

SIKKERHEDSANVISNINGER

VIGTIGE OPLYSNINGER, DER SKAL LÆSES OG OVERHOLDES

Download den fulde instruktionsvejledning på <http://docs.whirlpool.eu> eller du kan ringe på det telefonnummer der er vist i garantibogen.

Læs disse sikkerhedsanvisninger før apparatet tages i brug. Opbevar dem i nærheden til senere reference. Disse anvisninger og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal overholdes. Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar for manglende overholdelse af disse sikkerhedsregler, for u hensigtsmæssig brug af apparatet eller forkerte indstillinger.

⚠ **ADVARSEL:** Hvis kogesektionens overflade er revnet må apparatet ikke bruges - risiko for elektriske stød.

⚠ **ADVARSEL:** Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogesektionerne.

⚠ **GIV AGT:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kort tilberedningsproces skal overvåges konstant.

⚠ **ADVARSEL:** Hold øje med kogesektionen, når der tilberedes med olie og andre fedtstoffer - brandfare. Forsøg **ALDRIG** at slukke en brand med vand: Sluk i stedet for apparatet og kvæl herefter flammen, for eksempel med et låg eller et brandtæppe.

⚠ Kogesektionen må ikke anvendes som arbejdsbord eller understøtning. Hold klude eller andre brændbare materialer væk fra apparatet, indtil alle apparatets dele er fuldstændig afkølede - brandfare.

⚠ Der må ikke anbringes genstande af metal, som f.eks. knive, gafler, skeer og låg, på kogesektionens overflade. De kan blive meget varme.

⚠ Meget små børn (0-3 år) skal holdes på afstand af apparatet. Små børn (3-8 år) skal holdes på afstand af apparatet med mindre de er under konstant opsyn. Apparatet kan bruges af børn på 8 år og derover, og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, hvis disse er under opsyn eller er oplært i brugen af apparatet på en sikker måde og, hvis de forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er under opsyn.

⚠ Efter endt tilberedning skal der slukkes for kogesektionen ved hjælp af den tilhørende betjeningsknap. Stol ikke på grydedektoren.

⚠ **ADVARSEL:** Apparatet og de tilgængelige dele kan blive varme, når apparatet er i brug. Der bør udvises forsigtighed, for at undgå at røre apparatets opvarmede dele. Børn under 8 år skal holdes væk fra ovnen, med mindre de er under konstant opsyn.

TILLADT BRUG

⚠ **GIV AGT:** Apparatet er ikke beregnet til at blive startet ved hjælp af et eksternt tændingsystem, som f.eks. en timer, eller af et separat fjernbetjent system.

⚠ Dette produkt er beregnet til husholdningsbrug samt til brug: I køkkenet på arbejdspladser, kontorer og/eller forretninger; På landbrugsejendomme; Af kunder på hoteller, moteller, bed & breakfast og andre beboelsesomgivelser.

⚠ Enhver anden brug er forbudt (f.eks. opvarmning af rum).

⚠ Dette apparat er ikke beregnet til erhvervsbrug. Brug ikke ovnen udendørs.

INSTALLATION

⚠ Flytning og opstilling af apparatet skal foretages af to eller flere personer - risiko for skader. Brug beskyttelseshandsker under udpakning og installation - snitfare.

⚠ Installation, inklusive vandforsyning (om forudset), elektriske tilslutninger, og reparation skal udføres af en kvalificeret tekniker. Reparér eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre dette specifikt er anført i brugsvejledningen. Holdbørnvæk fra installationsområdet. Kontrollér, at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten. Kontakt forhandleren eller Serviceafdelingen, hvis der er problemer. Efter installation skal emballagen (plastik-, flamingodele etc.) opbevares udenfor børns rækkevidde - kvælningssrisiko. Tag stikket ud af stikkontakten før, der udføres enhver form for installationsindgreb - risiko for elektrisk stød. Kontrollér at apparatet ikke beskadiger el-kablet under installationen - brandfare eller risiko for elektrisk stød. Aktiver kun apparatet, når installationen er fuldendt.

⚠ Skær køkkenelementet til, så det passer, før apparatet installeres i skabet, og fjern omhyggeligt eventuel savsmuld og træspåner.

⚠ Hvis apparatet ikke installeres over en ovn, skal der installeret et skillepanel (medfølger ikke) i rummet under apparatet.

ELEKTRISKE ADVARSLER

⚠ Strømforsyningen skal kunne afbrydes enten ved at tage stikket ud eller ved hjælp af en multi-polet afbryder, der er anbragt før stikkontakten i henhold til el-reglerne, og apparatet skal jordforbindes i overensstemmelse med nationale sikkerhedsstandarder for elektrisk materiel.

⚠ Der må ikke anvendes forlængerledninger eller multistikdåser. Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele. Rør aldrig ved apparatet, hvis du er våd eller har bare fødder. Anvend ikke dette apparat, hvis strømkablet eller stikket er beskadiget, hvis apparatet ikke fungerer korrekt, eller hvis det er beskadiget, eller har været tabt på gulvet.

⚠ Installation ved hjælp af et strømkabelstik er ikke tilladt, med mindre produktet allerede er udstyret med det, der leveres af producenten.

⚠ Eventuel udskiftning af el-kablet skal foretages af en autoriseret tekniker eller af en tilsvarende

kvalificeret person, for at undgå fare for personskade
- risiko for elektrisk stød.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

⚠ ADVARSEL: Kontrollér at apparatet er slukket og at stikket er trukket ud af stikkontakten, før der udføres nogen form for vedligeholdelsesindgreb; Anvend aldrig damprensere - risiko for elektrisk stød.

⚠ Brug ikke slibende, ætsende eller klorholdige produkter eller grydesvampe.

BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGEN

Emballagen kan genbruges 100 % og er mærket med genbrugssymbolet




Emballagens forskellige dele bør derfor ikke efterlades i miljøet, men skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler.

BORTSKAFFELSE AF HUSHOLDNINGSAPPARATER

Apparatet er fremstillet af materialer, der kan genbruges. Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald. Kontakt de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller den forretning, hvor apparatet er købt, for at indhente yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genbrug af elektriske husholdningsapparater. Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU, affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) og med forskrifterne for affald af elektrisk og elektronisk udstyr 2013 (som ændret).

Ved at sikre, at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper man med til at forhindre negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden.

Symbolet  på produktet eller den ledsagende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men at det skal afleveres på nærmeste opsamlingscenter for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

RÅD OM ENERGIBESPARELSE

Få mere ud af dine varme kogepladers restvarme, ved at slukke dem et par minutter før tilberedningen er færdig.

Bunden på din gryde eller pande bør dække hele kogepladen; kogevej, som er mindre end kogepladen, vil medføre spild af energi.

Dæk dine gryder og pander til med tætsluttende låg under tilberedningen, og brug så lidt vand som muligt. Tilberedning uden låg forøger energiforbruget i betragteligt omfang.

Brug kun kogevej med flad bund.

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

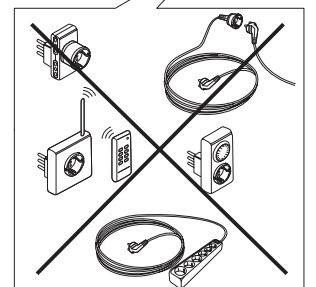
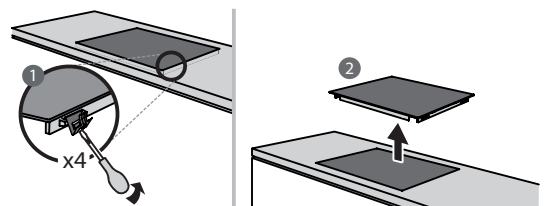
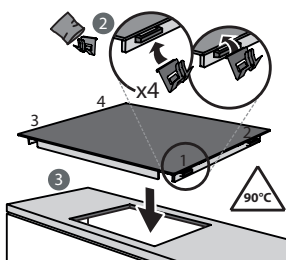
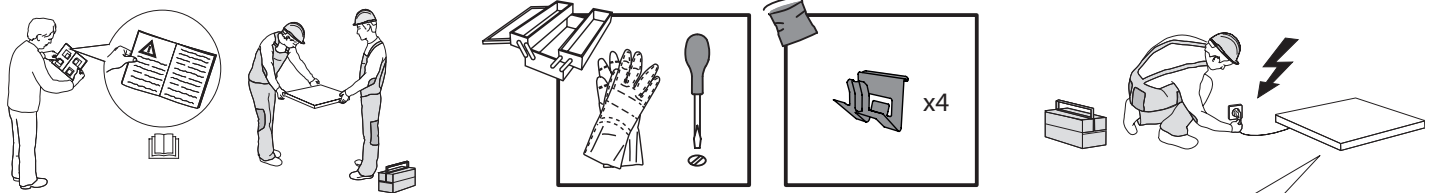
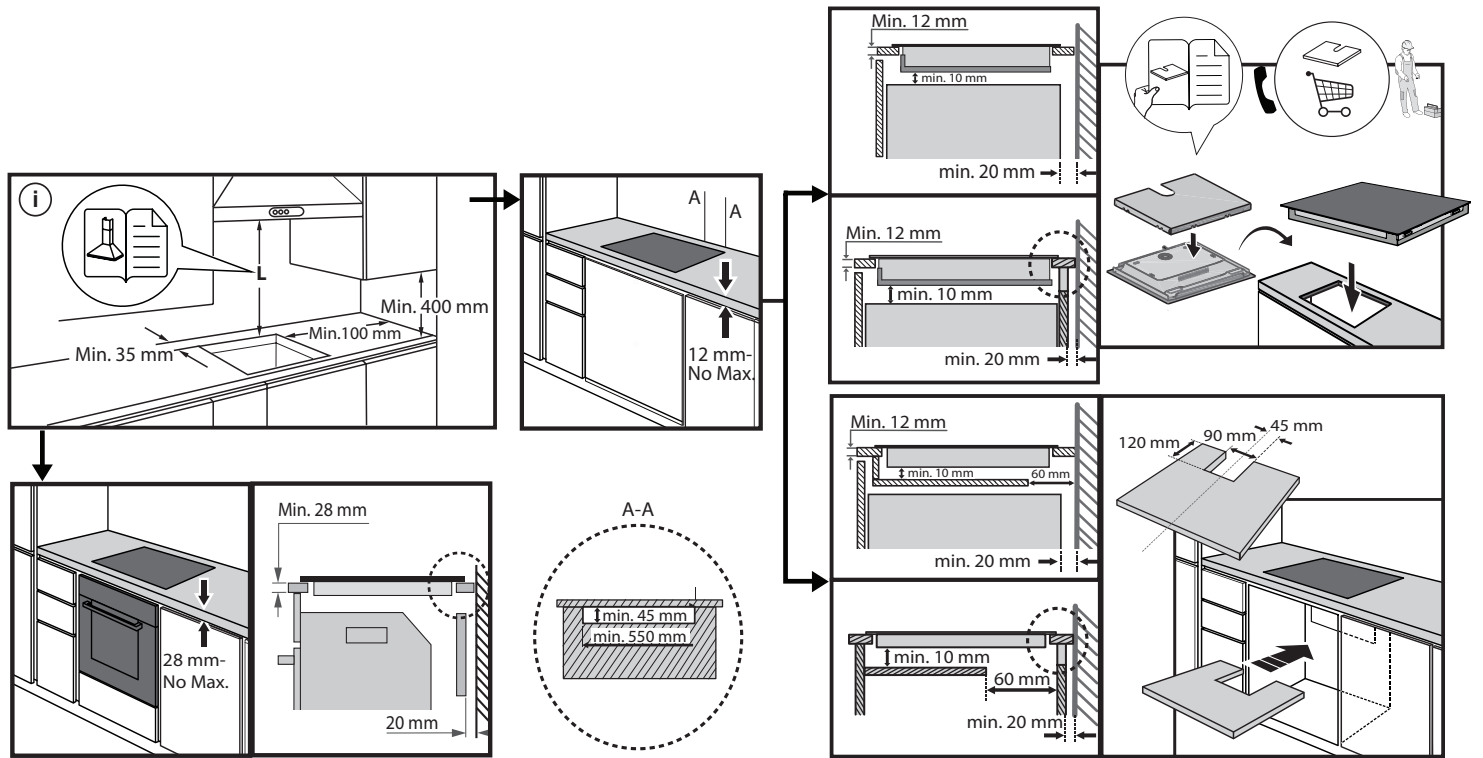
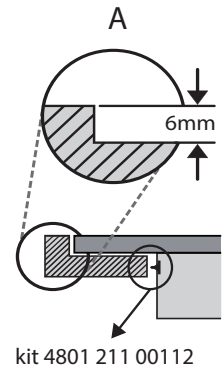
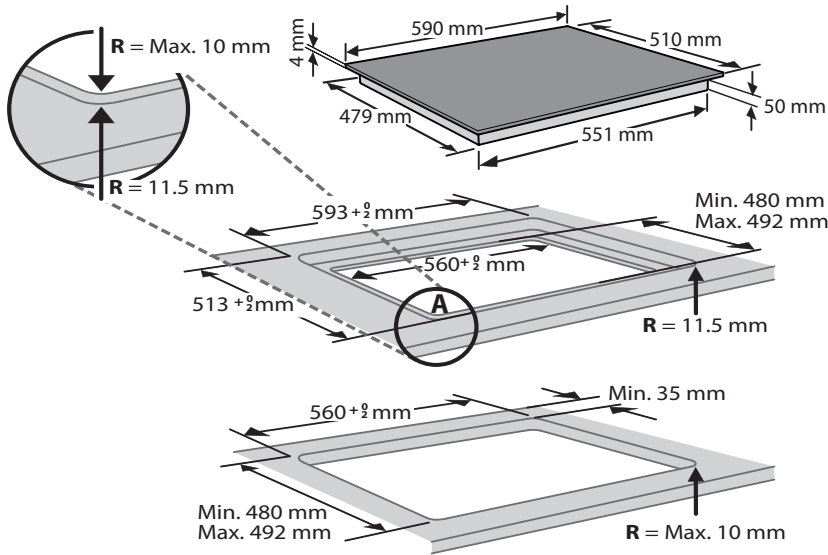
Dette apparat opfylder kravene til miljøvenligt design i den europæiske forordning 66/2014 og 2019 Forordninger om miljøvenligt design af energirelaterede produkter (Ændring) (Udtræden af EU), i overensstemmelse med den Europæiske standard EN 60350-2.

BEMÆRK

Bærere af en pacemaker eller lignende medicinsk udstyr bør være forsigtige i nærheden af denne induktionskogeplade, når den er tændt. Det elektromagnetiske felt kan påvirke pacemakere eller lignende udstyr. Kontakt din læge eller fabrikanten af pacemakere eller andet medicinsk udstyr, for at indhente yderligere oplysninger om induktionskogepladens elektromagnetiske felters påvirkning af udstyret.



INSTALLATION



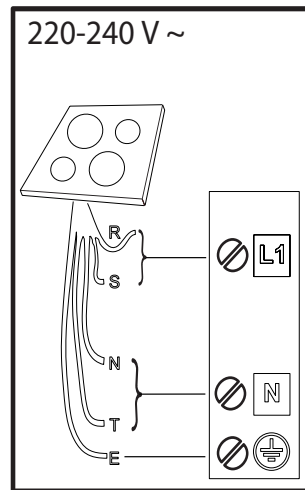
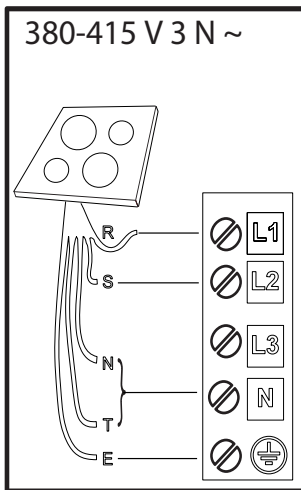
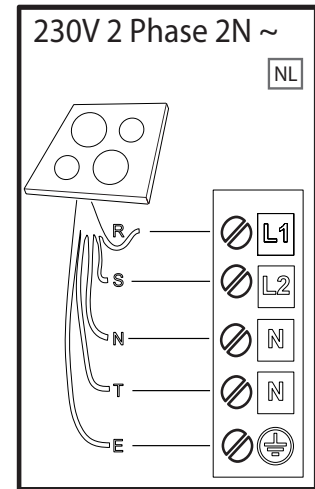
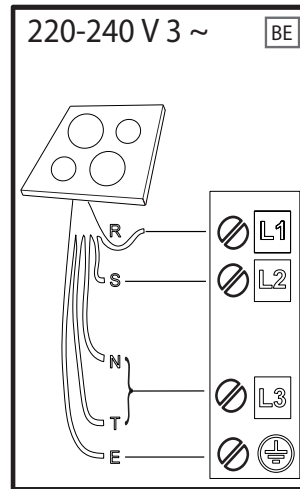
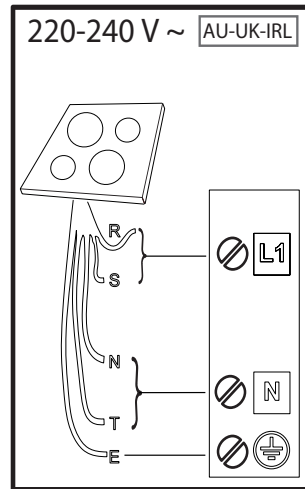
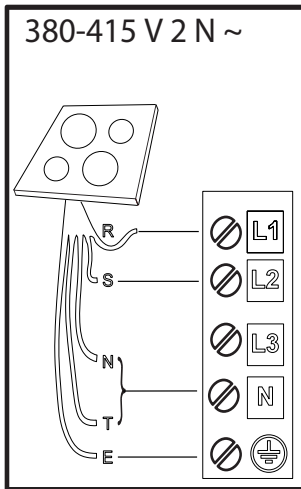
TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

Den elektriske forbindelse skal udføres, før apparatet sluttes til strømforsyningen.

Installationen skal udføres af kvalificeret personale, der har kendskab til de aktuelle regulativer vedrørende sikkerhed og installation. Det er særdeles vigtigt, at installationen udføres i overensstemmelse med reguleringerne fra den lokale elvirksomhed.

Kontroller, at spændingen på typepladen, der er anbragt på bunden af apparatet, svarer til spændingen, der hvor apparatet installeres.

Dette apparat skal ekstrabeskyttes, jvf. stærkstrømsreglementet: Brug udelukkende isolering (inklusive jordisolering) i den korrekte størrelse.



R

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

S

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

T

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

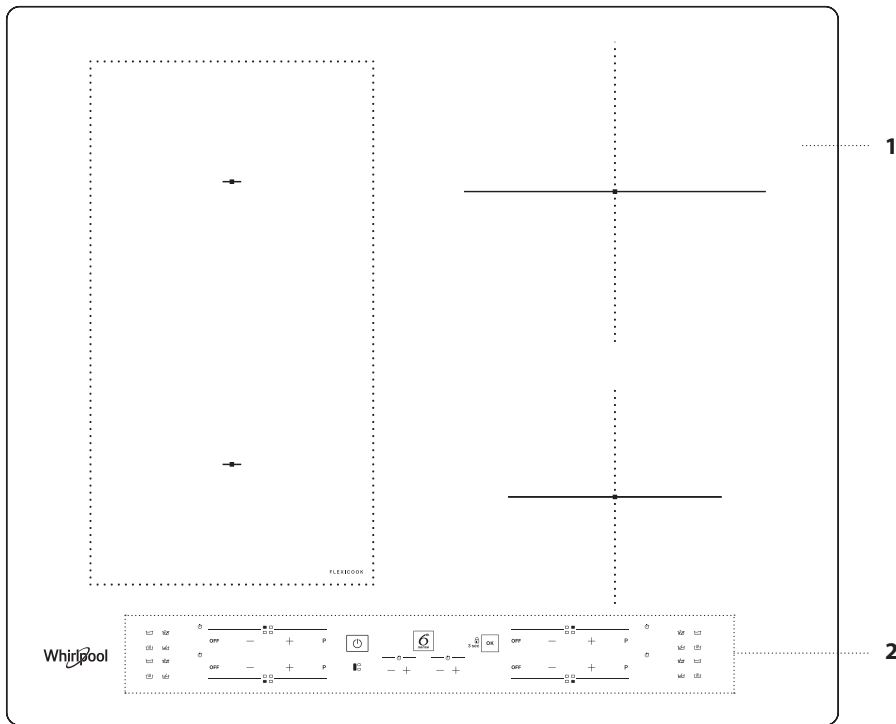
 = **E**

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

N

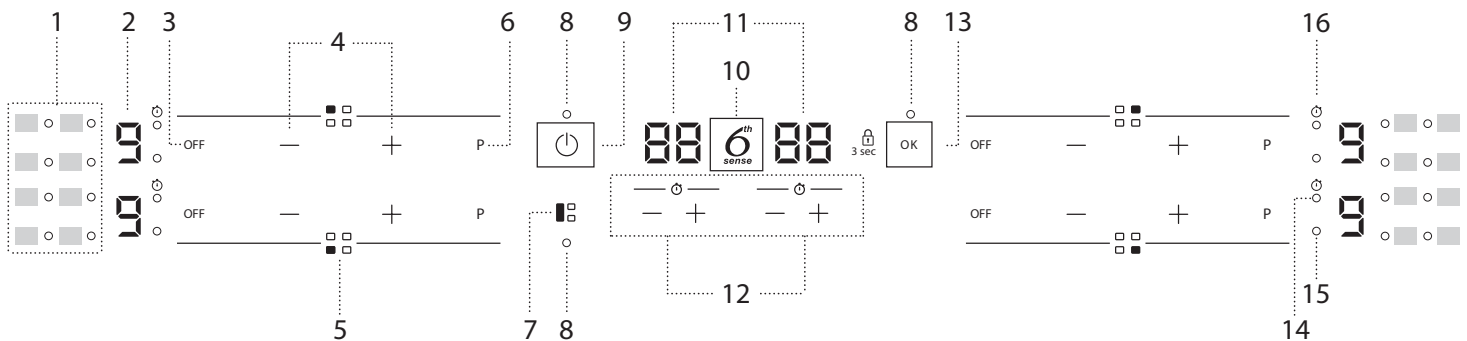
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kogesektion
2. Betjeningspanel

BETJENINGSPANEL



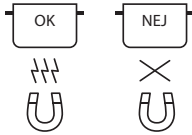
1. Specialfunktionernes symboler/aktivering
2. Valgt tilberedningsniveau
3. Kogezonens slukkeknop
4. Effektjusteringsknapper
5. Identifikation af kogezonen
6. Knappen Fast heating (lynopvarmning) - Booster

7. Knappen FLEXICOOK
8. Kontrollampe – aktiv funktion
9. On/Off-tast
10. Knappen 6th Sense
11. Tilberedningsvarighedens indikator
12. Minutur
13. Knappen OK/Tastelås – 3 sekunder

14. Indikatoren aktivt minutur
15. Zonevalgsindikator
16. Minutrets indikatorsymbol


TILBEHØR

GRYDER OG PANDER



Anvend udelukkende gryder og pander, som er fremstillet af ferromagnetiske materialer beregnet til brug på induktionskogezone:

- emaljerede stålgrøder og -pander
- støbejernsgrøder og -pander
- specialgrøder og -pander af rustfrit stål, egnet til induktionskogeplader

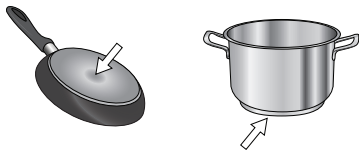
Kontrollér om gryden har symbolet  (sædvanligvis præget på bunden), for at finde ud af, om den er velegnet. Man kan kontrollere gryderne er magnetiske med en magnet.

Grydebundens kvalitet og struktur kan påvirke tilberedningen. Visse angivelser af bundens diameter stemmer ikke overens med diameteren på den ferromagnetiske overflade.

Kun en del af bunden på visse gryder og pander er af ferromagnetisk metal, med dele af andet metal, som ikke egner sig til induktionskogeplader. Disse områder kan varmes op til forskellige niveauer eller med lavere temperaturer. I visse tilfælde, hvor bunden hovedsageligt består af ikke-ferromagnetiske materialer, genkende kogesektionen muligvis ikke panden og tænder derfor ikke for kogezonen.



Brug altid gryder og pander med en flad bund, som fordeler varmen ensartet, for at sikre optimal effektivitet. Hvis bunden er ujævn, påvirker dette strøm- og varmefordelingen.



Tomme gryder eller pander med en tynd bund


Brug aldrig tomme gryder eller pander på den tændte kogesektion. Kogesektionen er udstyret med et internt sikkerhedssystem som konstant overvåger temperaturen, og som aktiverer funktionen "automatisk slukning" hvis der registreres høje temperaturer. Ved brug af tomme gryder eller gryder med en tynd bund kan temperaturen stige meget hurtigt, mens funktionen "automatisk slukning" muligvis ikke straks aktiveres så panden eller kogesektionens overflade tager skade. Skulle dette ske må man ikke røre ved noget som helst, men vendt indtil alle komponenterne er kølet af. Ring til servicecenteret hvis der visualiseres en fejlmeddelelse.

Minimumsdiameter på bunden af gryden/panden for de forskellige kogefsnit

Brug gryder med en passende minimumsdiameter, for at sikre korrekt funktion af kogesektionen (jfr. nedenstående tabel).

Brug altid den kogezone, som passer bedst til minimumsdiameteren på grydens bund.

Anbring gryden og kontrollér, at den er centreret på den anvendte kogezone. Det frarådes at bruge gryder med en større omkreds end den anvendte kogezone.

| | | | | |
|--|--------|--------|--------|--------|
| | | | | |
| ø min.  | 120 mm | 200 mm | 150 mm | 100 mm |

ADAPTER TIL GRYDER/PANDER, SOM IKKE EGNER SIG TIL INDUKTION

Brug af dette tilbehør, giver mulighed for at anvende gryder og pander, som ikke egner sig til Induktions-kogesektioner. Det er vigtigt at huske på, at brug heraf påvirker virkedygtigheden og derfor den nødvendige tid til opvarmning af maden. Brug heraf bør være begrænset, fordi temperaturerne som oparbejdes på dens overflade, i høj grad afhænger af den anvendte gryde/pande, deres fladhed og af typen af mad, som skal tilberedes. Brug af en gryde eller pande, med en mindre diameter end adapterskiven, kan medføre, at der oparbejdes varme, som ikke overføres til gryden eller panden og dette kan tilsode både kogesektionen og skiven. Tilpas diameteren på dine gryder/pander og kogesektionen efter adapterskivens diameter.

FØRSTEGANGSBRUG

POWER MANAGEMENT (INDSTILLING AF EFFEKT)

Kogesektionen er fabriksindstillet til den maksimale effekt. Justér indstillingen i funktion af begrænsningerne for el-systemet i dit hjem, som beskrevet i det efterfølgende afsnit.

BEMÆRK: Afhængigt af den effekt, der er valgt til kogesektionen, kan der være en automatisk begrænsning af visse af kogezonernes effektive niveauer og funktioner (f.eks. kogning eller hurtig genopvarmning), for at forebygge, at den valgte grænse overskrides.

Sådan indstilles kogesektionens effekt:


Når man har forbundet anordningen til ledningsnettet kan effektiveauet indstilles indenfor 60 sekunder.

Tryk på minutrets knap "+" længst til højre i mindst 5 sekunder. Symbolet "PL" vil blive vist op skærmen.

Tryk på knappen .

Brug knapperne "+" og "-" til at markere det ønskede effektiveau.

Disponible effektive niveauer: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Bekræft ved at trykke på .

Det valgte effektive niveau opretholdes i hukommelsen, også selvom strømforsyningen afbrydes.

Træk apparatets stik ud af stikkontakten i mindst 60 sekunder og sæt det herefter i igen og gentag de ovenstående trin, for at ændre effektive niveauet.

Hvis der opstår en fejl under indstillingssekvensen vil symbolet "EE" blive vist, og der lyder et bip. Gentag handlingen hvis dette sker.

Kontakt serviceafdelingen hvis fejlen varer ved.

TÆNDING/SLUKNING AF DET AKUSTISKE SIGNAL

Til tænding/slukning af det akustiske signal:

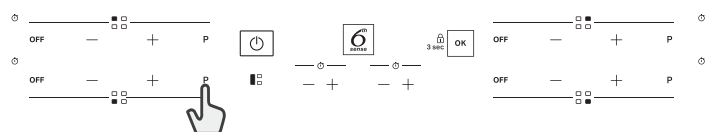
- Forbind kogesektionen til strømforsyningen;
- Vent på tændingssekvensen;
- Tryk på knappen "P" foroven til venstre på det første tastatur i mindst 5 sekunder.

De eventuelle alarmindstillinger vil forblive aktive.

DEMOfUNKTION (inaktiveret genopvarmning, se afsnittet om "Fejlfinding")

Tænding og slukning af demofunktionen:

- Forbind kogesektionen til strømforsyningen;
- Vent på tændingssekvensen;
- Tryk, inden for et minut, på knappen "P" (hurtig opvarmning) foroven på det venstre tastatur i 5 sekunder (som vist herunder);
- På displayet vises "DE".



DAGLIG BRUG



TÆNDING OG SLUKNING AF KOGESEKTIONEN

Tryk i cirka 1 sekund på effektknappen, for at tænde for kogesektionen. Tryk igen på den samme knap, for at slukke for kogesektionen, og alle kogezoner vil blive inaktiverede.



PLACERING

Find den ønskede kogezone ved at referere til positionssymbolerne. Sørg for ikke at dække betjeningspanelets symboler med gryden.

Bemærk! kogezonen, i nærheden af betjeningspanelet, bør gryderne og panderne holdes indenfor afmærkningerne (tag højde både for pandernes bund og øvre kant, som har tendens til at være større).

Dette modvirker overdreven opvarmning af berøringspanelet. Anvend venligst de bagerste kogezoner under grilning eller stegning, hvis dette er muligt.



AKTIVERING/INAKTIVERING AF KOGEZONER OG JUSTERING AF EFFEKTNIVEAUERNE

OFF — + P

Aktivering af kogezonerne:

Tryk på knappen "+" eller "-" til den ønskede kogezone, for at tænde den og justere effekten. Niveaulet vil blive vist på linje med området, sammen med kontrollampen, som identificerer den tændte kogezone. Knappen "P" kan anvendes til at vælge funktionen hurtig opvarmning (Booster).

Inaktivering af kogezonerne:

Tryk på knappen "OFF" til venstre for effektjusteringen



LÅSNING AF TASTATURET

Tryk og hold knappen OK/ Tastelås trykket i 3 sekunder, for at låse indstillingerne og forebygge tænding ved et uheld. Et bip og en advarselsslampe over symbolet angiver at funktionen er aktiveret. Betjeningspanelet er låst med undtagelse af slukningsfunktionen (). For at deaktivere børnesikringen gentages aktiveringsproceduren.



MINUTUR

Der er to minuturer - det ene kontrollerer kogezonerne i venstre side, og det andet kontrollerer kogezonerne i højre side.

Aktivering af minuturet:

Tryk på knappen "+" eller "-" for at indstille det ønskede tidsrum på den anvendte kogezone. Der aktiveres en kontrollampe på linje med det specifikke symbol . Når tiden er gået, lyder der et bip, og kogezonen slukker automatisk.

Tidsindstillingen kan ændres når som helst og man kan aktivere flere minuturer på samme tid.

I tilfælde af at to timere på samme side af kogesektionen aktiveres samtidigt, blinker "Zonevalgsindikator", og den relative kogetid, der er valgt, vises på det centrale display.

Inaktivering af minuturet:

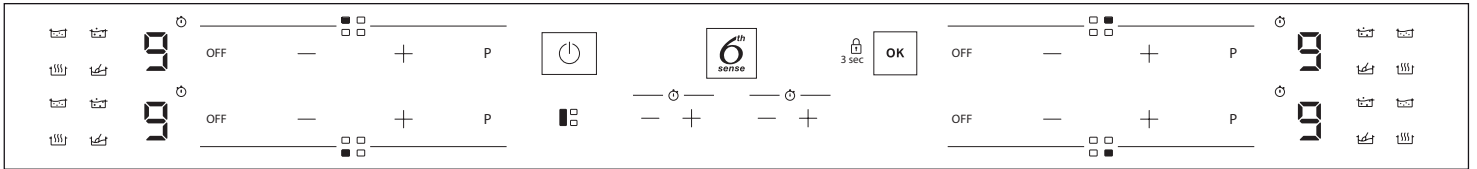
Tryk på knapperne "+" og "-" indtil minuturet er inaktiveret.



MINURETS INDIKATOR

Denne lysdiode angiver (når den er tændt), at minuturet er blevet indstillet for kogezonen.

