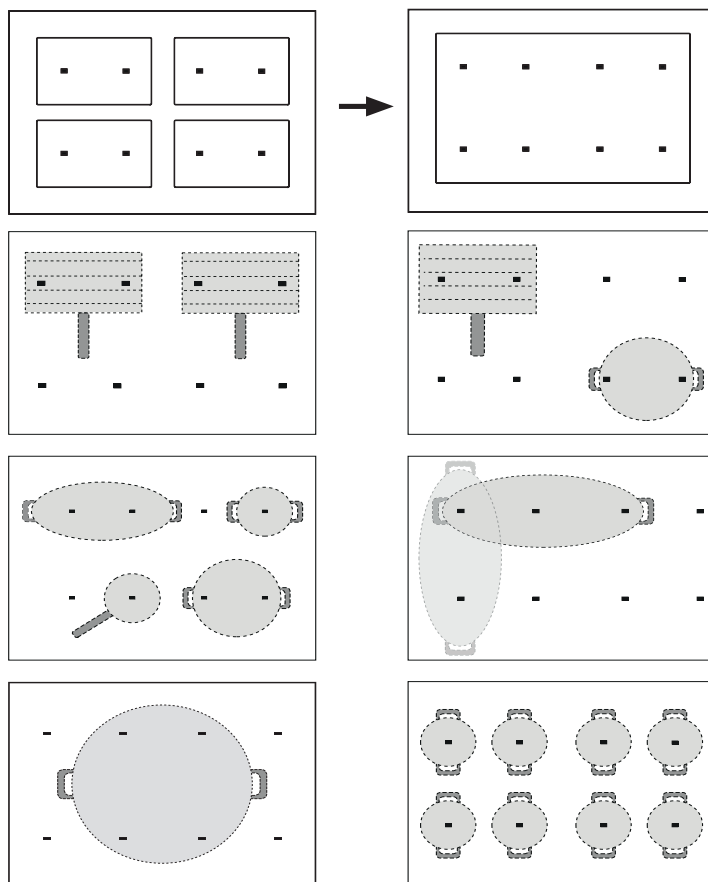
Tryck på knapparna "+" och "-" tillsammans tills timern stängs av.



### FLEXI FULL-ZON

När du väljer Flexi Full-zonen kan du styra hällens hela yta med en enda effektnivå.

Vilket som helst av pekfälten kan användas för att ställa in effekten. Denna funktion är perfekt att använda för att utöka kokzonen, med fördelen att du kan ställa kastrullerna var som helst inom hela området. Den är också bra för stora, ovala eller rektangulära stekpannor eller grillpannor. När hela det aktiverade området täcks erhålls maximal tillgänglig effekt.





## INDIKATORER

### H RESTVÄRME

Om displayen visar "H" betyder det att kokzonen fortfarande är varm. Displayen släcks när kokzonen har svalnat.

### ☹ KASTRULLEN HAR PLACERATS FEL ELLER SAKNAS

Om kastrullen inte passar för induktionshällar, har placerats felaktigt eller inte har rätt storlek för den valda kokzonen visar displayen följande symboler ☹.

Om ingen kastrull detekteras inom 30 sekunder efter att valet har gjorts stängs respektive kokzon av.

### 🕒 TIMERLAMPA

Denna lampa anger att timern har ställts in för kokzonen.

## TILLAGNINGSTABELL

EFFEKTIVÅ		TYP AV TILLAGNING	REKOMMENDERAD ANVÄNDNING Anger matlagningserfarenhet och vanor
Max värmeinställning	P	Värma upp snabbt	Perfekt för att snabbt öka matens temperatur för att koka upp snabbt (för vatten) eller för att snabbt värma vätska.
	14 - 18	Steka, koka	Perfekt för att bryna, börja koka, steka djupfrost mat, koka upp vätska snabbt.
		Bryna, fräsa, koka, grilla	Perfekt för att sautera, låta koka livligt, tillaga och grilla.
	10 - 14	Bryna, koka, stuva, fräsa, grilla	Perfekt för att sautera, låta småkoka, tillaga och grilla och för att värma tillbehören.
		Koka, stuva, sautera, grilla, koka tills den blir krämig	Perfekt för att stuva, låta småkoka, tillaga och grilla (under lång tid).
	5 - 9	Koka, sjuda, tjockna, göra krämig	Perfekt för recept med långkok (ris, såser, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk) och för att göra pasta krämig.
			Perfekt för recept med långkok (mindre än 1 liter: ris, såser, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk).
1 - 4	Smälta, tina	Perfekt för att mjukgöra smör, smälta choklad försiktigt, tina mindre livsmedel.	
	Hålla maten varm, göra risotto krämig	Perfekt för att varmhålla små portioner nytillagade maträtter eller för att varmhålla varmrätter och värma risotto.	
Noll effekt	Off	-	Spishällen är i stand-by eller avstängd (det kan finnas värme kvar i plattorna, detta markeras med H).

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL



### VARNING

- Använd inte ångrengöringsutrustning.
- Kontrollera att kokzonerna är avstängda och att restvärmeindikatorn ("H") är släckt innan du rengör den.

### Viktigt:

- Undvik att använda repande skursvampar eller stålull eftersom de kan förstöra glaset.
- Rengör hällen efter varje användning (när den har svalnat) för att ta bort matrester och fläckar.
- Socker och mat med högt sockernehåll kan skada spishällen och ska torkas bort omedelbart.
- Salt, socker och sand kan repa glasytan.
- Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsprodukter för denna typ av spishäll (följ tillverkarens anvisningar).
- Om vätska spills ut på kokzonen kan kastrullerna börja röra sig eller vibrera.
- Torka av spishällen noga efter rengöring.

Om glaset har logotypen iXelium™ har spishällen behandlats med iXelium™, en exklusiv ytbehandling från Whirlpool som garanterar perfekt rengöringsresultat och att spishällen behåller dess blanka yta längre tid.

### Gör på följande sätt för att rengöra spishällar med iXelium™:

- Använd en mjuk trasa (mikrofiber är bäst) som fuktats med vatten eller med glasrengöringsmedel.
- För bästa resultat, lämna en våt trasa på hällens yta i några minuter.

## FELSÖKNING

- Kontrollera att strömförsörjningen fungerar korrekt.
- Om du inte kan stänga av spishällen efter användning, koppla genast bort den från elnätet.
- Om alfanumeriska koder visas på displayen när spishällen slås på ska du kontrollera koderna och anvisningarna i följande tabell.

Observera: Det kan hända att kontrollpanelens knapplås oavsiktligt aktiveras eller avaktiveras om vatten, utspilld vätska från kastrullerna eller andra föremål hamnar på hällens knappar.

Felkod	Beskrivning	Möjliga orsaker	Åtgärd
C81, C82	Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur.	Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna.	Vänta tills spishällen har svalnat innan du använder den igen.
F02, F04	Fel anslutningsspänning.	Sensorn detekterar en avvikelse mellan apparatens spänning och elnätets spänning.	Koppla bort hällen från elnätet och kontrollera den elektriska anslutningen.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Koppla bort hällen från elnätet. Vänta några sekunder och anslut sedan hällen igen. Om problemet kvarstår, ring servicecentret och uppge felkoden som visas på displayen.		

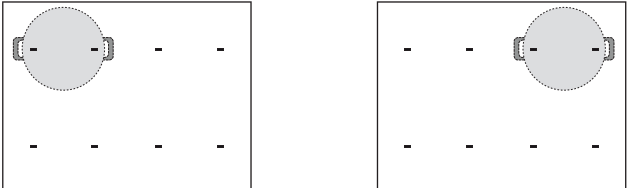
## LJUD SOM AVGES UNDER ANVÄNDNING

Induktionshällar kan avge väsande och knastrande ljud under normal användning. Dessa ljud kommer egentligen från kokkärnen och beror på egenskaperna på kokkärlets botten (till exempel, om dess botten består av flera lager material eller är ojämn).

Dessa ljud kan variera beroende på typen av kokkärl som används och hur mycket mat de innehåller och det betyder inte att något är fel.

## KONTROLLERAD TILLAGNING

Tabellen nedan har skapats speciellt för att tillåta kontrollorgan att använda våra produkter.

Kontrollerad tillagning	Lägen för kontrollerad tillagning
Värmefördelningstest "Pannkakor" enligt EN 60350-2 §7.3	
Värmeprestandatest "Pommes frites" enligt EN 60350-2 §7.4	
Smälta och hålla varmt, "choklad"	
Sjuda, "risgrynsgröt"	

EKODESIGN: Testet genomfördes i enlighet med bestämmelserna, genom att välja alla kokzoner på hällen så att ett enda område bildas, eller genom att använda funktionen Flexifull.

## KUNDTJÄNST

För en bättre kundservice, registrera din apparat på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### INNAN DU RINGER KUNDTJÄNST:

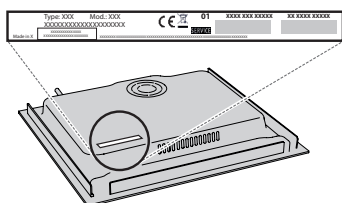
1. Försök att lösa problemet på egen hand med hjälp av anvisningarna i **FELSÖKNING**.
2. Stäng av apparaten och slå på den igen för att se om felet kvarstår

### OM PROBLEMET KVARSTÅR EFTER OVAN NÄMND A KONTROLLER, KONTAKTA NÄRMASTE KUNDTJÄNST.

För teknisk service, ring numret som står i garantihäftet eller följ anvisningarna på webbplatsen [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

När du kontaktar kundservice ska du alltid uppgge:

- En kort beskrivning av felet;
- Typ av apparat och exakt modell;



- serienumret (numret efter ordet SN på märkskylten som finns under apparaten). Serienumret anges även i dokumentationen;



Mod. **xxx xxx**

Ind.C. **xxxx xxxx xxxx**

SN: **xxxx xxxx xxxx**

Prod.N. **xxxx xxxx xxxx**

- din fullständiga adress;
- ditt telefonnummer.

Vänd dig alltid till en auktoriserad serviceverkstad om det blir nödvändigt med reparation (som garanti för att originalreservdelar används och att reparationen utförs på korrekt sätt).

