tehnoteka

https://tehnoteka.rs

Uputstvo za upotrebu

WHIRLPOOL ugradna ploča WT 1090 BA



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

https://tehnoteka.rs/p/whirlpool-ugradna-ploca-wt-1090-ba-akcija-cena/

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Download the complete instruction manual on **http://docs.whirlpool.eu** or call the phone number shown on the warranty booklet.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PERMITTED USE

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

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

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

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

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

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

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

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

ELECTRICAL WARNINGS

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

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

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

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery, and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste, or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended).

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

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

ENERGY SAVING TIPS

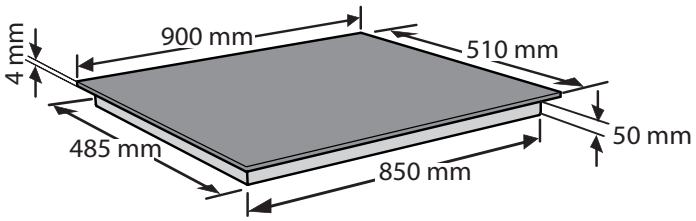
Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking.

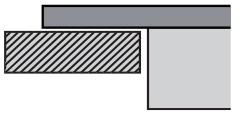
The base of your pot or pan should cover the hot plate completely; a container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted. Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption. Use only flat-bottomed pots and pans.

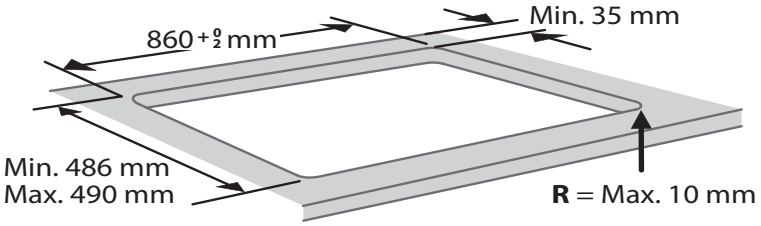
DECLARATION OF CONFORMITY

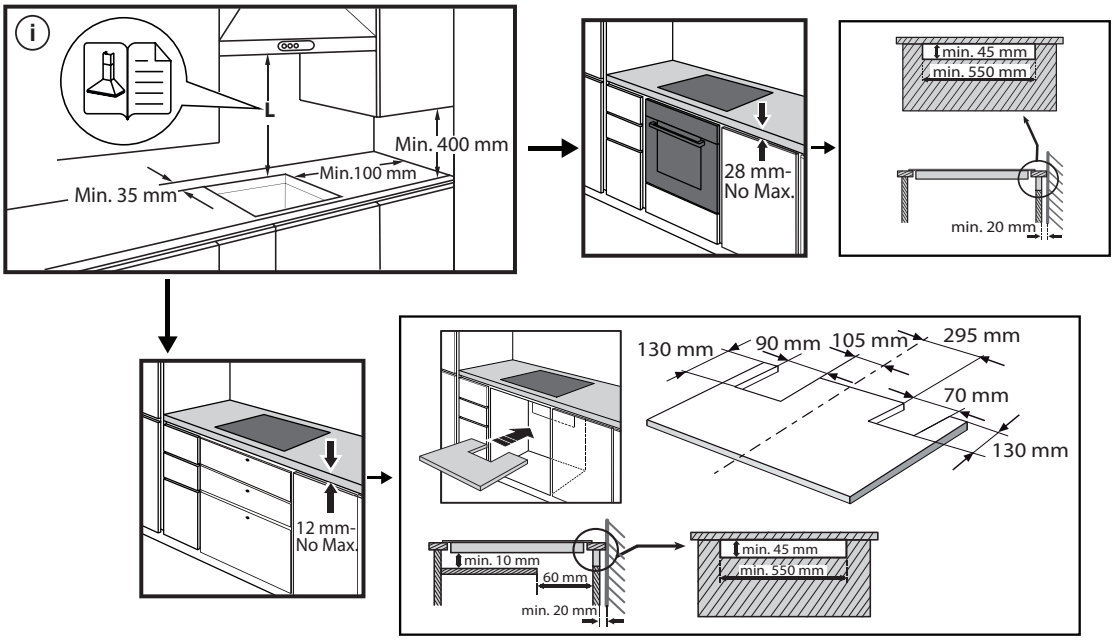
This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 60350-2.