FUNKTIONER



FLEXICOOK

Man kan kombinere to kogezoner ved at markere knappen "FLEXICOOK" og anvende dem ved den samme effekt til en stor gryde, som dækker hele fladen, eller til en rund/oval gryde, som dækker en del af fladen.

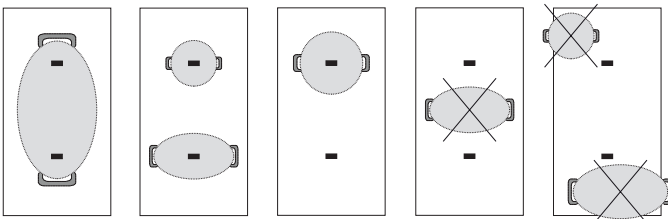
Funktionen forbliver altid tændt og kan flyttes over hele området, når der kun anvendes én gryde. I dette tilfælde kan begge de venstre tastaturer anvendes uden forskel.

Ideel til tilberedning med ovale eller rektangulære gryder eller med gryderister.

Funktionen kan afbrydes, ved at man trykker på knappen "FLEXICOOK".

N.B. Specielle funktioner kan ikke vælges når denne funktion anvendes.

VIGTIGT: Stil gryderne midt på kogezonen, så de dækker mindst et af referencepunkterne (som vist herunder).



6TH SENSE

Knappen "6th Sense" aktiverer specialfunktionerne.

Placér gryden i den rette position og vælg kogezonen.

Tryk på knappen "6th Sense". Det valgte områdes display viser "A".

Indikatoren til den første af kogezonens disponible specialfunktioner vil tænde.

Vælg den ønskede specialfunktion ved at trykke på knappen "6th Sense" en eller flere gange.

Funktionen aktiveres når knappen er blevet trykket for at bekræfte.

Tryk på knappen "OFF", for at vælge en anden specialfunktion, og herefter på knappen "6th Sense", for at vælge den ønskede funktion.

Tryk på "OFF", for at inaktivere specialfunktionerne og vende tilbage til den manuelle tilstand.

Effektniveaulet for specialfunktionerne er forudindstillet af kogesektionen og kan ikke ændres.



SMELTNING

Denne funktion giver mulighed for at bringe maden op på den ideelle temperatur til smeltning og for at opretholde madens tilstand, uden risiko for at den brænder på.

Denne metode er ideel da den ikke beskadiger sarte fødevarer, så som chokolade, og forebygger at de klæber fast på gryden.



HOLD VARM

Denne funktion giver dig mulighed for at holde madens ideelle temperatur, sædvanligvis efter at have fuldført tilberedningen, eller hvis safterne skal koges meget langsomt ind.

Ideel til servering af fødevarer ved den perfekte temperatur.



SIMREN

Denne funktion er ideel til at holde maden simrende, så den kan stå i lang tid, uden risiko for at den brænder på.

Ideel til opskrifter, der kræver lang tilberedning (ris, saucer, stege) med letflydende saucer.



KOGNING

Denne funktion tillader at bringe vand i kog og holde det kogende, med et lavere energiforbrug.

Omkring 2 liter vand (helst ved rumtemperatur) bør placeres i panden.

Under alle omstændigheder bør brugeren altid overvåge det kogende vand og jævnligt kontrollere mængden af tilbageværende vand.

Hvis gryderne er store, og vandmængden er større end 2 liter, anbefales det at bruge et låg, for at optimere kogetiden.

INDIKATORER



RESTVARME

Hvis der vises et "H" på displayet, er kogezoneen stadig varm. Indikatoren tænder også selvom zonen endnu ikke er blevet aktiveret, men er blevet varm på grund af brugen af de tilstødende zoner, eller fordi en varm gryde er blevet sat herpå. Når kogezoneen er kølet af, forsvinder bogstavet "H".



UKORREKT ANBRAGT ELLER MANGLENDE GRYDE

Dette symbol vises hvis gryden ikke er velegnet til induktionstilberedning, hvis den ikke er anbragt korrekt eller hvis den ikke har den rette størrelse til den valgte kogezone. Hvis der ikke registreres en gryde inden for 30 sekunder efter markeringen, slukker kogezoneen.

TILBEREDNINGSTABEL

Tilberedningstabellen giver et eksempel på tilberedningstypen for hvert effektniveau. Den faktiske leverede effekt af hvert effektniveau, afhænger af dimensionen på kogezoneen.

| EFFEKTINDSTILLING | | TILBEREDNINGSTYPE | ANVENDELSE (angivelsen afhænger af erfaring og tilberedningsvaner) |
|----------------------|-------|--|--|
| Maksimal indstilling | P | Hurtig opvarmning/Booster | Ideel til hurtigt at øge madens temperatur, til hurtigt at bringe vand eller anden væske i kog. |
| | 8 – 9 | Stegning – kogning | Ideel til bruning, start på en tilberedning, stegning af frosne produkter, hurtigkogning. |
| Høj indstilling | 7 – 8 | Bruning – svitsning – kogning – grilning | Ideel til at svitse, holde i kog, stege og grille (i kort tid, 5-10 minutter). |
| | 6 – 7 | Bruning – kogning – stuvning – svitsning – grilning | Ideel til at svitse, holde i kog, stege og grille (i gennemsnitligt 10-20 minutter), forvarme tilbehør. |
| Mellemindstilling | 4 – 5 | Stegning – stuvning – svitsning – grilning | Ideel til at stuve retter, holde svagt i kog, stege (i lang tid). Vende pasta med f.eks. olie eller parmesan. |
| | 3 – 4 | Stegning – simring – indkogning – vending med afsluttende ingrediens | Ideel til langvarig tilberedning (ris, sovse, steg, fisk) med væske (eks. vand, vin, bouillon, mælk), vende pastaretten til sidst. |
| | 2 – 3 | | Ideel til opskifter med en lang tilberedningstid (mindre end en liter i omfang: ris, sovse, steg, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, suppe, mælk). |
| Lav indstilling | 1 – 2 | Smeltning – optøning – varmholdning – afsluttende vending | Ideel til blødgøring af smør, blid smeltning af chokolade, optøning af små produkter ot til at holde netop færdiglavede retter varme (f.eks. sovs, suppe, minestrone). |
| | 1 | | Ideel til varmholdning af netop færdige retter, vending af risotto med de sidste ingredienser og varmholdning af serveringsfade (med tilbehør egnet til induktion). |
| Ingen varme | OFF | Støtteflade | Kogesektionen er i standby eller slukket (mulig restvarme efter tilberedningen, angives af et "H"). |

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE



ADVARSEL

- Anvend ikke damprensere.
- Før rengøringen påbegyndes, skal det kontrolleres, at der er slukket for kogezoneerne, 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.
- Hvis overfladen ikke holdes tilstrækkeligt ren, kan dette reducere følsomheden for betjeningspanelets knapper.
- Brug kun en skraber, hvis der er fastbrændte rester på kogesektionen. Følg skraberfabrikantens anvisninger, for at undgå at ridse glasset.
- Sukker eller andre madvarer med et højt sukkerindhold kan beskadige kogesektionen og skal 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 kogezoneerne kan medføre at gryderne flytter sig eller vibrerer.
- Tør omhyggeligt kogesektionen af efter rengøring.

Hvis CleanProtect logoet findes på glasset, er kogesektionen blevet behandlet med teknologien CleanProtect. Denne eksklusive overfladebehandling sikrer excellente rengøringsresultater og holder kogesektionens overflade blank i længere tid.

Daglig rengøring efter hver brug anbefales.

Følg disse anvisninger, for at rengøre CleanProtect kogesektioner:

- Gør områderne med behov for rengøring våde med vand og sørg for at dække hele det plettede område; undgå omhyggeligt at spilde vand på betjeningspanelet.
- For vandets opblødning:
 - Vent i mindst 2 minutter under normale forhold.
 - Vent i mindst 5 minutter under meget snavsede forhold.
 - Det er nødvendigt at gentage opblødningstrinet, hvis vandet tørrer ind på kogesektionen.
- Brug en ikke-slibende svamp til at fjerne aflejringer og tør kogesektionen efter rengøring.

FEJLFINDING

- Kontrollér, at der ikke er strømafbrydelse.
- Hvis der ikke kan slukkes for kogesektionen efter brug, skal stikket straks tages ud af stikkontakten.
- Indhent oplysninger og anvisninger i den nedenstående tabel, hvis displayet viser alfanumeriske koder, når der tændes for kogesektionen.

Bemærk: Vand på pladen, spildt væske fra en gryde, eller genstande, der hviler på tasterne, kan eventuelt aktivere eller inaktivere betjeningspanelets låsning.

| DISPLAYKODE | BESKRIVELSE | MULIGE ÅRSAGER | LØSNING |
|--|---|---|---|
| F0E1 | Køkkenudstyr er registreret, men det er ikke kompatibelt med den forespurte operation. | Køkkenudstyret er ikke godt placeret i kogezone, eller det er ikke kompatibelt med en eller flere kogezoneer. | Tryk to gange på On/Off-knappen for at fjerne F0E1-koden og genoprette funktionaliteten af kogezone. Prøv derefter at bruge køkkenudstyret med en anden kogezone eller brug andet køkkenudstyr. |
| F0E7 | Forkert netledningstilslutning. | Strømforsyningens tilslutning er ikke nøjagtigt som angivet i afsnittet "TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN". | Justér strømforsyningens tilslutning i henhold til afsnittet "TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN". |
| F0EA | Betjeningspanelet slukker, når temperaturen bliver for høj. | Temperaturen i de indre elektroniske komponenter er for høj. | Vent til kogesektionen er afkølet, før den bruges igen. |
| F0E9 | Kogezoneerne slukker, når temperaturerne er for høje. | Temperaturen i de indre elektroniske komponenter er for høj. | Vent indtil kogeområdet er kølet af, før det bruges igen. |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6 | Fjern strømforsyningen til kogesektionen. Vent et par sekunder og slut herefter kogesektionens strømforsyning til igen. Kontakt servicecenteret og angiv fejlkoden, der vises på display, hvis problemet varer ved. | | |
| d E [når kogesektionen er slukket] | Kogesektionen tænder ikke for opvarmningen. Funktionerne starter ikke. | DEMOTILSTAND er slået til. | Følg anvisningerne i afsnittet "DEMOTILSTAND". |
| f.eks. → - | Kogesektionen tillader ikke aktivering af en specialfunktion. | Effektregulatoren begrænser effektniveauet i overensstemmelse med den maksimale værdi, der er indstillet for kogesektionen. | Se afsnittet "Indstilling af effekt". |
| f.eks. → + [Lavere effektniveau end det påkrævede niveau] | Kogesektionen indstiller automatisk en minimumseffektniveau, for at sikre at kogezoneen kan bruges. | Effektregulatoren begrænser effektniveauet i overensstemmelse med den maksimale værdi, der er indstillet for kogesektionen. | Se afsnittet "Indstilling af effekt". |

LYDE UNDER BRUG

Kogesektioner kan producere støj under normal brug.

Under fasen hvor kogesektionen registrerer gryden lyder der et klik, mens der kan lyde en hvæsen eller knitren under tilberedningen. Hvæsen og knitren stammer reelt fra gryderne og skabes af bunden af den anvendte

grydes specifikke egenskaber (for eksempel hvis bunden består af flere lag af materialer eller hvis den er ujævn).

Disse lyde ændres afhængigt af det anvendte kogegrej, samt mængden af fødevarer heri, og er ikke et tegn på en defekt.

KUNDESERVICE

Registrér venligst dit produkt på www.whirlpool.eu/register, for at modtage en mere komplet assistance.

FØR SERVICEAFDELINGEN KONTAKTES:

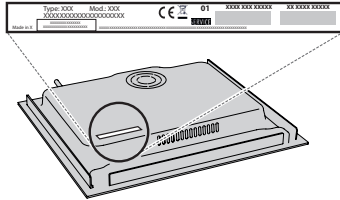
1. Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i afsnittet **FEJLFINDING**.
2. Sluk og tænd igen for apparatet, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

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, 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;



Mod. XXX XXX

Ind.C. XXXX XXXX XXXX

Prod.N. 86999XXXXXX S.N. XXXX XXXX XXXX

- Din fulde adresse.
- Telefonnummer.

Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, kontaktes et autoriseret servicecenter (som garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation).

Kontakt serviceafdelingen, for at bestille kittet 4801 211 00112 med skruer i tilfælde af flugtende installation.

I tilfælde af installation uden en indbygget ovn under, kan du ringe til kundeservice, for at købe det adskillende sæt C00628720 (kogeplade 60 og 65 cm) eller C00628721 (kogeplade 77 cm).

Hvis du foretrækker ikke at købe det adskillende sæt bør du forsikre dig om at der installeres en separator i henhold til installationsanvisningerne.

SIKKERHETSINSTRUKSER

VIKTIG Å LESE OG RESPEKTERE

Last ned den komplette instruksjonsmanualen på <http://docs.whirlpool.eu> eller ring telefonnummeret vist på garantihåndboken.

Les disse sikkerhetsinstruksene før du tar i bruk apparatet. Oppbevar de i nærheten for fremtidig referanse.

Disse anvisningene og selve husholdningsapparatet er utstyrt med viktige meldinger om sikkerhet. Disse må alltid leses og følges. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for unnlattelse av å følge disse sikkerhetsinstruksjonene, for uegnet bruk av apparatet eller feil innstilling av kontroller.

⚠ **ADVARSEL:** Dersom komfyrtoppens overflate er sprukket, må du ikke bruke apparatet brukes - fare for elektrisk støt.

⚠ **ADVARSEL:** Brannfare: oppbevar ikke gjenstander på kokeoverflatene.

⚠ **FORSIKTIG:** Vær alltid tilstede ved matlagingen. Ved rask tilberedning må en alltid være tilstede.

⚠ **ADVARSEL:** Steking uten tilsyn på komfyrtoppen kan være farlig - fare for brann. Du må **ALDRI** forsøke å slukke ilden med vann: i stedet må du slå av apparatet og dekke over flammene f.eks. med et lokk eller et brannteppe.

⚠ Ikke bruk platetoppen som arbeidsbenk eller støtte. Hold klær eller andre brennbare materialer borte fra apparatet, inntil alle komponenter er fullstendig avkjølt - fare for brann.

⚠ Metallgjenstander som f.eks. kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke plasseres på platetoppen da de kan bli svært varme.

⚠ Svært små barn (0-3 år) må holdes unna apparatet. Små barn (3-8 år) må holdes unna apparatet med mindre de holdes under kontinuerlig oppsyn. Barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatt sansevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller manglende erfaring og kunnskap kan kun bruke dette apparatet under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i trygg bruk av apparatet og forstår farene det innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten å være under tilsyn.

⚠ Etter bruk må du slå av komfyrtoppen med bryteren og ikke stol på grytedektoren.

⚠ **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme ved bruk. Vær forsiktig så ingen tar på varmeelementene. Barn under 8 år må holdes unna hvis de ikke er under kontinuerlig oppsyn.

TILLATT BRUK

⚠ **FORSIKTIG:** Apparatet er ikke ment til å betjenes ved hjelp av en ekstern bryter, som et tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.

⚠ Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og på lignende steder som for eksempel: selvbetjente kjøkken for butikkansatte, på kontorer eller på andre arbeidsplasser; gårder; av

kunder på hotell, motell, bed & breakfast og andre overnattingssteder.

⚠ Ingen annen bruk er tillatt (f.eks. oppvarming av rom).

⚠ Dette apparatet er ikke for profesjonell bruk. Ikke bruk apparatet utendørs.

MONTERING

⚠ Flytting og montering av produktet må utføres av to eller flere personer - fare for skade. Bruk beskyttende hansker for å pakke ut og installere - fare for kutt.

⚠ Installasjon, inkludert tilkopleing av vann (hvis dette er aktuelt), elektrisk tilkopleing og reparasjoner må utføres av kvalifiserte teknikere. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut noen av delene til apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordret i dette i bruksanvisningen. Hold barn unna installasjonsområdet. Pakk ut apparatet og forsikre deg om at det ikke er blitt skadet under transporten. Dersom du oppdager problemer, må du kontakte forhandleren eller nærmeste serviceavdeling. Når apparatet er installert må emballasje (plast, deler i isopor osv.) oppbevares utenfor barnas rekkevidde - fare for kvelning. Apparatet må alltid frakobles strømmettet før installasjonen - fare for elektrisk støt. Under monteringen må du påse at strømleningen ikke kommer i klem og blir skadet - fare for brann eller elektrisk støt. Bare aktivere apparatene når installasjonen er fullført.

⚠ Utfør alt utskjæringsarbeid før du plasserer apparatet i innbyggingsmøbelet, og fjern trefliser og sagmugg.

⚠ Dersom apparatet ikke er installert over en ovn, må et eget panel (følger ikke med) installeres i rommet under apparatet.

ELEKTRISKE ADVARSLER


⚠ Det må være mulig å koble apparatet fra strømforsyningen ved å trekke ut støpselet dersom støpselet er tilgjengelig, eller ved hjelp av en flerpolet bryter montert over stikkkontakten i henhold til regler for montering av ledninger og apparatet må jordes i samsvar med de nasjonale sikkerhetsforskriftene.

⚠ Ikke bruk skjøteledninger, multi-stikkontakter eller adaptere. De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen. Bruk ikke apparatet når du er våt eller barfotet. Bruk ikke dette apparatet dersom strømleningen eller støpselet er skadet, hvis det ikke fungerer som det skal, eller dersom det er skadet eller har falt ned.

⚠ Installasjon med en kabelplugg er ikke tillatt med mindre produktet allerede er utstyrt med den som er levert av produsenten.


⚠ Hvis strømleningen er skadet, må den erstattes med en ny av produsenten, serviceavdelingen eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå farlige situasjoner - fare for elektrisk støt.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

 **ADVARSEL:** Påse at apparatet er slått av og koplet fra strømforsyningen for du utfører vedlikehold; Bruk aldri damprenngjøringsutstyr - fare for elektrisk støt.

 Ikke brukslipende eller etsende produkt, klorholdige midler eller stålull.

AVHENDING AV EMBALLASJEMATERIAL


Emballasjematerialet er 100 % gjenvinnbart og er merket med gjenvinningssymbolet .

De forskjellige delene av emballasjematerialet må avhendes ifølge gjeldende lokale miljøforskrifter.

AVHENDING AV HUSHOLDNINGSAPPARAT

Apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Apparatet må avfallsbehandles i samsvar med lokale bestemmelser angående avfallsbehandling. For mer utfyllende informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av elektriske husholdningsapparater, kan du kontakte de kompetente lokale styresmaktene, det lokale renholdsverket eller butikken der du kjøpte husholdningsapparatet. Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske direktivet 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) og med reglene som gjelder for Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr av 2013 (og senere endringer).

Ved å sørge for at dette produktet kasseres forskriftsmessig, bidrar du til å forhindre de negative miljø- og helsekonsekvensene feil avfallshåndtering av dette produktet kan forårsake.

Symbolet  på produktet eller på de vedlagte dokumentene, indikerer at det ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall, men transporteres til en innsamlingsstasjon for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

RÅD OM ENERGISPARING

Få mest mulig ut av din kokeplates restvarme ved å slå den av et par minutter før du er ferdig med matlagingen.

Bunnen til kjelen eller gryten din bør dekke den varme platen helt; en beholder som er mindre enn den varme platen vil føre til energisløsing.

Dekk dine gryter og kjeler til med tettsittende lokk mens du koker og bruk så lite vann som mulig. Koking uten lokk vil øke energiforbruket betraktelig. Bruk kun panner og kasseroller med flat bunn.

SAMSVARSERKLÆRING

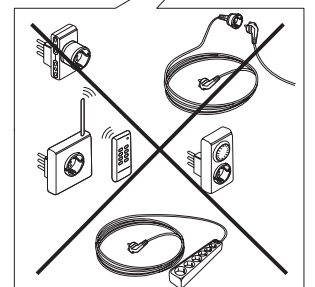
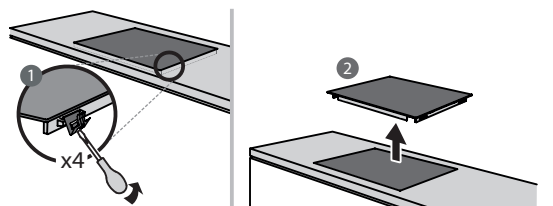
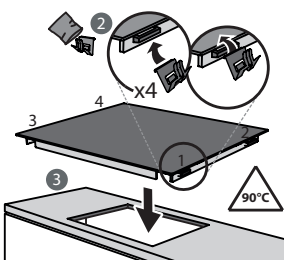
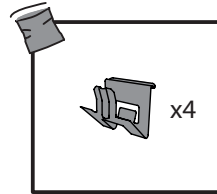
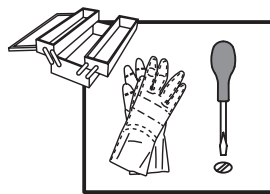
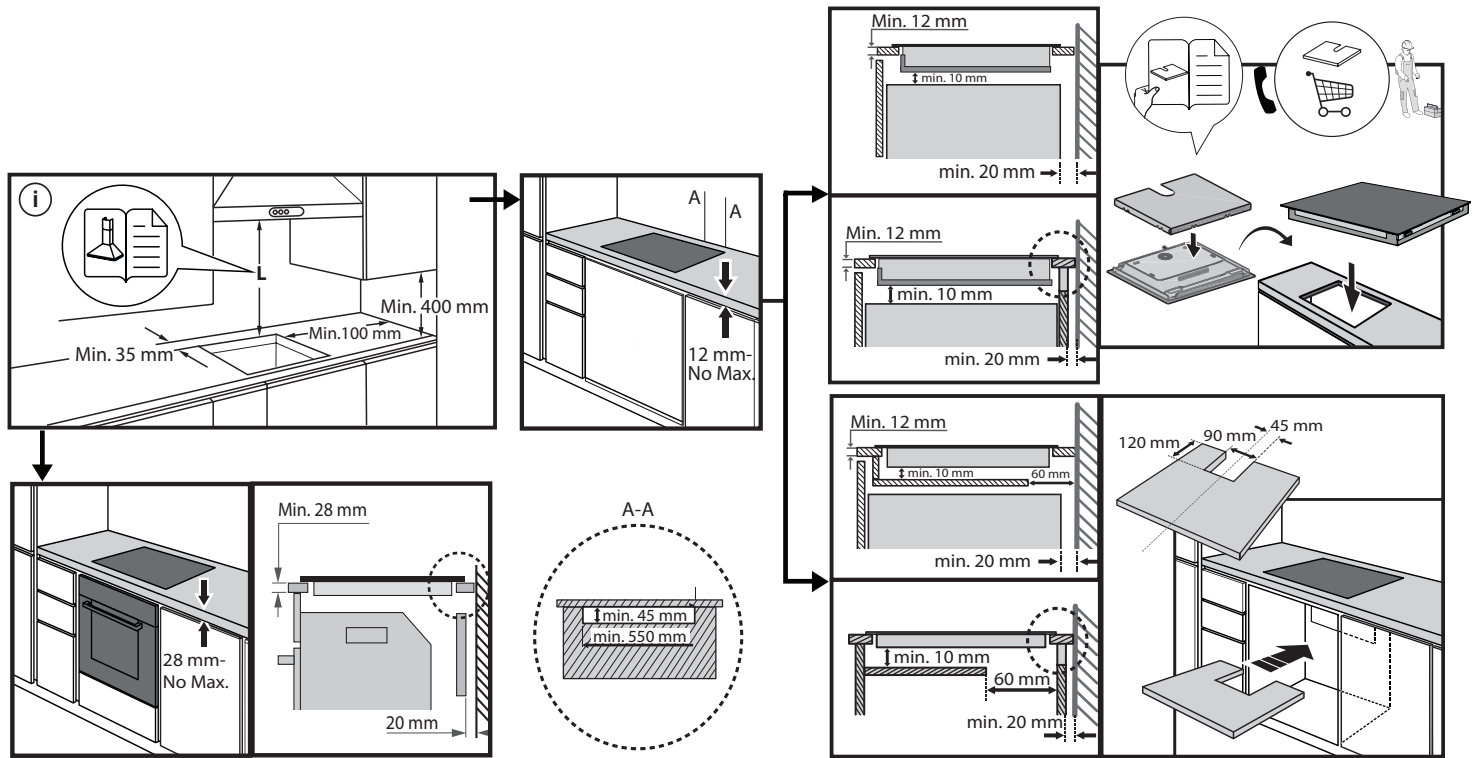
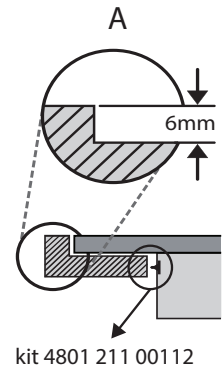
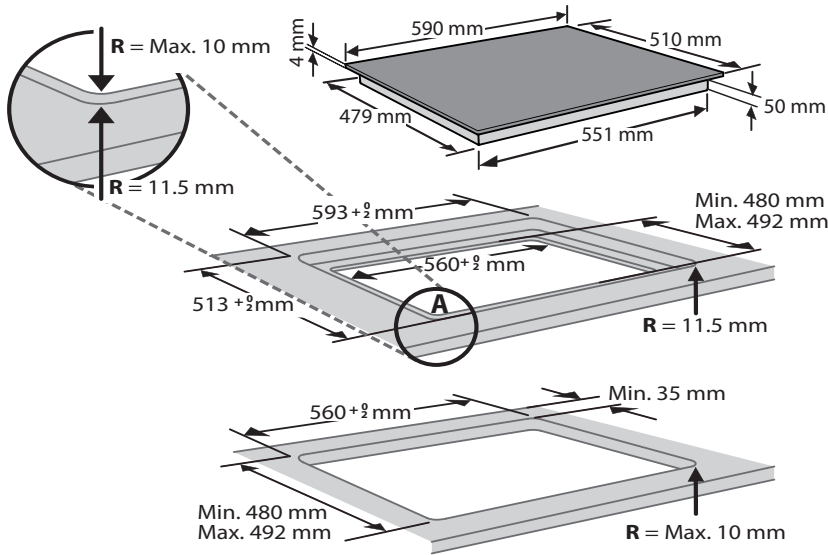
Dette apparatet oppfyller kravene til miljøvennlig design i den europeiske forskriften 66/2014 og økodesign for energirelaterte produkter og energiinformasjon (endring) (EU Exit) Forskrifter 2019, i overensstemmelse med den europeiske standarden EN 60350-2.

MERK

Personer med en pacemaker eller lignende medisinsk utstyr må være forsiktige når de står i nærheten av denne induksjonstoppen når den står på. Det elektromagnetiske feltet kan påvirke pacemaker eller lignende utstyr. Be din lege om råd, eller produsenten av pacemakeren eller lignende medisinsk utstyr for ekstra informasjon om virkningene av de elektromagnetiske feltene til induksjonstoppen.



INSTALLASJON



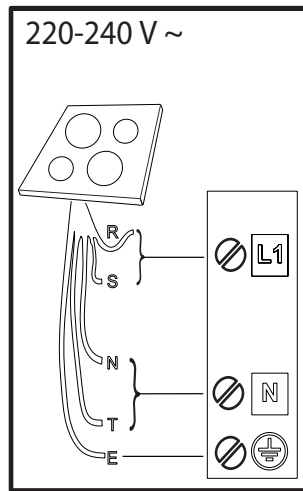
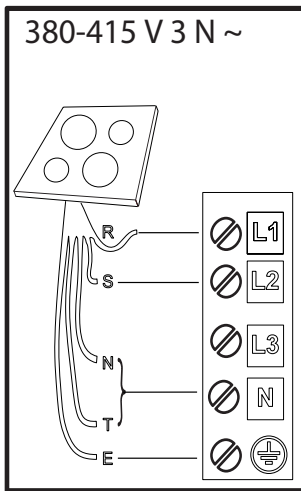
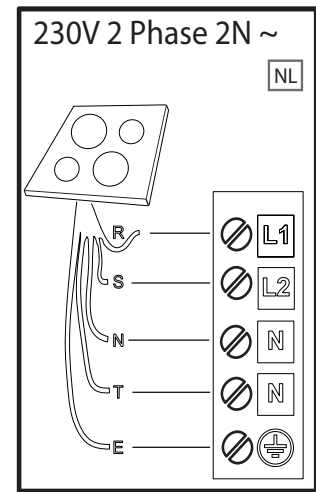
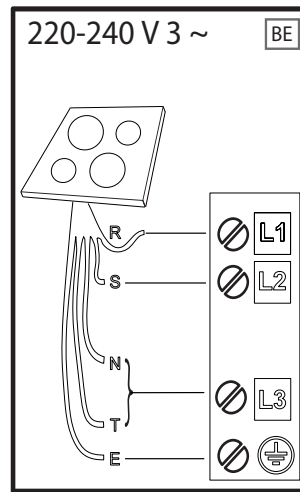
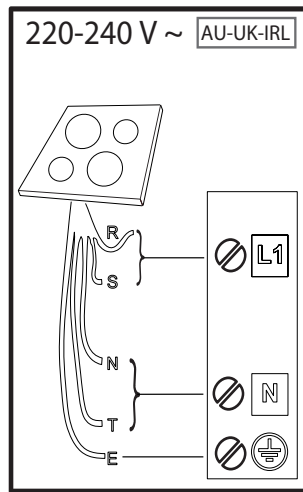
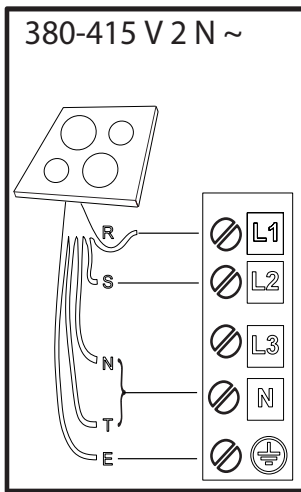
ELEKTRISK TILKOPLING

Elektriske tilkoblinger må foretas før du kobler apparatet til strømforsyningen.

Installasjon må foretas av kvalifisert personale som kjenner de gjeldende sikkerhets- og installasjonsforskriftene. Spesielt må installasjonen må utføres i overensstemmelse med regelverket til den lokale leverandøren av elektrisk energi.

Pass på at spenningen som er angitt på typeplaten, som befinner seg på bunnen av apparatet, er den samme som spenningen i hjemmet.

Det er påbudt å jorde apparatet: bruk kun ledere (inkludert lederen mot jord) av riktig størrelse og snitt.