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden på din apparat;
- Besöka vår webbplats [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.





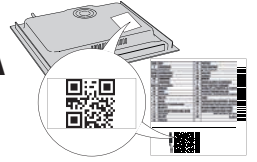

**KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN**

Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessak na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

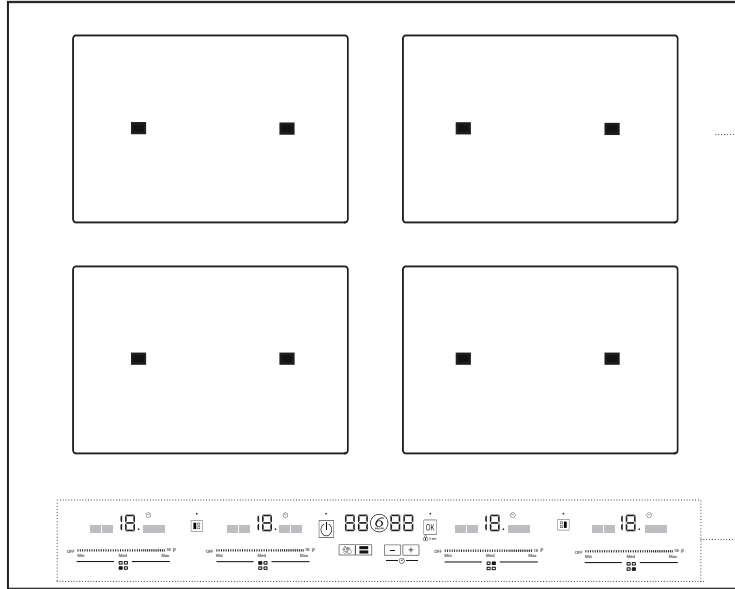


**Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.**

**SKANNAA TUOTTEESSASI OLEVA QR-KOODI LISÄTIETOJA VARTEN**

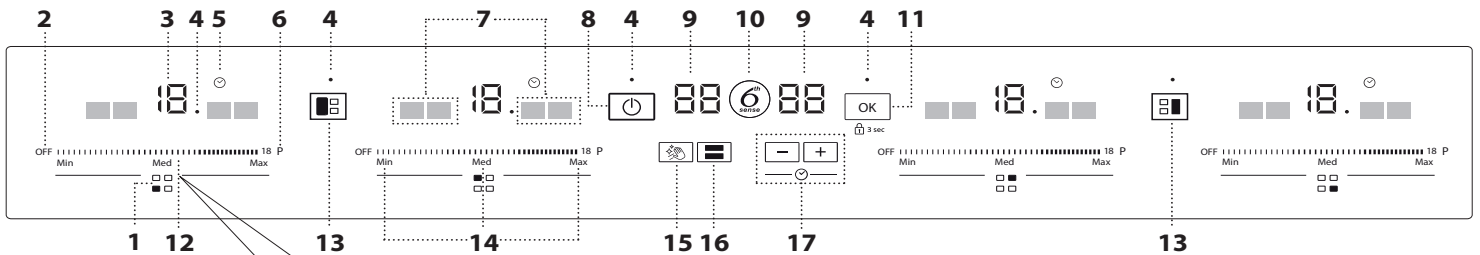


## TUOTTEEN KUVAUS

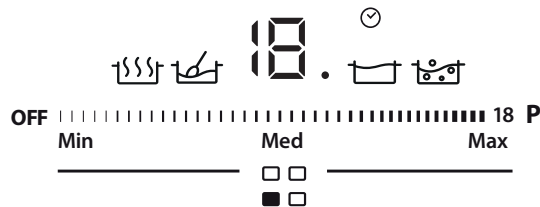


1. Keittotasot
2. Ohjauspaneeli

## OHJAUSPANEELI



### Esimerkki keittoalueesta



1. Keittoalueen tunnistaminen
2. Keittoalueen sammutuspainike
3. Valittu kypsennystaso
4. Merkkivalo – toiminto aktiivinen
5. Ajastimen osoitin
6. Pikakuumennuspainike

7. Erikoistoimintojen osoittimet
8. Virtapainike
9. Aika/toiminnot -osoitin
10. 6<sup>th</sup> Sense -painike (erikoistoiminnot)
11. OK/Painikelukituksen painike - 3 sekuntia
12. Liukuvalitsin

13. Pystysuuntaisen muuntuvan alueen painike
14. Esiasetusten ja säätöjen painikkeet
15. Taukopainike
16. Flexi Full painike
17. Ajastin



Tehotaso tulee näkyviin liukuvalitsimen yläpuolelle. Kullakin keittoalueella on eri tehotasoja, tasosta "1" (minimi) tasoon "18" (maksimi). Liukuvalitsimilla voidaan valita myös pikakuumennustoiminto, jonka näytöllä tunnistaa merkinnästä "P".

#### Keittoalueiden sammuttaminen:

Käytä liukuvalitsimen alussa olevaa "OFF"-painiketta. Jos keittoalue on vielä kuuma, jälkilämmön ilmaisin "H" tulee näkyviin näytölle.



3 sec

#### OHJAUSPANEELIN LUKITUS

Jotta liesitasoa ei voida käynnistää vahingossa, paina OK/Lukituspainiketta 3 sekunnin ajan. Kuuluu äänimerkki ja symbolin yläpuolelle syttyy merkkivalo, joka ilmoittaa lukituksen tapahtuneen.

Ohjauspaneeli on lukittu virrankatkaisutoimintoa lukuun ottamatta.

Ohjauspaneelin lukitus avataan toistamalla lukitusprosessi. Valo sammuu ja liesitason säätimet ovat uudelleen käytettävissä.



#### TAUKO

Tauko-toiminto keskeyttää liesitason toiminnan noin 10 sekunnin ajaksi. Tänä aikana on mahdollista puhdistaa säätimien ympäristö esiasetuksia muuttamatta. Tämän jälkeen liesitaso palaa toimintaan normaalisti.

## TOIMINNOT

### MUUNTUVA ALUE

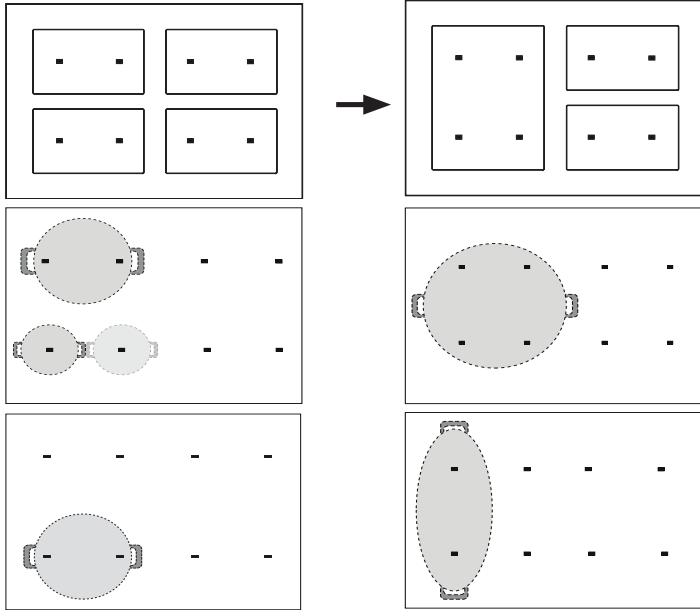
Valitse muuntuvan alueen ("Flexible Area") säädin, jos haluat käyttää kahta keittoaluetta samanaikaisesti. Kumpaakin liukuvalitsinta on mahdollista käyttää samanaikaisesti tehon säätämiseen.

Tämä toiminto sopii ihanteellisesti keittoalueen suurentamiseen, ja sen etuna on keittoastioiden sijoittaminen halutulla tavalla valitun alueen sisäpuolelle. Toiminto sopii ihanteellisesti soikeille tai suorakulmaisille pannuille tai grillauspannuille.



#### PYSTYSUUNTAINEN MUUNTUVA ALUE

Tällä toiminnolla käytetään kahta keittoaluetta (vasemmalla ja oikealla) samanaikaisesti.



#### Muuntuvan keittoaluettoiminnon käynnistäminen:

1. Käynnistä liesitaso.
2. Paina käytetyn muuntuvan keittoaluetypin säädintä (pystysuunta vasen, pystysuunta oikea). Kummatkin alueet yhdistyvät ja näytöllä näkyy "0".
3. Valitse haluamasi tehotaso liukuvalitsimella.

#### Muuntuvan keittoaluettoiminnon sammuttaminen:

Paina käytössä olevan muuntuvan keittoalueen säädintä: keittoalueet palaavat toimimaan erillisinä.

Muuntuvan keittoalueen toiminto sammuu myös kun liesitaso sammutetaan kypsennyksen loputtua.

Parhaat tulokset saadaan peittämällä aina vähintään yksi tai useampi lasipinnassa tai muuntuvan alueen sisäpuolella oleva piste.



#### AJASTIN

Ajastimella voidaan valita enintään 99 minuutin kypsennysaika.

Ajastin voidaan asettaa kullekin keittoalueelle toimien samalla tavalla. Ajastin näyttää aina valitulle alueelle asetetun ajan tai lyhyimmän jäljellä olevan ajan.

#### Ajastimen käynnistäminen:

1. Käynnistä haluttu keittoalue painamalla mitä tahansa liukuvalitsimen osaa.
2. Aseta haluttu aika "+"- tai "-"-säädintä painamalla. Näyttöön tulee "00". Kun asetettu aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki ja keittoalue sammuu automaattisesti.

#### Ajastimen asetuksen muuttaminen:

1. Paina keittoalueen liukuvalitsinta.
2. Haluttua aikaa muutetaan painamalla "+"- tai "-"-säädintä.

#### Ajastimen kytkeminen pois päältä:

Paina samanaikaisesti "+"- ja "-"-säädintä, kunnes ajastin kytkeytyy pois päältä.