INSTALLATION

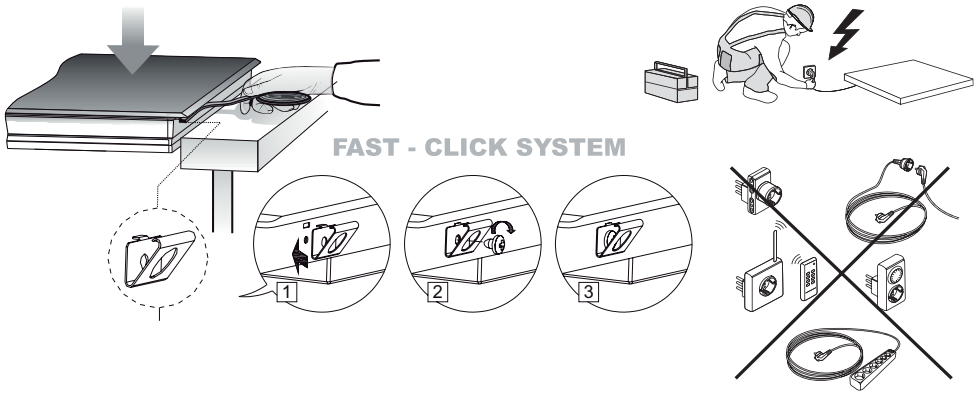












ELECTRICAL CONNECTION

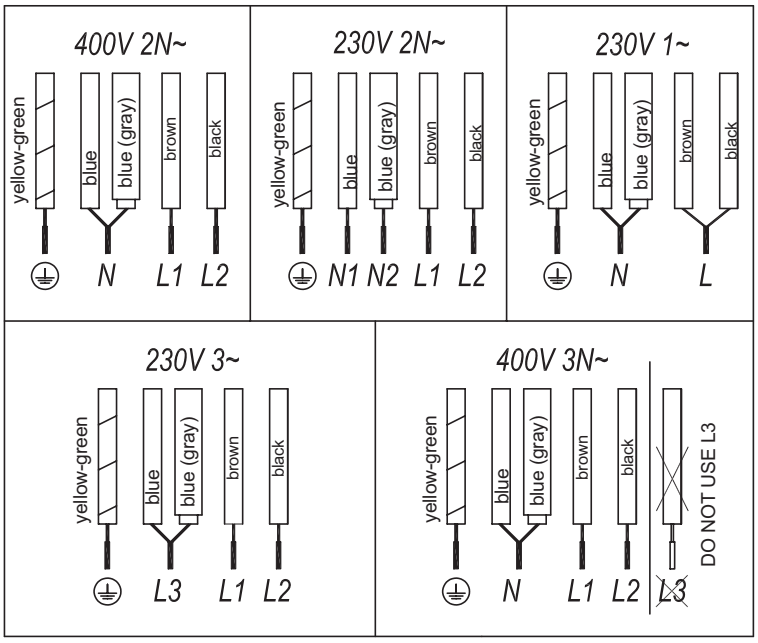
Electrical connection must be made before connecting the appliance to the electricity supply, check that the voltage and frequency match those specified on the stovetop nameplate, which is underneath it, and on the Guarantee Sheet, or if applicable on the technical data sheet, which you must keep together with this manual throughout the product's service life. Ensure that the inlet cable does not come into contact with the induction top housing or the oven housing, if it is installed in the same unit.
The electrical connection must be properly grounded, following current legislation, otherwise the induction hob may malfunction.
Installation must be carried out by qualified personnel who know the current safety and installation regulations. Specifically, installation must be carried out in compliance with the regulations of the local electricity supply company. Only the official technical service can handle or repair the appliance, including replacement of the power cable.
Make sure the voltage specified on the data plate located on the bottom of the appliance is the same as that of the home.
Regulations require that the appliance be earthed: use conductors (including the earth conductor) of the appropriate size only.