R

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

S

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

T

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

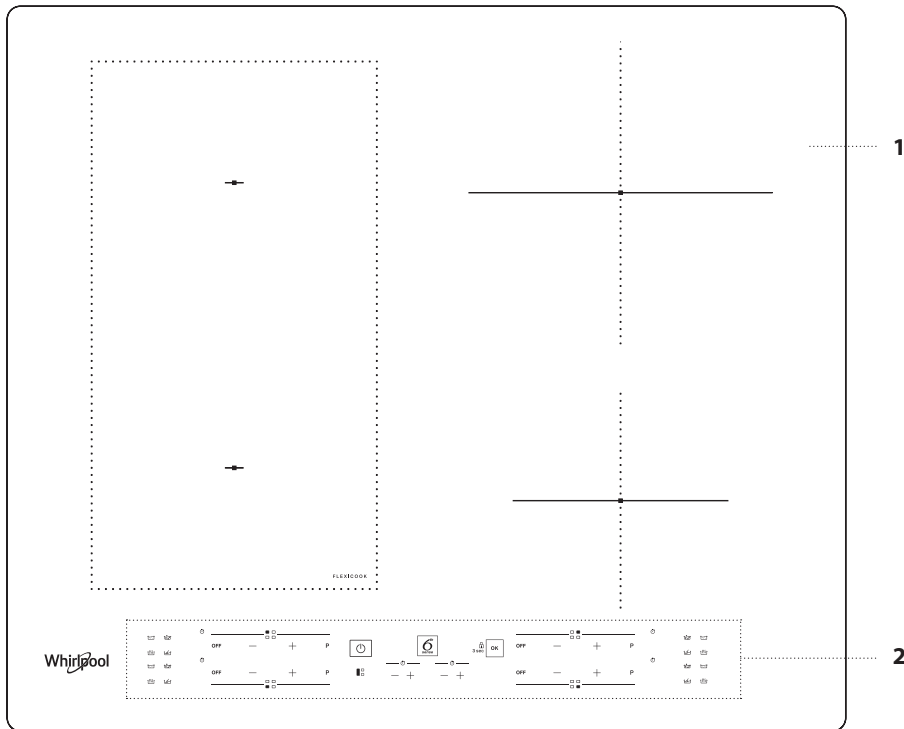
 = **E**

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

N

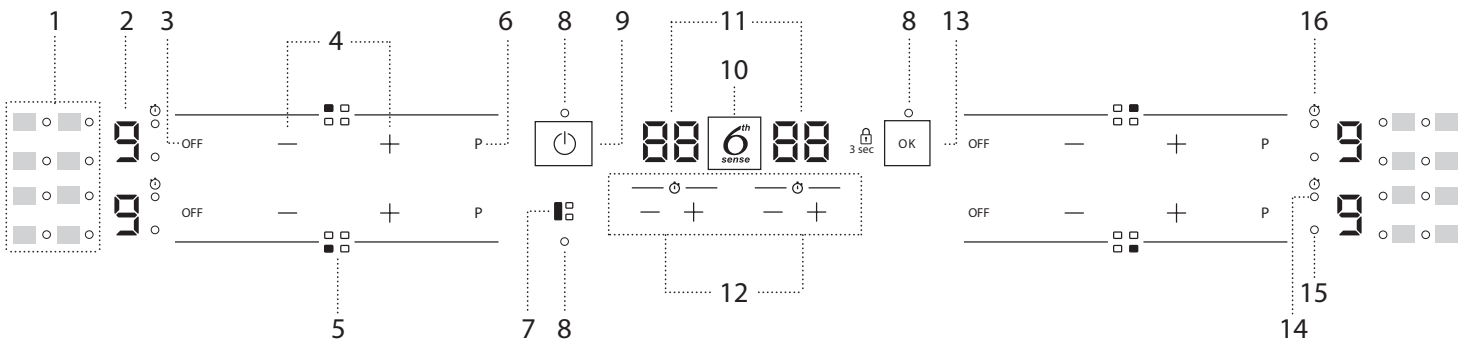
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kokeoverflate
2. Kontrollpanel

BETJENINGSPANEL



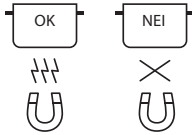
1. Symbol/aktivering av spesialfunksjoner
2. Valgt varmenivå
3. Knapp for avslåing av kokesonen
4. Reguleringsknapper effekt
5. Identifisering av kokesonen
6. Knapp for hurtig oppvarming (Booster)

7. Knapp FLEXICOOK
8. Indikatorlampe – aktiv funksjon
9. På/Av-knapp
10. 6th Sense knapper
11. Indikator for tilberedningstid
12. Timer

13. OK/Tastsperrknapp – 3 sekunder
14. Indikator for aktiv timer
15. Sonevalgindikator
16. Symbol til indikator for timer


TILBEHØR

KJELER OG PANNER



Bruk kun kjele og panner laget av ferromagnetisk materiale som er egnet for bruk med induksjonstopper:

- kokekar i emaljert stål
- kokekar i støpejern
- spesialkjele og panner i rustfritt stål egnet for induksjonstilberedning

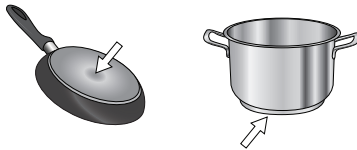
For å fastsette hvorvidt en kjele egner seg, kontroller om symbolet  finnes (vanligvis er det trykt inn i bunnen). En magnet kan benyttes for å kontrollere om en kjele er magnetisk.

Kvaliteten og strukturen til kjelebase kan endre tilberedningsytelsen. Noen indikasjoner for basens diameter svarer ikke til den faktiske diameteren til den ferromagnetiske overflaten.

Noen kjele og panner har kun en del av bunnen i jernmagnetisk materiale, med deler av annet material som ikke egner seg induksjonstilberedning. Disse områdene kan varmes opp ved ulike nivå eller med lavere temperaturer. I enkelte tilfeller, hvor bunnen i hovedsak er laget av ikke jernmagnetisk material, er det mulig at kokeflaten ikke kjenner igjen platen og derfor ikke slår på kokesonen.



For å sikre optimal effektivitet, må du alltid benytte kjele og panner med en flat bunn som fordeler varmen jevnt ut over. dersom bunnen er ujevn, vil dette ha innvirkning på effekt og evnen til å lede varmen.



Tomme kjele og paner med en tynn bunn

Bruk ikke tomme kjele og gryter når platetoppen står på. Platetoppen er utstyrt med et internt sikkerhetssystem som konstant måler temperaturen, ved å aktivere funksjonen "automatisk av" hvor høye temperaturer registreres. Når disse benyttes med tomme kjele og gryter med tynn bunn, kan temperaturen stige svært raskt, og den "automatiske av" funksjonen kan løse seg ut øyeblikkelig, og skade kjele og overflaten til platetoppen. Dersom dette skjer, må du ikke ta på noe og vente til alle komponentene er nedkjølt. Ring service-senteret dersom en feilmelding kommer til syne.

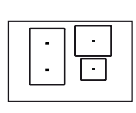
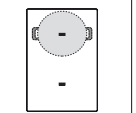
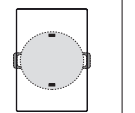
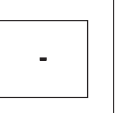

Minste diameter til kjele/grytes bunn for de forskjellige kokeområdene

For å sikre at platetoppen fungerer på riktig måte, må du bruk kjele med passende minimumsdiameter (se tabellen nedenfor).

Bruk alltid kokesonen som best stemmer med minimumsdiameteren til kjelebase.

Plasser kjele og sørg for at den står sentralt på kokesonen som er i bruk.

En anbefaler ikke å bruke kjele med en omkrets som er større enn kokesonen som er i bruk.

| | | | | |
|--|--|---|---|--------|
|  |  |  |  | |
| ø min.  | 120 mm | 200 mm | 150 mm | 100 mm |

ADAPTERE FOR KJELER/PANNER SOM IKKE EGNER SEG FOR INDUKSJON

Ved å benytte dette tilbehøret er det mulig å benytte kjele og panner som ikke egner seg for induksjonstopper. Det er viktig å huske at dersom denne brukes har dette innvirkning på effektiviteten og dermed også tiden som er nødvendig for å varme maten. En bør begrense dens bruk fordi temperaturene som nås på dens overflate avhenger i stor grad av kjele/panne som benyttes, at denne er flatbunnet og typen mat som tilberedes. Ved å benytte en kjele eller panne med mindre diameter enn adapterens skive kan føre til at varmen skapes men den overføres ikke til kjele eller pannen noe som kan føre til at både kjele og skiven blir svarte. Tilpass diameteren på din kjele/panne og kokeplaten til diameteren til adapteren.

FØRSTE GANGS BRUK

POWER MANAGEMENT (EFFEKTINNSTILLING)

Når du kjøper platetoppen er den innstilt på maksimal effekt. Juster innstillingene i overensstemmelse med begrensningene i det elektriske systemet i hjemmet ditt slik det er beskrevet i avsnittet nedenfor.

N.B: Avhengig av effekten som er valgt for platetoppen, er det mulig at noen av tilberedningssonenes effektnivå og funksjoner (f.eks. koking og hurtig oppvarming) begrenses automatisk, for å hindre at den valgte grensen overskrides.

For å stille inn platetoppens effektnivå:

Når du har koplet apparatet til hovedstrømforsyningen, kan du stille inn effektnivået i løpet av 60 sekunder.

Trykk på knappen til den fjerne høyre timeren "+" i minst 5 sekund. På skjermen vil "PL" symbolet vises.

Trykk på  knappen.

Bruk "+" og "-" knappene for å velge ønsket effektnivå.

Effektnivåene som er tilgjengelige er: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7,2 kW.

Bekreft ved å trykke .

Effektnivået som er valgt vil bli værende i minnet selv om strømforsyningen opphører.

For å endre effektnivå, må apparatet koples fra hovedstrømforsyningen i minst 60 sekund, sett deretter støpselet inn i kontakten igjen og gjenta trinnene ovenfor.

Dersom det oppstår en feil i løpet av innstillingssekvensen, vil "EE" symbolet fremkomme, og du vil høre et pip. Gjenta operasjonen hvis dette skjer. Hvis feilen vedvarer, ta kontakt med Ettersalgsservicen.

AKUSTISK SIGNAL PÅ/AV

For å slå det akustiske signalet på/av:

- Koble kokeflaten til strømmettet;
- Vent på sekvensen for påslåing;
- Trykk på "P" knappen til den første tastaturet øverst til venstre i 5 sekund.

Enhver innstilt alarm vil forbli værende aktiv

DEMO MODUS (oppvarmingen er deaktivert, se avsnittet vedr. "Problemløsning")

For å slå demo modus på og av:

- Koble kokeflaten til strømmettet;
- Vent på sekvensen for påslåing;
- I løpet av det første minuttet, trykk på knappen for hurtig oppvarming "P" på tastaturet nederst til venstre i 5 sekund (slik det vises nedenfor);
- "DE" vil vises på display.



DAGLIG BRUK



FOR Å SLÅ PLATETOPPEN PÅ/AV

For å slå på platetoppen, trykk på effektknappen i omtrent 1 sekund. For å slå av platetoppen, trykk på den samme knappen igjen, og alle kokesonene vil bli deaktiverte.



PLASSERING

Finn ønsket kokelingsone ved å rådføre posisjonssymbolene.

Kjelen må ikke dekke til kontrollpanelets symbol.

Merk: I kokesonen nær kontrollpanelet er det tilrådelig å holde kjeler og panner innenfor merkingen (hensyn må tas både til bunnen av pannen og den øvre kanten, siden denne ofte er bredere).

Dette forhindrer overdreven overoppheting av styreplaten. Ved grilling og frityrsteking bør en benytte kokesonene bak når dette er mulig.



AKTIVERING/DEAKTIVERING AV KOKESONENE OG REGULERING EFFEKTNIVÅER

OFF — + P

For å slå på en kokesone:

Trykk på "+" eller "-" knappen til den ønskede kokesonen for å aktivere den og justere dens effekt. Nivået vil bli vist på linje med området, sammen med indikatorlyset som identifiserer den aktive kokesonen. "P" knappen kan benyttes for å velge funksjonen for hurtig oppvarming (Booster).

For å slå av kokesonene:

Trykk på knappen "OFF" til venstre for reguleringen av effekten.



KONTROLLPANELETS SPERRE

For å sperre innstillingene og hindre at de utilsiktet slås på, trykk og hold nede OK/ Tastspærreknapp i 3 sekund. En pipe-lyd og en varsellampe indikerer at denne funksjonen er aktivert. Alle funksjonene på betjeningspanelet er blokkerte, bortsett fra Av-funksjonen (☺). For å frigjøre bryterne, gjenta prosedyren for aktivering.



TIMER

Det finnes to timere - én kontrollerer den venstre kokesonen, mens den andre kontrollerer den høyre kokesonen.

For å aktivere timeren

Trykk på "+" eller "-" knappen for å stille inn ønsket tid for kokesonen i bruk. En indikatorlampe vil tennes på linje med det gitte symbolet ⌚. Når den innstilte tiden er utgått, vil du høre et pipe-signal og kokesonen vil automatisk slå seg av.

Tiden kan endres til enhver tid og flere timere kan aktiveres samtidig. I tilfelle 2 tidsbrytere aktiveres på samme side av komfyrtoppen samtidig, vil "Sonevalgindikatoren" blinke og valgt kokelingsstid vises på det midtstilte displayet.

For å deaktivere timeren:

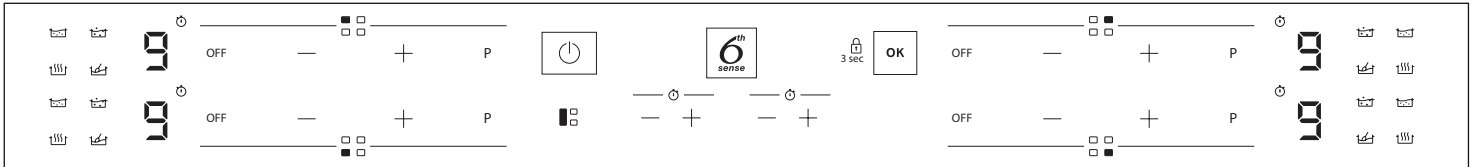
Trykk på "+" og "-" knappene samtidig til timer er deaktivert.



TIMERINDIKATOR

Denne LED-lampen (når den står på) viser at timeren er stilt inn for kokesonen.

FUNKSJONER



FLEXICOOK

Ved å velge knappen "FLEXICOOK", kan du kombinere to kokesoner og bruke de med samme effekt ved å dekke hele overflaten med en stor kjele eller delvis med en rund/oval kjele.

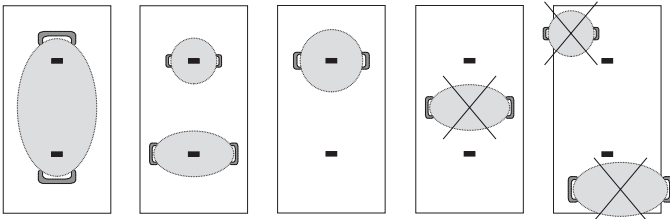
Funksjonen vil alltid stå på og, når en bruker kun en kjele, kan den flyttes over hele området. I dette tilfellet kan begge de venstre tastaturene benyttes om hverandre.

Ideell for tilberedning med ovale eller rektangulære kjeler eller med grytestøtter.

For å aktivere funksjonen, trykk på "FLEXICOOK" knappen.

MERK. Spesialfunksjonene kan ikke velges når denne funksjonen benyttes.

VIKTIG: Plasser kjelene midt på kokesonen slik at de dekker minst ett av referansepunktene (slik det vises nedenfor).



6th SENSE

"6th Sense" knappen aktiveres for spesialfunksjoner.

Plasser kjelen i riktig posisjon og velg kokesonen.

Trykk på "6th Sense" knappen. Displayet til det valgte område vil vise "A".

Indikatoren for den første spesialfunksjonen som er tilgjengelig for kokesonen tennes.

Velg ønsket spesialfunksjon ved å trykke på "6th Sense" knappen én eller flere ganger.

Funksjonen aktiveres når knappen er trykket ned for å bekrefte.

For å velge en annen spesialfunksjon, trykk på "OFF" og deretter "6th Sense" knappen for å velge funksjonen du ønsker.

For å deaktivere spesialfunksjonene og returnere til manuell modus, trykk "OFF".

Når spesialfunksjoner benyttes er effektnivået forhåndsinnstilt av platetoppen og kan ikke endres.



SMELTING

Denne funksjonen tillater deg å bringe maten til den ideelle temperaturen for smelting og opprettholde matens tilstand uten å risikere at maten brenner seg.

Denne metoden er ideell, siden den ikke forringer delikat mat som sjokolade og hindrer at disse matvarene fester seg til bunnen av kjelen.



HOLDE VARM

Denne funksjonen hjelper deg å opprettholde den ideelle temperaturen på maten, vanligvis etter at tilberedningen er fullført, eller når du skal redusere væske langsomt.

Ideell for å servere mat til perfekt temperatur.



TREKking

Denne funksjonen er ideell for å opprettholde en temperatur for trekking, og den hjelper det å la maten småkoke over lenger tid uten at du risikerer at brenne maten.

Ideell for lange oppskrifter som krever lang tilberedningstid (ris, sauser, steker) med flytende sauser.



KOKING

Denne funksjonen gjør at du kan bringe vann til kokepunktet og holde det kokende, med lavere energiforbruk.

Hell omtrent 2 liter vann (helst ved romtemperatur) over i kjelen.

Uansett anbefaler en at brukerne følger nøye med på kokingen av vannet, og at de kontrollerer hvor mye vann som blir værende igjen.

Dersom kjelene er store og mengden vann overskrider 2 liter, anbefaler vi at en bruker et lokk for å optimere koketiden.

INDIKATORLAMPER



GJENVÆRENDE VARME

Dersom "H" vises på display, betyr dette at kokesonen er varm. Indikatorlysene tennes selv om sonen ikke er aktivert men den er blitt varm fordi sonene ved siden av brukes, eller fordi en har plassert en varm kjele på den.

Når kokesonen har kjølt seg ned, forsvinner "H".



KJELEN ER IKKE RIKTIG Plassert eller den mangler

Dette symbolet kommer til syne dersom kjelen ikke er egnet for induksjonstilberedning, dersom den ikke er plassert riktig eller dersom størrelsen på kjelen ikke er egnet for størrelsen for valgt kokesone. Dersom det ikke registreres noe kokeredskap innen 30 sekunder fra valget er gjort, vil kokesonen koble seg ut.

TABELL FOR TILBEREDNING

Koketabellen gir et eksempel på type koking for hvert effektnivå. Den virkelige effekten som leveres ved hvert effektnivå avhenger av kokesonens dimensjoner.

| EFFEKTNIVÅ | | TYPE TILBEREDNING | ANBEFALT BRUKSOMRÅDE (avhengig av erfaring og kokevaner) |
|-----------------|-------|--|---|
| Maksimal effekt | P | Hurtig oppvarming/Booster | Ideell for å øke temperaturen til maten ved hurtig koking dersom det brukes vann eller væske som raskt koker. |
| | 8 – 9 | Frityrsteking – koking | Egner seg best for bruning, starten av kokeprosessen, steking av dypfrysede produkter, rask koking. |
| Høy effekt | 7 – 8 | Bruning – sautering – koking – grilling | Ideell for å brase, holde noe kokende, tilberede og grille (i et kort tidsrom, 5–10 minutter). |
| | 6 – 7 | Bruning – koking – stuing – sautering – grilling | Ideell for å sautere, småkoke, koke og grille (i et middels tidsrom, 10–20 minutter), forvarm kokeredskap. |
| Middels effekt | 4 – 5 | Koking – stuing – sautering – grilling | Egner seg best for stuing, lett koking over tid, og småkoking (over lengre tid). Tykning av pastasauser. |
| | 3 – 4 | Koking – småkoking – jevning – tykning av sauser | Egner seg best for retter som skal koke lenge (ris, sauser, steker, fisk) med væsker (f.eks. vann, vin, kraft, melk), samt tykning av pastasauser. |
| | 2 – 3 | | Egner seg best for retter som skal koke lenge (under 1 liter: ris, sauser, steker, fisk) med væsker (f.eks. vann, vin, kraft, melk). |
| Lavt strømnivå | 1 – 2 | Smelting – tining – holde mat varm – tykning av sauser | Egner seg best til å mykne smør, smelte sjokolade, tine små matvarer og til å holde maten varm når den er ferdigkokt (f.eks. sauser, supper, minestrone). |
| | 1 | | Egner seg best til å holde maten varm når den er ferdigkokt, til å tykne risottoer og til å varme servise (kun for servise som tåler induksjon). |
| Null effekt | OFF | Støtteoverflate | Komfyrtoppen står i klarstilling eller er slått av (ev. restvarme etter koking vises med en "H"). |

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING



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.
- En overflate som ikke holdes tilstrekkelig ren kan redusere følsomheten til kontrollpanelets knapper.
- Bruk en skraper kun dersom rester sitter fast på kjelen. Følg instruksene til produsenten av skraperen for å unngå å lage riper i glasset.
- Sukker, og matvarer med høyt sukkerinnhold, kan skade overflaten og må fjernes umiddelbart.
- Salt, sukker og sand kan lage riper i glassoverflaten.
- Bruk en myk klut, absorberende kjøkkenpapir eller et spesialrenngjøringsmiddel for platetopper (følg produsentens anbefalinger).
- Væskesøl i kokesonene kan føre til at kjelene flytter seg eller vibrerer.
- Tørk platetoppen grundig etter rengjøring.

Dersom CleanProtect logoen er til stede på glasset, er platetoppen behandlet med CleanProtect teknologien. Denne eksklusive behandlingen sikrer utmerkede resultater ved rengjøring og holder platetoppen skinnende over lengre tid.

Daglig renhold etter hver gang den har vært i bruk anbefales.

For å gjøre rene CleanProtect platetopper, følg disse anbefalingene:

- Bløtlegg sonene som trenger rengjøring med vann og påse at du dekker hele området med flekker samtidig som du er forsiktig slik at det ikke drypper vann på kontrollpanelet.
- For bløtlegging med vann:
 - Under normale forhold, vent i minst 2 minutter.
 - I tilstander med svært skitten platetopp, vent i minst 5 minutter.
 - Dersom vannet tørker på platetoppen, må bløtleggingen gjentas.
- Bruk en ikke-slipende svamp for å fjerne avleiringer og tørk platetoppen etter rengjøringen.

PROBLEMLØSNING

- Kontroller at strømmen ikke er avslått.
- Hvis du ikke kan slå av platetoppen etter bruk, kobler du fra strømmen.
- Hvis det kommer opp alfanumeriske koder på displayet når du slår på platetoppen, finner du mer informasjon i tabellen under.

Merk: Hvis det er sølt vann eller væske fra kjelene eller det ligger gjenstander på platetoppens knapper, kan dette føre til at låsen til kontrollpanelet utilsiktet aktiveres eller deaktiveres.

| DISPLAY KODE | BESKRIVELSE | MULIGE ÅRSAKER | LØSNING |
|--|---|---|---|
| F0E1 | Det er registrert en gryte, men den er ikke kompatibel med ønsket handling. | Gryten er ikke godt plassert på kokesonen, eller den er ikke kompatibel med en eller flere av kokesonene. | Trykk på On/Off (Av/På) - knappen to ganger for å fjerne F0E1 - koden og for å gjenopprette kokesonens funksjon. Deretter prøv gryten på en annen kokesone, eller bruk et annet utstyr. |
| F0E7 | Feil strømledningstilkopling. | Strømledningstilkoplingen er ikke akkurat som beskrevet i avsnittet "ELEKTRISK TILKOPLING". | Reguler strømtilkoplingen i overensstemmelse med avsnittet "ELEKTRISK TILKOPLING". |
| F0EA | Kontrollpanelet slår seg av pga. svært høye temperaturer. | De interne temperaturene i elektronikken er for høy. | Vent til komfyrtoppen er avkjølt før du bruker den igjen. |
| F0E9 | Platesonen slår seg av når temperaturene er for høye. | De interne temperaturene i elektronikken er for høy. | Vent til platesonen kjøler seg ned før du bruker den igjen. |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6 | Koble apparatet fra strømtilførselen. Vent i noen få sekunder før du kople komfyrtoppen til kraftforsyningen. Dersom problemet vedvarer må du kontakte service-senteret og spesifisere hvilken feilkode som vises på display. | | |
| d E [når kokeplaten er slått av] | Kjelen fører ikke til at bryteren slår seg på og varmer. Funksjonene slår seg ikke på. | DEMO MODUS på. | Følg instruksene i "DEMO MODUS" avsnittet. |
| f.eks.  | Platetoppen tillater ikke at en spesialfunksjon aktiveres. | Effektregulatoren begrenser effektnivåene i henhold til den maksimale verdien som er stilt inn for platetoppen. | Se avsnittet "Effektinnstilling". |
| f.eks.  [Effektnivået er lavere enn nivået som ønskes] | Platetoppen stiller automatisk inn et minste effektnivå for å sikre at tilberedningssonen kan benyttes. | Effektregulatoren begrenser effektnivåene i henhold til den maksimale verdien som er stilt inn for platetoppen. | Se avsnittet "Effektinnstilling". |

SÄKERHETSANVISNINGAR

VIKTIGT ATT LÄSA OCH FÖLJA

Ladda ner den kompletta instruktionsmanualen på <http://docs.whirlpool.eu> eller ring telefonnumret som finns i garantihäftet.

Innan du använder apparaten ska du läsa dessa säkerhetsanvisningar. Förvara dem till hands för framtida bruk.

I dessa instruktioner och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsföreskrifter som måste iakttas hela tiden. Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för underlåtenhet att följa dessa säkerhetsinstruktioner, för olämplig användning av apparaten eller vid felaktig inställning av kontrollerna.

⚠ **VARNING:** Om spishällens yta är sprucken ska apparaten inte användas - risk för elchock.

⚠ **VARNING:** Risk för brand: Förvara inte föremål på värmezoner.

⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningen ska övervakas. Kortvarig tillagning ska övervakas hela tiden.

⚠ **VARNING:** Tillagning på spishällen med fett och olja utan uppsyn kan vara farlig - risk för brand. Försök ALDRIG att släcka brand med vatten: Stäng istället av apparaten och täck över lågorna med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

⚠ Använd inte spishällen som arbetsyta eller som underlägg. Håll kläder eller andra brännbara material borta från apparaten tills alla komponenter har svalnat helt - risk för brand.

⚠ Metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar och lock får inte läggas på hällens yta eftersom de kan bli heta.

⚠ Mycket små barn (0-3 år) ska hållas på avstånd från apparaten. Små barn (3-8 år) ska hållas på avstånd från apparaten förutom om de hålls under ständig tillsyn. Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap får lov att använda produkten om de hålls under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur produkten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

⚠ Efter användning, stäng av spishällen med hjälp av knappen och lita inte blint på kastrulldetektorn.

⚠ **VARNING:** Denna produkt och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Var noga med att inte vidröra värmeelementen. Barn under 8 års ålder ska hållas på avstånd förutom om de hålls under ständig tillsyn.

TILLÅTEN ANVÄNDNING

⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av extern omkopplingsanordning, såsom en timer, eller ett separat fjärrstyrt system.

⚠ Den här apparaten är avsedd för hushållsbruk och liknande typ av användning, som t.ex. i

personalrum i butiker, kontor och andra arbetsplatser. På lantgårdsboende. Av kunder på hotell, motell och andra inkvarteringsanläggningar.

⚠ Ingen annan användning är tillåten (t.ex. för att värma rummet).

⚠ Denna apparat är inte avsedd för professionellt bruk. Använd inte apparaten utomhus.

INSTALLATION

⚠ För att hantera och installera apparaten krävs minst två personer - risk för skada. Använd skyddshandskar vid uppackning och installation - risk för skärskada.

⚠ Installation, inklusive vattentillförsel (i förekommande fall), elektriska anslutningar och reparationer ska utföras av behörig tekniker. Reparera och byt inte ut delar på produkten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen. Håll barn på avstånd från installationsplatsen. När apparaten har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten. Kontakta din återförsäljare eller närmaste kundservice om du upptäcker något problem. Efter installationen ska förpackningsmaterialet (delar av plast, frigolit osv.) förvaras utom räckhåll för barn - risk för kvävning. Apparaten ska kopplas bort från strömförsörjningen innan någon installationsåtgärd utförs - risk för elchock. Under installation, se till att apparaten inte skadar nätkabeln - risk för brand eller elchock. Aktivera apparaten endast när installationen har slutförts.

⚠ Utför alla skåputskärningar innan apparaten monteras och ta bort alla träflis och sågspån.

⚠ Om apparaten inte monteras över en ugn är det nödvändigt att placera en skiljepanel (medföljer inte) i utrymmet under apparaten.

ELEKTRISKA VARNINGAR


⚠ Det måste alltid kunna gå att koppla bort apparaten från elnätet, antingen genom att ta ut stickproppen från eluttaget, om åtkomligt, eller med hjälp av en flerpolelig strömbrytare som installeras före eluttaget enligt kabeldragningsbestämmelserna. Dessutom ska apparaten jordas i enlighet med nationella elstandarder.


⚠ Använd inte förlängningskablar, grenuttag eller adaptrar. När installationen är klar ska inte användaren kunna få åtkomst till de elektriska komponenterna. Använd inte apparaten om du är våt eller barfota. Använd inte denna apparat om nätkabeln eller stickkontakten är skadad, om den inte fungerar som den ska eller om den har skadats eller fallit ned på golvet.

⚠ Installation med hjälp av en nätkabelkontakt är inte tillåten om produkten inte redan är utrustad med en sådan som tillhandahålls av tillverkaren.


⚠ Om nätkabeln är skadad ska den bytas ut mot en identisk av tillverkaren, tillverkarens servicesagent eller liknande kvalificerad tekniker för att undvika fara - risk för elchock.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

 **VARNING:** Försäkra dig om att apparaten är avstängd och bortkopplad från strömförsörjningen innan någon form av underhållsåtgärd påbörjas. Använd aldrig ångtvätt - risk för elchock.

 Använd inte slipande eller frätande produkter, klorbaserade rengöringsmedel eller stålull.

BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERIAL


Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningsymbolen .

Förpackningsmaterialets olika delar ska därför bortskaffas på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med den lokala lagstiftningen om avfallshantering.

KASSERING AV GAMLA HUSHÅLLSAPPARATER

Denna apparat är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kasser den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där apparaten inhandlades. Denna apparat är märkt i enlighet med direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE) och med regleringen för elektrisk och elektronisk utrustning 2013 (i dess ändrade betydelse).

Genom att säkerställa att denna produkt bortskaffas på ett korrekt sätt hjälper du till att förhindra negativa konsekvenser på miljön och människors hälsa.

Symbolen  på produkten eller i medföljande dokument anger att denna produkt inte får kasseras som hushållsavfall, utan ska lämnas in till en miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

MILJÖRÅD

Utnyttja värmeplattans restvärme genom att stänga av den några minuter innan tillagningen är klar.

Kastrullens eller stekpannans botten ska täcka plattan helt. Ett kärl som är mindre än värmeplattan kommer att slösa energi.

Täck över dina kastruller och stekpannor med lock under tillagningen och använd så lite vatten som möjligt. Vid tillagning utan lock ökar energiförbrukningen.