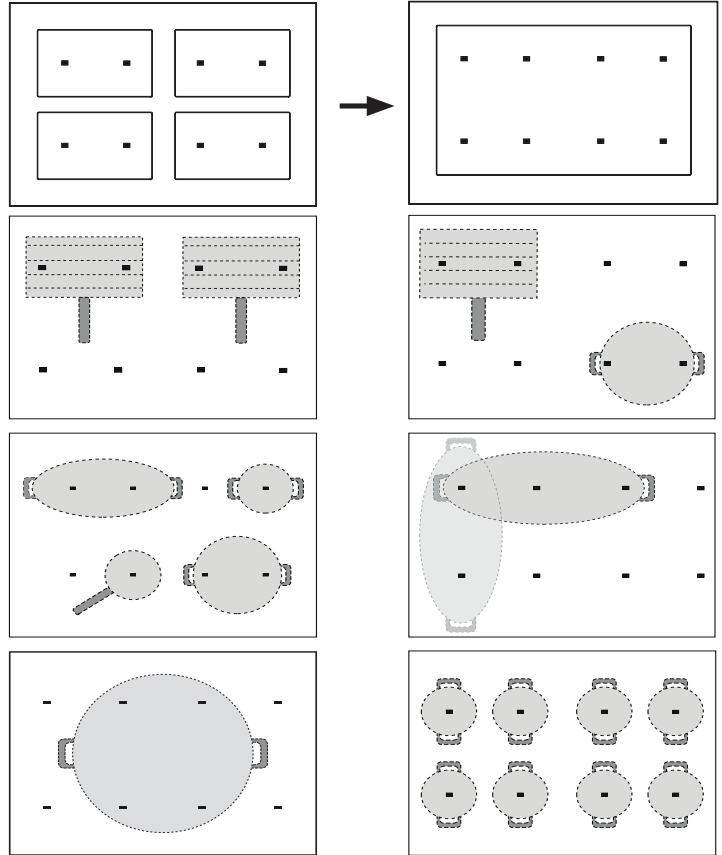


#### FLEXI FULL -ALUE

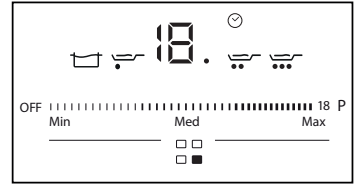
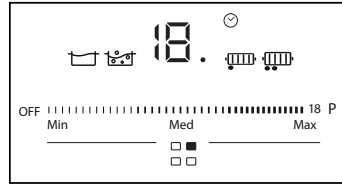
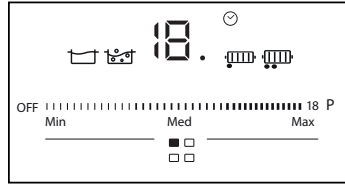
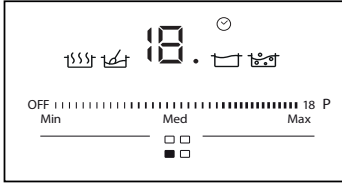
Valitsemalla Flexi Full -alueen, voit käyttää koko liesitason pintaa yhdellä ainoalla tehotasolla.

Kaikkia liukuvalitsimia voidaan käyttää tehon säätämiseen. Tämän toiminnon etuna on keittoalueen laajentaminen siten, että keittoastiat voidaan sijoittaa halutulla tavalla koko alueen sisäpuolelle. Se sopii erinomaisesti suurille, soikeille tai suorakulmaisille pannuille tai grillauspannuille.

Peittämällä aktivoitu alue kokonaisuudessaan saadaan suurin käytettävissä oleva teho.




# ERIKOISTOIMINNOT



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

6<sup>th</sup> Sense -säätimellä käynnistetään erikoistoiminnot.

1. Laita pannu paikalleen, käynnistä liesitaso ja valitse haluttu keittoalue liukuvalitsinta koskemalla.
2. Paina "6<sup>th</sup> Sense" -säädintä. Keittoalueen näytöllä lukee "A" (automaattinen).
3. Ensimmäisen valitulle keittoalueelle sopivan erikoistoiminnot merkivalo syttyy.
4. Valitse haluttu erikoistoiminto painamalla "6<sup>th</sup> Sense" -säädintä.
5. Vahvista haluttu toiminto painamalla säädintä .

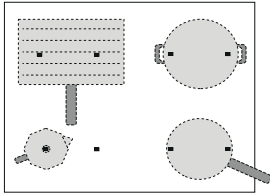
Kaikkia aktivoituja erikoistoimintoja voidaan käyttää ihanteellisen kypsennystason asettamiseen valitsemalla esiasetukset ja säädöt (MIN-MED-MAX).

OFF |-----| 18 P  
Min Med Max

Oletuksena toiminto ehdottaa automaattisesti keskitasoa.

Käytön aikana tarpeen vaatiessa on mahdollista siirtyä alemmalle/korkeammalle tasolle kypsennyksen etenemisen mukaan, ajan ja tilanteen mukaisesti (esim. veden kiehumistaso).

**TÄRKEÄÄ:** Aseta varusteet alla olevan kuvan mukaisesti; kuva näyttää kuinka varuste on asetettava keskelle lasipintaan merkittyjen pisteiden suhteen (kuvan yhdistelmä on ainoastaan esimerkki; varusteita voidaan käyttää myös muilla keittoalueilla).



## LÄMPIMÄNPITO

Tämä toiminto saattaa ruoan ihanteelliseen lämpötilaan hidasta kypsennystä ja nesteiden haihduttamista varten, ja pitää yllä nämä olosuhteet ilman, että on vaaraa ruoan palamisesta.

Se on ihanteellinen, sillä se ei vaikuta haitallisesti ruokaan samalla varmistaen, ettei se pala pannuun kiinni.

Keittoastioiden laatu ja tyyppi saattavat vaikuttaa kypsennystulokseen ja -aikaan.

## HIDAS KYSPENNYK

Erityistoiminto, joka saattaa ruoat ihanteelliseen haudutus- ja kypsennyslämpötilaan ja pitää yllä näitä olosuhteita ilman, että on vaaraa ruoan palamisesta.

Se on ihanteellinen, sillä se ei vaikuta haitallisesti ruokaan samalla varmistaen, ettei se pala pannuun kiinni.

Keittoastioiden laatu ja tyyppi sekä niiden sijainti saattavat vaikuttaa kypsennystulokseen ja -aikaan (laita aina pannu aktivoidun keittoalueen keskelle).

## KEITTÄMINEN\*

Toiminnolla keitetään vettä tehokkaasti; kiehumisen alkamisesta ilmoittaa äänimerkki tai näkyvä signaali. Keittämistoiminnot käynnistämistä varten pannussa on oltava vähintään puoli litraa vettä. Jos veteen on lisättävä suolaa, tee se vasta äänimerkin kuulumisen jälkeen.

Järjestelmä pitää veden hitaasti kiehuvaaksi, joka estää roiskumisen ja myös kaikki energian tuhlaamista.

Tämän toiminnon aikana äänimerkki ilmoittaa, jos pannu on tyhjä tai vesi on haihtunut.

## PANNUSSA PAISTAMINEN\*




Ihanteellinen toiminto pannun esikuumentamiseen sen ollessa tyhjä tai kun siinä on hieman rasvaa. Saavutettu lämpötila on ihanteellinen ruoille, joiden paksuus on yli 2-3 cm, ja joita on kypsennettävä kauemmin, tai kun käytetään voita tai laardia.




Ihanteellinen toiminto pannun esikuumentamiseen sen ollessa tyhjä tai kun siinä on hieman rasvaa. Saavutettu lämpötila on ihanteellinen ruoille, joiden paksuus on alle 3 cm, ja joita on kypsennettävä vähän aikaa.



Ihanteellinen toiminto pannun esikuumentamiseen kun siinä on rasvaa (öljyä) korkeintaan 1 cm paksuisesti.

Kaikkia kolmessa tapauksessa pannun tai öljyn kuumennusvaiheen lopussa  -säädin syttyy ja kuuluu äänimerkki. Liesitaso tasapainottaa lämpötilan ja pitää sen vakaana.



 -säätimen painaminen vahvistaa, että ruokaa ollaan laittamassa pannuun, minkä jälkeen erityistoiminto siirtyy kypsennysvaiheeseen.

Ruoka on suositeltavaa valmistella kuumennusvaiheen aikana, jotta se voidaan laittaa pannuun heti kun ok-merkki tulee.

Ihannetilanteessa toimintoa käynnistäessä sekä pannu että rasva ovat huoneenlämpötilassa.





## SULATTAMINEN

Tämä toiminto saattaa ruoan ihanteelliseen lämpötilaan sulattamista varten ja pitää sen tässä tilassa ilman, että on vaaraa sen palamisesta.

Se on ihanteellinen, sillä se ei vaikuta haitallisesti arkoihin ainesosiin kuten esimerkiksi suklaaseen, samalla varmistaen, etteivät ne pala pannuun kiinni.


## GRILL\*

 Ihanteellinen grillaustoiminto. On mahdollista valita kahden erityyppisen grillaustoiminnot väliltä (1 tai 2 pistettä) halutun kypsennystason mukaisesti.

 Paksua ruokaa (>1 cm) varten on suositeltavaa käyttää matalampaa grilliasetusta (1 piste), joka kypsentää kauemmin.

Ohuempaa ruokaa tai korkeampaa grilliasetusta varten on suositeltavaa käyttää 2-pisteistä asetusta.

Kun ruoan lisäämiselle ihanteellinen lämpötila on saavutettu,  -säädin syttyy ja kuuluu äänimerkki. Liesitaso tasapainottaa lämpötilan ja pitää sen vakaana.

 -säätimen painaminen vahvistaa, että ruokaa ollaan laittamassa pannuun, minkä jälkeen erityistoiminto siirtyy kypsennysvaiheeseen.

Ruoka on suositeltavaa valmistella kuumennusvaiheen aikana, jotta se voidaan laittaa pannuun heti kun ok-merkki tulee.

**\*Näitä toimintoja varten on suositeltavaa käyttää niille tarkoitettuja erityisiä varusteita:**

- keittäminen: WMF SKU: 07.7524.6380
- pannussa paistaminen: WMF SKU: 05.7528.4021
- grillaaminen: WMF SKU: 05.7650.4291

**H JÄLKILÄMPÖ**

Jos näytössä näkyy "H", se tarkoittaa, että keittoalue on vielä kuuma. Näyttö sammuu kun keittoalue on jäähtynyt.