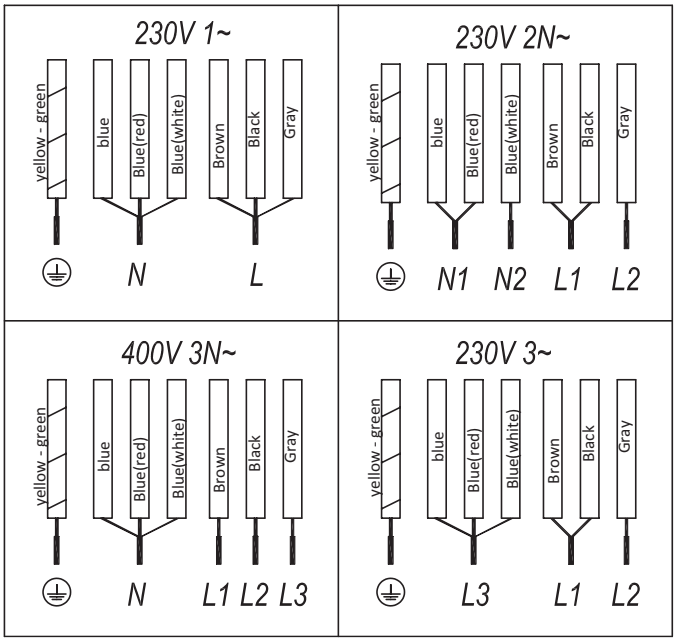
Warning:

⚠ Unusually high power surges can damage the control system (like with any electrical appliance).

⚠ It is advised to refrain from using the induction hob during the pyrolytic cleaning function in the case of pyrolytic ovens, due to the high temperature that this type of device attains.

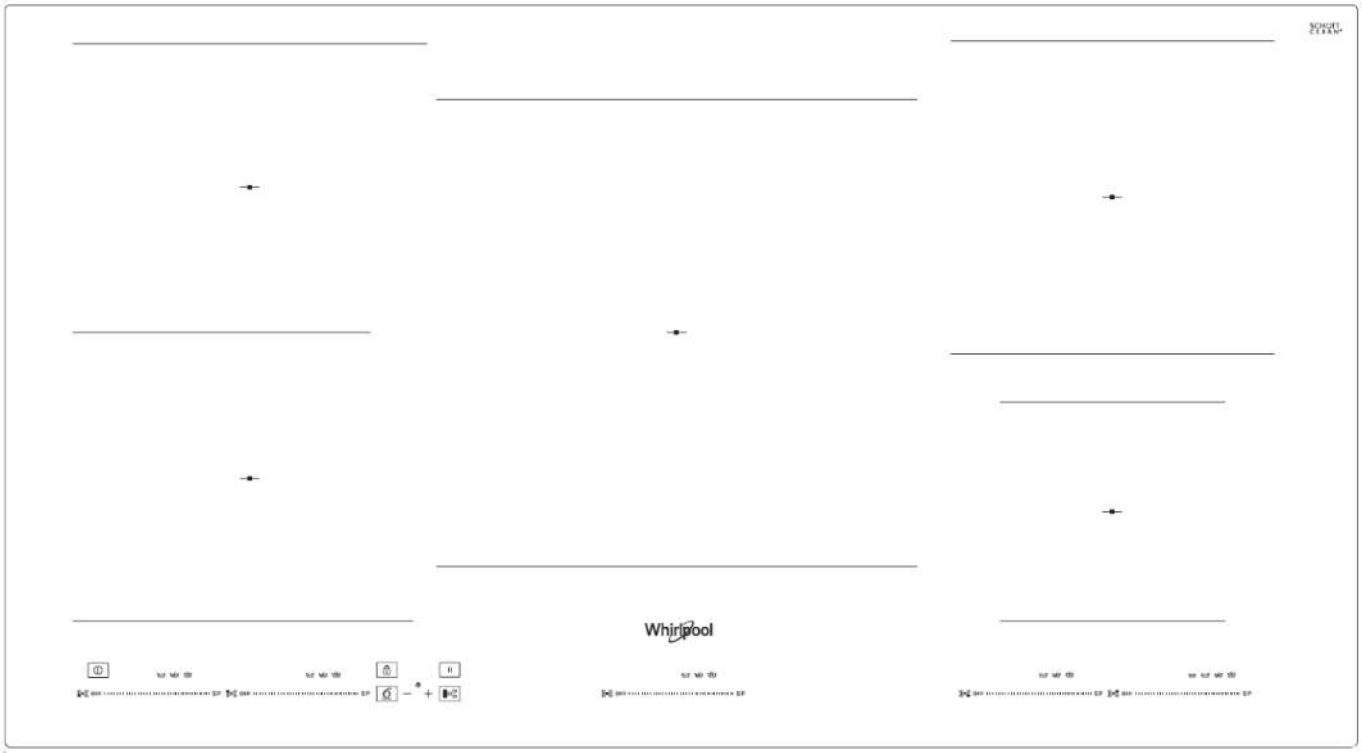
⚠ Before disconnecting the hob from the mains, we recommend switching off the cutoff switch and waiting for approximately 25 seconds before disconnecting from the mains. This time is required to allow for the complete discharge of the electronic circuitry and thus preclude the possibility of electric shock from the cable terminals.
Keep the Guarantee Certificate or the technical data sheet together with the instructions manual throughout the product's service life. These contain important technical information.