Använd endast flatbottnade kastruller och stekpannor.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

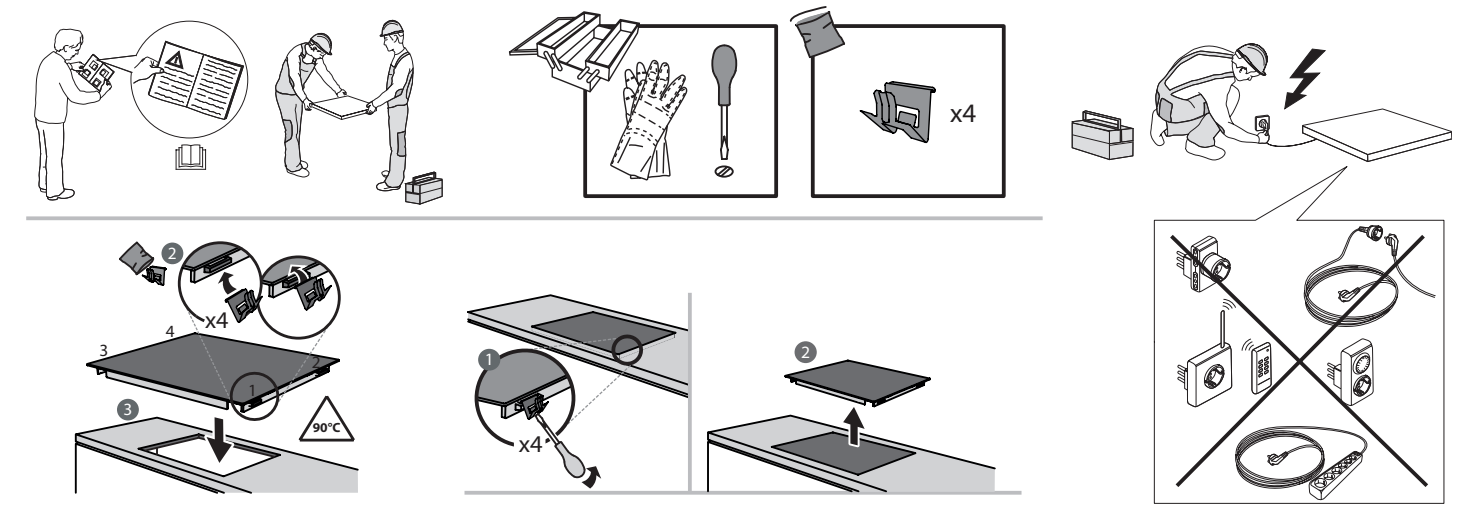
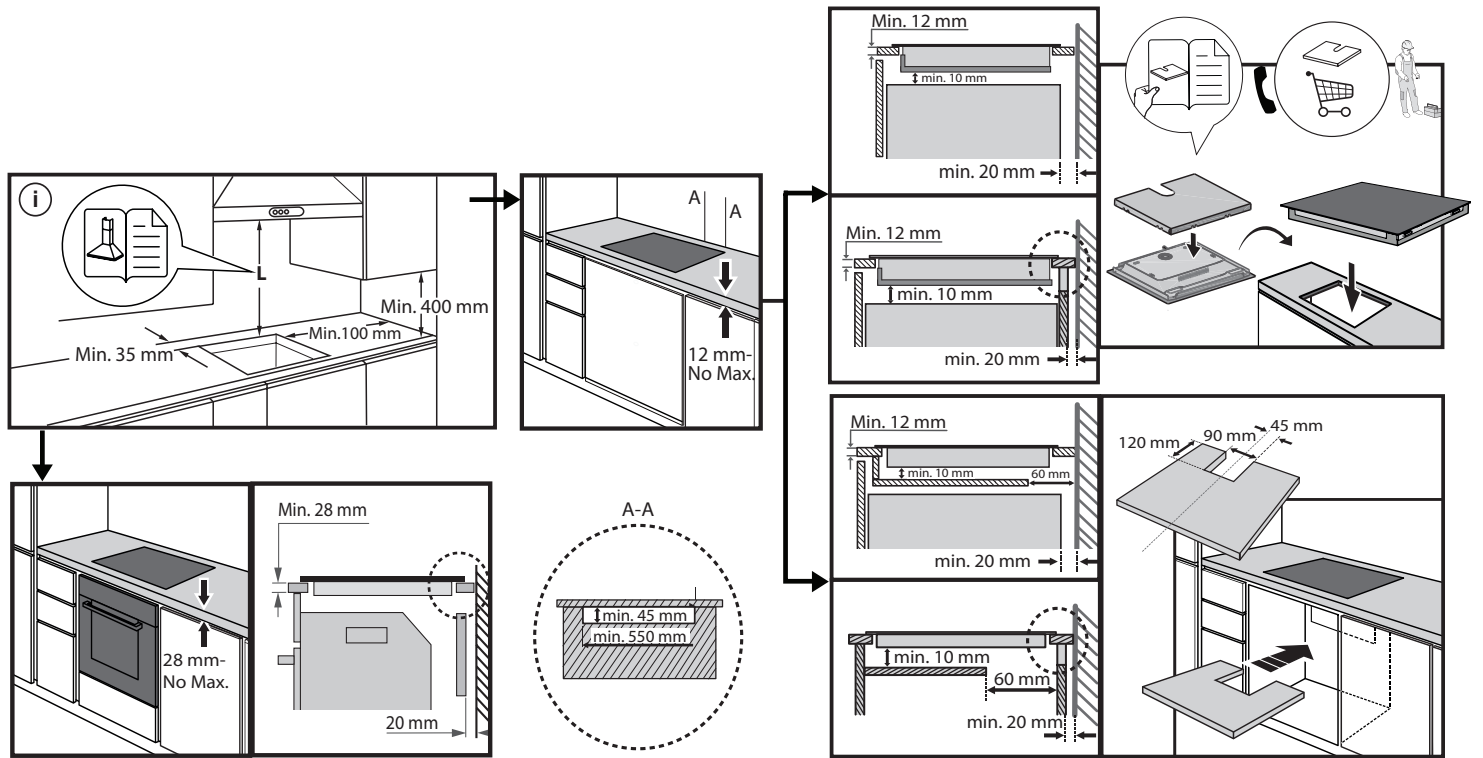
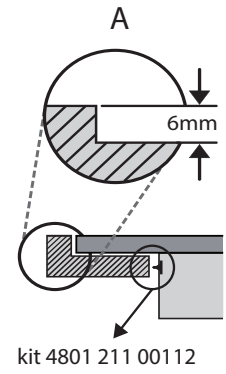
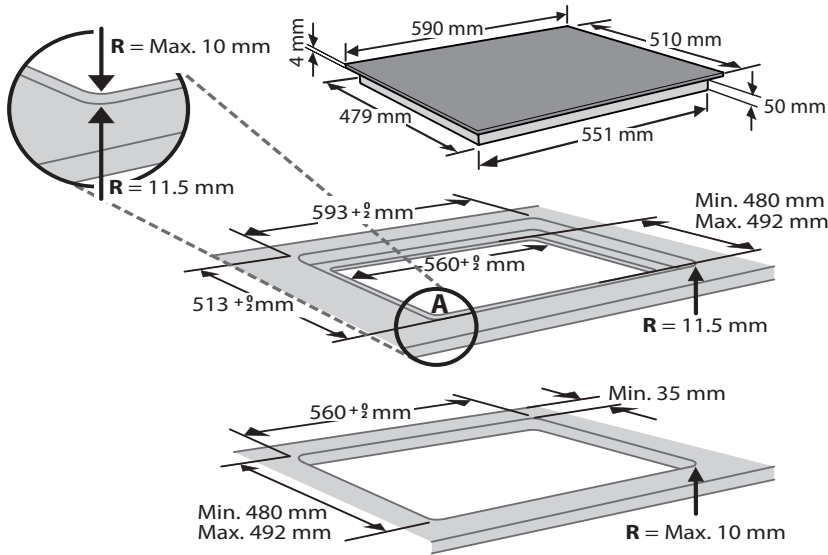
Denna apparat uppfyller kraven för ekodesign enligt Europeiska förordningen 66/2014 och föreskrifterna för ekodesign för energirelaterade produkter och energiinformation (rättelse) (EU Exit) 2019, i enlighet med den Europeiska standarden EN 60350-2.

OBS

Personer med pacemaker eller liknande medicinsk utrustning bör vara försiktiga när de står nära denna induktionshäll medan den är på. Det elektromagnetiska fältet kan påverka pacemaker eller liknande apparater. Rådfråga din läkare eller tillverkaren av pacemakern eller liknande medicinsk utrustning för ytterligare information om dess effekter med induktionshällens elektromagnetiska fält.



INSTALLATION



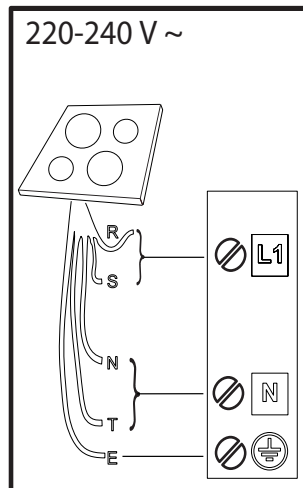
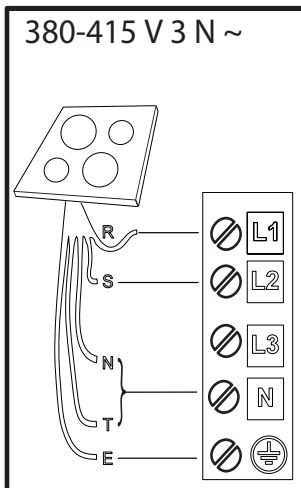
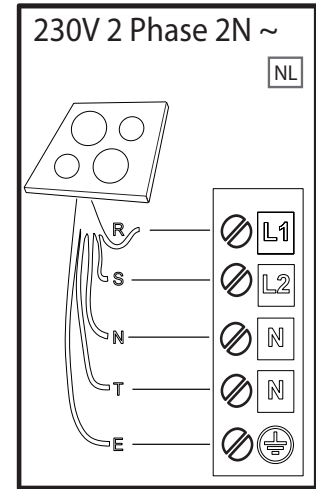
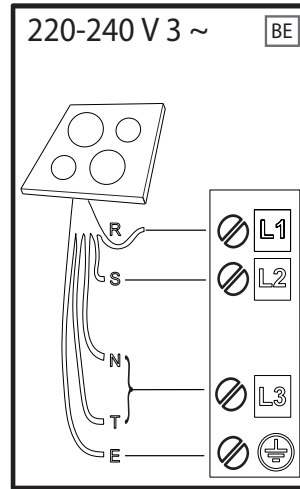
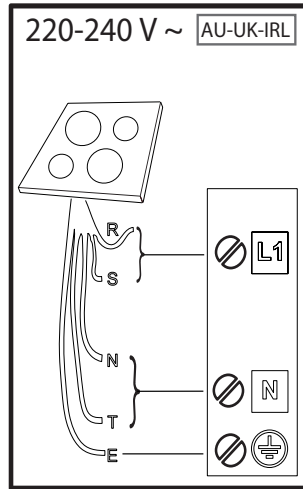
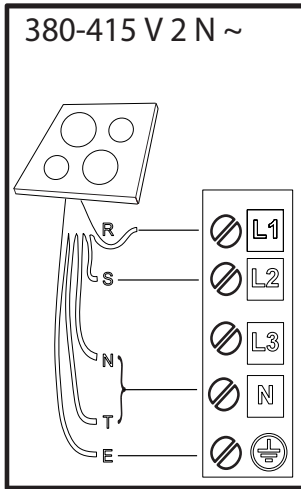
ELEKTRISK ANSLUTNING

Alla elektriska anslutningar måste göras innan spishällen ansluts till elnätet.

Installationen ska utföras av en behörig fackman som har kännedom om gällande säkerhets- och installationsbestämmelser. Det är särskilt viktigt att installationen utförs i enlighet med ditt lokala elbolags bestämmelser.

Kontrollera att spänningen som anges på typskylten på undersidan av apparaten är samma som nätspänningen.

Enligt lag är det obligatoriskt att jorda apparaten: använd endast ledare (inkluderat jordledare) med passande dimensioner.



R

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

S

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

T

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

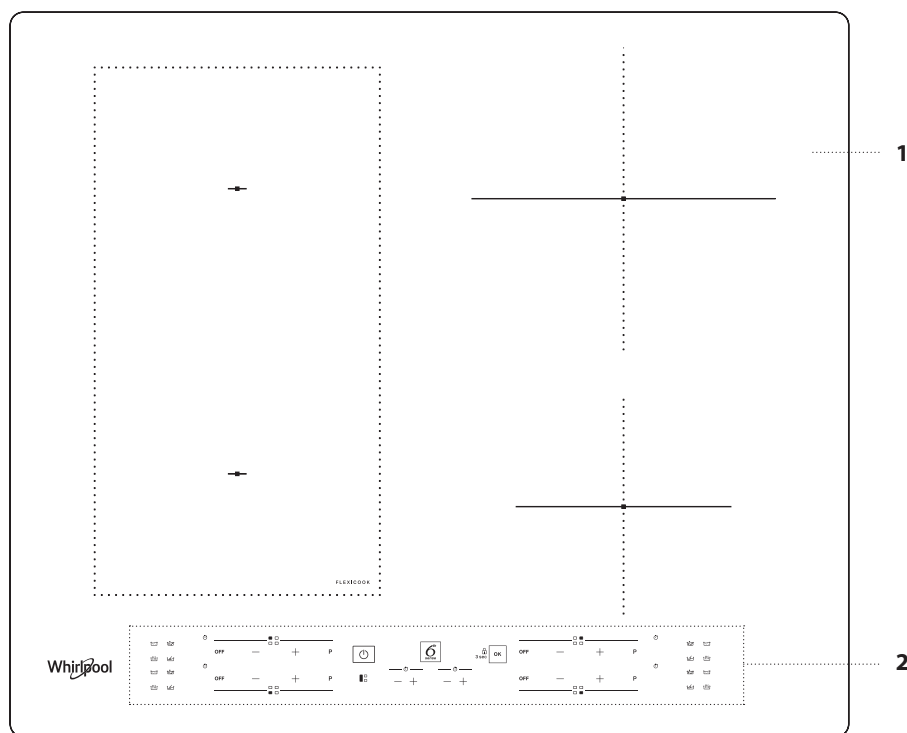
= **E**

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

N

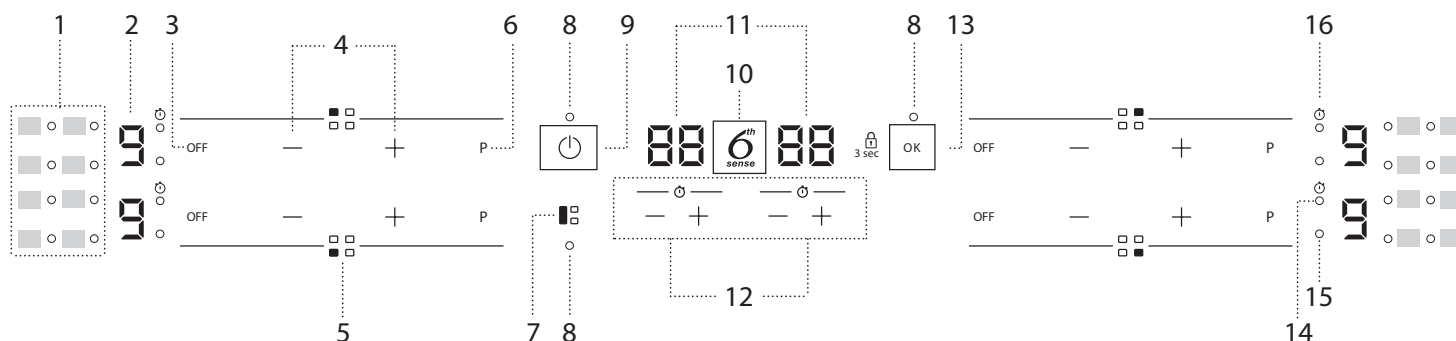
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Spishäll
2. Kontrollpanel

KONTROLLPANEL



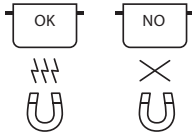
1. Symboler/aktivering av specialfunktioner
2. Vald koknivå
3. Knapp för att stänga av kokzonen
4. Effektregleringsknappar
5. Identifiera kokzonen
6. Knapp för snabb uppvärmning (Booster)

7. Knapp FLEXICOOK
8. Kontrollampa – aktiv funktion
9. On/Off-knappen
10. Knapp 6th Sense
11. Indikering för tillagningstid
12. Timer

13. OK/Knapplås – 3 sekunder
14. Indikator timer aktiv
15. Zonvalindikator
16. Symbol för timerindikator


TILLBEHÖR

STEKPANNOR OCH KASTRULLER



Använd bara stekpannor och kastruller gjorda av ferromagnetiskt material som passar för användning på induktionshäll:

- kastruller och stekpannor i emaljerat stål
- kastruller och stekpannor i gjutjärn
- speciella kastruller och stekpannor gjorda av ferromagnetiskt material som är lämpligt för induktionskokning

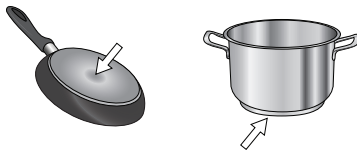
För att fastställa om kastrullen kan användas, se om symbolen  finns (står vanligtvis på dess botten). Använd annars en magnet för att se om kastrullen är magnetisk.

Plattans kvalitet och struktur påverkar tillagningen. Plattans diameter motsvarar inte helt den ferromagnetiska ytans diameter.

På vissa kastruller och stekpannor är endast en del av botten av ferromagnetiskt material och övriga delar av annat material som inte är lämpligt för induktionskokning. Dessa områden kan värmas upp på olika nivåer eller med lägre temperaturer. I vissa fall där botten är tillverkad av icke-ferromagnetiska material, kanske kokplattan inte känner igen kärlet och därför inte kopplar på kokzonen.



För att säkerställa optimal effektivitet ska man alltid använda kastruller och stekpannor med platt botten som fördelar värmen jämnt. Om botten är ojämn inverkar det på effekten och värmeledningen.



Tomma kastruller och kastruller med tunn botten

Ställ inte tomma kastruller eller stekpannor på hällen när den är på. Hällen är försedd med ett inre säkerhetssystem som övervakar temperaturen hela tiden och aktiverar funktionen "automatisk avstängning" när hög temperatur detekteras. Om kastrullen är tom eller har tunn botten kan temperaturen höjas väldigt snabbt och funktionen "automatisk avstängning" kanske inte utlöser omgående, vilket kan skada kastrullen eller spishällen. Om detta inträffar ska du inte röra någonting, utan bara vänta tills delarna svalnar. Om felmeddelanden visas, ring servicecentret.


Minsta diameter på kastrullens/stekpannans botten för olika kokzoner

Använd kokkärl med en lämplig minsta diameter (se tabellen nedan) för att säkerställa korrekt drift av spisen.

Använd alltid den kokzonen som bäst motsvarar den minsta diametern på kokkärlets botten.

Placera kokkärlet så att det är i mitten på kokzonen som används.

Vi rekommenderar inte att använda kokkärl som överstiger kokzonens omkrets.

| | | | | |
|--|--------|--------|--------|--------|
| | | | | |
| ø min.  | 120 mm | 200 mm | 150 mm | 100 mm |

ADAPTER FÖR KASTRULLER/STEKPANNOR SOM ÄR OLÄMPLIGA FÖR INDUKTION

Genom att använda detta tillbehör kan man använda kastruller och stekpannor som inte är lämpliga för induktionshällar. Det är viktigt att komma ihåg att användning av adapter påverkar effektiviteten och därmed den tid som behövs för att värma maten. Dess användning bör begränsas eftersom temperaturerna som uppnås på dess yta beror avsevärt på den kastrull / stekpanna som används, dess flathet och typen av mat som tillagas. Att använda en kastrull eller stekpanna med en mindre diameter än adapterskivan kan orsaka att det bildas värme som inte överförs till kastrullen eller stekpannan och det kan svärta både kokplattan och skivan. Anpassa diametern på dina kastruller/stekpannor och kokplattan till diametern på adaptern.

FÖRSTA ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

POWER MANAGEMENT (STÄLLA IN EFFEKTNIVÅ)

När spishällen köps är den inställd på högsta möjliga effekt. Justera inställningen i förhållande till gränserna för elsystemet i ditt hem enligt beskrivningen i följande stycke.

OBS: Beroende på vilken effekt som är vald för spishällen kan vissa av kokzonens effektnivåer och funktioner (t.ex. kokning eller snabb återuppvärmning) automatiskt begränsas för att förhindra att den valda gränsen överskrids.

För att ställa in spishällens effektnivå:

Efter att ha anslutit produkten till elnätet kan du ställa in effektnivån inom 60 sekunder.

Tryck ned timer "+" knappen längst till höger i minst 5 sekunder. Symbolen "PL" visas på skärmen.

Tryck in  knappen.

Använd knapparna "+" och "-" för att välja önskad effektnivå.

Tillgängliga effektnivåer är: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Bekräfta med knappen .

Den valda effektnivån stannar kvar i minnet även om strömmen bryts.

För att ändra effektnivån ska man koppla bort apparaten från elnätet i minst 60 sekunder och sedan ansluta den igen och upprepa stegen ovan.

Om ett fel uppstår under inställningssekvensen visas symbolen "EE" och en ljudsignal avges. Om detta händer, upprepa förfarandet.

Kontakta kundtjänst om problemet kvarstår.

AKTIVERA/AVAKTIVERA LJUDSIGNALEN

För att aktivera/avaktivera ljudsignalen:

- Anslut kokplattan till elnätet;
- Vänta på påslagssekvensen;
- Tryck ned knappen "P" på det första pekfältet längst upp till vänster i 5 sekunder.

Eventuella inställda larm förblir aktiva.

DEMOLÄGE (återuppvärmning avaktiverad, se avsnitt i "Felsökning")

För att koppla på och från demoläget:

- Anslut kokplattan till elnätet;
- Vänta på påslagssekvensen;
- Tryck inom den första minuten på snabbuppvärmningsknappen "P" på knappsetsen längst ned i 5 sekunder (såsom visas nedan);
- På displayen visas "DE".



DAGLIG ANVÄNDNING



SLÅ PÅ/STÄNGA AV SPISHÄLLEN

För att slå på spishälLEN, tryck in effektknappen i cirka 1 sekund. För att stänga av spishälLEN, tryck på samma knapp igen. Alla kokzoner avaktiveras.



PLACERING

Hitta önskad kokzon med hjälp av positionssymbolerna.

Se till att pannan inte skymmer kontrollpanelens symboler

Observera! kokzonerna nära manöverpanelen bör du hålla kokkärLEN innanför markeringarna (ta hänsyn både till kokkärlets botten och den övre kantens diameter, eftersom den brukar vara större).

Detta förebygger överhettning av reglagen. När du grillar eller steker bör du om möjligt använda de bakre kokzonerna.



AKTIVERA/AVAKTIVERA KOKZONERNA OCH JUSTERA EFFEKTNIVÅER

OFF — + P

För att aktivera kokzonerna:

Tryck in "+" eller "-" knappen för den valda kokzonen för att aktivera den och reglera effekten. Nivån visas i linje med området tillsammans med indikatorlampan som identifierar den aktiva kokzonen. Knappen "P" kan användas för att välja snabbuppvärmningsfunktionen (Booster).

För att avaktivera kokzonerna:

Tryck på knappen "OFF" till vänster om effektregleringen.



LÅSA KONTROLLPANELEN

För att låsa inställningarna och förhindra att spishälLEN oavsiktligen slås på, ska man trycka på knappen OK/Knapplås och hålla den intryckt i 3 sekunder. En ljudsignal och ett varningsljus ovanför symbolen anger att funktionen har aktiverats. Kontrollpanelen är låst, med undantag för aktiveringsfunktionen (☺). För att låsa upp knapparna, gör på samma sätt som för att aktivera knapplåset.



TIMER

Det finns två timer - en som styr kokzonerna på vänster sida och en som styr kokzonerna på höger sida.

För att aktivera timern:

Tryck på knappen "+" eller "-" för att ställa in önskad tid på kokzonen som används. En indikatorlampa aktiveras i linje med den specifika symbolen ☺. När den inställda tiden har löpt ut avges en ljudsignal och kokzonen stängs av automatiskt.

Tiden kan ändras när som helt och flera timers kan aktiveras samtidigt. Om 2 timer på samma sida av hällen aktiveras samtidigt blinkar "Zonvalindikatorn" och den valda tillagningstiden visas på den centrala displayen.

För att avaktivera timern:

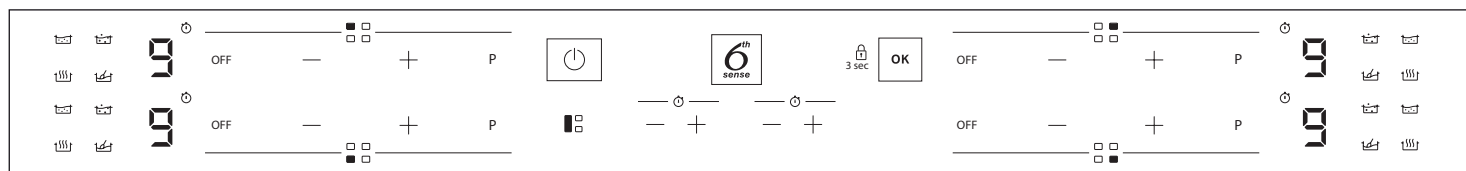
Tryck på knapparna "+" och "-" tillsammans tills timern avaktiveras.



TIMERINDIKATOR

Denna lysdiod (när den är PÅ) anger att timern har ställts in för kokzonen.

FUNKTIONER



FLEXICOOK

Genom att välja knappen "FLEXICOOK" kan du kombinera två kokzoner och använda dem med samma effekt genom att täcka hela ytan med en stor kastrull eller delvis med en rund/oval kastrull.

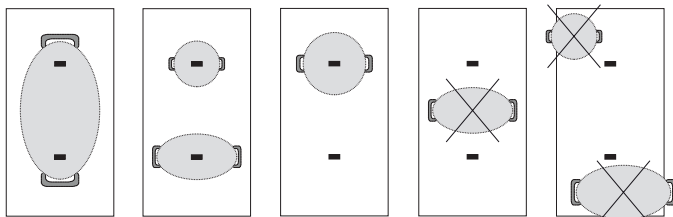
Funktionen blir alltid på och när endast en kastrull används, kan den förflyttas över hela området. I detta fall kan båda pekfälten till vänster användas.

Perfekt vid tillagning med ovala eller rektangulära kastruller eller med kastrullstöd.

För att inaktivera funktionen, tryck på "FLEXICOOK"-knappen.

OBSERVERA: Specialfunktioner kan inte väljas när du använder den här funktionen.

VIKTIGT: Placera kokkärLEN på mitten av kokzonen så att de täcker minst en av referenspunkterna (som visas nedan).



6TH SENSE

Knappen "6th Sense" aktiverar specialfunktionerna.

Ställ kastrullen på plats och välj kokzonen.

Tryck på knappen "6th Sense". Displayen för det valda området visar "A".

Lampan för den första specialfunktionen som är tillgänglig för kokzonen tänds.

Välj önskad specialfunktion genom att trycka på knappen "6th Sense" en eller flera gånger.

Funktionen aktiveras efter att man har tryckt på knappen för att bekräfta.

För att välja en annan specialfunktion, tryck på "OFF" (av) och sedan på knappen "6th Sense" för att välja rätt funktion.

För att inaktivera specialfunktionerna och återgå till manuellt läge, tryck på "OFF" (av).

Strömeffekten när du använder specialfunktioner är förinställd av spishälLEN och kan inte ändras.



SMÄLTA

Med denna funktion kan du värma livsmedel till perfekt smälttemperatur och bibehålla livsmedlets tillstånd utan risk för att brännas vid.

Denna metod är perfekt eftersom ömtåliga livsmedel, såsom choklad, inte förstörs och inte fastnar i kastrullen.



VARMHÅLLNING

Med denna funktion kan man bevara maten i en viss temperatur, vanligtvis när den är färdiglagad, eller för att ånga bort vätska mycket långsamt. Perfekt för att servera maten i en viss temperatur.



SJUDA

Med denna funktion kan man bibehålla sjudningstemperatur för att koka maten långsamt utan risk för att bränna den. Perfekt för långkok (ris, såser, stekar) med flytande sås.



KOKA

Med denna funktion kan du koka upp vatten och låta det koka, med låg energiförbrukning. Cirka 2 liter vatten (helst rumstempererat) ska läggas i kastrullen. Det är hur som helst tillrådligt att övervaka det kokande vattnet och kontrollera regelbundet hur mycket vatten som finns kvar. Om kastrullerna är stora och vattenmängden är högre än 2 liter rekommenderar vi att använda ett lock för att optimera koktiden.

INDIKATORER



RESTVÄRME

Om "H" visas på displayen är kokzonen varm. Indikatorn tänds även om zonen inte har aktiverats men har värmts upp på grund av de angränsande zonernas användning eller eftersom ett varmt kokkärl har placerats på den. När kokzonen har svalnat försvinner bokstaven "H".



KASTRULLEN HAR PLACERATS FEL ELLER SAKNAS

Denna symbol visas om kastrullen inte passar för induktionshällar, har placerats felaktigt eller inte har rätt storlek för den valda kokzonen. Om ingen kastrull detekteras inom 30 sekunder efter att valet har gjorts stängs spishällen av.

TILLAGNINGSTABELL

Tillagningstabellen ger ett exempel på tillagningstypen för varje effektnivå. Den faktiska effekten som avges för varje effektnivå beror på storleken på kokzonen.

| EKTNIVÅ | | TYP AV TILLAGNING | ANVÄND NIVÅ (indikationen skall förstås integreras med din erfarenhet och dina tillagningsvanor) |
|-------------|-------|---|--|
| Maxeffekt | P | Värma upp snabbt/Booster | Perfekt för att snabbt få maträtten till kokpunkten, speciellt för vatten eller för att snabbvärma kokvätskor. |
| | 8 – 9 | Fritera – koka | Perfekt för att bryna, starta en tillagning, friterar djupfrysta livsmedel, snabbkoka. |
| Hög effekt | 7 – 8 | Bryna – fräsa – koka – griljera | Perfekt för att fräsa, hålla rätter kokande, tillaga och griljera (kortvarigt, 5-10 minuter). |
| | 6 – 7 | Bryna – koka – ånga – fräsa – griljera | Perfekt för att fräsa, hålla rätter småkokande, tillaga och grilla (i medellång tid, 10-20 minuter), förvärma tillbehör. |
| Medeleffekt | 4 – 5 | Koka – ånga – bryna – griljera | Perfekt för att stuva, hålla rätter småkokande, tillaga (långvarigt). Fräsa ihop pasta med såsen. |
| | 3 – 4 | Koka – småkoka – koka ihop – fräsa ihop pasta med såsen | Perfekt för längre kokning (ris, såser, grytor, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk), för att fräsa ihop pasta med såsen. |
| | 2 – 3 | | Perfekt för recept som ska koka länge (mindre än tre liter i volym: ris, såser, grytor, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vi, buljong, mjölk). |
| Låg effekt | 1 – 2 | Smälta – tina – varmhålla – fräsa ihop risotto | Perfekt för att mjukgöra smör, smälta choklad försiktigt, tina små mängder livsmedel eller bara hålla varmrätter varma (t.ex. såser, soppa, minestrone). |
| | 1 | | Perfekt för att varmhålla nytillagade maträtter, värma risotto, och för att hålla temperaturen på uppläggningsfat (med tillbehöret för induktion). |
| Nolleffekt | OFF | Avställningsyta | Spishällen är i stand-by eller avstängd (det kan finnas värme kvar i plattorna, detta markeras med ett "H"). |

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



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.
- En yta som inte hålls tillräckligt ren kan minska känsligheten för kontrollpanelens knappar.
- Använd en skrapa endast om rester har fastnat på kokplattan. Följ anvisningarna från skrapans tillverkare för att undvika att repor i glaset.
- Socker och mat med högt sockernehåll kan skada spishällen och ska torkas bort omedelbart.
- Salt, socker och sand kan repa glasytan.
- Användenmjuktrasa, hushållspapper eller särskildarengöringsprodukter för denna typ av spishäll (följ tillverkarens anvisningar).
- Om vätska spills ut på kokzonen kan kastrullerna börja röra sig eller vibrera.
- Torka av spishällen noga efter rengöring.

Om CleanProtect-logotypen finns på glaset har hällen behandlats med CleanProtect-teknik. Denna exklusiva beläggning ger utmärkta rengöringsresultat och håller hällen blank längre.

Daglig rengöring efter varje användning rekommenderas.


Följ dessa råd för att rengöra CleanProtect-hällarna:

- Blöt ner de zoner som behöver rengöras med vatten. Se till att täcka hela det nedsmutsade området och var försiktig så att vatten inte hamnar på kontrollpanelen.
- För blötläggning i vatten:
 - Vid normala förhållanden, vänta minst 2 minuter.
 - Vid mycket smutsiga förhållanden, vänta minst 5 minuter.
 - Om vattnet torkar på hällen är det nödvändigt att upprepa blötläggningen.
- Använd en icke-slipande svamp för att få bort avlagringar och torka hällen efter rengöring.

FELSÖKNING

- Kontrollera att strömförsörjningen fungerar korrekt.
- Om du inte kan stänga av spishällen efter användning, koppla genast bort den från elnätet.
- Om alfanumeriska koder visas på displayen när spishällen slås på ska du kontrollera koderna och anvisningarna i följande tabell.

Observera: Det kan hända att kontrollpanelens knapplös oavsiktligt aktiveras eller avaktiveras om vatten, utspild vätska från kastrullerna eller andra föremål hamnar på hällens knappar.

| DISPLAYKOD | BESKRIVNING | MÖJLIGA ORSAKER | LÖSNING |
|---|---|--|---|
| F0E1 | Köksredskap detekteras men det är inte kompatibelt med önskad operation. | Köksredskapet är inte väl placerat på kokzonen, eller det är inte kompatibelt med en eller flera kokzoner. | Tryck två gånger på On/Off-knappen för att ta bort F0E1-koden och återställa kokzonens funktionalitet. Försök sedan använda köksredskapet med en annan kokzon eller använd ett annat köksredskap. |
| F0E7 | Felaktig anslutning av nätsladden. | Nätanslutningen är inte exakt så som anges i avsnittet "ELEKTRISK ANSLUTNING". | Justera nätanslutningen enligt avsnittet "ELEKTRISK ANSLUTNING". |
| F0EA | Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur. | Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna. | Vänta tills spishällen har svalnat innan du använder den igen. |
| F0E9 | Kokzonen stängs av när temperaturen är för hög. | Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna. | Vänta tills kokområdet har svalnat innan du använder den igen. |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6 | Koppla bort hällen från elnätet. Vänta några sekunder och anslut sedan hällen igen. Om problemet kvarstår, ring servicecentret och uppge felkoden som visas på displayen. | | |
| d E [när hällen är avstängd] | Kokplattan värms inte upp. Funktionen kopplas inte på. | DEMOLÄGE på. | Följ instruktionerna i "DEMOLÄGE" -avsnittet. |
| t.ex.  → - | Spishällen tillåter inte att en specialfunktion aktiveras. | Effektregulatorn begränsar effektnivån i enlighet med det maximala värdet som inställts för spishällen. | Se avsnittet "Ställa in effektnivå". |
| t.ex. P → S [Effektnivå lägre än den begärda nivån] | Spishällen ställer automatiskt in en minsta effektnivå för att säkerställa att kokzonen kan användas. | Effektregulatorn begränsar effektnivån i enlighet med det maximala värdet som inställts för spishällen. | Se avsnittet "Ställa in effektnivå". |

LJUD SOM AVGES UNDER ANVÄNDNING

Induktionshällar kan avge väsende och knastrande ljud under normal användning. Dessa ljud kommer egentligen från kokkärlen och beror på egenskaperna på kokkärlens botten (till exempel, om dess botten består av flera lager material eller är ojämn).

Dessa ljud kan variera beroende på typen av kokkärl som används och hur mycket mat de innehåller och det betyder inte att något är fel.