**U U VÄÄRIN SIOJITETTU TAI PUUTTUVA KEITTOASTIA**

Jos pannu ei sovellu induktioliedelle, sitä ei ole sijoitettu oikein tai se ei ole kooltaan sopiva kyseiselle keittoalueelle, näytöltä näkyvät seuraavat symbolit

U U . Jos pannua ei ole havaittu 30 sekuntia toiminnon valitsemisen jälkeen, kyseinen keittoalue sammuu.



**AJASTIMEN OSOITIN**

Tämä osoitin näyttää, että kyseiselle keittoalueelle on asetettu ajastin.

**PAISTOTAULUKKO**

TEHOTASO		KYPSENNYSTYYPPI	SUOSITELTU KÄYTTÖ
Maks. kuumennusasetus	P	Pikakuumennus	Ilmoittaa kypsennyskokemukset ja -tavat
	14 - 18	Paistaminen, keittäminen	Ihanteellinen ruoan lämpötilan nopeaan nostamiseen pikakiehattamista varten (vedelle) ja keitettävien nesteiden pikakuumennukseen.
		Ruskistus, soteeraus, keittäminen, grillaus	Ihanteellinen haudutukseen, eloisan kiehun ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen.
	10 - 14	Ruskistus, keittäminen, haudutus, soteeraus, grillaus	Ihanteellinen haudutukseen, hiljaisen kiehun ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen sekä varusteiden esilämmittämiseen.
		Kypsennys, pitkä haudutus, haudutus, grillaaminen, kypsentäminen sakeaksi	Ihanteellinen haudutukseen, hiljaisen kiehun ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen (pitempiä aikoja).
	5 - 9	Kypsennys, haudutus, sakeuttaminen, sekoittaminen	Ihanteellinen hitaasti kypsennettäville ruokalajeille (riisi, kastikkeet, paistit, kala), jotka sisältävät nesteitä (esim. vesi, viini, liemi, maito), ja pastan sekoittamiseen.
			Ihanteellinen hitaasti kypsennettäville ruokalajeille (alle 1 litra: riisi, kastikkeet, paistit, kala), jotka sisältävät nesteitä (esim. vesi, viini, liemi, maito).
	1 - 4	Pehmentäminen, sulattaminen	Ihanteellinen voion pehmentämiseen, suklaan hellävaraiseen sulattamiseen, pienten palojen sulattamiseen.
		Ruoan lämpimänäpito, risotton sekoittaminen	Ihanteellinen pienten, vasta valmistettujen ruokamäärien lämpimänä pitämiseen, tarjoiluastioiden pitämiseen lämpiminä tai risottojen sekoittamiseen.
Nollateho	Off	-	Keittotaso valmiustilassa tai kytketty pois toiminnasta (mahdollinen jälkilämpö, jonka merkinä on H-kirjain).

**PUHDISTUS JA LAITTEEN HUOLTO**



**VAROITUS**

- Älä käytä höyrypesuria.
- Varmista ennen puhdistamisen aloitusta, että keittoalueet on sammutettu ja että jälkilämmön ilmaisimien (H) ei ole näkyvissä.

**Tärkeää:**

- Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa tai vastaavia, sillä ne saattavat vahingoittaa lasia.
- Puhdista liesitaso aina käytön jälkeen (sen jäähtyttyä) ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät.
- Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat saattavat vahingoittaa liesitasoa ja ne on poistettava heti.
- Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.
- Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpapieria tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata valmistajan ohjeita).
- Nesteroiskeet keittoalueilla saattavat siirtää keittoastioita tai aiheuttaa niiden tärinää.
- Kuivaa liesitaso kauttaaltaan puhdistuksen loppuksi.

Jos lasissa on Xelium™ -logo, liesitaso on käsitelty iXelium™ -teknologialla, eksklusiivisella Whirlpoolin viimeistelykäsittelyllä, joka takaa täydelliset puhdistustulokset pitäen liesitason pinnan kiiltävänä pitkään.

**iXelium™ -liesitasot puhdistetaan seuraavien ohjeiden mukaisesti:**

- Käytä vedellä tai päivittäiskäyttöön soveltuvalla lasinpesuaineella kostutettua pehmeää liinaa (mikrokuitu antaa parhaan tuloksen).
- Parhaat tulokset saadaan jättämällä liesitason lasipinnalle märkä liina muutaman minuutin ajaksi.

## VIANETSINTÄ

- Tarkista, että kyseessä ei ole sähkökatko.
- Jos et voi sammuttaa liesitasoa käytön jälkeen, irrota se sähköverkosta.
- Jos näyttöön keittotasoa käynnistettäessä tulee aakkosnumeerinen koodi, toimi seuraavan taulukon mukaan.

Huomaa: Vesi, kattiloista roiskunut neste tai jokin esine liesitason säätönappien kohdalla saattaa vahingossa aktivoida tai ottaa pois käytöstä ohjauspaneelin lukitustoiminnon.

Virhekoodi	Kuvaus	Mahdolliset syyt	Korjaustoimi
C81, C82	Käyttöpaneeli sammuu liian korkeiden lämpötilojen vuoksi.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Odota liesitason jäähtymistä, ennen kuin käytät sitä uudelleen.
F02, F04	Kytöntäjäännite on väärä.	Anturi tunnistaa ristiriidan laitteen jännitteen ja sähköverkon jännitteen välillä.	Kytke laite irti sähköverkosta ja tarkista sähköliitäntä.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Kytke liesi irti sähköverkosta. Odota muutama sekunti, ja kytke sitten liesitaso uudelleen virtaan. Jos ongelma toistuu, soita huoltokeskukseen ja ilmoita näytöllä näkyvä virhekoodi.		

## TOIMINNAN AIKANA SYNTYVÄT ÄÄNET

Induktioliedet saattavat sivistä tai naksahdella normaalin toiminnan aikana. Nämä äänet kuuluvat itse asiassa keittoastioista ja ne liittyvät pannujen pohjan ominaisuuksiin (esimerkiksi kun pohjat valmistettu erilaisista materiaalikerroksista tai niissä on epätasaisuuksia).

Äänet vaihtelevat käytettyjen keittoastioiden tyyppin sekä niiden sisältämän ruokamäärän mukaisesti eivätkä ole merkkejä minkäänlaisista vioista.

## TARKASTETUT RESEPTIT

Alla oleva taulukko on luotu erityisesti tarkastusviranomaisille tuotteen käyttöä varten.

Tarkastetut reseptit	Tarkastetut kypsennysasennot
Lämmön jakautuminen, "Pannukakku" testi standardin EN 60350-2 §7.3 mukaisesti	
Lämmön tehokkuus, "Ranskalaiset perunat" testi standardin EN 60350-2 §7.4 mukaisesti	
Sulattaminen ja lämpimänäpito, "suklaa"	
Haudutus, "riisipuuro"	

EKOSUUNNITTELU: Testaus on suoritettu määräysten mukaisesti valitsemalla liedien kaikki keittoalueet muodostaen yhden ainoan alueen tai käyttäen Flexifull-toimintoa.



Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

#### ENNEN KUIN OTAT YHTEYTTÄ HUOLTOPALVELUUN:

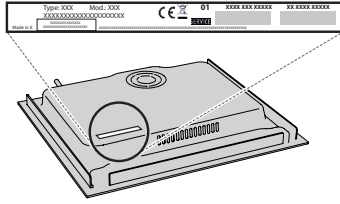
1. Kokeile, voitko korjata vian itse, kohdassa **VIANMÄÄRITYS** annettujen ohjeiden avulla.
2. Kytke laite pois toiminnasta ja uudelleen toimintaan nähdäksesi, onko häiriö poistunut.

#### JOS VIKA EI OLE KORJAUTUNUT YLLÄ MAINITTUJEN TARKASTUSTEN JÄLKEEN, OTA YHTEYTTÄ LÄHIMPÄÄN HUOLTOPALVELUUN.

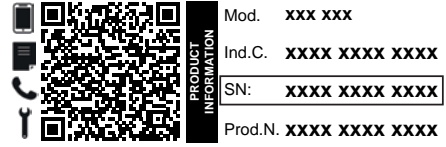
Avun saamiseksi voit soittaa takuukortissa olevaan puhelinnumeroon tai voit seurata ohjeita, jotka on annettu sivustolla [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita aina:

- lyhyt kuvaus viasta;
- laitteen tyyppi ja malli;



- sarjanumero (laitteen alla olevassa arvokilvessä sanan SN jälkeen oleva numero). Sarjanumero on ilmoitettu myös asiakirjoissa;



- täydellinen osoitteesi;
- puhelinnumerosi.

Jos tuotetta täytyy korjata, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun (näin voit olla varma, että käytetyt varaosat ovat alkuperäisiä ja että korjaukset suoritetaan oikein).

#### Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen;
- Käymällä sivustollamme [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.





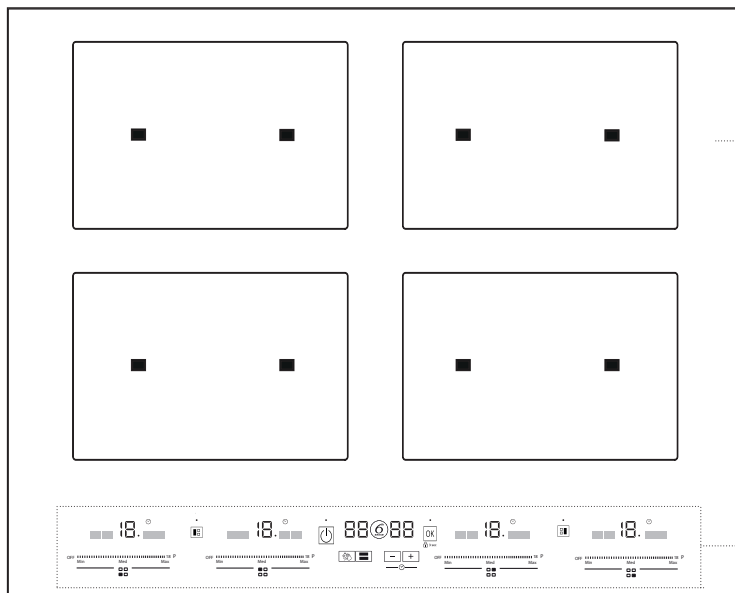
**TAKK FYRIR AÐ KAUPA VÖRU FRÁ WHIRLPOOL**  
Til að fá frekari aðstoð skal skrá vöruna á [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

**SKANNIÐ QR-KÓÐANN Á TÆKINU TIL AÐ FÁ AÐGANG AÐ MEIRI UPPLÝSINGUM**



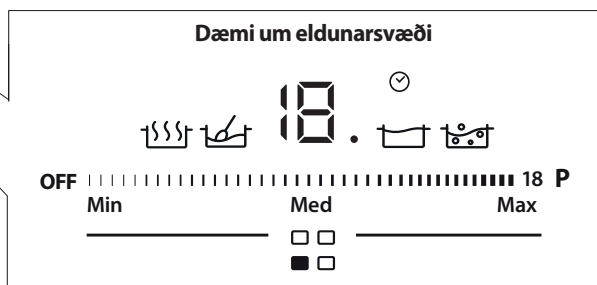
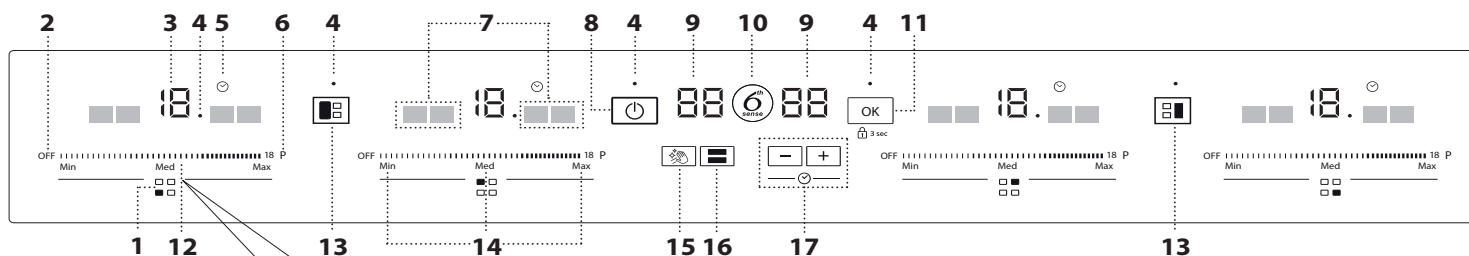
**Áður en tækið er notað skal lesa öyggisleiðbeiningarnar vandlega.**

## LÝSING VÖRU



1. Helluborð
2. Stjórnborð

## STJÓRNBORÐ



- |  |   |  |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Auðkenning eldunarsvæðis</li> <li>2. Hnappur til að slökkva á eldunarsvæði</li> <li>3. Valið eldunarsvæði</li> <li>4. Gaumljós - virkt</li> <li>5. Gaumvísir tímastillis</li> <li>6. Hnappur flýtihitunar</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>7. Gaumljós sérstakra eiginleika</li> <li>8. On/off hnappur (kveikt/slökkt)</li> <li>9. Gaumvísir tíma/stillinga</li> <li>10. 6<sup>th</sup> Sense hnappur (sérstakir eiginleikar)</li> <li>11. OK/láslykill - 3 sek.</li> <li>12. Snertiskjár með rennihnapp</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>13. Hnappur breytilegs lóðréttis svæðis</li> <li>14. Forstillingar og stillihnappar</li> <li>15. Hnappur til að gera hlé á matreiðslu</li> <li>16. Hnappur fyrir Flexi Full</li> <li>17. Tímastillir</li> </ul> |
|--|---|--|





OK

**LÆSING STJÓRNBOÐSINS**

Til að að koma í veg fyrir að það kvikni á helluborðinu fyrir slysi skal ýta á hnappinn OK/láshnappinn í 3 sekúndur. Hljóðmerki heyrst og ljós kviknar fyrir ofan táknið til að gefa til kynna að læsingin sé virk. Stjórnborðið er læst að undantekinni aftengingunni. Til að slökkva á læsingunni skal endurtaka aðgerðina sem notuð er til að gera hana virka. Slökkna mun á ljósinu og stjórnhnappar helluborðsins verða virkir á ný.



**HLÉ**

Þessi eiginleiki stöðvar virkni helluborðsins í um 10 sekúndur. Á meðan þessu stendur er hægt að hreinsa svæðið í kringum stjórnhnappana án þess að breyta stillingunum. Að þessum tíma liðnum verður virkni helluborðsins aftur eðlileg.



**TÍMASTILLIR**

Hægt er að nota tímastilli til að færa inn allt að 99 mínútna eldunartíma. Stillingar tímastillisins má nota fyrir hvort eldunarsvæði með sömu aðferð. Tímastillirinn birtir þann tíma sem færður var inn fyrir viðeigandi svæði, eða stysta eftirstandandi tíma.

**EIGINLEIKAR**

**BREYtilegt Eldunarsvæði**

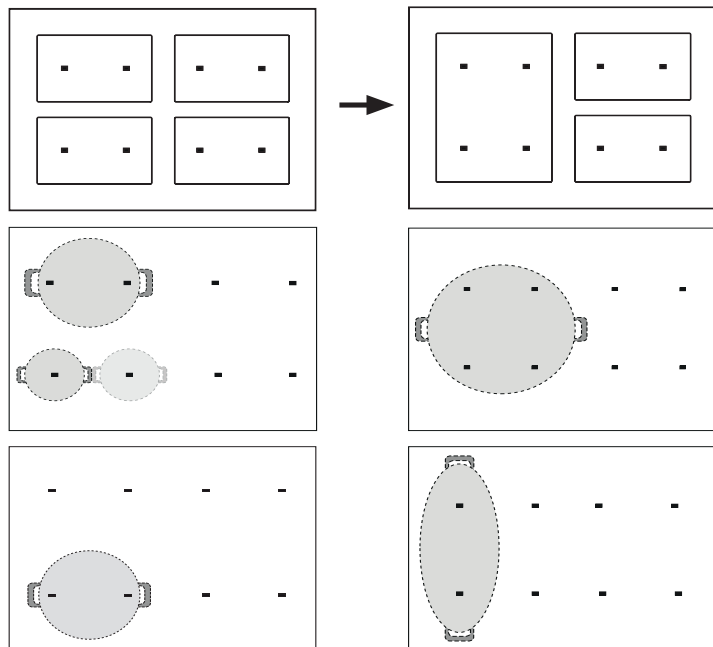
Ýtið á stjórnhnappinn "Flexible area" (breytilegt svæði) til að stjórna tveimur eldunarsvæðum á sama tíma. Hægt er að nota báða rennihnappana saman til að stjórna aflinu.

Þessi eiginleiki er tilvalinn til að stækka eldunarsvæðið og gefur notandanum færi á að staðsetja eldunarílatið hvar sem er á svæðinu. Þetta er tilvalið fyrir ílanga eða rétthyrnda potta eða grillpönnur.



**LÓÐRÉTT BREYtilegt Svæði**

Þetta má nota til að stjórna tveimur eldunarsvæðum til vinstri og hægri á sama tíma.



**Til að kveikja á eiginleikanum "Breytilegt svæði":**

1. Kveikið á helluborðinu.
2. Ýtið á stjórnhnapp þess eldunarsvæðis sem á að nota (lóðrétt til vinstri, lóðrétt til hægri). Bæði eldunarsvæði verða virk og "0" birtist á skjáunum.
3. Notið rennihnappinn til að velja aflsviðið sem óskað er eftir.

**Til að slökkva á eiginleikanum "Breytilegt svæði":**

Ýtið á stjórnhnapp þess breytilega svæðis sem er virkt. Eldunarsvæðin fara aftur að virka á eðlilegan hátt. Einnig slökknar á eiginleikanum Breytilegt svæði þegar það slökknar á helluborðinu í lok eldunar.

**Til að ræsa tímastillinn:**

1. Kveikið á viðeigandi eldunarsvæði með því að ýta á einhvern hluta renniborðsins.
2. Ýtið á "+" eða "-" stjórnhnappinn til að stilla viðeigandi tíma. "00" birtist á skjánum.

Þegar tíminn sem færður var inn er útrunninn heyrst hljóðmerki og það slökknar sjálfkrafa á eldunarsvæðinu.

**Til að breyta stillingu tímastillis:**

1. Ýtið á rennihnapp eldunarsvæðisins.
2. Ýtið á "+" eða "-" stjórnhnappana til að breyta tímanum.

**Til að slökkva á tímastilli:**

Ýtið á "+" og "-" stjórnhnappana saman þar til það slökknar á tímastillinum.

Til að fá sem besta útkomu skal potturinn hylja a.m.k. einn punktanna sem áletraðir eru á breytilega svæðinu.

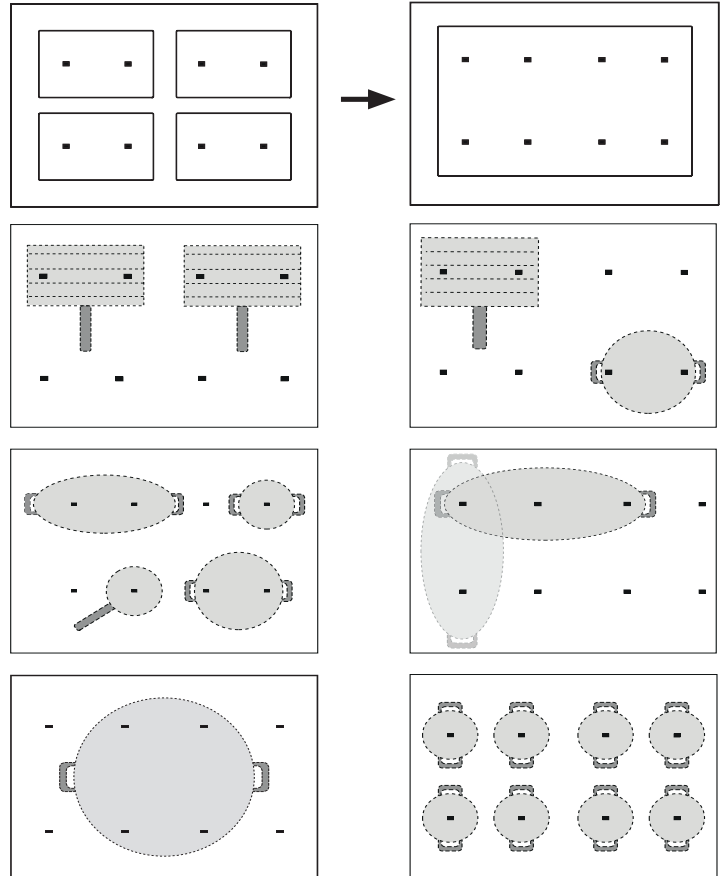


**FLEXI FULL SVÆÐI**

Þegar Flexi Full svæðið er valið er hægt að stjórna öllu yfirborði helluborðsins með einu aflsviði.