KUNDTJÄNST

För en bättre kundservice, registrera din apparat på www.whirlpool.eu/register.

INNAN DU RINGER KUNDTJÄNST:

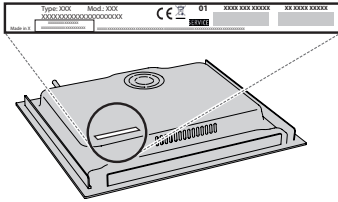
1. Försök att lösa problemet på egen hand med hjälp av anvisningarna i **FELSÖKNING**.
2. Stäng av apparaten och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

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.

När du kontakter kundservice ska du alltid uppgive:

- 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

Prod.N. 86999XXXXXXX S.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).

Ring kundservice för att beställa skruvsats 4801 211 00112 om apparaten ska monteras i jämnhöjd med bänkskivan.

Om den inte installeras över en inbyggd ugn kan du ringa kundservice för att köpa uppdelningskitet C00628720 (spishäll 60 och 65 cm) eller C00628721 (spishäll 77 cm).

Om du föredrar att inte köpa uppdelningskitet ska du försäkra dig om att installera en avskiljare i enlighet med installationsanvisningarna.

Lataa täydellinen ohjekirja osoitteesta <http://docs.whirlpool.eu> tai soita takuutodistuksessa kuvattuun puhelinnumeroon.

Lue nämä turvallisuusohjeet ennen laitteen käyttöä. Säilytä ne lähettyvillä tulevaa tarvetta varten.

Näissä ohjeissa ja itse laitteessa on tärkeitä turvallisuutta koskevia varoituksia, joita on noudatettava aina. Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta, jos näitä turvallisuusohjeita ei noudateta tai jos laitetta käytetään sopimattomasti tai säätimet asetetaan virheellisesti.

⚠ **VAROITUS:** Jos lieden pinnassa on halkeamia, ei laitetta saa käyttää – sähköiskun vaara.

⚠ **VAROITUS:** Tulipalon vaara: älä säilytä esineitä keittopintojen päällä.

⚠ **HUOMIO:** Ruoan kypsennystä on valvottava. Lyhytaikaista kypsennystä on valvottava jatkuvasti.

⚠ **VAROITUS:** Rasvassa tai öljyssä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista – tulipalon vaara. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä: sammuta sen sijaan laite ja peitä liekit sitten esimerkiksi kannella tai palopeitteellä.

⚠ Älä käytä liettä työ- tai laskutasona. Pidä vaatteet ja muut palonarot materiaalit etäällä laitteesta, kunnes kaikki osat ovat kokonaan jäähtyneet – tulipalon vaara.

⚠ Älä laita keittotasolle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, sillä ne voivat kuumentua.

⚠ Pikkulapset (0–3-vuotiaat) on pidettävä loitolla laitteesta. Hieman isommat lapset (3–8-vuotiaat) on pidettävä loitolla laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti. Laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, henkinen tai aistitoimintojen suorituskyky on rajoittunut taikka joilla ei ole riittävää kokemusta ja tietoja vain, jos heitä valvotaan tai heille on annettu turvallista käyttöä koskevat ohjeet ja he ymmärtävät mahdolliset vaaratilanteet. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

⚠ Kytke liesitaso käytön jälkeen pois päältä sen kytkimestä äläkä luota yksinomaan keittoastian tunnistimeen.

⚠ **VAROITUS:** Laite ja sen kosketettavissa olevat osat tulevat kuumiksi käytön aikana. Varo koskettamasta lämmitysvastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.

SALLITTU KÄYTTÖ

⚠ **HUOMIO:** Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen kytkimen, kuten esimerkiksi ajastimen, tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

⚠ Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön ja vastaaviin käyttötarkoituksiin, kuten: henkilöstön keittiötiloihin kaupoissa, toimistoissa ja muissa

työympäristöissä; maatiloille; asiakaskäyttöön hotelleissa, motelleissa, aamiaismajoituspaikoissa ja muissa asuinympäristöissä.

⚠ Mikä tahansa muu käyttö on kiellettyä (esimerkiksi huoneiden lämmittäminen).

⚠ Tätä laitetta ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön. Älä käytä laitetta ulkona.

ASENNUS

⚠ Laitteen siirtämisessä ja asennuksessa tarvitaan vähintään kaksi henkilöä – loukkaantumisen vaara. Käytä suojakäsineitä purkamisen ja asennuksen aikana – leikkaantumiskaava.

⚠ Asennus, mukaan lukien vesikytkennät (jos niitä on), sähkökytkennät ja korjaukset on annettava pätevän asentajan tehtäviksi. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei käyttöohjeessa nimenomaan näin kehoiteta. Pidä lapset loitolla asennuspaikasta. Purettuasi laitteen pakkauksesta tarkista, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Jos ilmenee ongelmia, ota yhteys jälleenmyyjään tai lähimpään huoltopisteeseen. Asennuksen jälkeen pakkausjätteet (muovi, styroksiosat, jne.) on säilytettävä lasten ulottumattomissa – tukehtumisvaara. Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen mitään asennustoimenpiteitä – sähköiskun vaara. Varmista asennuksen aikana, että laite ei vaurioita virtajohtoa – tulipalon tai sähköiskun vaara. Kytke laite päälle vasta, kun asennus on valmis.

⚠ Tee kaikki kalusteen leikkaustyöt ennen laitteen sijoittamista ja poista kaikki lastut ja sahanpuru.

⚠ Jos laitetta ei asenneta uunin yläpuolelle, on laitteen alla olevaan tilaan asennettava välipaneeli (ei kuulu toimitukseen).

SÄHKÖÄ KOSKEVAT VAROITUKSET


⚠ Laite on voitava kytkeä irti sähköverkosta irrottamalla pistoke pistorasiasta, jos pistorasia on saavutettavissa, tai pistorasian edelle asennetusta moninapaisesta kytkimestä, minkä lisäksi laite on maadoitettava kansallisten sähköistä turvallisuutta koskevien määräysten mukaisesti.


⚠ Älä käytä jatkojohtoja, jakorasioita tai adaptoreita. Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa olla käyttäjän ulottuvilla. Älä käytä laitetta kun olet märkä tai kun olet paljain jaloin. Älä käytä tätä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vahingoittunut, jos laite ei toimi kunnolla tai jos se on vaurioitunut tai pudonnut.

⚠ Asennusta virtajohdon pistokkeen kanssa ei sallita, ellei valmistaja ole varustanut uotetta valmiiksi pistokkeella.


⚠ Jos virtajohto on vahingoittunut, on sen tilalle vaihdettava toinen samanlainen; vaaratilanteiden estämiseksi vaihdon saa suorittaa valmistaja, sen huoltohenkilö tai vastaava pätevä henkilö – sähköiskun vaara.

PUHDISTUS JA HUOLTO

 **VAROITUS:** Varmista, että laite on sammutettu ja sen virtakytkentä on katkaistu ennen kuin ryhdyt mihinkään huoltotoimenpiteisiin; älä koskaan käytä puhdistamiseen höyrypesuria – sähköiskun vaara.

 **Älä** käytä hankaavia tai syövyttäviä aineita, klooripitoisia valkaisuaineita tai hankaussieniä.

PAKKAUSMATERIAALIEN HÄVITTÄMINEN


Pakkaus on valmistettu 100-prosenttisesti kierrätettävästä materiaalista ja siinä on kierrätysmerkki .

Pakkauksen osat on hävitettävä asianmukaisella tavalla ja paikallisten jätehuoltoviranomaisten määräysten mukaisesti.

KODINKONEIDEN KÄYTÖSTÄPOISTO JA HÄVITTÄMINEN

Tämä laite on valmistettu kierrätettävästä tai uusiokäyttöön kelpaavasta materiaalista. Hävitä laite paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti. Lisätietoja sähkökäyttöisten kodinkoneiden käsittelystä, materiaalin keräämisestä ja kierrätyksestä saat paikallisilta viranomaisilta, jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu. Tämä laite on merkitty EU:n sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin 2012/19/EU (WEEE) sekä sähkö- ja elektroniikkaromusta vuonna 2013 annetun asetuksen mukaisesti (sellaisena kuin se on muutettu).

Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään ympäristö- ja terveyshaittoja.

Symboli  tuotteessa tai sen asiakirjoissa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.

ENERGIANSÄÄSTÖNEUVOJA

Hyödynnä lämmityslevyn jälkilämpöä sammuttamalla se muutama minuutti ennen kypsennyksen päättymistä.

Kattilan tai pannun pohjan tulisi peittää lämmityslevy kokonaan; lämmityslevyä pienemmän astian käyttäminen tuhlaa energiaa.

Peitä kattilat ja pannut tiiviisti sulkevilla kansilla kypsennyksen ajaksi ja käytä mahdollisimman vähän vettä. Ilman kantta tapahtuva kypsennys nostaa huomattavasti energian kulutusta.

Käytä vain tasapohjaisia kattiloita ja pannuja.

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

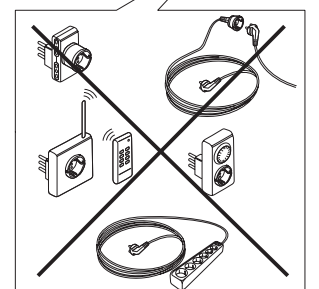
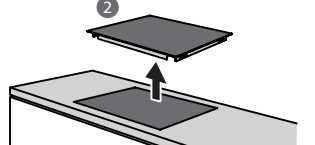
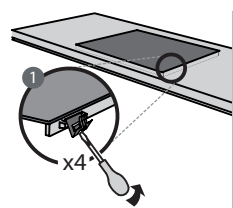
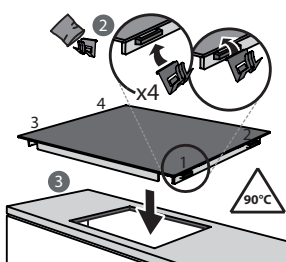
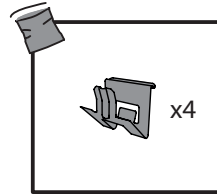
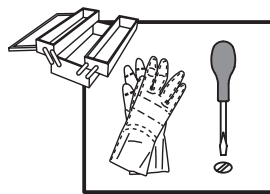
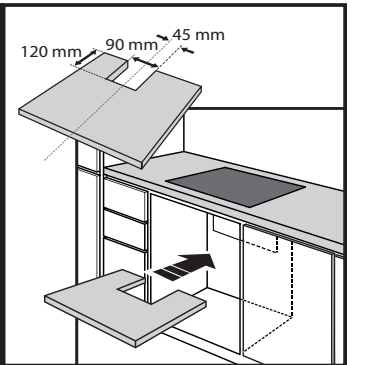
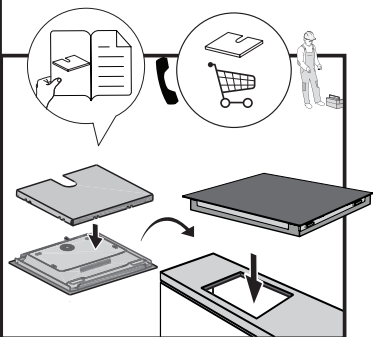
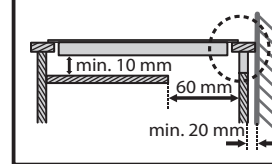
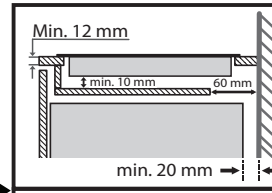
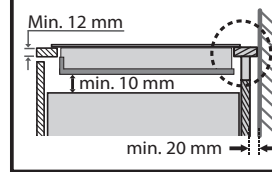
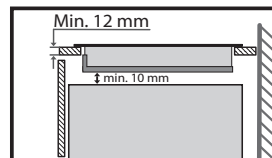
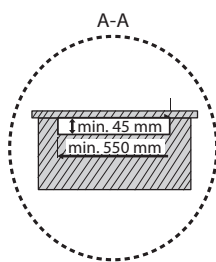
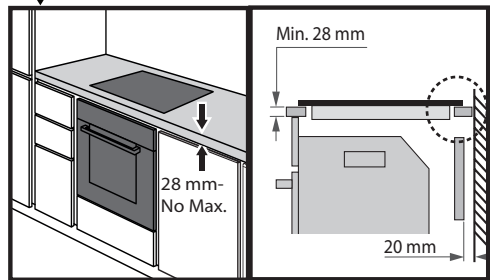
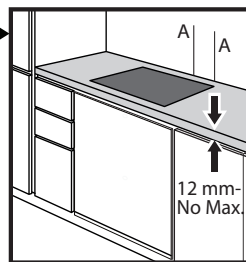
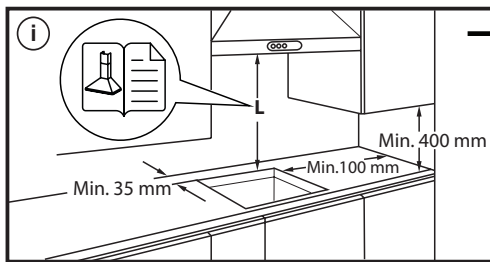
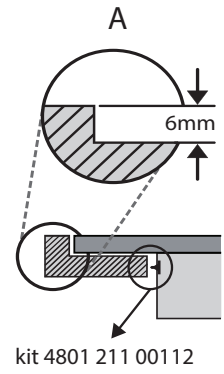
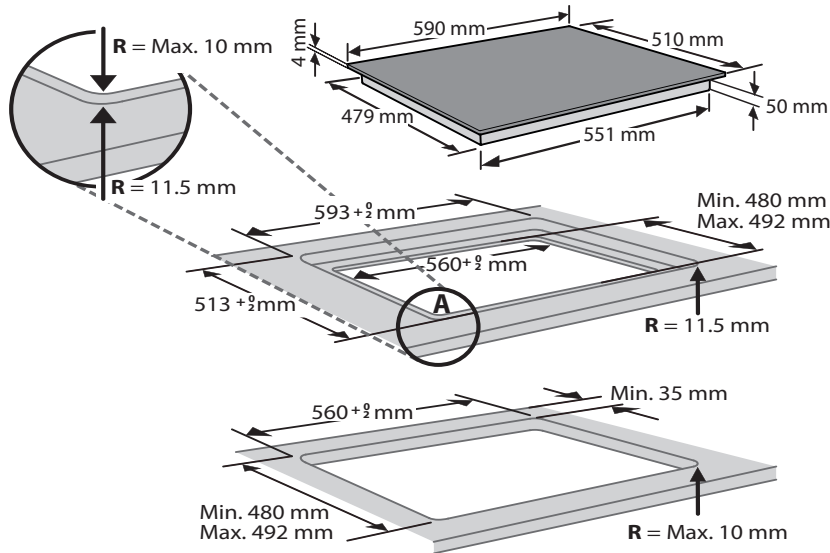
Tämä laite noudattaa EU:n asetuksen 66/2014 ekosuunnitteluvaatimuksia sekä energiaan liittyvien tuotteiden ja energiatietojen ekosuunnitteluvaatimuksia (muutettu) (EU Exit) koskevia asetuksia vuodelta 2019, eurooppalaisen EN 60350-2 standardin mukaisesti.

HUOM

Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin tai muita vastaavia lääkinnällisiä laitteita, on noudatettava erityistä varovaisuutta oleskellessaan tämän induktiolieden läheisyydessä sen ollessa käynnissä. Sähkömagneettinen kenttä saattaa vaikuttaa sydämentahdistimeen tai vastaaviin laitteisiin. Pyydä lääkäriltäsi tai sydämentahdistimen tai kyseisen lääkinnällisen laitteen valmistajalta lisätietoja induktiolieden sähkömagneettisten kenttien vaikutuksesta laitteeseen.



ASENNUS



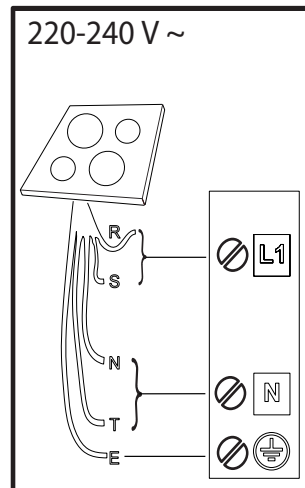
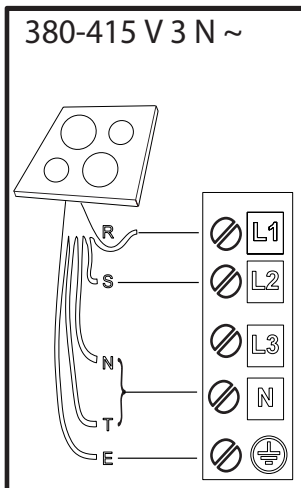
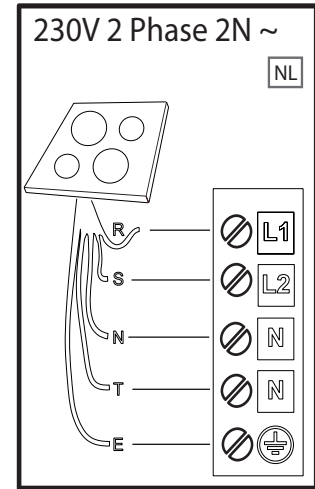
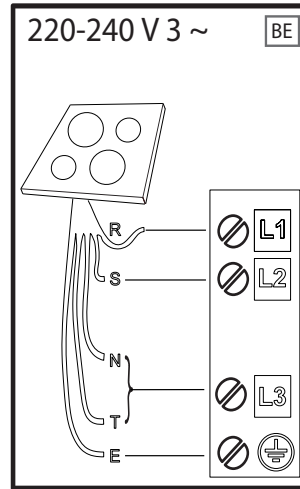
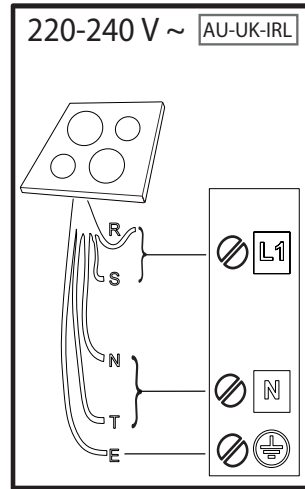
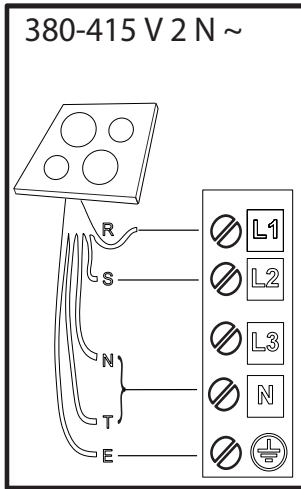
SÄHKÖLIITÄNTÄ

Sähköliitäntä on tehtävä valmiiksi, ennen kuin laite kytketään sähköverkkoon.

Asennuksen saa suorittaa vain pätevä henkilöstö, joka on perehtynyt voimassa oleviin turvallisuus- ja asennussäädöksiin. Erityisen tärkeää on, että asennus suoritetaan paikallisen sähköyhtiön määräysten mukaisesti.

Varmista, että laitteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asunnon sähköverkon jännitettä.

Laitteen maadoitus on lakisääteinen: käytä ainoastaan oikean kokoisia johtimia (mukaan lukien maadoitusjohto).



R

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

S

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

T

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

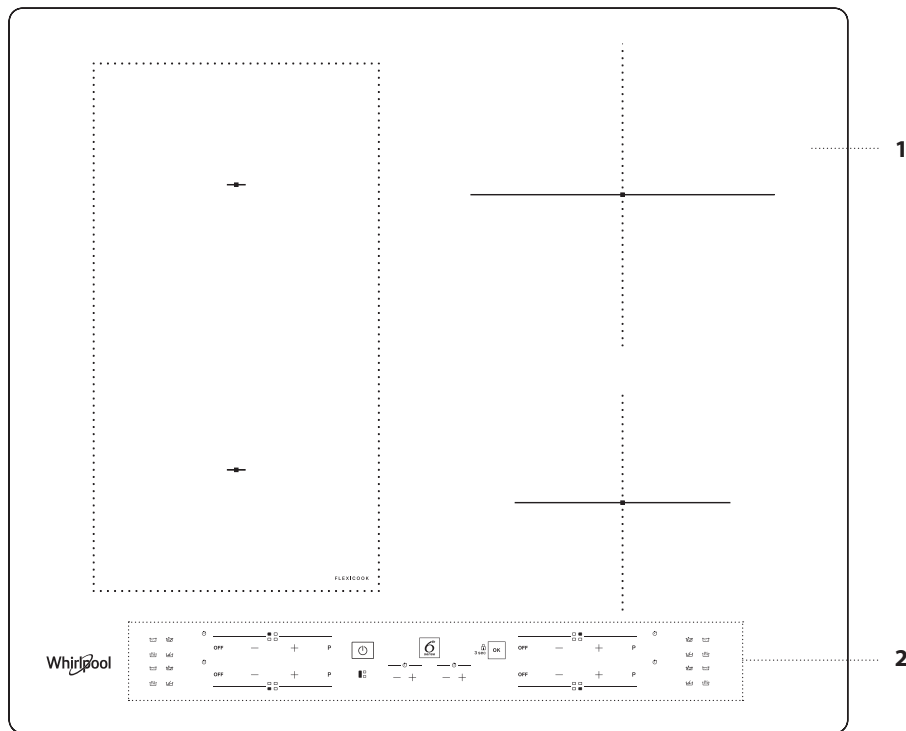
 = **E**

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

N

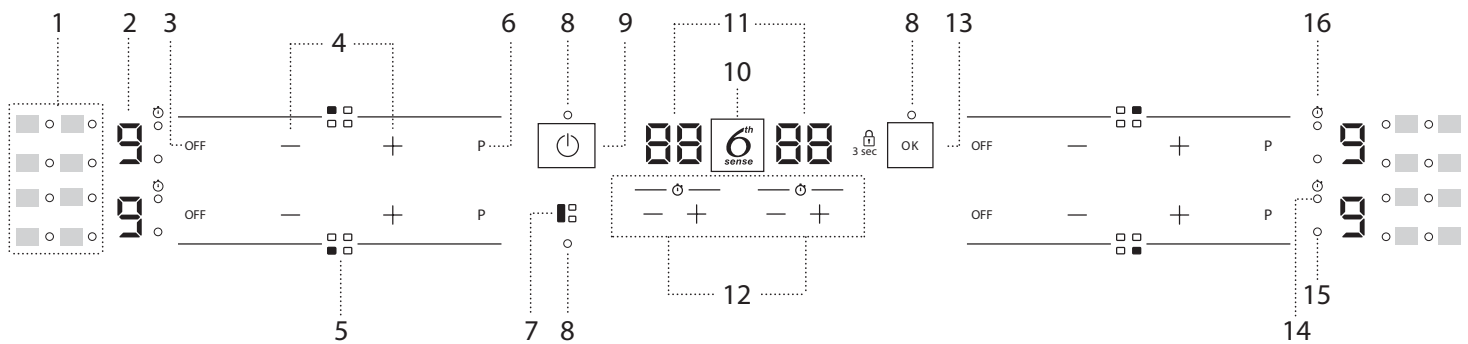
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

TUOTTEEN KUVAUS



1. Keittotaso
2. Ohjauspaneeli

OHJAUSPANEELI



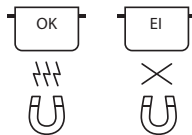
1. Erityistoimintojen symbolit/aktivointi
2. Valittu kypsennystaso
3. Keittoalueen sammutuspainike
4. Tehonsäätöpainikkeet
5. Keittoalueen tunnistaminen
6. Pikakuumennuspainike (Booster)

7. FLEXICOOK painike
8. Merkkivalo – toiminto aktiivinen
9. Virtapainike
10. 6th Sense painike
11. Kypsennysajan osoitin
12. Ajustin

13. OK/Näppäinlukituspainike – 3 sekuntia
14. Aktiivisen ajastimen osoitin
15. Alueen valinnan ilmaisin
16. Ajastimen osoittimen symboli


LISÄVARUSTEET

PANNUT JA KATTILAT



Käytä ainoastaan ferromagneettisesta materiaalista valmistettuja kattiloita ja pannuja, jotka soveltuvat induktioliedelle:

- emaloidusta teräksestä valmistetut kattilat ja pannut
- valuraudasta valmistetut kattilat ja pannut
- ruostumattomasta teräksestä valmistetut erityiskattilat ja -pannut, jotka on tarkoitettu induktioliesille

Saat selville keittoastian sopivuuden tarkastamalla onko siinä  -symboli (yleensä painettu pohjaan). Magneettisuuden varmistamiseen voidaan käyttää magneettia.

Keittoastian pohjan laatu ja rakenne saattavat vaikuttaa keittotulokseen. Jotkut alustaa koskevat halkaisijan mitat eivät vastaa ferromagneettisen pinnan todellista halkaisijaa.

Eräissä kattiloissa ja pannuissa vain osa pohjaa on ferromagneettista materiaalia muiden osien ollessa jostakin toisesta materiaalista, joka ei sovellu induktiokypsennykseen. Nämä osat saattavat kuumentua eri tasoilla tai alemmissa lämpötiloissa. Eräissä tapauksissa pohjan ollessa pääosin muuta kuin ferromagneettista materiaalia, liesi ei ehkä tunnista astiaa eikä siksi käynnistä keittoaluetta.



Optimaalisen tehokkuuden takaamiseksi käytä aina tasapohjaisia kattiloita ja pannuja, joissa lämpö jakaantuu tasaisesti. Jos pohja ei ole tasainen, se vaikuttaa tehoon ja lämmön johtumiseen.



Tyhjät tai ohutpohjaiset keittoastiat

Älä laita käynnissä olevalle liesitasolle tyhjiä kattiloita tai pannuja. Liesitaso on varustettu sisäisellä turvajärjestelmällä, joka valvoo jatkuvasti lämpötilaa ja joka käynnistää automaattisen sammutuksen, jos havaitaan korkeita lämpötiloja. Jos käytetään tyhjiä tai ohutpohjaisia keittoastioita, lämpötila saattaa nousta erittäin nopeasti, jolloin automaattinen sammutustoiminto ei ehdi laukeamaan välittömästi ja keittoastia tai lieden pinta saattavat vahingoittua. Jos näin tapahtuu, älä koske mihinkään, vaan anna kaikkien osien jäähtyä. Jos näkyviin tulee virheviestejä, soita huoltokeskukseen.

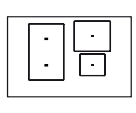
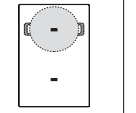
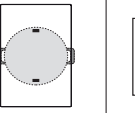
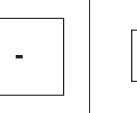

Kattilan/pannun pohjan minimihalkaisija eri keittoalueille

Käytä lieden asianmukaisen toiminnan takaamiseksi minimihalkaisijaltaan sopivia keittoastioita (ks. alla oleva taulukko).

Käytä aina keittoaluetta, joka vastaa parhaiten keittoastian pohjan minimihalkaisijaa.

Sijoita keittoastia siten, että se on kunnolla käytössä olevan keittoalueen keskellä.

Älä käytä keittoastioita, jotka ylittävät käytössä olevan keittoalueen ääriiviivan.

| | | | | |
|---|--|---|---|--------|
|  |  |  |  | |
| minimihalkaisija  | 120 mm | 200 mm | 150 mm | 100 mm |

INDUKTIOLE SOPIMATTOMIEN KATTILOIDEN/PANNUJEN ADAPTERI

Tämän lisävälineen ansiosta on mahdollista käyttää induktioliesille sopimattomia kattiloita ja pannuja. Muista, että sen käyttäminen vaikuttaa tehokkuuteen ja sen vuoksi ruoan kuumentamiseen tarvittavaan aikaan. Sen käyttämistä on hyvä välttää, sillä sen pinnalla saavutettavat lämpötilat riippuvat huomattavasti käytetystä kattilasta/pannusta, sen tasaisuudesta sekä kypsytettävän ruoan tyypistä. Adapterilevyn halkaisijaa pienemmän kattilan tai pannun käyttäminen saattaa kerätä lämpöä, joka ei siirry kattilaan tai pannuun aiheuttaen näin mahdollisesti sekä lieden että levyn tummumista. Valitse kattiloitteesi/pannujesi halkaisija sekä lieden mitat adapterin halkaisijan mukaisesti.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

POWER MANAGEMENT (TEHON ASETTAMINEN)


Ostohetkellä lieden tehotasoksi on asetettu maksimiarvo. Säädä asetus kotisi sähköverkon rajoitusten mukaisesti seuraavassa kappaleessa kuvatulla tavalla.

HUOMAA: Liedelle valitusta tehosta riippuen toisissa keittoalueen tehotasoissa ja toiminnoissa (esim. keittämisessä tai pikakuumennuksessa) saattaa olla automaattisia rajoituksia, jotka estävät valitun rajan ylittymisen.

Lieden tehon asettaminen:

Kun laite on kytketty verkkovirtaan, voidaan sen tehotaso asettaa 60 sekunnin kuluessa.

Paina ulommaisimpana oikealla olevaa ajastimen "+" painiketta vähintään 5 sekunnin ajan. Näytöllä näkyy symboli "PL".

Paina  -painiketta.

Käytä halutun tehotason valintaan "+" ja "-" -painikkeita.

Valittavissa olevat tehotasot ovat: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Vahvista painikkeella .

Valittu tehotaso pysyy muistissa vaikka virta katkeaisikin.

Tehotason muuttamista varten on laitteen kytkentä verkkovirtaan katkaistava vähintään 60 sekunnin ajaksi, minkä jälkeen se kytketään uudelleen ja yllä olevat vaiheet toistetaan.

Jos asetusvaiheiden aikana tapahtuu jokin virhe, näkyviin tulee "EE" -symboli ja kuuluu äänimerkki. Jos näin tapahtuu, toista toimenpide.

Jos virhe ilmenee uudelleen, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

ÄÄNIMERKKI KÄYTTÖÖN/POIS KÄYTTÖSTÄ

Äänimerkin ottaminen käyttöön/pois käytöstä:

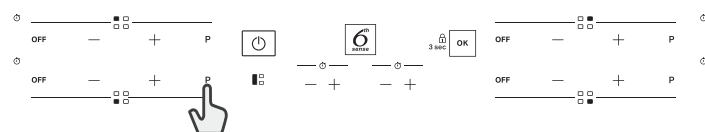
- Kytke liesi sähköverkkoon;
- Odota käynnistysjaksoa;
- Paina ylhäältä vasemmalta ensimmäisen painikeryhmää "P"-painiketta 5 sekunnin ajan.

Kaikki hälytyksiä koskevat asetukset pysyvät voimassa.

ESITTELYTOIMINTO (kuumennusdeaktivoituna, katso kohdasta "Vianetsintä")

Esittelytoiminnon käynnistäminen ja sammuttaminen:

- Kytke liesi sähköverkkoon;
- Odota käynnistysjaksoa;
- Paina ensimmäisen minuutin aikana pikakuumennuspainiketta "P" alhaalla vasemmassa olevasta painikeryhmästä 5 sekunnin ajan (kuten alhaalla on näytetty);
- Näyttöön tulee "DE".



PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



LIESITASON KYTKEMINEN PÄÄLLE/POIS

Liesitaso kytketään päälle painamalla virtapainiketta noin 1 sekunnin ajan. Liesitaso sammutetaan painamalla samaa painiketta uudelleen, jolloin kaikki keittoalueet sammuvat.



SIJOITTAMINEN

Etsi haluttu keittoalue symbolien avulla.

Älä peitä ohjauspaneelin merkkejä keittoastialla.

Huomaa: Kattilat ja pannut on hyvä pitää ohjauspaneelin lähellä keittovyöhykkeen merkityn alueen sisällä (ottaen huomioon sekä pannun pohja että yläreuna, koska yläreuna on yleensä suurempi). Näin estetään kosketuslevyn ylikuumentuminen. Grillattaessa tai paistettaessa tulee käyttää takakeittovyöhykkeitä aina kun mahdollista.



KEITTOALUEIDEN KYTKEMINEN TOIMINTAAN/POIS TOIMINNASTA SEKÄ SÄÄTÄMINEN TEHOTASOT

OFF — + P

Keittoalueiden kytkeminen toimintaan:

Tarvittavan keittoalueen aktivoiminen ja tehon säätäminen suoritetaan painamalla "+" tai "-" painiketta. Taso näkyy alueen linjana yhdessä aktiivisen keittoalueen osoittimen tunnistusvalon kanssa. "P"-painiketta voidaan käyttää pikakuumentustoiminnon (Booster) valitsemiseen.

Keittoalueiden kytkeminen pois toiminnasta:

Paina tehonsäädön vasemmalla puolella olevaa "OFF"-painiketta.