Hægt er að nota hvaða rennihnappa sem er til að stjórna aflinu. Þessi eiginleiki er tilvalinn til að víkka út eldunarsvæðið í þeim tilgangi að geta staðsett potta hvar sem er á svæðinu. Þetta er einnig hentugt fyrir breiða, ílanga eða rétthyrnda potta eða pönnur.

Þegar ílát er sett á allt virka svæðið verður tiltækt hámarksafl notað.





## GAUMLJÓS

## H AFGANGSHITI

Ef "H" birtist á skjánum er svæðið enn heitt. Þegar eldunarsvæðið kólnar slokknar á ljósinu.

skjánum . Ef engin panna greinist 30 sekúndum eftir að valið var fært inn, slökknar á viðeigandi eldunarsvæði.




## GAUMVÍSIR TÍMASTILLIS

Þetta ljós gefur til kynna að tímastillirinn hafi verið stilltur fyrir eldunarsvæði.

## POTTUR RANGT STAÐSETTUR EÐA ENGINN POTTUR

Ef pannan hentar ekki fyrir spanhelluborð eða ef hún er ekki rétt staðsett eða ekki af rétttri stærð miðað við eldunarsvæðið birtast eftirfarandi tákn á

## MATREIÐSLUBORÐ

AFLSVIÐ		ELDUNARMÁTI	RÁÐLÖGÐ NOTKUN	
Hámarks hitastilling	P	Flýtihitun	Að gefa upp matreiðslureynslu og venjur Tilvalin til að auka hita matarins fljótt til að fá fljóta suðu (á vatn) eða til að hita matreiðsluvökva fljótt.	
	14 - 18	Að djúpsteikja, sjóða	Tilvalið til að brúa, hefja matreiðslu, steikja djúpfrosin matvæli, fá fljóta suðu á vökva.	
		Að brúna, steikja, sjóða, grilla	Tilvalið til að steikja, viðhalda góðri suðu, elda og grilla.	
	10 - 14	Að brúna, elda, láta malla, steikja, grilla	Tilvalið til að steikja, viðhalda lítilvægri suðu, elda, grilla og forhita fylgihluti.	
		Að elda, láta malla, steikja, grilla, elda þar til maturinn er rjómakenndur.	Tilvalið til að láta malla, viðhalda lítilvægri suðu, elda og grilla (í lengri tíma).	
	5 - 9	Að elda, láta krauma, þykkna, gera rjómakennt	Tilvalið fyrir uppskriftir sem þarfnast lengri tíma (hrísgrjón, sósur, steikur, fisk) og matreiðdar eru með vökva (t.d. vatni, víni, seyði, mjólk) og til að gera pastarétti rjómakennda. Tilvalið fyrir hægeldaðar uppskriftir (innan við eins lítra magn: hrísgrjón, sósur, steikur, fiskur) sem matreiðdar eru með vökva (t.d. vatni, víni, seyði, mjólk).	
		1 - 4	Bráðnun, afþýðing	Tilvalið til að mýkja smjör, bræða súkkulaði hægt, afþýða lítil matvæli.
			Að halda mat heitum, gera rísottí rjómakennt	Tilvalið til að halda litlu magni af nýelduðum mat eða réttum heitum og til að gera rísottó rjómakennt
	Ekkert afl	Off	-	Helluborðið er í vöktunarham eða slökkt er á því (hugsanlegt er að afgangshiti sé á helluborðinu en hann er gefinn til kynna með "H").

## HREINSUN OG VIÐHALD



## AÐVÖRUN

- Notið ekki gufuhreinsibúnað.
- Áður en tækið er hreinsað skal tryggja að slökkt sé á hellum og að viðvörun um afgangshita ("H") sé ekki til staðar.

## Mikilvægt:

- Notið ekki slípisvampa eða grófa svampa þar sem þeir gætu skemmt glerið.
- Eftir hverja notkun skal hreinsa helluborðið (þegar það hefur kólnað) til að hreinsa bletti og leifar matarafgangna.
- Sykur eða mjög sæt matvæli geta skemmt helluborðið og þau skal fjarlægja samstundis.
- Salt, sykur og sandur geta rispað yfirborð helluborðsins.
- Notið mjúkan klút, ídrægan eldhúspappír eða sérstakt hreinsiefni fyrir helluborð (fylgið leiðbeiningum framleiðanda eftir).
- Vökvaslettur á eldunarsvæðum geta valdið því að pottar hreyfist til eða titri.
- Eftir að hafa hreinsað helluborðið skal þurrka það rækilega.

Ef iXelium™ myndmerkið er á glerinu hefur helluborðið verið meðhöndlað með iXelium™ tækni, sem er sérstök lokaáferð sem Whirlpool notar og sem tryggir fullkomna hreinsun og viðheldur gljáa á yfirborði helluborðsins lengur en ella gerist.

## Til að hreinsa iXelium™ helluborð skal fylgja eftirfarandi ráðleggingum eftir:

- Notið rakan mjúkan klút (míkrótréffjar eru best kosturinn) við hversdagshreinsun.
- Til að ná sem bestri útkomu skal skilja rakan klút eftir á helluborðinu í nokkrar mínútur.



## ÚRRÆÐALEIT

- Athugið hvort slökkt hafi verið á rafveitu.
- Ef ekki tekst að slökkva á helluborðinu eftir notkun þess skal taka það úr sambandi.
- Ef stafa- og tölukóðar birtast á skjánum þegar kveikt er á helluborðinu skal leita í eftirfarandi töflu til að fá leiðbeiningar.

Vinsamlegast athugið: Vatn, vökvaslettur frá pottum eða hlutum sem eru á einhverjum hnöppum helluborðsins geta gert láseiginleika stjórnborðsins virkan eða óvirkan fyrir slysi.

Villukóði	Lýsing	Hugsanlegar ástæður	Lausn
C81, C82	Það slökknar á stjórnborðinu ef hiti er allt of mikill.	Innri hiti rafhluta er of hár.	Bíðið eftir að helluborðið kólni áður en það er notað á ný.
F02, F04	Tengingarspenna er röng.	Neminn greinir misræmi á milli spennu tækisins og rafveitunnar.	Takið helluborðið úr sambandi frá rafveitu og athugið raftengingu.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Aftengið helluborðið frá rafveitu. Bíðið í nokkrar sekúndur og setjið helluborðið aftur í samband við rafveitu. Ef vandamálið er viðvarandi skal hringja í þjónustumiðstöð og tilgreina villukóðann sem birtist á skjánum.		

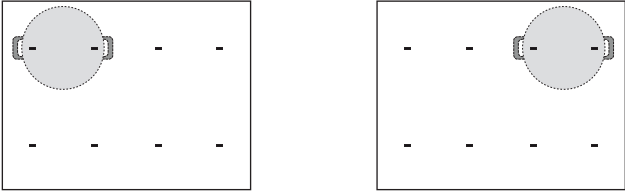
## HLJÓÐ SEM HEYRAST VIÐ NOTKUN

Vera má að blísturs- eða brakhljóð heyrast í spanhelluborðum við hefðbundna notkun. Þessi hljóð geta komið til vegna eldunarílátsins og tengjast tegundum pönnubotna (til dæmis ef botnar eru gerðir úr lögum mismunandi efna eða eru óreglulegir).

Þessi hljóð geta verið breytileg eftir pottum og pönnum sem notuð eru og matmagni sem í þeim er og gefa ekki til kynna neina galla.

## MATREIÐSLA MEÐ EFTIRLITI

Taflan hér fyrir neðan var sérstaklega gerð til að gera eftirlitsstofnunum kleift að nota vörurnar okkar.

Matreiðsla undir leiðsögn	Eftirlit með eldunarstöðum
Hitadreifing, "Pönnukökur", prófuð samkv. EN 60350-2 §7.3	
Hitunaraköst "Franskar kartöflur" prófuð samkv. EN 60350-2 §7.4	
Bráðnun og viðhald á hita "súkkulaði"	
Að láta krauma "hrísgrjónagrautur"	

VISTVÆN HÖNNUN: Prófunin var framkvæmd í samræmi við reglugerðir, með því að velja öll eldunarsvæði á helluborðinu þannig að þau myndi eitt svæði, eða með því að nota Flexifull-eiginleikann.

## SÖLUPJÓNUSTA

Til að fá frekari aðstoð skaltu skrá vöruna á [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

## ÁÐUR EN HRINGT ER Í SÖLUPJÓNUSTU:

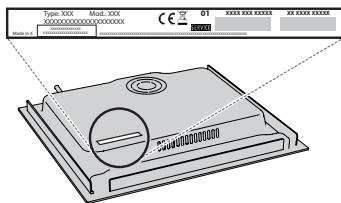
1. Athugið hvort hægt sé að leysa úr vandanum með aðstoð ábendinganna í kaflanum **ÚRRÆÐALEIT**.
2. Slökkvið á tækinu og kveikið á því aftur til að athuga hvort bilunin sé viðvarandi.

## EF BILUNIN ER ENN TIL STAÐAR EFTIR AÐ HAFA GERT OFANGREINDAR ATHUGANIR SKAL HAFA SAMBAND VIÐ ÞÁ SÖLUPJÓNUSTU SEM NÆST ÞÉR ER.