OHJAUSPANEELIN LUKITUS

Liesitason puhdistamista, asetusten lukitsemista ja vahingossa tapahtuvan käynnistämisen estämistä varten paina OK/Näppäinlukituspainike ja pidä sitä painettuna 3 sekunnin ajan. Äänimerkki ja symbolin yläpuolelle syttyvä varoitusvalo ilmoittavat, että tämä toiminto on aktivoitu. Ohjauspaneeli on lukittu poiskytkentä-toimintoa lukuun ottamatta (☺). Lukitus poistetaan käytöstä toistamalla sen aktivointimenettely.



AJASTIN

Laitteessa on kaksi ajastinta – toinen ohjaa vasemmanpuoleisia keittoalueita ja toinen oikeanpuoleisia keittoalueita.

Ajastimen käynnistäminen:

Aseta käytössä olevalle keittoalueelle haluttu aika painamalla "+" tai "-" -painiketta. Merkkivalo käynnistyy linjaan kyseisen symbolin kanssa ☺. Kun asetettu aika on kulunut, laitteesta kuuluu merkkiäänä ja keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Aikaa voidaan muuttaa milloin tahansa ja useampi ajastin voidaan käynnistää samanaikaisesti.

Jos lieden samalla puolella olevat kaksi ajastinta aktivoidaan samanaikaisesti, "alueen valinnan ilmaisin" vilkkuu ja valittu keittoaika näkyy keskinäytöllä.

Ajastimen kytkeminen pois toiminnasta:

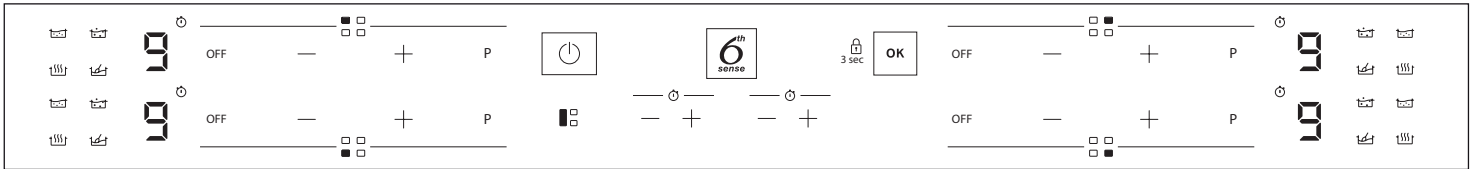
Paina "+" ja "-" -painikkeita yhdessä kunnes ajastin kytkeytyy pois toiminnasta.



AJASTIMEN OSOITIN

Tämä LED (kun se on päällä) näyttää, että keittoalueelle on asetettu ajastin.

TOIMINNOT



FLEXICOOK

Valitsemalla "FlexiCook"-painikkeen voit yhdistää kaksi keittoaluetta ja käyttää niillä samalla teholla peittäen koko pinnan suurella kattilalla tai osittain pyöreällä/soikealla kattilalla.

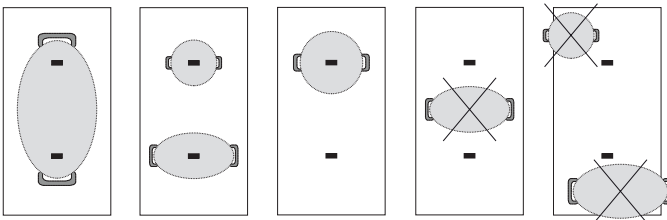
Toiminto jää aina päälle ja vain yhtä kattilaa käytettäessä sitä voidaan siirtää koko alueella. Tässä tapauksessa kumpaakin vasemman puoleista painikeryhmää voidaan käyttää.

Ihanteellinen kypsentämiseen soikion tai suorakulmaisten keittoastioiden kanssa tai kattilankannattimien kanssa.

Toiminto poistetaan käytöstä painamalla "FLEXICOOK"-painiketta.

HUOM. Tätä ominaisuutta käytettäessä ei ole mahdollista valita erikoistoimintoja.

TÄRKEÄÄ: Sijoita keittoastiat keittoalueen keskelle siten, että ne peittävät vähintään yhden viitepisteistä (alla näytetyllä tavalla).



6th SENSE

"6th Sense"-painike aktivoi erikoistoiminnot.

Laita keittoastia paikalleen ja valitse keittoalue.

Paina "6th Sense"-painiketta. Valitun alueen näytöllä näkyy "A".

Ensimmäisen keittoalueelle sopivan erikoisominaisuuden merkkivalo syttyy. Valitse haluttu erikoistoiminto painamalla "6th Sense"-painiketta kerran tai useampia kertoja.

Toiminto aktivoituu kun vahvistukseksi on painettu -painiketta.

Jos haluat valita jonkin toisen erikoistoiminnon, paina "OFF"-painiketta ja sitten "6th Sense"-painiketta halutun toiminnon valitsemista varten.

Erikoistoiminnot deaktivoidaan ja manuaaliseen tilaan palataan painamalla "OFF".

Erikoistoiminnon aikaisen tehotason esiasettaa taso, eikä sitä ole mahdollista muokata.



SULATTAMINEN

Tämän toiminnon ansiosta voit saattaa ruoan ihanteelliseen lämpötilaan sulattamista varten ja pitää sen tässä tilassa ilman, että on vaaraa sen palamisesta.

Tämä toimintatapa on ihanteellinen, sillä se ei vahingoita arkoja ainesosia, kuten suklaata, ja estää niiden palamisen pohjaan.



LÄMPIMÄNPITO

Tämän ominaisuuden ansiosta ruoka pystytään pitämään ihanteellisessa lämpötilassa, yleensä kypsennyksen päätyttyä, tai kun nesteitä halutaan haihduttaa erittäin hitaasti.

Sopii ihanteellisesti ruokien tarjoiluun täydellisessä lämpötilassa.



HAUDUTUS

Tämä toiminto on ihanteellinen haudutuslämpötilan pitämiseen, jolloin ruokaa voidaan kypsentää pitkään ilman, että on vaaraa sen palamisesta pohjaan.

Ihanteellinen pitkää keittoaikaa vaativille ruokalajeille (riisi, kastikkeet, paistit), joissa on nesteisiä kastikkeita.



KIEHUTTAMINEN

Tämän toiminnon ansiosta vesi saadaan kiehumään ja pysymään kiehumassa alhaisemmalla energiankulutuksella.

Pannuun tulee laittaa noin 2 litraa (mieluiten huonelämpötilassa olevaa) vettä.

Joka tapauksessa on veden kiehumista ja jäljellä olevaa vesimäärää seurattava tarkkaan.

Jos kattilat ovat suuria ja vettä enemmän kuin 2 litraa, on suositeltavaa käyttää kantta kiehumisajan optimoimiseksi.

OSOITTIMET



JÄLKILÄMPÖ

Jos näytössä näkyy "H", se tarkoittaa, että keittoalue on kuuma. Merkkivalo syttyy myös silloin, jos aluetta ei ole aktivoitu, mutta se on kuumentunut viereisten alueiden käytön johdosta tai koska kuuma keittoastia on ollut sen päällä.

Kun keittoalue on jäähtynyt, "H" katoaa.



VÄÄRIN SIOJITETTU TAI PUUTTUVA KEITTOASTIA

Tämä symboli tulee näkyviin, jos keittoastia ei sovellu induktioliedelle, sitä ei ole sijoitettu oikein tai jos se ei ole kooltaan sopiva valitulle keittoalueelle. Jos keittoastiaa ei tunnista 30 sekunnin kuluessa valinnan suorittamisesta, keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

PAISTOTAULUKKO

Kypsennystaulukossa on esimerkki kullekin tehotasolle sopivasta kypsennystyyppistä. Kunkin tehotason todella tuottama teho riippuu kypsennysalueen koosta.

| TEHOTASO | | TOIMINTO | TASON KÄYTTÖ (viitteellinen - kokemus ja ruoanlaittotottumus vaikuttavat käyttöön) |
|-----------------|-------|---|---|
| Maksimiteho | P | Nopea kuumentaminen/Booster | Sopii ruoan lämpötilan nopeaan nostamiseen, veden kiehumispisteeseen saattamiseen tai nesteiden nopeaan kuumentamiseen. |
| | 8 – 9 | Paistaminen – keittäminen | Sopii ruskistamiseen, keittämisen aloittamiseen, pakasteiden paistamiseen, voimakkaaseen kiehumiseen. |
| Korkea teho | 7 – 8 | Ruskistus – soteeraus – keittäminen – grillaus | Ihanteellinen kuullottamiseen, kiehunnan ylläpitoon, keittämiseen ja grillaamiseen (lyhyen aikaa, 5-10 minuuttia). |
| | 6 – 7 | Ruskistus – keittäminen – haudutus – soteeraus – grillaus | Ihanteellinen kuullottamiseen, kevyen kiehunnan ylläpitoon, keittämiseen ja grillaamiseen (jonkin aikaa, 10-20 minuuttia), varusteiden kuumennukseen. |
| Keskitason teho | 4 – 5 | Keittäminen – haudutus – käristys – grillaus | Sopii hauduttamiseen, miedolla lämmöllä keittämiseen, keittämiseen (pitkiä aikoja). Pastakastikkeiden valmistaminen. |
| | 3 – 4 | Keittäminen – haudutus – saennus – kastikkeiden valmistus | Sopii pitkää kypsytystä vaativille resepteille (riisi, kastikkeet, paistit, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viinit, liemi, maito), pastakastikkeiden valmistus. |
| | 2 – 3 | | Ihanteellinen pitkään kypsennettäviin ruokiin (määrä alle litran: riisi, kastikkeet, paistit, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viinit, liemi, maito). |
| Alhainen teho | 1 – 2 | Sulatus – lämpimänä pito – kastikkeet | Sopii voien pehmentämiseen, suklaan sulattamiseen, pienien pakasteiden sulatukseen ja pitämään ruoka lämpimänä (esim. kastikkeet, keitot). |
| | 1 | | Sopii ruoan lämpimänä pitämiseen, risottojen saostamiseen, astioiden lämmittämiseen (induktiojärjestelmän kanssa yhteensopivat astiat). |
| Nollateho | OFF | Alustaso | Liesitaso valmiustilassa tai poiskytketty nä (mahdollista jälkilämpöä, merkinä "H"). |

LAITTEEN HUOLTO JA PUHDISTUS



VAROITUS

- **Älä käytä höyrypesuria.**
- **Varmista ennen puhdistamisen aloitusta, että keittoalueet on sammutettu ja että jälkilämmön ilmaisin (H) ei ole näkyvässä.**

Tärkeää:

- Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa tai vastaavia, sillä ne saattavat vahingoittaa lasia.
- Puhdista liesitaso aina käytön jälkeen (sen jäähtytyä) ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät.
- Jos pintaa ei pidetä riittävän puhtaana, ohjauspaneelin painikkeiden herkkyyks saattaa laskea.
- Käytä kaavinta ainoastaan jos jätteet ovat juuttuneet lieteen. Noudata kaapimen valmistajan ohjeita, jotta lasi ei naarmuuntuisi.
- Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat saattavat vahingoittaa liesitasoa ja ne on poistettava heti.
- Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.
- Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata valmistajan ohjeita).
- Nesteroiskeet keittoalueilla saattavat siirtää keittoastioita tai aiheuttaa niiden tärinää.
- Kuivaa liesitaso kauttaaltaan puhdistuksen lopuksi.

Jos lasissa on CleanProtect-logo, liesi on käsitelty CleanProtect-teknologialla. Tämä eksklusiivinen päällyste takaa erinomaiset puhdistustulokset ja pitää lieden pinnan kiiltävänä pitkään.

Liesi on suositeltavaa puhdistaa päivittäin jokaisen käytön jälkeen.

CleanProtect -liesiä puhdistettaessa on noudatettava näitä ohjeita:

- Pehmitä tahraisia alueita vedellä ja varmista, että ne peittyvät kokonaan; varo, että vettä ei tipu ohjauspaneelin päälle.
- Tahrojen pehmittäminen vedellä:
 - Odota normaaleissa olosuhteissa vähintään 2 minuuttia.
 - Jos liesi on erittäin likainen, odota vähintään 5 minuuttia.
 - Jos vesi pääsee kuivumaan liedelle, on liottaminen suoritettava uudelleen.
- Poista liuonnut lika naarmuttamattomalla sienellä ja kuivaa liesi puhdistuksen jälkeen.

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.

| NÄYTTÖKOODI | KUVAUS | MAHDOLLISET SYYT | KORJAUS |
|--|--|---|--|
| F0E1 | Keittoastia havaittu, mutta se ei sovellu valittuun toimintoon. | Keittoastiaa ei ole asetettu oikein keittoalueelle tai se ei sovellu yhdelle tai useammalle keittoalueelle. | Poista F031-koodi ja tallenna keittoalueen toiminto painamalla On/Off-painiketta kahdesti. Yritä sitten käyttää keittoastiaa toisella keittoalueella tai käytä eri keittoastiaa. |
| F0E7 | Väärä virtajohtoliitäntä. | Virtaliitäntä ei vastaa "SÄHKÖLIITÄNTÄ"-kappaleen määritelmää. | Säädä virtaliitäntä "SÄHKÖLIITÄNTÄ"-kappaleen mukaisesti. |
| F0EA | Käyttöpaneeli sammuu liian korkeiden lämpötilojen vuoksi. | Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea. | Odota liesitason jäähtymistä, ennen kuin käytät sitä uudelleen. |
| F0E9 | Keittoalue sammuu, kun lämpötilat nousevat liian korkeiksi. | Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea. | Odota kunnes keittoalue on jäähtynyt täysin ennen kuin käytät sitä uudelleen. |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6 | Kytke liesi irti sähköverkosta. Odota muutama sekunti, ja kytke sitten liesitaso uudelleen virtaan. Jos ongelma toistuu, soita huoltokeskukseen ja ilmoita näytöllä näkyvä virhekoodi. | | |
| d E [liesi pois päältä] | Liesi ei käynnisty eikä kuumene. Toiminnot eivät käynnisty. | ESITTELYTOIMINTO päällä. | Noudata kappaleessa "ESITTELYTOIMINTO" annettuja ohjeita. |
| esim. : 0 → - | Liedelle ei ole mahdollista aktivoida erikoistoimintoa. | Tehonsäädin rajoittaa tehotasoa liedelle asetetun maksimiarvon mukaisesti. | Katso kappale "Tehon asettaminen". |
| esim. P → S [Tehotasoa on pyydettyä pienempi] | Liesi asettaa automaattisesti minimitehotason, joka varmistaa, että keittoaluetta voidaan käyttää. | Tehonsäädin rajoittaa tehotasoa liedelle asetetun maksimiarvon mukaisesti. | Katso kappale "Tehon asettaminen". |

TOIMINNAN AIKANA SYNTYVÄT ÄÄNET

Induktioliedet saattavat sihistä tai naksahdella normaalin toiminnan aikana. Nämä äänet kuuluvat itse asiassa keittoastioista ja ne liittyvät pannujen pohjan ominaisuuksiin (esimerkiksi kun pohjat valmistettu erilaisista materiaalikerroksista tai niissä on epätasaisuuksia).

Äänet vaihtelevat käytettyjen keittoastioiden tyyppin sekä niiden sisältämän ruokamäärän.

HUOLTOPALVELU

Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa www.whirlpool.eu/register.

ENNEN KUIN OTAT YHTEYTTÄ HUOLTOPALVELUUN:

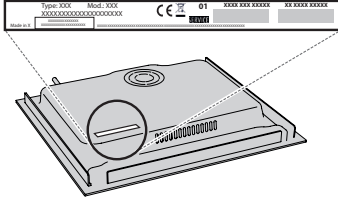
1. Kokeile, voitko korjata vian itse, kohdassa **VIANMÄÄRITYS** annettujen ohjeiden avulla
2. Kytke laite pois toiminnasta ja uudelleen toimintaan nähdäksesi, onko häiriö poistunut.

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.

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;



Mod. XXX XXX

Ind.C. XXXX XXXX XXXX

Prod.N. 86999XXXXXX S.N. XXXX XXXX XXXX

- täydellinen osoitteesi;
- puhelinnumerosi.

Jos tuotetta täytyy korjata, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun (näin voit olla varma, että käytetyt varaosat ovat alkuperäisiä ja että korjaukset suoritetaan oikein).

Jos kyseessä on täysin tasoon tehty asennus, ota yhteyttä huoltopalveluun ja tilaa tarvittava ruuvipakkaus 4801 211 00112.

Jos asennusta ei suoriteta sisäänrakennetun uunin yläpuolelle, ota yhteyttä huoltopalveluun ja osta eristyssetti C00628720 (60 cm:n ja 65 cm:n liesille) tai C00628721 (77 cm:n liesille).

Jos et halua ostaa eristyssettiä, varmista, että kohtaan on asennettu välilevy asennusohjeiden mukaisesti.

INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI RESPECTATE

Descărcați manualul cu instrucțiuni complet de pe site-ul <http://docs.whirlpool.eu> sau sunați la numărul indicat pe certificatul de garanție.

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranța. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta și pe viitor.

Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranța, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.

⚠ **AVERTISMENT:** Dacă suprafața plitei este crăpată, nu folosiți aparatul - risc de electrocutare.

⚠ **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: nu depozitați articole pe suprafețele de gătit.

⚠ **ATENȚIE:** Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces de preparare care durează puțin trebuie să fie supravegheat în permanență.

⚠ **AVERTISMENT:** Prepararea la plită cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă - risc de incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă: opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de exemplu, cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

⚠ Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau suport. Nu amplasați articole vestimentare sau alte materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu.

⚠ Obiectele metalice precum cuțite, furculițe, linguri și capace nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece pot deveni fierbinți.

⚠ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheați în permanență. Copiii cu vârsta de peste 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

⚠ După utilizare, opriți plita folosind butonul de comandă și nu vă bazați pe detectorul de vase de gătit.

⚠ **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea elementele de încălzire. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

UTILIZAREA PERMISĂ

⚠ **ATENȚIE:** aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui comutator extern, precum un temporizator, sau al unui sistem de comandă la distanță separat.

⚠ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuințe, precum și în alte spații, cum ar fi: bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare de tip "bed and breakfast" și alte spații rezidențiale.

⚠ Nu este permisă nicio altă utilizare (de ex., încălzirea încăperilor).

⚠ Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizați aparatul afară.

INSTALARE

⚠ Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiți mănuși de protecție la despachetare și instalare - risc de tăiere.

⚠ Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a aparatului, cu excepția cazului în care acest lucru este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsați copiii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deșeurile de ambalaje (bucăți de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operație de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare. În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Activați aparatul numai atunci când instalarea a fost finalizată.

⚠ Efectuați toate operațiile de tăiere a dulapului înainte de montarea aparatului și îndepărtați toate așchiile de lemn și rumegușul.

⚠ În cazul în care aparatul nu este montat deasupra unui cuptor, trebuie să fie instalat un panou despărțitor (neinclus în dotarea aparatului) în compartimentul de sub acesta.

AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este accesibil), fie prin intermediul

unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, și trebuie să fie împământat în conformitate cu standardele naționale privind siguranța electrică.

⚠ Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizați aparatul dacă aveți părți ale corpului umede sau când sunteți desculți. Nu puneți în funcțiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

⚠ Instalarea folosind o fișă de cablu de alimentare nu este permisă, cu excepția cazului în care produsul este deja dotat cu una furnizată de producător.


⚠ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul său de service sau alte persoane calificate, pentru a evita orice pericol sau risc de electrocutare.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

⚠ AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație de întreținere; nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi - risc de electrocutare.

⚠ Nu utilizați produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureți de sârmă pentru vase.

ELIMINAREA AMBALAJULUI


Ambalajul este reciclabil în proporție de 100% și este marcat cu simbolul reciclării .

Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie eliminate în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale.

ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE

Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor. Pentru informații suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE) și cu reglementările din 2013 privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (astfel cum au fost modificate).

Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor.

Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la un centru de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

RECOMANDĂRI PRIVIND ECONOMISIREA

ENERGIEI

Profitați din plin de căldura reziduală a plăcii fierbinți prin oprirea aparatului cu câteva minute înainte de a termina prepararea.

Baza oalei sau a cratiței trebuie să acopere placa fierbinte în întregime; un recipient care este mai mic decât placa fierbinte va duce la irosirea energiei. Acoperiți oalele și cratițele cu capace etanșe în timpul preparării și folosiți cât mai puțină apă. Prepararea fără capac va crește foarte mult consumul de energie. Utilizați numai oale și cratițe cu baza plată.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

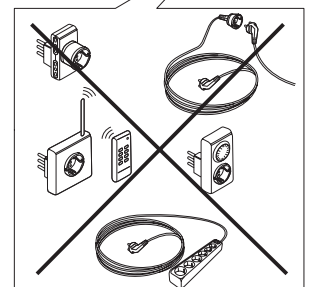
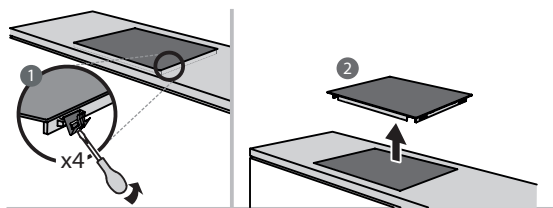
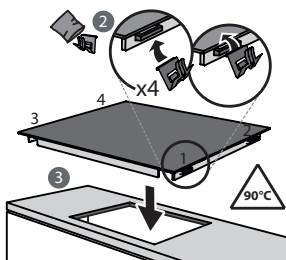
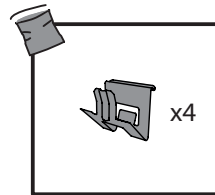
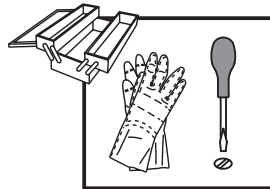
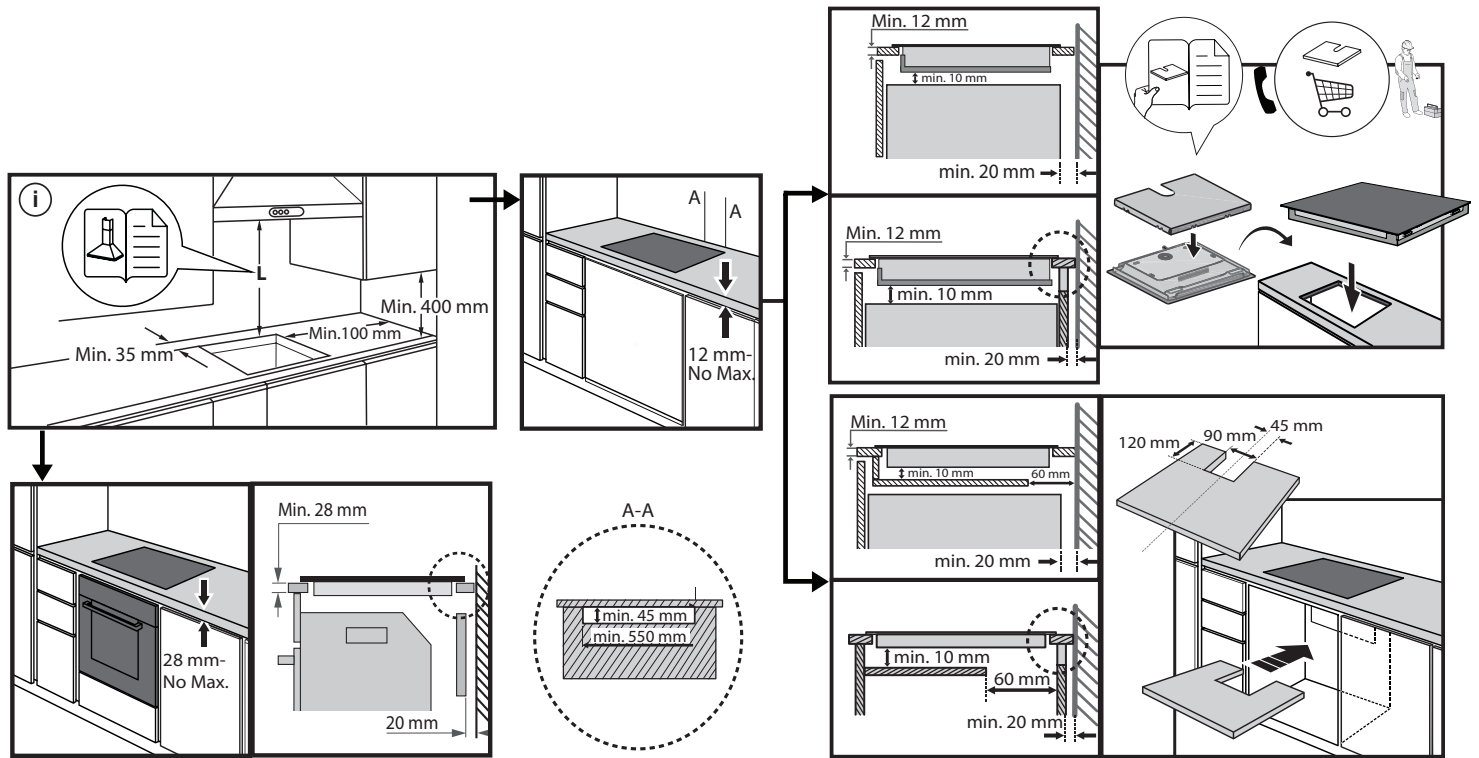
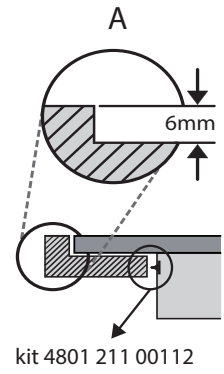
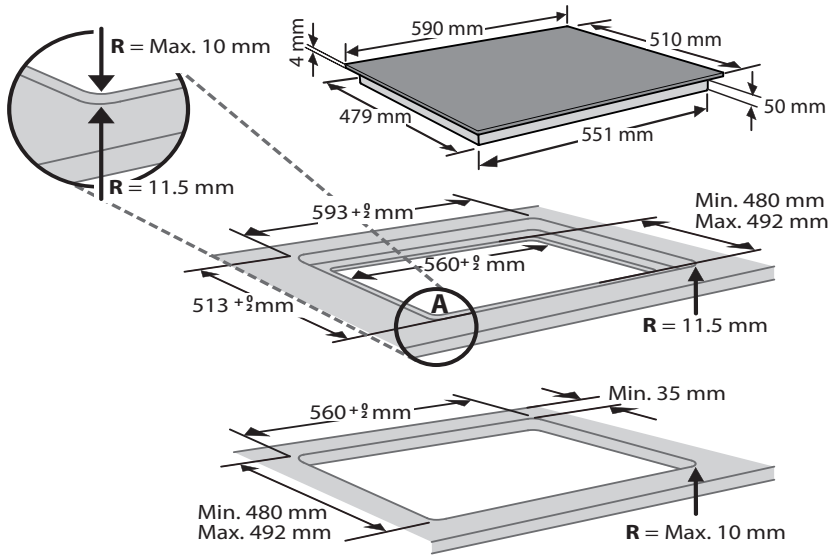
Acest aparat îndeplinește Cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, precum și Regulamentele din 2019 (leșire UE) (Amendamentul) privind informațiile energetice și proiectarea ecologică aplicabilă produselor cu impact energetic, în conformitate cu Standardul european EN 60350-2.

NOTĂ

Persoanele care poartă un stimulator cardiac sau un dispozitiv medical similar trebuie să fie deosebit de atente atunci când se află în apropierea plitei cu inducție dacă aceasta este pornită. Câmpul electromagnetic poate afecta stimulatorul cardiac sau un dispozitiv similar. Consultați medicul sau producătorul stimulatorului cardiac ori al dispozitivului medical similar pentru a obține informații suplimentare despre efectele care pot apărea asupra acestuia în apropierea câmpurilor electromagnetice ale plitelor cu inducție.



INSTALARE

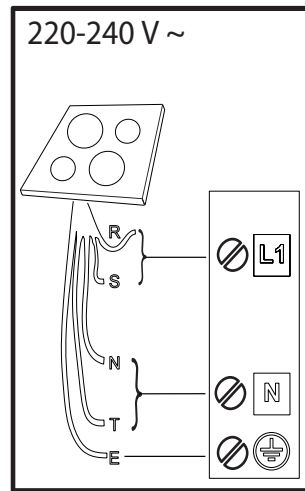
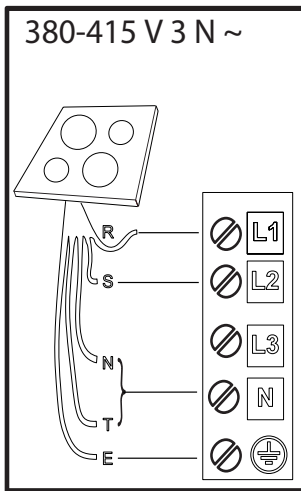
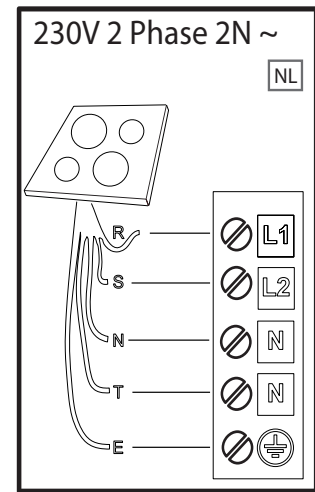
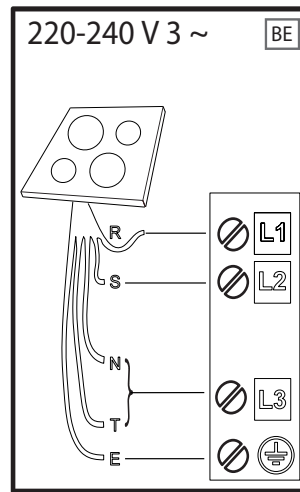
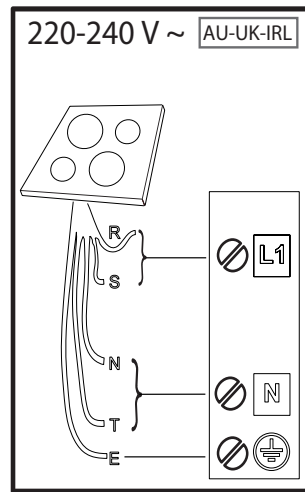
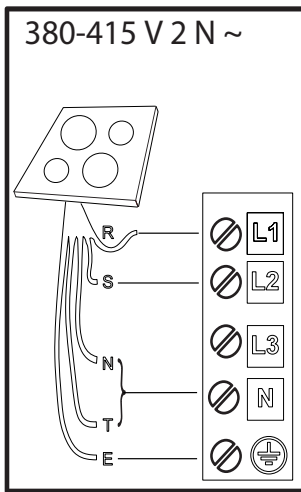


CONECTAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ

Conexiunea electrică trebuie efectuată înainte de a conecta aparatul la alimentarea cu electricitate.

Instalarea trebuie efectuată de personal calificat care cunoaște reglementările în vigoare referitoare la instalare și siguranță. În special, instalația trebuie efectuată în conformitate cu normele companiei locale de furnizare a energiei electrice.

Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța cu date tehnice, situată la baza aparatului, corespunde cu tensiunea din locuința unde va fi instalat aparatul. Împământarea aparatului este obligatorie prin lege: utilizați numai conductori (inclusiv conductorul pentru împământare) de dimensiuni corespunzătoare.



R

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

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüuns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафяв-браон-гжава-смед-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

T

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

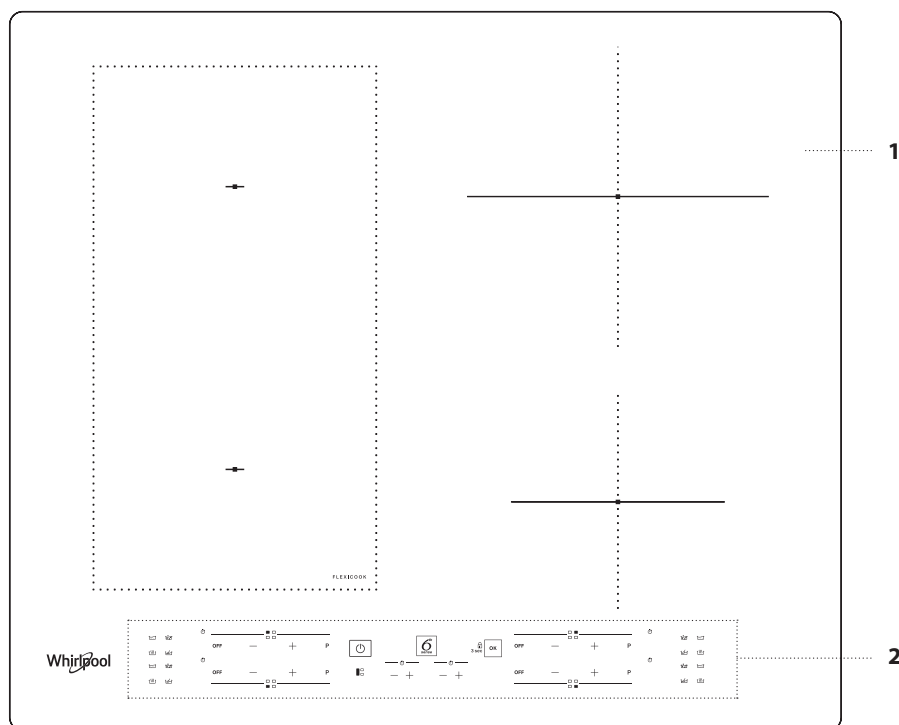
 = **E**

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

N

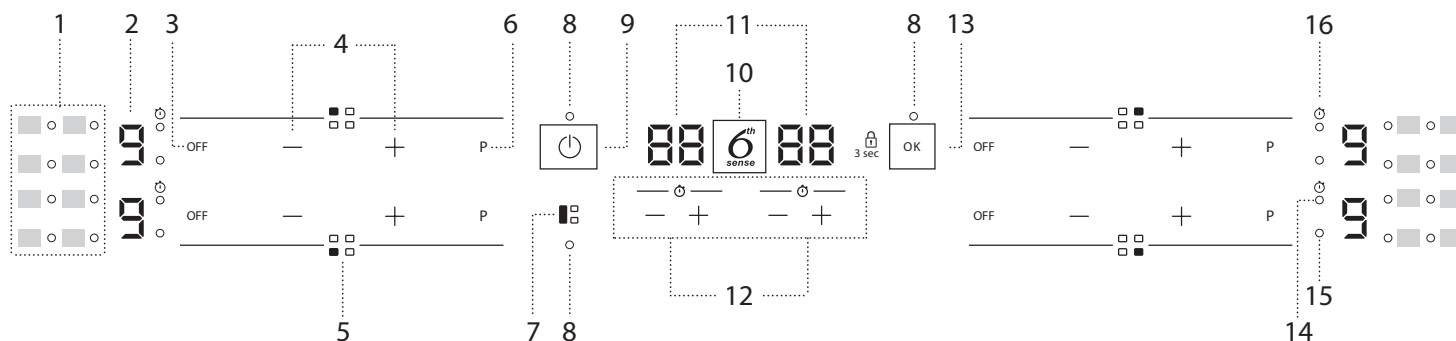
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Plita
2. Panou de comandă

PANOU DE COMANDĂ



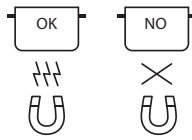
1. Simboluri/activarea funcțiilor speciale
2. Nivel de gătit selectat
3. Buton de oprire a zonei de gătit
4. Butoane de reglare a puterii
5. Identificarea zonei de gătit
6. Buton pentru încălzire rapidă (Booster)

7. Buton FLEXICOOK
8. Indicator luminos – funcție activă
9. Buton de Pornire/Oprire
10. Buton 6th Sense
11. Indicatorul duratei de preparare
12. Temporizator

13. Buton OK/Blocare taste – 3 secunde
14. Indicator temporizator activ
15. Indicator de selectare a zonei
16. Simbol indicator temporizator


ACCESORII

OALE ȘI TIGĂI



Folosiți numai oale și tigăi din material feromagnetic care sunt adecvate pentru utilizarea pe plite cu inducție:

- oțel emailat
- fontă
- oale și cratițe speciale din oțel inoxidabil, adecvat pentru gătit cu inducție

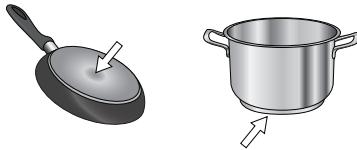
Pentru a stabili dacă o oală este adecvată, verificați simbolul  (de obicei, acesta se află pe partea inferioară). Puteți utiliza un magnet pentru a verifica dacă oalele sunt magnetice.

Calitatea și structura bazei oalei poate modifica rezultatele de preparare. Anumite indicații pentru diametrul bazei nu corespund cu diametrul efectiv al suprafeței feromagnetice.

Anumite oale și cratițe au doar o parte a porțiunii inferioare confecționată din material feromagnetic, celelalte porțiuni fiind confecționate din alte materiale nepotrivite pentru gătit cu inducție. Aceste zone se pot încălzi la niveluri diferite sau la temperaturi mai scăzute. În anumite cazuri, când partea inferioară este confecționată în principal din materiale neferomagnetice, este posibil ca plita să nu recunoască cratița și, prin urmare, nu va activa zona de gătit.



Pentru a asigura eficiența maximă, utilizați întotdeauna oale și cratițe cu partea inferioară plată, care distribuie căldura uniform. Dacă partea inferioară nu este uniformă, acest lucru va afecta puterea și conducerea căldurii.



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" nu poate fi declanșată imediat, determinând 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

Pentru a asigura funcționarea corectă a plitei, utilizați oale cu un diametru minim adecvat (consultați tabelul de mai jos).

Utilizați întotdeauna cea mai adecvată zonă de gătit pentru diametrul minim al părții inferioare a oalei.

Așezați oala și asigurați-vă că este bine centrată pe zona de gătit utilizată. Este recomandat să nu utilizați oale care depășesc perimetrul zonei de gătit utilizate.

| | | | | |
|--|--------|--------|--------|--------|
| | | | | |
| ø min.  | 120 mm | 200 mm | 150 mm | 100 mm |

ADAPTOR PENTRU OALE/CRATIȚE NEPOTRIVITE PENTRU GĂTIT CU INDUCȚIE

Utilizarea acestui accesoriu face posibilă folosirea oalelor și cratițelor care nu sunt potrivite pentru plite cu inducție. Este important să rețineți că utilizarea acestuia afectează eficiența și, în consecință, durata necesară pentru încălzirea alimentelor. Utilizarea trebuie limitată deoarece temperaturile atinse pe suprafața sa depind în mod semnificativ de oala/cratița utilizată, platitudinea acesteia și tipul de aliment gătit. Utilizarea unei oale sau cratițe cu un diametru mai mic decât discul adaptorului poate cauza acumularea unui nivel de căldură care nu este transmis la oală sau cratiță, lucru care poate innegri atât plita, cât și discul. Adaptați diametrul oalelor/cratițelor și plita la diametrul adaptorului.

PRIMA UTILIZARE

POWER MANAGEMENT (SETAREA NIVELULUI DE PUTERE)

La momentul achiziționării, plita este setată la puterea maximă posibilă. Reglați setarea în funcție de limitele sistemului electric din locuința dumneavoastră conform descrierii din paragraful următor.

N.B: În funcție de puterea selectată pentru plită, unele dintre nivelurile de putere și funcțiile zonei de gătit (de exemplu, fierbere sau încălzire rapidă) ar putea fi limitate în mod automat, pentru a preveni depășirea limitei selectate.

Pentru a seta nivelul de putere a plitei:

După ce ați conectat dispozitivul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, aveți la dispoziție 60 de secunde pentru a seta nivelul de putere. Țineți apăsat butonul "+" al temporizatorului din capătul din dreapta timp de cel puțin 5 secunde. Pe afișaj va apărea simbolul "PL".

Apăsăți butonul  pentru a confirma.

Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a selecta nivelul de putere selectat. Sunt disponibile următoarele niveluri de putere: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Confirmați apăsând pe .

Nivelul de putere selectat va rămâne stocat în memorie chiar dacă alimentarea cu energie electrică este întreruptă.

Pentru a modifica nivelul de putere, deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică timp de cel puțin 60 de secunde, apoi reconectați-l și parcurgeți din nou etapele de mai sus.

Dacă pe parcursul efectuării setării survine o eroare, va fi afișat simbolul "EE" și se va emite un semnal sonor. În acest caz, repetați operațiunea. Dacă apare orice mesaj de eroare, contactați centrul de service.

ACTIVAREA/DEZACTIVAREA SEMNALULUI ACUSTIC

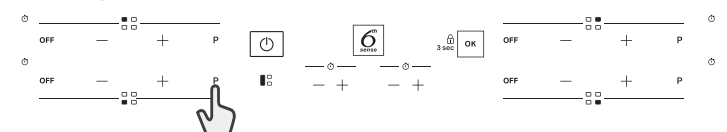
Pentru a activa/dezactiva semnalul acustic:

- Conectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică;
- Așteptați secvența de pornire;
- Apăsăți butonul "P" de pe prima tastatură din stânga sus timp de 5 secunde. Orice alarme setate vor rămâne active.

MOD DEMO (reîncălzire dezactivată, consultați secțiunea "Remediarea defecțiunilor")

Pentru a porni și opri modul demo:

- Conectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică;
- Așteptați secvența de pornire;
- În primul minut, apăsați butonul de încălzire rapidă "P" din partea din stânga jos a tastaturii timp de 5 secunde (conform indicațiilor de mai jos).
- Pe afișaj va apărea "DE".



UTILIZAREA ZILNICĂ



ACTIVAREA/DEZACTIVAREA PLITEI

Pentru a activa plita, apăsați butonul de pornire/oprire timp de aproximativ 1 secundă. Pentru a opri plita, apăsați din nou pe același buton și toate zonele de gătit vor fi dezactivate.



AMPLASAREA

Localizați zona de gătit dorită urmărind simbolurile de poziție. Nu acoperiți cu vasul de gătit simbolurile de pe panoul de comandă.

Vă rugăm să rețineți: În cazul zonelor de gătit localizate în apropierea panoului de comandă, se recomandă să țineți oalele și cratițele în interiorul marcajelor (luând în considerare atât baza, cât și marginea superioară a cratiței, aceasta din urmă având tendința să fie mai mare).

Acest lucru împiedică încălzirea excesivă a panoului tactil. Atunci când frigeți sau prăjiți alimente, vă rugăm să utilizați onele de gătit din partea posterioară, oricând acest lucru este posibil.



ACTIVAREA/DEZACTIVAREA ZONELOR DE GĂTIT ȘI REGLAREA NIVELURILOR DE PUTERE

OFF — + P

Pentru a activa zonele de gătit:

Apăsați butonul "+" sau "-" al zonei de gătit necesare pentru a o activa și reglați puterea. Nivelul va fi afișat în conformitate cu zona, fiind însoțit de indicatorul luminos pentru identificarea zonei de gătit active. Butonul "P" poate fi utilizat pentru a selecta funcția de încălzire rapidă (Booster).

Pentru a dezactiva zonele de gătit:

Apăsați butonul "OFF" din partea stângă a zonei de reglare a puterii.



BLOCAREA BUTOANELOR

Pentru a bloca setările și a preveni activarea accidentală a acestora, apăsați și mențineți apăsat timp de 3 secunde butonul OK/Blocare taste. Emiterea unui semnal sonor și lumina de avertizare de deasupra simbolului indică faptul că funcția a fost activată. Panoul de comandă este blocat, cu excepția funcției de dezactivare (OFF). Pentru a debloca comenzile, repetați procedura de activare.



TEMPORIZATOR

Sunt disponibile două temporizatoare - unul controlează zonele de gătit din partea stângă, iar celălalt controlează zonele de gătit din partea dreaptă.

Pentru a activa temporizator:

Apăsați butonul "+" sau "-" pentru a seta durata dorită pentru zona de gătit utilizată. Un indicator luminos va fi aprins împreună cu simbolul specific. La finalizarea duratei programate, va fi emis un semnal sonor, iar zona de gătit se va dezactiva automat.

Durata poate fi modificată oricând și mai multe temporizatoare pot fi activate simultan.

În cazul în care sunt activate simultan 2 temporizatoare de pe aceeași parte a plitei, "Indicatorul de selectare a zonei" clipește și durata de preparare corespunzătoare selectată este afișată pe afișajul central.

Pentru a dezactiva temporizator:

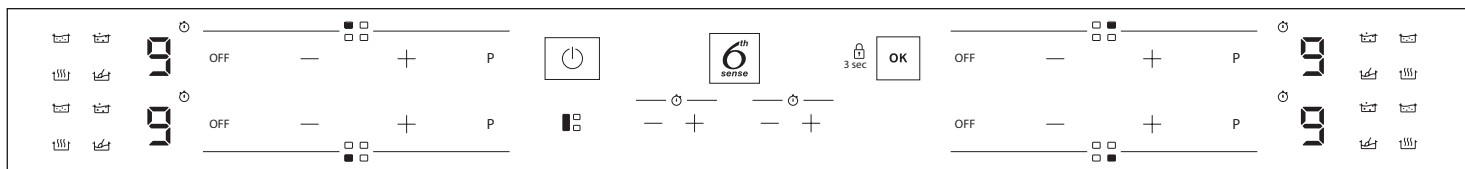
Apăsați simultan butoanele "+" și "-" până la dezactivarea temporizatorului.



INDICATOR TEMPORIZATOR

Acest LED (când este aprins) indică faptul că temporizatorul a fost setat pentru zona de gătit.

FUNȚII



FLEXICOOK

Prin selectarea butonului "FLEXICOOK", puteți combina două zone de gătit și le puteți utiliza la aceeași putere acoperind suprafața în întregime cu o oală mare sau parțial cu o oală rotundă/ovală.

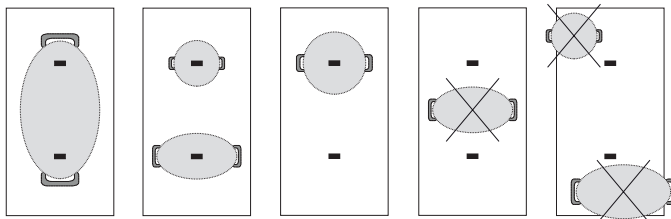
Funcția rămâne întotdeauna activată și, atunci când utilizați o singură oală, aceasta poate fi deplasată pe întreaga suprafață. În acest caz, ambele tastaturi din stânga pot fi utilizate în mod nediferențiat.

Este ideală pentru prepararea în oale ovale sau dreptunghiulare sau cu suporturi pentru cratițe.

Apăsați tasta "FLEXICOOK" pentru a dezactiva funcția.

N.B. Când utilizați această funcție, nu puteți selecta funcțiile speciale.

IMPORTANT: Așezați oalele centrate pe zona de gătit, astfel încât acestea să acopere cel puțin unul dintre punctele de referință (după cum se arată mai jos).



6TH SENSE

Butonul "6th Sense" activează funcțiile speciale.

Așezați vasul de gătit și selectați zona de gătit.

Apăsați butonul "6th Sense". Pe afișajul zonei selectate va apărea "A".

Indicatorul pentru prima caracteristică specială disponibilă pentru zona de gătit se va aprinde.

Selectați funcția specială dorită apăsând o dată sau de mai multe ori butonul "6th Sense".

Funcția este activată la apăsarea butonului OK pentru confirmare.

Pentru a selecta o altă funcție specială, apăsați "OFF" și apoi butonul "6th Sense" pentru a alege funcția solicitată.

Pentru a dezactiva funcțiile speciale și a reveni la modul manual, apăsați "OFF". Nivelul de putere atunci când utilizați funcțiile speciale este presetat de plită și nu poate fi modificat.



TOPIRE

Această funcție vă permite să aduceți alimentele la temperatura ideală pentru topire și să mențineți starea acestora fără riscul de a le arde.

Metoda este ideală deoarece nu deteriorează alimentele delicate precum ciocolata și împiedică aderarea acestora la suprafața vasului de gătit.



MENȚINERE LA CALD

Această caracteristică vă permite să păstrați alimentele la o temperatură ideală, de obicei, după finalizarea preparării sau când doriți să reduceți foarte lent nivelul lichidelor.

Funcția este ideală pentru servirea alimentelor la temperatura perfectă.



FIERBERE LA FOC MIC

Această funcție este ideală pentru menținerea unei temperaturi de fierbere la foc mic, ceea ce vă permite să preparați alimentele pe o perioadă mai lungă, fără riscul de a le arde.

Aceasta este ideală pentru rețetele care impun o durată lungă de preparare (orez, sosuri, fripturi) cu sosuri lichide.



FIERBERE

Această funcție vă permite să aduceți apa la temperatura de fierbere și să mențineți fierberea cu un consum de energie mai redus.

Trebuie să turnați aproximativ 2 litri de apă (de preferință la temperatura camerei) în vasul de gătit.

În orice caz, este recomandat să supravegheați apa care fierbe și să verificați cu regularitate cantitatea de apă rămasă.

Dacă vasele de gătit sunt mari și cantitatea de apă este de peste 2 litri, vă recomandăm să utilizați un capac pentru a optimiza timpul de fierbere.

INDICATORI



CĂLDURA REZIDUALĂ

Dacă pe afișaj apare "H", aceasta înseamnă că zona de gătit este fierbinte. Indicatoarele luminoase sunt aprinse chiar dacă zona nu a fost activată, dar a fost încălzită din cauza utilizării zonelor adiacente sau pentru că o oală fierbinte a fost așezată pe aceasta.

Atunci când zona de gătit s-a răcit, litera "H" dispare.



VAS DE GĂTIT POZIȚIONAT INCORECT SAU LIPSĂ

Acest simbol apare dacă vasul de gătit nu este adecvat pentru plita cu inducție, dacă nu este poziționat corect sau dacă nu are o dimensiune adecvată pentru zona de gătit selectată. Dacă în interval de 30 de secunde nu este detectată niciun vas de gătit, zona de gătit se dezactivează.

TABELUL DE GĂTIRE

Tabelul cu informații privind prepararea oferă un exemplu de tip de preparare pentru fiecare nivel de putere. Puterea livrată reală a fiecărui nivel de putere depinde de dimensiunea zonei de gătit.

| NIVELUL DE PUTERE | | TIPUL DE PREPARARE | UTILIZAREA NIVELULUI (indicația poate fi modificată în funcție de experiență și de obiceiurile de a găti) |
|-------------------|-------|---|---|
| Putere maxima | P | Încălzire rapidă/Booster | Ideală pentru a ridica rapid temperatura alimentelor, până la o fierbere rapidă, în cazul apei, sau pentru încălzirea rapidă a lichidelor de la gătit. |
| | 8 – 9 | Prăjire – fierbere | Ideală pentru a rumeni, a începe prepararea, a prăji produse congelate, a fierbe rapid. |
| Putere ridicată | 7 – 8 | Rumenire – prăjire – fierbere – frigere la grătar | Ideală pentru a rumeni, a menține fierberea, a găti și a frige la grătar (pentru un interval scurt de timp, 5 - 10 minute). |
| | 6 – 7 | Rumenire – preparare – înăbușire – prăjire – frigere la grătar | Ideală pentru a rumeni, a menține fierberea lentă, a găti și a frige la grătar (pentru o durată medie, 10 - 20 minute), pentru a preîncălzi accesoriile. |
| Putere medie | 4 – 5 | Preparare – înăbușire – prăjire – frigere la grătar | Ideală pentru a înăbuși, a menține fierberea delicată, a găti și a frige la grătar (durată lungă). |
| | 3 – 4 | Preparare – clocotire – îngroșare – condimentarea pastelor făinoase | Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, supă, lapte), condimentarea pastelor făinoase. |
| | 2 – 3 | | Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (volume mai mici de un litru: orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, supă, lapte). |
| Putere scăzută | 1 – 2 | Topire – decongelare – menținere la cald – condimentarea pilafului | Ideală pentru a înmuia untul, pentru a topi delicat ciocolata, pentru a decongela produse de mici dimensiuni și a menține la cald alimentele după terminarea gătitului (de ex. sosuri, ghiveciuri, ciorbe). |
| | 1 | | Ideală pentru a menține la cald mâncarea după terminarea gătitului, pentru a condimenta rizoto și a menține la cald platourile care vor fi servite la masă (cu un accesoriu adecvat pentru inducție). |
| Putere zero | OFF | Suprafață de sprijin | Plita în poziție de stand-by sau oprită (este posibil să existe căldură reziduală la terminarea gătitului, semnalată cu "H"). |

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA



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.
- O suprafață care nu este menținută curată poate reduce sensibilitatea butoanelor panoului de comandă.
- Utilizați o răzuitoare numai dacă rămân resturi de alimente prinse de plită. Respectați instrucțiunile producătorului răzuitoarei pentru a evita zgărirea sticlei.
- Zahărul și alimentele cu un conținut ridicat de zaharuri deteriorează plita și trebuie să fie îndepărtate imediat.
- Sarea, zahărul și nisipul pot zgăria 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 sigla CleanProtect este prezentă pe sticlă, înseamnă că plita a fost tratată cu tehnologia CleanProtect. Acest strat unic asigură rezultate de curățare excelente și menține lucioasă suprafața plitei pentru mai mult timp.

Este recomandată curățarea zilnică, după fiecare utilizare.

Pentru a curăța plitele CleanProtect, urmați aceste recomandări:

- Înmuiați cu apă zonele care trebuie curățate, asigurându-vă că ați acoperit întreaga zonă murdară și având grijă să nu vărsați apă pe panoul de comandă.
- Pentru înmuierea cu apă:
 - În condiții normale, așteptați cel puțin 2 minute.
 - În condiții de murdărie dificilă, așteptați cel puțin 5 minute.
 - În cazul în care apa se usucă pe plită, este necesar să repetați etapa de înmuiere.
- Utilizați un burete neabraziv pentru a îndepărta depunerile și uscați plita după curățare.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

- Controlați să nu fie întreruptă alimentarea cu electricitate.
- Dacă, după utilizarea plitei, nu reușiți să o dezactivați, deconectați-o de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- Dacă, atunci când porniți plita, pe afișaj apar coduri alfanumerice, consultați tabelul următor pentru instrucțiuni.

Vă rugăm să rețineți că: Apa, lichidele vărsate din oale sau obiectele de orice tip care ating butoanele plitei pot activa sau dezactiva accidental funcția de blocare a panoului de comandă.

| COD AFIȘAJ | DESCRIERE | POSSIBILE CAUZE | SOLUȚIE |
|---|--|--|---|
| F0E1 | Accesoriile pentru gătit sunt detectate, dar nu sunt compatibile cu operația solicitată. | Accesoriile pentru gătit nu sunt poziționate corect pe zona de gătit sau nu sunt compatibile cu una sau mai multe zone de gătit. | Apăsăți butonul de Pornire/Oprire (On/Off) de două ori pentru a șterge codul F0E1 și a restabili funcționarea zonei de gătit. Apoi, încercați să folosiți accesoriile pentru gătit cu o zonă de gătit diferită sau utilizați alte accesorii pentru gătit. |
| F0E7 | Conectare greșită a cablului de alimentare. | Conectarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică nu este efectuată exact cum este indicat în paragraful "CONECTARE LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ". | Reglați conectarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică conform paragrafului "CONECTARE LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ". |
| F0EA | Zona comenzilor se stinge din cauza temperaturii prea ridicate. | Temperatura internă a părților electronice este foarte ridicată. | Așteptați ca plita să se răcească înainte de a o folosi din nou. |
| F0E9 | Zona de gătit se oprește atunci când temperaturile sunt prea ridicate. | Temperatura internă a părților electronice este foarte ridicată. | Așteptați până când zona de gătit s-a răcit înainte de a o utiliza din nou. |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6 | Deconectați plita de la rețeaua electrică. Așteptați câteva secunde, apoi reconectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Dacă problema persistă, apelați centrul de service și specificați codul de eroare care apare pe afișaj. | | |
| d E [atunci când plita este oprită] | Plita nu crește temperatura de încălzire. Funcțiile nu se activează. | MOD DEMO activat. | Respectați instrucțiunile din paragraful "MOD DEMO". |
| de ex.: → - | Plita nu permite activarea unei funcții speciale. | Regulatorul de putere limitează nivelurile de putere în conformitate cu valoarea maximă setată pentru plită. | Consultați paragraful "Setarea nivelului de putere". |
| de ex.: → + [Nivel de putere mai mic decât nivelul solicitat] | Plita stabilește automat un nivel minim de putere pentru ca zona de gătit să poată fi utilizată. | Regulatorul de putere limitează nivelurile de putere în conformitate cu valoarea maximă setată pentru plită. | Consultați paragraful "Setarea nivelului de putere". |

SUNETE EMISE ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII

În timpul funcționării normale, plitele cu inducție pot emite diverse sunete, precum șuierat sau scârțâit. De apt, aceste zgomote provin de la accesoriile pentru gătit și sunt legate de caracteristicile părților inferioare ale cratițelor (de exemplu, atunci când părțile inferioare sunt realizate din straturi diferite de material sau sunt neregulate).

Aceste zgomote pot varia în funcție de tipul de accesorii pentru gătit folosite și de cantitatea de alimente conținută și nu reprezintă un motiv de îngrijorare.

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.whirlpool.eu/register.

ÎNAINTE DE A CONTACTA SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POSTVÂNZARE:

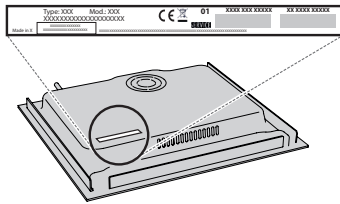
1. Încercați să rezolvați singuri problema, cu ajutorul recomandărilor din **GHIDUL DE REMEDIERE A DEFECȚIUNILOR**.
2. Opriți și puneți din nou în funcțiune aparatul pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

DACĂ PROBLEMA PERSISTĂ CHIAR ȘI DUPĂ CONTROALELE MENȚIONATE, CONTACTAȚI CEL MAI APROPIAT SERVICIU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE.

Pentru asistență, sunați la numărul de telefon specificat pe certificatul de garanție sau urmați instrucțiunile de pe site-ul web 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

Prod.N. 86999XXXXXXX S.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).

În cazul unei instalări nivelate, apelați serviciul de asistență tehnică post-vânzare pentru a solicita asamblarea kitului de șuruburi 4801 211 00112.

În cazul ne instalării deasupra unui cuptor încorporabil, puteți contacta serviciul de asistență tehnică post-vânzare pentru a achiziționa kitul separator C00628720 (plite de 60 și 65 cm) sau C00628721 (plită de 77 cm). Dacă preferați să nu achiziționați kitul separator, vă rugăm să vă asigurați că este instalat un separator în conformitate cu instrucțiunile de instalare.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ЯКУ СЛІД ПРОЧИТАТИ ТА ЯКОЇ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ

Завантажте повну інструкцію з експлуатації з сайту <http://docs.whirlpool.eu> або зателефонуйте за номером телефону, вказаним у гарантійному буклеті.

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Не кладіть металеві предмети, зокрема ножі, виделки, ложки або кришки на варильну панель, оскільки вони можуть нагріватися.

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

⚠ Після використання вимикайте конфорку за допомогою її елемента керування, не покладаючись на детектор посуду.

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

ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

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

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

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

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

УСТАНОВЛЕННЯ

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

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

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

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕБЕЗПЕКУ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

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

⚠ Невикористовуйте подовжувачі, розгалужувачі або адаптери. Після підключення електричні компоненти мають бути недосяжні користувачеві. Перед використанням пристрою, якщо ви мокрі або босоніж. Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження проводу живлення або вилки, неналежної роботи або пошкодження чи падіння.

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


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

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

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

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

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


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

УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ

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

Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете

запобігти негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей.

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

ПОРАДИ ЩОДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

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

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

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

Використовуйте тільки каструлі та сковороди з плоским дном.

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

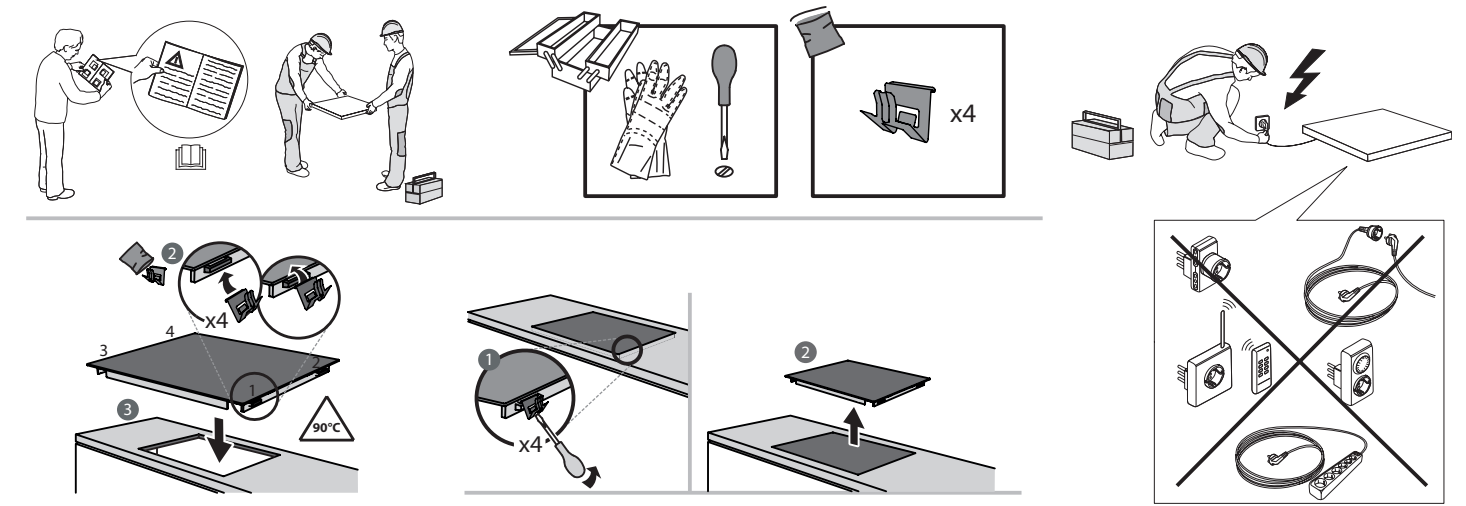
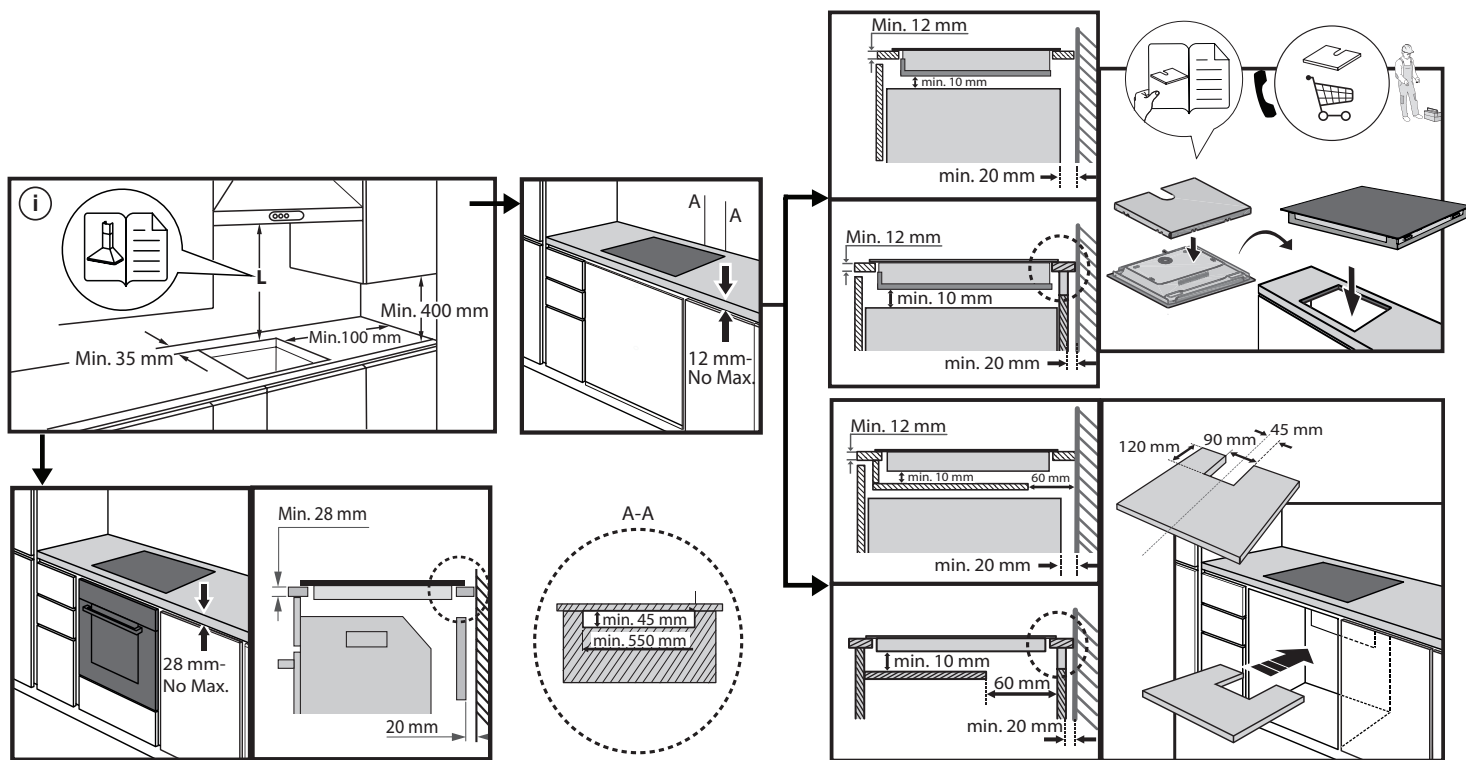
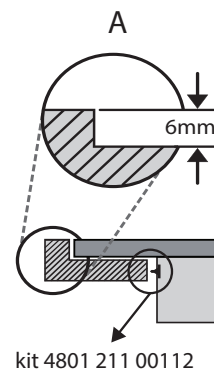
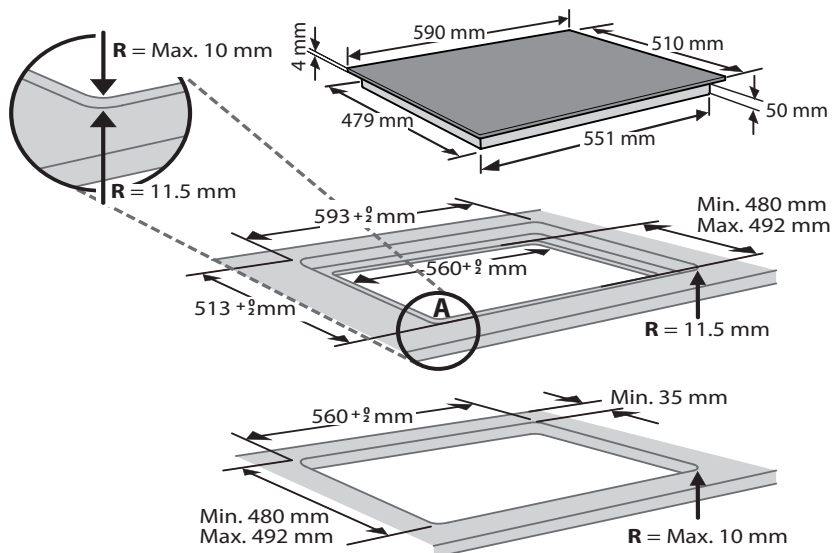
Цей прилад відповідає вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014, вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, та Положенням про енергетичну інформацію (Поправка) (Вихід з ЄС) 2019 року, відповідно до європейського стандарту EN 60350-2.