Til að fá aðstoð skal hringja í númerið sem tekið er fram í ábyrgðarbæklingi eða fylgja leiðbeiningunum á vefsvæðinu [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Þegar hringt er í sölupjónustu viðskiptavina skal ávallt gefa upp:

- stutta lýsingu á biluninni;
- tegund og nákvæma gerð tækisins;



- Þjónustunúmerið (númerið á eftir orðinu SN á merkiplötunni undir tækinu). Þjónustunúmerið er einnig birt í gögnunum;



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

- Fullt heimilisfang;
- Símanúmer.

Ef viðgerðir eru nauðsynlegar skal hafa samband við vottaða sölupjónustu (til að tryggja að upprunalegir varahlutir séu notaðir og að viðgerðir séu framkvæmdar á réttan hátt).

## Stefnur, hefðbundin fylgiskjöl og viðbótar vöruupplýsingar má finna með því að:

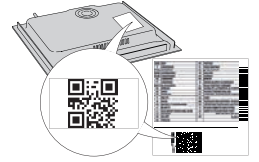
- Notkun QR-kóða fyrir tæki þitt;
- Heimsækja vefsvæði okkar [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu);
- Eða **hafa samband við þjónustudeild** (símanúmerið er skráð í ábyrgðarbækling). Þegar haft er samband við þjónustudeild skal gefa upp kóðana sem áletraðir eru á auðkenningarplötu vörunnar.





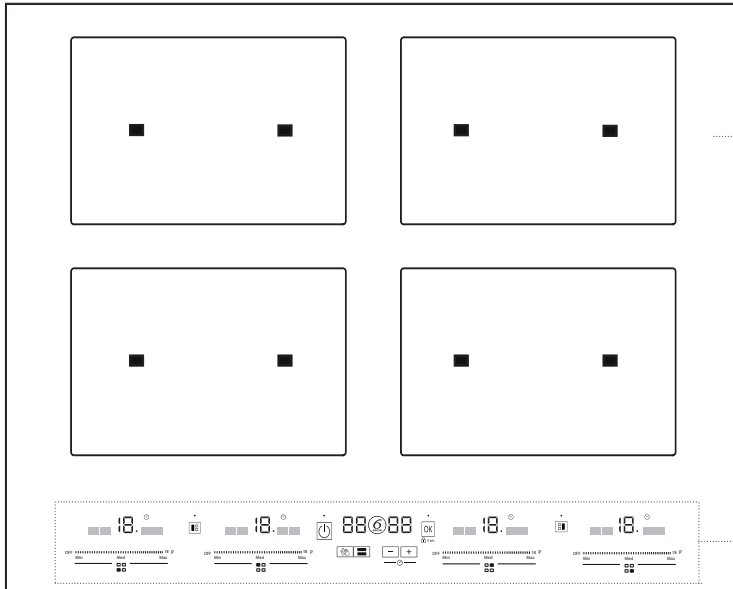
**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL**  
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

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



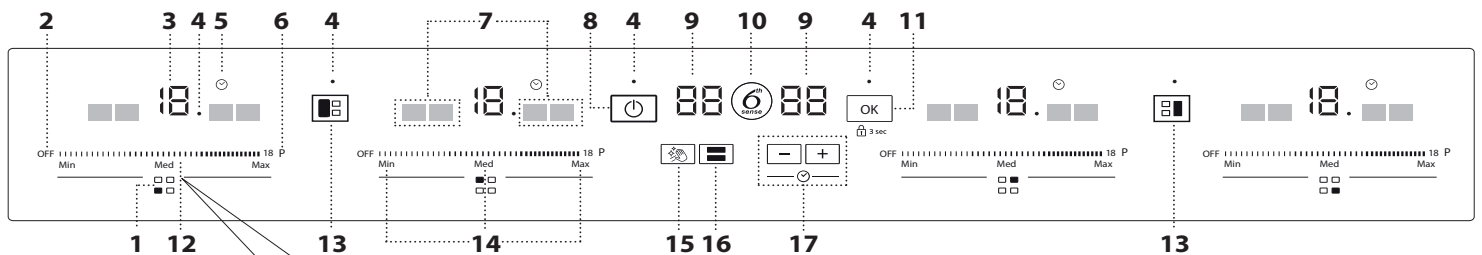
**Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.**

## ОПИС ВИРОБУ



1. Варильна поверхня
2. Панель керування

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



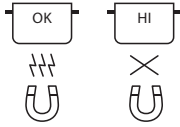
1. Визначення конфорки
2. Кнопка вимикання конфорки
3. Вибраний рівень готування
4. Світловий індикатор - функцію активовано
5. Індикатор таймера
6. Кнопка швидкого підігрівання

7. Індикатори спеціальних функцій
8. Кнопка "Увімкн./вимкн."
9. Індикатор час/функції
10. Кнопка 6<sup>th</sup> Sense, спеціальні функції
11. Кнопка ОК/блокування кнопок - 3 сек
12. Переміщення повзунка сенсорного екрана

13. Кнопка додаткової вертикальної зони нагрівання
14. Кнопки попередньо установлених параметрів і налаштувань
15. Кнопка паузи
16. Кнопка Flexu Full
17. Таймер

## ПРИЛАДДЯ

### КАСТРУЛІ ТА СКОВОРОДИ



Слід застосовувати лише каструлі і сковороди, які виготовлено з феромагнітного матеріалу, що призначені для використання з індукційними варильними панелями. Щоб визначити, чи підходить каструля, перевірте наявність символу (зазвичай виштампуваний на дні). Перевірити, чи є каструлі магнітними, можна за допомогою магніту. Якість і структура каструлі можуть змінити якість приготування. Деякі індикатори діаметру основи не відповідають фактичному діаметру феромагнітної поверхні.

### ПОРОЖНІ КАСТРУЛІ АБО КАСТРУЛІ З ТОНКОЮ ОСНОВОЮ

Не ставте на увімкнену варильну панель порожні каструлі або сковороди. Варильна панель оснащена внутрішньою системою безпеки, яка постійно контролює температуру, активуючи функцію "Автоматичне відключення" у разі виявлення високих температур. У разі використання приладу з порожніми каструлями або каструлями з тонкою основою температура може дуже швидко

зростати, а функція "Автоматичне відключення" спрацює з незначною затримкою, через що каструля або сковорода пошкоджується. Якщо це сталося, нічого не торкайтеся і зачекайте, поки охолонуть всі компоненти. У разі появи будь-яких повідомлень про помилки зверніться до сервісного центру.

### МІНІМАЛЬНИЙ ДІАМЕТР ОСНОВИ КАСТРУЛІ/СКОВОРОДИ ДЛЯ РІЗНИХ КОНФОРК

Відцентрований на 1 крапці	закриває 2 крапки	закриває 3 крапки	закриває 4 горизонтальні крапки	закриває 4 вертикальні крапки
	10 см	22 см	казан для варіння цілої риби/сковорідка-гриль	казан для варіння цілої риби/сковорідка-гриль

## ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

### РЕГУЛЮВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

За допомогою функції "Регулювання потужності" можна встановити максимальний рівень потужності для варильної панелі в залежності від потреб або потужності електромережі.

Після установа максимальної потужності варильна панель автоматично розподіляє заряд між різними конфорками й у разі досягнення межі подає звуковий сигнал.

Це налаштування можна застосувати у будь-який час, і воно буде діяти, поки не буде змінене.

У новому щойно придбаному приладі для варильної панелі встановлено максимально можливу потужність (nL). Максимальний рівень потужності (nL) вказано на ідентифікаційній табличці, що розташована на нижній стороні варильної панелі.

#### Щоб встановити потужність варильної панелі:

Рівень потужності можна встановити протягом перших 60 секунд після підключення приладу до електричної мережі.

- Натисніть і утримуйте протягом 3 секунд елемент керування "+". На дисплеї з'явиться напис "PL".
- Утримуйте натисненим елемент керування <sup>3 сек</sup>, поки не буде відображено останнє значення налаштування потужності.
- Встановіть бажану потужність за допомогою елементів керування "+" і "-". Можна встановити наступні значення потужності: 2,5 кВт – 4,0 кВт – 6,0 кВт – 7,4 кВт.
- Натисніть кнопку <sup>3 сек</sup> для підтвердження.

Вибраний рівень потужності зберігатиметься в пам'яті приладу навіть у разі вимкнення електроживлення.

Щоб змінити рівні потужності, від'єднайте прилад від електромережі щонайменше на 60 секунд, потім знову підключіть його і повторно виконайте наведені вище кроки.

У разі виникнення помилки під час виконання послідовності налаштування на дисплеї з'явиться символ "EE" і пролунає звуковий сигнал. У такому разі слід повторити операцію.

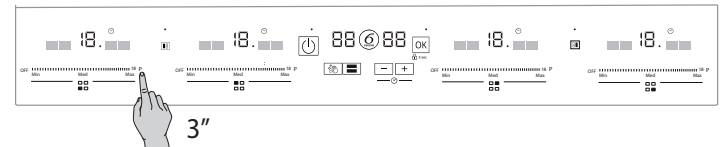
Якщо помилка не зникає, зверніться до центру обслуговування клієнтів.

### УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Щоб увімкнути/вимкнути звуковий сигнал:

- Підключіть варильну панель до електромережі;
- Дочекайтеся послідовності увімкнення;
- Протягом 3 секунд утримуйте натисненим елемент керування "P" першого повзунка, розташованого ліворуч.

Усі встановлені сигнали попередження залишаться активними.



## ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



### УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

Щоб увімкнути варильну панель, натисніть і протягом 1 секунди утримуйте кнопку увімкнення, поки не засвітиться дисплей конфорки.

Щоб вимкнути варильну панель, натисніть ту ж саму кнопку ще раз, всі конфорки будуть деактивовані.

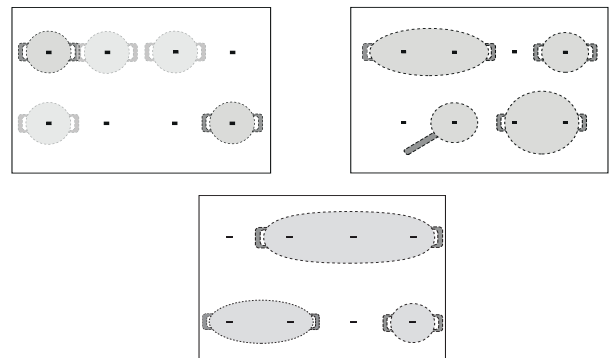
Якщо не буде обрано жодної функції, через 10 секунд варильна панель автоматично вимкнеться.