ПРИМІТКА

Люди з кардіостимулятором або аналогічним медичним приладом повинні бути дуже обережними поруч з індукційною варильною поверхнею, коли вона увімкнена. Електромагнітне поле може впливати на кардіостимулятор або подібний прилад. Проконсультуйтеся зі своїм лікарем або виробником кардіостимулятора чи аналогічного медичного приладу для отримання додаткової інформації про вплив на нього електромагнітних полів варильної поверхні.



УСТАНОВЛЕННЯ



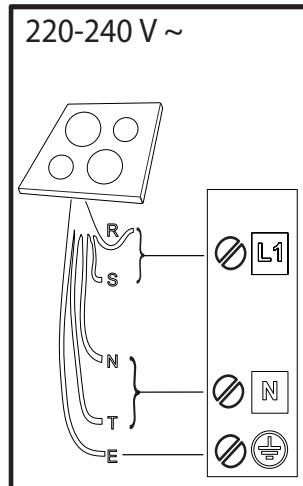
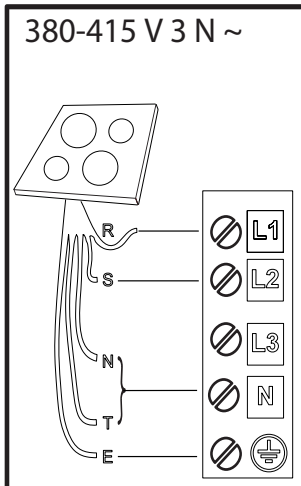
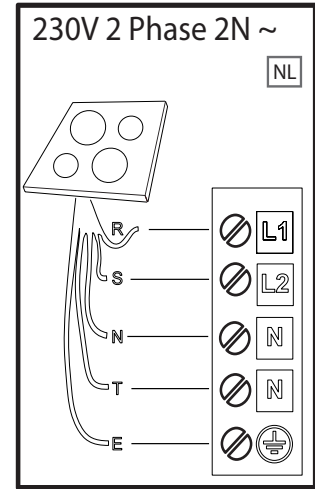
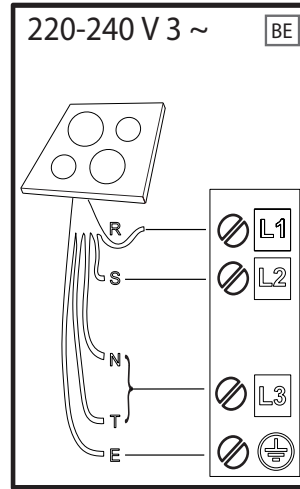
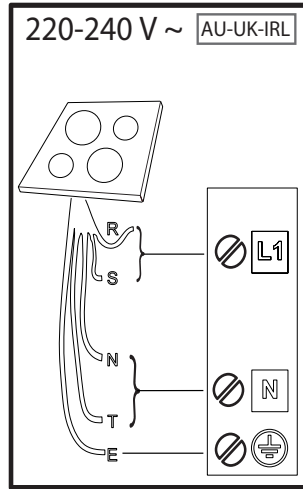
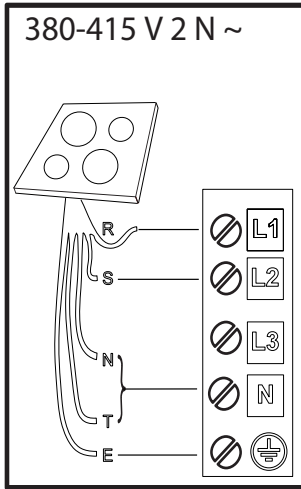
ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ

Електричні підключення мають виконуватися до підключення приладу до електромережі.

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

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

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



R

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

S

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

T

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

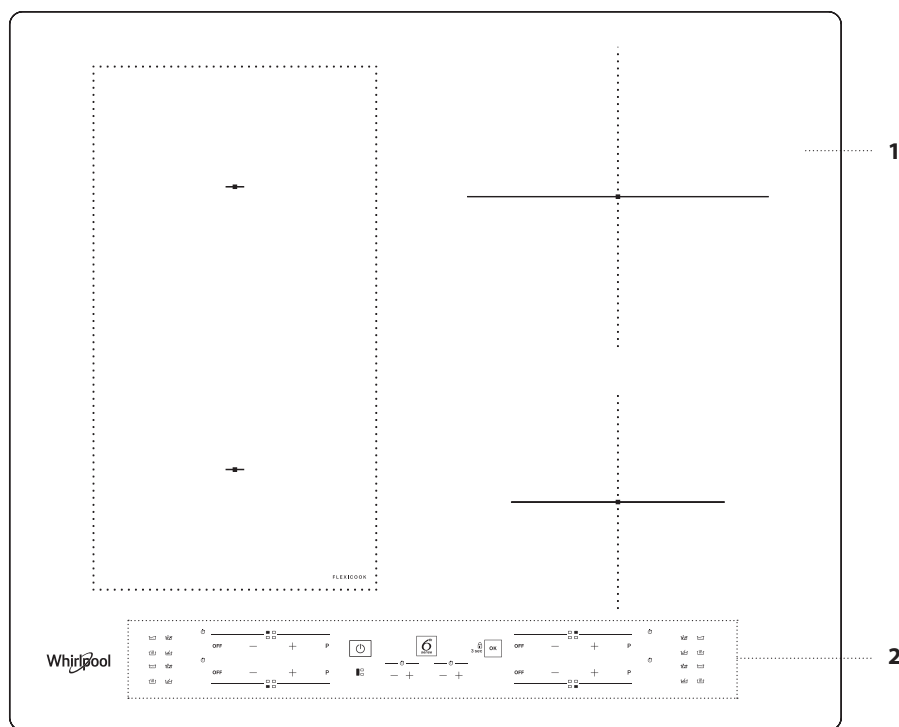
E

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

N

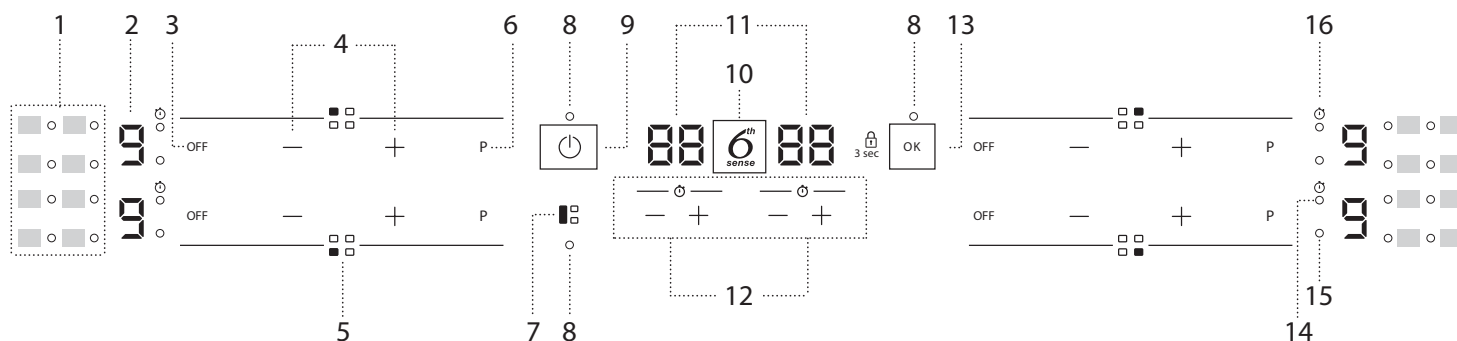
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

ОПИС ВИРОБУ



- 1. Варильна поверхня
- 2. Панель керування

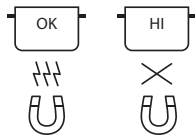
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



- | | | | |
|---|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Символи/активація функцій приготування 2. Вибраний рівень готування 3. Кнопка вимикання конфорки 4. Кнопки регулювання потужності 5. Визначення конфорки | <ul style="list-style-type: none"> спеціальних | <ul style="list-style-type: none"> 6. Кнопка швидкого підігрівання (Booster) 7. Кнопка FLEXICOOK 8. Світловий індикатор – функцію активовано 9. Кнопка Увімкнено/Вимкнено 10. Кнопка 6th Sense 11. Індикатор часу готування | <ul style="list-style-type: none"> 12. Таймер 13. Кнопка ОК/Блокування кнопок – 3 секунди 14. Індикатор активації таймера 15. Індикатор вибору зони 16. Символ індикатора таймера |
|---|---|--|--|

ПРИЛАДДА

КАСТРУЛІ ТА СКОВОРОДИ



Слід застосовувати лише каструлі і сковороди, які виготовлено з феромагнітного матеріалу, що призначені для використання з індукційними варильними панелями:

- каструлі та сковороди з емальованої сталі
- чавунні каструлі та сковороди
- спеціальні каструлі та сковороди з нержавіючої сталі, придатні для готування із застосуванням індукції

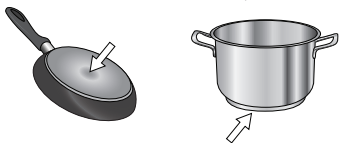
Щоб визначити, чи підходить каструля, перевірте наявність символу (зазвичай виштампуваний на дні). Перевірити, чи є каструлі магнітними, можна за допомогою магніту.

Якість і структура каструлі можуть змінити якість приготування. Деякі індикатори діаметру основи не відповідають фактичному діаметру феромагнітної поверхні.

Деякі каструлі та сковороди мають лише частину дна з феромагнітного матеріалу, а деталі виготовлені з іншого матеріалу, який не підходить для готування із застосуванням індукції. Ці ділянки можуть нагріватися на різних рівнях або при нижчих температурах. У деяких випадках, коли дно виготовлено переважно з неферомагнітних матеріалів, варильна панель може не розпізнавати каструлю і не увімкнути конфорку.



Для забезпечення максимальної ефективності завжди використовуйте каструлі та сковороди з плоским дном, яке рівномірно розподіляє тепло. Якщо дно нерівне, це вплине на потужність та розподіл тепла.



ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

РЕГУЛЮВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

У новому щойно придбаному приладі для варильної панелі встановлено максимально можливу потужність. Відрегулюйте налаштування відповідно до меж електромережі у вашому будинку, як описано в наступному параграфі.

Зверніть увагу: Залежно від потужності, обраної для варильної панелі, деякі рівні потужності і функції конфорки (наприклад, кип'ятіння або швидке нагрівання) можуть бути автоматично обмежені, щоб запобігти перевищенню обраної межі.

Установлення потужності варильної панелі:

Протягом перших 60 секунд після підключення приладу до електричної мережі можна встановити бажаний рівень потужності.

Натисніть кнопку "+" на крайньому правому таймері і утримуйте щонайменше 5 секунди. На екрані з'явиться символ "PL".

Натисніть кнопку для підтвердження.

Встановіть бажаний рівень потужності за допомогою кнопок "+" і "-". Можна встановити наступні рівні потужності: 2,5 кВт – 4,0 кВт – 6,0 кВт – 7,2 кВт.

Для підтвердження натисніть кнопку .

Вибраний рівень потужності зберігатиметься в пам'яті приладу навіть у разі вимкнення електроживлення.

Щоб змінити рівень потужності, від'єднайте прилад від електромережі щонайменше на 60 секунд, потім знову підключіть його і повторно виконайте наведені вище кроки.

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" не спрацює негайно, через що пошкоджується поверхня варильної панелі або встановлений на неї посуд. 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 конфорок

Для забезпечення правильного функціонування варильної панелі використовуйте посуд відповідного діаметру (див. таблицю нижче).

Завжди використовуйте конфорку, яка найкращим чином відповідає мінімальному діаметру дна посуду.

Розміщуйте посуд посередині конфорки.

Не рекомендується використовувати посуд, що виходить за межі конфорки.

| | | | | |
|--------|--------|--------|--------|--------|
| | | | | |
| Ø мін. | 120 мм | 200 мм | 150 мм | 100 мм |

АДАПТЕР ДЛЯ КАСТРУЛЬ/СКОВОРИД, ЯКІ НЕ ПІДХОДЯТЬ ДЛЯ ІНДУКЦІЇ

Застосування цього аксесуара дозволяє використовувати каструлі та сковороди, які не підходять для індукційних варильних панелей. Варто пам'ятати, що його використання впливає на ефективність і, отже, час, необхідний для розігрівання продуктів. Його використання має бути обмеженим, оскільки температура, що досягається на його поверхні, істотно залежить від каструлі/сковороди, що використовується, її площинності і виду страви, що готується. Використання каструлі або сковороди з меншим діаметром, ніж у диска адаптера, може призвести до накопичення тепла, яке не передається каструлі або сковороді, внаслідок чого варильна панель і диск можуть почорніти. Адаптуйте діаметр ваших каструль/сковорід і варильної панелі до діаметра адаптера.

У разі виникнення помилки під час виконання послідовності налаштування на екрані з'явиться символ "EE" і пролунає звуковий сигнал. Якщо це сталося, повторіть операцію.

Якщо помилка не зникає, зверніться до Центру післяпродажного обслуговування.

УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Щоб увімкнути/вимкнути звуковий сигнал:

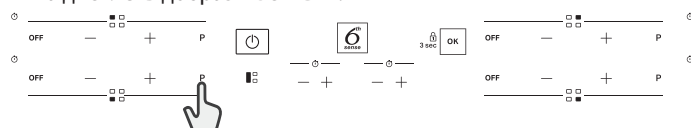
- Підключіть варильну панель до електромережі;
- Дочекайтеся послідовності увімкнення;
- Натисніть кнопку "P" на першій панелі управління в лівому верхньому кутку і утримуйте протягом 5 секунд.

Усі встановлені сигнали попередження залишаться активними.

ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ (нагрівання деактивовано, див. розділ "Посібник з усунення несправностей")

Для увімкнення/вимкнення демонстраційного режиму:

- Підключіть варильну панель до електромережі;
- Дочекайтеся послідовності увімкнення;
- Протягом першої хвилини натисніть кнопку швидкого нагрівання "P" на нижній лівій панелі управління і утримуйте протягом 5 секунд (як показано нижче);
- На дисплеї відобразиться "DE".



ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

Щоб увімкнути варильну панель, натисніть і протягом 1 секунди утримуйте кнопку увімкнення. Щоб вимкнути варильну панель, натисніть ту ж саму кнопку ще раз, всі конфорки будуть деактивовані.

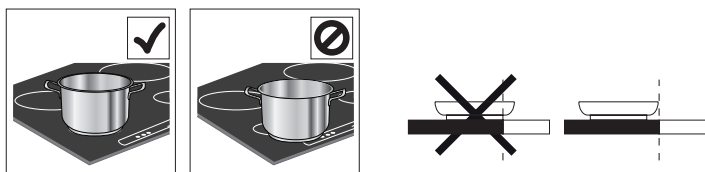


РОЗМІЩЕННЯ

Виберіть потрібну конфорку за допомогою символів положення. Не закривайте символи панелі керування каструлею.

Зверніть увагу: Біля конфорок, розташованих поблизу панелі керування, доцільно зберігати каструлі та сковорідки за обмежувальними позначками (враховуючи нижню частину сковорідки та верхню кромку, оскільки вони мають тенденцію збільшуватися).

Це запобігає перегріванню сенсорної панелі. Під час приготування на грилі або смаження за можливості використовуйте задні конфорки.



АКТИВУВАННЯ/ДЕАКТИВУВАННЯ КОНФОРОК І НАСТРОЮВАННЯ РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ

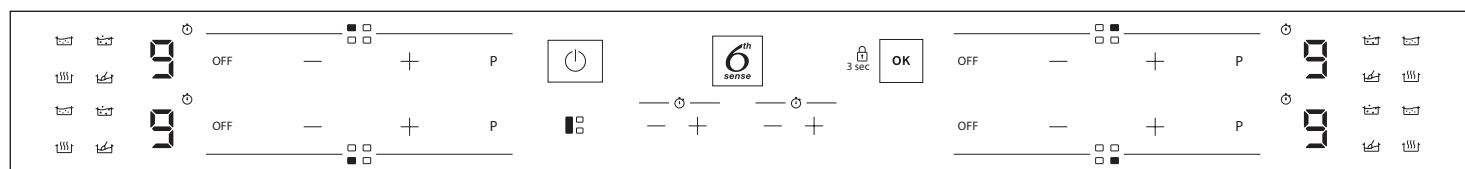
OFF — + P

Щоб увімкнути конфорки:

Натисніть кнопку "+" або "-" необхідної конфорки, щоб активувати її і відрегулювати потужність. Рівень відобразиться відповідно до області, разом з індикатором, що позначає активну конфорку. Кнопку "P" можна використовувати для вибору функції швидкого нагрівання (Booster).

Щоб вимкнути конфорки:

ФУНКЦІЇ



FLEXICOOK

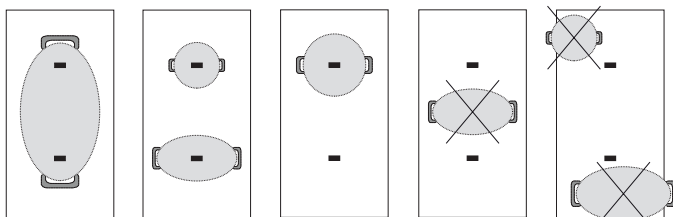
Вибравши кнопку "FLEXICOOK", ви можете об'єднати дві конфорки і використовувати їх з однаковою потужністю, поставивши на всю поверхню велику каструлю або на її частину круглу/овальну каструлю. Функція завжди залишається увімкненою, і при використанні тільки однієї каструлі її можна переміщувати по всій поверхні. У цьому разі можна використовувати обидві панелі управління зліва.

Цей режим ідеально підходить для готування в овальних або прямокутних каструлях або у підставках для сковорідок.

Для деактивації функції натисніть кнопку "FLEXICOOK".

ПРИМІТКА: При використанні цієї опції не можна вибрати спеціальні функції.

ВАЖЛИВО: Розміщуйте посуд посередині конфорки так, щоб він закривав хоча б одну з контрольних точок (як показано нижче).



Натисніть на кнопку "OFF" на початку панелі прокрутки.



БЛОКУВАННЯ ДОСТУПУ ДО ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

Щоб заблокувати налаштування і запобігти випадковому увімкненню варильної панелі, натисніть і утримуйте кнопку "OK/Блокування кнопок" протягом 3 секунд. Звуковий сигнал і сигнальна лампа над символом вкажуть на те, що ця функція була активована. Панель керування тепер заблокована, за винятком функції вимкнення (). Щоб розблокувати кнопки, повторіть процедуру активації.



ТАЙМЕР

У приладі застосовується два таймера - один для управління конфорками, розташованими ліворуч, й інший для конфорок, що знаходяться праворуч.

Щоб активувати таймер:

Натисніть кнопку "+" або "-", щоб налаштувати бажаний час для використовуваної конфорки. Індикатор активується відповідно до спеціального символу . Коли встановлений час мине, пролунає звуковий сигнал, і конфорка автоматично вимкнеться.

Час можна змінити в будь-який момент, а також можна одночасно активувати кілька таймерів.

У разі одночасного вмикання 2 таймерів з однієї сторони варильної панелі блимає "Індикатор вибору зони", і на центральному дисплеї відображається відповідний вибраний час приготування.

Щоб деактивувати таймер:

Одночасно натискайте кнопки "+" і "-", поки таймер не буде деактивований.



ІНДИКАТОР ТАЙМЕРА

Цей світлодіод (коли УВІМК) вказує на те, що для конфорки встановлено таймер.



6TH SENSE

Кнопка "6th Sense" активує спеціальні функції.

Поставте каструлю на відповідне місце і виберіть конфорку.

Натисніть кнопку "6th Sense". На дисплеї у вибраній зоні відобразиться "A". Засвітиться індикатор першої спеціальної функції, доступної для конфорки. Виберіть потрібну спеціальну функцію, натиснувши кнопку "6th Sense" один раз або кілька разів.

Функцію буде активовано після натиснення кнопки для підтвердження. Щоб вибрати іншу спеціальну функцію, натисніть "OFF" (ВИМК), а потім кнопку "6th Sense" для вибору необхідної функції.

Щоб деактивувати спеціальні функції та повернутися в ручний режим, натисніть "OFF" (ВИМК).

При використанні спеціальних функцій рівень потужності попередньо встановлюється варильною панеллю і не може бути змінений.



РОЗТОПЛЕННЯ

Ця функція дозволяє досягти температури, що ідеально підходить для розтоплення, і підтримувати стан продукту без ризику пригорання.

Цей спосіб є ідеальним, тому що він не пошкоджує ніжні продукти, такі як шоколад, і дозволяє запобігти їх прилипанню до каструлі.



ПІДТРИМУВАННЯ ТЕПЛА

Зазвичай ця функція дозволяє підтримувати оптимальну температуру їжі після завершення приготування або у разі дуже повільного випаровування рідин.

Ідеально підходить для подачі страв на стіл за ідеальної температури.



ТУШКУВАННЯ

Ця функція ідеально підходить для підтримання температури повільного кипіння, що дозволяє готувати страви протягом тривалого часу без ризику пригорання.

Ідеально підходить для рецептів з тривалим приготуванням (рис, соуси, печеня) з рідкими соусами.



КИП'ЯТІННЯ

Ця функція дозволяє доводити воду до кипіння і підтримувати її кипіння з низьким споживанням енергії.

Налийте в каструлю приблизно 2 літри води (бажано кімнатної температури).

У будь-якому випадку користувачам рекомендується пильно стежити за окропом і періодично перевіряти кількість води, що залишилася.

Якщо каструля велика, а кількість води перевищує 2 літри, радимо використовувати кришку для оптимізації часу кипіння.

ІНДИКАТОРИ



ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

Якщо на дисплеї відображається символ "H", це означає, що конфорка гаряча. Індикатор вмикається, навіть якщо конфорка не використовувалася, але нагрілася внаслідок використання сусідніх конфорок або від поставленого на неї гарячої посуду.

Коли конфорка охолоне, символ "H" згасне.



КАСТРУЛЯ НЕПРАВИЛЬНО ВСТАНОВЛЕНА АБО ВІДСУТНЯ

Цей символ з'являється, якщо каструля не підходить для готування з використанням індукції, якщо вона встановлена неправильно або якщо вона має розмір, що не відповідає вибраній конфорці. Якщо прилад протягом 30 секунд не виявить каструлю, конфорка вимкнеться.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Таблиця приготування пропонує приклад типу приготування для кожного рівня потужності. Фактична задана потужність кожного рівня потужності залежить від розміру конфорки.

| РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ | | ТИП ГОТУВАННЯ | ВИКОРИСТАННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ (із зазначенням звичних кулінарних методів) |
|------------------------|-------|--|---|
| Максимальна потужність | P | Швидке нагрівання/Booster | Ідеально підходить для різкого підвищення температури страви, що призводить до кип'ятіння (якщо мова йде про воду) або швидкого нагрівання рідин. |
| | 8 – 9 | Смаження – кип'ятіння | Ідеально підходить для обсмаження, початку приготування, розмороження продуктів, швидкого кип'ятіння. |
| Висока потужність | 7 – 8 | Обсмаження – тушкування – кип'ятіння – приготування на грилю | Ідеально підходить для тушкування, підтримання процесу кип'ятіння на великому вогні, варіння та приготування на грилю (займає незначний проміжок часу, наприклад, 5–10 хвилин). |
| | 6 – 7 | Обсмаження – варіння – тушкування – приготування на грилю | Ідеально підходить для тушкування, підтримання процесу кип'ятіння на незначному вогні, варіння та приготування на грилю (займає середній проміжок часу, наприклад, 10–20 хвилин), нагрівання певних компонентів страви. |
| Середня потужність | 4 – 5 | Варіння – тушкування – приготування на грилю | Ідеально підходить для тушкування, підтримання процесу кип'ятіння на малому вогні, варіння (займає значний період часу). Приготування соусу для макаронних страв. |
| | 3 – 4 | Варіння – кип'ятіння (на малому вогні) – згущення – утворення піни | Ідеально підходить для страв, приготування яких займає чимало часу (рис, соуси, печеня, риба), з використанням певних рідин (вода, вино, бульйон, молоко), приготування соусу для макаронних страв. |
| | 2 – 3 | | Ідеально підходить для страв, приготування яких займає чимало часу (об'єм цих страв, зазвичай, менше одного літра: рис, соуси, печеня, риба), з використанням рідин (вода, вино, бульйон, молоко). |
| Низька потужність | 1 – 2 | Розтоплення – розморожування – підігрівання – утворення піни | Ідеально підходить для розтоплення масла, шоколаду, розмороження незначних за розміром продуктів і розігрівання їжі (соусів, супів, супів із великою кількістю інгредієнтів). |
| | 1 | | Ідеально підходить для підтримання щойно приготованих страв гарячими, приготування ризото (з використанням кухонного приладдя, сумісного з індукційною варильною панеллю). |
| Нульова потужність | OFF | Підтримка поверхні | Варильна панель вимкнена або в перебуває режимі очікування (після нещодавнього завершення приготування страв може виділяти тепло, про що свідчить індикатор "H"). |

ОБСЛУГОВУВАННЯ І ОЧИЩЕННЯ



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 очистіть варильну панель (коли вона охолола) від плям та залишків їжі.
- Чутливість кнопок панелі управління може погіршитися через недостатню чисту поверхню.
- Використовуйте скребок, тільки якщо залишки їжі прилипли до конфорки. Дотримуйтеся інструкцій виробника скребка, щоб не подряпати скло.
- 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 (дотримуйтеся інструкцій виробника).
- Пролита на конфорки рідина може спричинити вібрацію та зсування посуду.
- Після чищення ретельно висушіть варильну панель.

Якщо на склі є логотип CleanProtect, варильну поверхню оброблено за технологією CleanProtect. Це ексклюзивне покриття забезпечує чудові результати миття й довше зберігає блиск варильної поверхні.

Рекомендовано щоденне миття після кожного використання.

Для миття варильних поверхонь CleanProtect дотримуйтеся наведених нижче рекомендацій:

- Обережно змочіть зони, які потрібно очистити, водою так, щоб вона покрила всю забруднену ділянку й не потрапила на панель керування.
- Для змочування водою:
 - За нормальних умов зачекайте щонайменше 2 хвилини.
 - За умов сильного забруднення зачекайте щонайменше 5 хвилин.
 - Якщо вода на варильній поверхні висохла, потрібно повторити етап змочування.
- Для видалення відкладень використовуйте неабразивну губку. Після миття висушіть варильну поверхню.

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 ДИСПЛЕЯ | ОПИС | МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ | РІШЕННЯ |
|--|---|---|--|
| F0E1 | Посуд розпізнається, але він є несумісним з запитаною операцією. | Посуд погано розміщено в зоні готування або він є несумісним з однією або кількома зонами готування. | Натисніть двічі кнопку "Увімкнено/Вимкнено", щоб видалити код F0E1 та відновити функціонування зони готування. Потім спробуйте використати посуд в іншій зоні готування або використати інший посуд. |
| F0E7 | Неправильне підключення шнур живлення. | Підключення живлення не відповідає тому, що зазначено в розділі "ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ". | Налаштуйте підключення живлення згідно з розділом "ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ". |
| F0EA | Панель керування вимикається через надзвичайно високу внутрішню температуру. | Внутрішня температура електронних частин панелі зависока. | Перш ніж знову використовувати варильну панель, зачекайте, поки вона охолола. |
| F0E9 | Конфорки вимикаються, якщо температура занадто висока. | Внутрішня температура електронних частин панелі зависока. | Зачекайте, поки конфорка охолола, перш ніж використовувати її знову. |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6 | Від'єднайте варильну панель 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. | | |
| d E [коли варильна панель вимкнена] | Варильна панель не вмикає нагрівання. Функції не вмикаються. | ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ увімкнений. | Дотримуйтеся інструкцій в розділі "ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ". |
| наприклад: ☺ : ☐ → - | Варильна панель не дозволяє активувати спеціальну функцію. | Регулятор потужності обмежує рівні потужності відповідно до максимального значення, встановленого для варильної панелі. | Див. розділ "Регулювання потужності". |
| наприклад: P → 5 [Рівень потужності нижче необхідного рівня] | Варильна панель автоматично встановлює мінімальний рівень потужності для використання конфорки. | Регулятор потужності обмежує рівні потужності відповідно до максимального значення, встановленого для варильної панелі. | Див. розділ "Регулювання потужності". |

ЗВУКИ, ЯКІ ПРИЛАД ВИРОБЛЯЄ ПІД ЧАС ФУНКЦІОНУВАННЯ

Під час нормального функціонування індукційної варильної панелі можна чути свистіння або потіскування. Ці шуми виникають в кухонному посуді і вони пов'язані з характерними ознаками дна сковорідок (наприклад, дно може бути багатошаровим 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.

ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті www.whirlpool.eu/register.

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

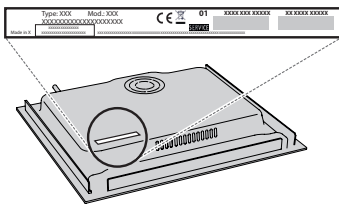
1. Перевірте, чи можна вирішити проблему самостійно за допомогою порад, наведених у розділі **ПОСІБНИК ІЗ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ**.
2. Вимкніть прилад і знову увімкніть його, щоб перевірити, чи несправність залишається.

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.

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;



Mod. **XXX XXX**

Ind.C. **XXXX XXXX XXXX**

Prod.N. **86999XXXXXX** S.N. **XXXX XXXX XXXX**

- 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).

У разі встановлення виробу врівень зверніться до центру післяпродажного обслуговування, щоб отримати монтажний набір гвинтів 4801 211 00112.

У разі встановлення не над вбудованою духовою шафою ви можете зателефонувати до центру післяпродажного обслуговування, щоб придбати комплект роздільників C00628720 (варильна поверхня 60 і 65 см) або C00628721 (варильна поверхня 77 см).

Якщо ви не бажаєте купувати комплект роздільників, переконайтеся, що роздільувач встановлений відповідно до інструкцій зі встановлення.



400011678738