Якщо варильна панель використовувалася, у разі її вимкнення будуть вимкнені всі конфорки, а індикатор залишкового тепла "H" продовжуватиме горіти, поки не охолонуть всі конфорки.



### РОЗМІЩЕННЯ

- Виберіть потрібну конфорку за допомогою символів положення в нижній частині кожної повзункової сенсорної панелі.
- Розмістіть каструлю в обраній зоні, переконавшись в тому, що вона охоплює одну або кілька відміток на поверхні варильної панелі.
- Не закривайте символи панелі керування каструлею.



Зверніть увагу: Білі конфорки, розташовані поблизу панелі керування, доцільно зберігати каструлі та сковорідки за обмежувальними позначками (враховуючи нижню частину сковорідки та верхню кромку, оскільки вони мають тенденцію збільшуватися).









**ПЛАВЛЕННЯ**

Ця функція дозволяє досягти температури продукту, що ідеально підходить для розтоплення, і підтримувати цей стан без ризику пригорання. Це ідеальне рішення, тому що завдяки йому не пошкоджуються делікатні продукти, наприклад, шоколад, і не відбувається їх прилипання до сковороди.

**ГРИЛЬ\***

Ця функція ідеально підходить для приготування на грилі. Можна вибрати один з двох типів функції гриля (1 або 2 крапки) в залежності від необхідного рівня готування.  
 Для товстого шару їжі (>1 см) рекомендуємо використовувати менше налаштування грилю (1 крапка), яке передбачає більш довге готування. Для більш тонкого шару продуктів рекомендуємо застосовувати більше, 2-крапкове налаштування грилю.

Коли буде досягнута оптимальна температура для додавання продукту, увімкнеться елемент керування і пролунає звуковий сигнал. Варильна панель стабілізує температуру і підтримуватиме її на постійному рівні. Натиснення елемента керування буде підтвердженням того, що продукти кладуть до сковороди, і спеціальна функція почне етап готування. Рекомендуємо підготувати продукти під час прогрівання і помістити їх до сковороди, коли буде виданий відповідний сигнал.

**\* З цими функціями рекомендуємо застосовувати спеціальне приладдя:**

- для кип'ятіння: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- для смаження на сковороді: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- для приготування на грилі: **WMF SKU: 05.7650.4291**

**ІНДИКАТОРИ**

**Н ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО**

Якщо на дисплеї відображається символ "Н", це означає, що конфорка ще гаряча. Коли конфорка охолоне, дисплей згасне.

розмір, що не відповідає конфорці, на дисплеї з'являться наступні символи . Якщо протягом 30 секунд після здійснення вибору сковорода не буде виявлена, відповідна конфорка вимкнеться.

**U КАСТРУЛЯ НЕПРАВИЛЬНО ВСТАНОВЛЕНА АБО ВІДСУТНЯ**

Якщо сковорода не підходить для готування з використанням індукції, якщо вона неправильно встановлена або якщо вона має

**ІНДИКАТОР ТАЙМЕРА**

Цей індикатор вказує на те, що для конфорки встановлено таймер.

**ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ**

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ		ТИП ГОТУВАННЯ	РЕКОМЕНДОВАНЕ ВИКОРИСТАННЯ
Макс. налаштування нагрівання	P	Швидке нагрівання	З вказанням досвіду і особливостей готування Ідеально підходить для різкого підвищення температури страви для швидкого кип'ятіння (води) або швидкого нагрівання рідин.
	14 - 18	Смаження, кип'ятіння	Ідеально підходить для підрум'янювання, початку приготування, смаження продуктів глибокої заморозки, швидкого доведення рідин до стану кипіння.
		Обсмаження, тушкування, кип'ятіння, приготування на грилі	Ідеально підходить для пасерування, підтримання інтенсивного кипіння, готування та приготування на грилю.
	10 - 14	Обсмаження, варіння, тушкування, приготування на грилі	Ідеально підходить для пасерування, підтримання повільного кипіння, варіння та приготування на грилю, а також для підігрівання приладдя.
		Варіння, тушкування, пасерування, приготування на грилі, уварювання до кремopodobного стану	Ідеально підходить для тушкування, підтримання повільного кипіння, варіння та приготування на грилю (протягом тривалого часу).
	5 - 9	Варіння, повільне кип'ятіння, згущення, розшарування	Ідеально підходить для страв повільного готування (рис, соуси, печеня, риба) з використанням рідин (вода, вино, бульйон, молоко) і для розварювання макаронних страв. Ідеально підходить для страв повільного готування (кількістю до 1 л: рис, соуси, печеня, риба), з використанням рідин (вода, вино, бульйон, молоко).
1 - 4	Топлення, розморожування	Ідеально підходить для пом'якшення масла, повільного топлення шоколаду, розморожування дрібних продуктів.	
	Підтримання страви теплою, розварювання ризотто	Ідеально підходить для підтримання невеликих порцій щойно приготованої страви або страв перед подаванням на стіл теплими або для розварювання ризотто	
Нульова потужність	Off	-	Варильна панель в режимі очікування або вимкнута (після готування можлива наявність залишкового тепла, про що свідчить літера «Н» на дисплеї).



# ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ



## ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.
- Перед очищенням приладу переконайтеся, що конфорки вимкнено, а ідентифікатор остаточного тепловиділення ("H") не світиться.

### Важливо:

- 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 висушуйте варильну панель.

Якщо на склі є логотип iXelium™, варильну панель оброблено з використанням технології iXelium™, що є ексклюзивною технологією обробки від компанії Whirlpool, яка забезпечує ідеальне очищення і дозволяє довше зберігати поверхню блискучою.

### Щоб очистити варильні панелі iXelium™, дотримуйтесь наступних рекомендацій:

- Використовуйте м'яку тканину (найкраще - мікрофібру), зволожену водою або звичайним засобом для миття скла.
- Для досягнення найкращих результатів на декілька хвилин залишайте зволожену тканину на скляній поверхні варильної панелі.

## ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

- Перевірте, чи не перекрито постачання живлення.
- Якщо не вдається вимкнути варильну панель після використання, від'єднайте її від джерела живлення.
- Якщо на дисплеї відображаються цифри та букви після ввімкнення варильної панелі, перегляньте інструкції в таблиці нижче.

Зверніть увагу: наявність залишків води, пролитої з каструль рідини чи інших об'єктів на кнопках варильної панелі може спричинити випадкове увімкнення або вимкнення функції блокування доступу до панелі керування.

Код помилки	Опис	Можливі причини	Догляд
C81, C82	Панель керування вимикається через надзвичайно високу внутрішню температуру.	Внутрішня температура електронних частин панелі висока.	Перш ніж знову використовувати варильну панель, зачекайте, поки вона вихолоне.
F02, F04	Неправильна напруга підключення.	Датчик виявляє розбіжність у напрузі приладу та джерела живлення.	Від'єднайте варильну панель від джерела живлення та перевірте підключення до електромережі.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Від'єднайте варильну поверхню від джерела живлення. Зачекайте кілька секунд, потім знову підключіть варильну панель до електромережі. Якщо проблема залишилася, зателефонуйте до сервісного центру і повідомте код помилки, який відображається на дисплеї.		

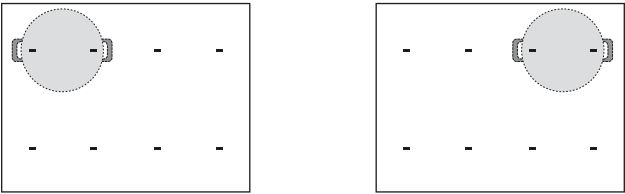
## ЗВУКИ, ЯКІ ПРИЛАД ВИРОБЛЯЄ ПІД ЧАС ФУНКЦІОНУВАННЯ

Під час нормального функціонування індукційної варильної панелі можна чути свистіння або потріскування. Ці шуми виникають в кухонному посуді і вони пов'язані з характерними ознаками дна сковорідок (наприклад, дно може бути багатощаровим або нерівним).

Ці шуми можуть змінюватися в залежності від типу використовуваного кухонного посуду, а також кількості їжі, яку вони містять. Такі звуки не є ознакою несправної роботи.

## ПІДТВЕРДЖЕНЕ ГОТУВАННЯ

Наведена нижче таблиця створена спеціально для можливості перевірки наших виробів контролюючими органами.

Підтверджене готування	Положення для підтвердженого готування
Розподілення тепла, тест «Млинці» відп. до EN 60350-2 §7.3	
Ефективність нагрівання, тест «Картопля фрі» відп. до EN 60350-2 §7.4	
Плавлення і підтримання тепла, «шоколад»	
Повільне кип'ятіння, «рисовий пудинг»	

ЕКО-ДИЗАЙН: Цей тест проводили відповідно до правил, вибираючи всі конфорки на варильній панелі для формування єдиної зони або з використанням функції Flexifull.

## ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

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

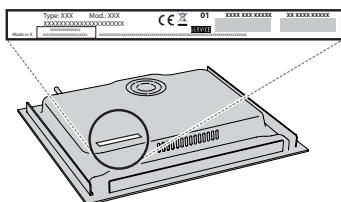
1. Перевірте, чи можна вирішити проблему самостійно за допомогою порад, наведених у розділі **ПОСІБНИК ІЗ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ**.
2. Вимкніть прилад і знову увімкніть його, щоб перевірити, чи несправність залишається.

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

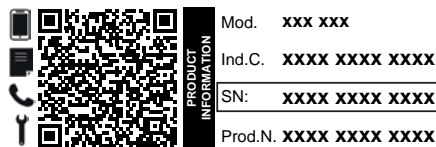
Щоб отримати допомогу, зверніться за номером, що вказаний у гарантійному талоні, або дотримуйтесь інструкцій на сайті [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

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](http://docs.whirlpool.eu);
- 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.