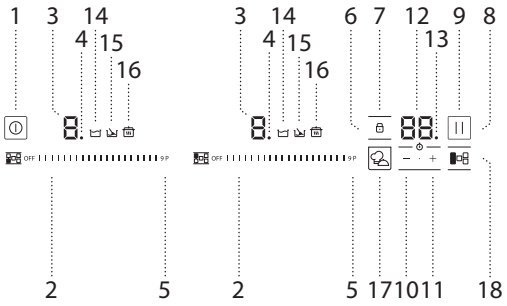


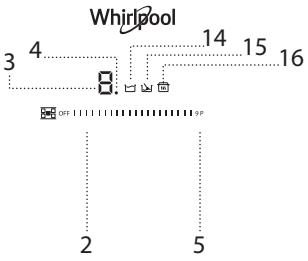
PRODUCT DESCRIPTION

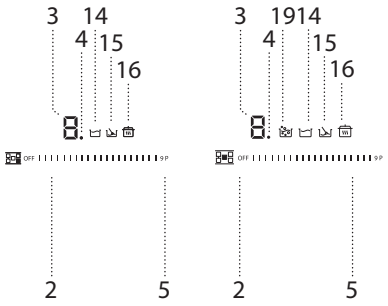
1. Cooktop
2. Control panel



CONTROL PANEL



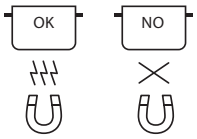




1. General on/off sensor
2. Cursor slider for controlling power
3. Power and/or residual heat indicator
4. Decimal dot of power and/of residual heat indicator.
5. Direct access to “Power” function.
6. Activation sensor for “Block” Function.
7. Pilot indicator light “Block” function activated
8. Activation sensor for “Stop&Go” function
9. Pilot indicator light “Stop&Go” function activated
10. “Minus” sensor for timer.
11. “Plus” sensor for timer.
12. Timer indicator.
13. Decimal dot of the timer
14. Pilot indicator light “Simmering” function activated
15. Pilot indicator light” Melting” function activated
16. Pilot indicator light “Keep Warm”function activated
17. Activation sensor for “6th SENSE” functions
18. Activation sensor for “FlexiCook” function
19. Pilot indicator light “Boiling” function activated

ACCESSORIES

POTS AND PANS



Only use pots and pans made from ferromagnetic material which are suitable for use with induction hobs:

- enamelled steel
- cast iron
- special pots and pans in stainless steel, suitable for induction cooking

To determine whether a pot is suitable, check for the symbol (usually stamped on the bottom). A magnet may be used to check whether pots are magnetic.
The quality and the structure of the pot base can alter cooking performance. Some indications for the base's diameter do not correspond to the actual diameter of the ferromagnetic surface.

We do not recommend the use of diffuser plates or materials such as fine steel, aluminum, glass, copper, or clay.
Each cooking zone has a minimum pan detection time. This depends on the material and the ferromagnetic diameter of the base of the pan. Therefore it is essential to use the cooking zone that best matches the diameter of the base of the pan to be used.
If the pan is not detected on the selected cooking zone, try using the next smallest zone. When the FlexiCook is used as a single cooking zone, larger pans suitable for this type of zone.



Some pans without a complete ferromagnetic base are sold as suitable for induction. In these pans, only the ferromagnetic base is heated. Consequently the heat is not evenly distributed across the base of the pan. This may mean that the non-ferromagnetic part of the base of the pan does not reach the right cooking temperature.

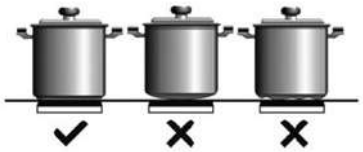


Other pans, with aluminum inserts in the base have a smaller area of ferromagnetic material In this case, it may be difficult or even impossible to detect the pan. In addition, the power supplied may be lower and, consequently, the pan will not heat up correctly.



The type of base used on the pan may affect the uniformity and results of the cooking. Pans with a stainless steel "sandwich" base use materials that assist the uniform distribution and diffusion of the heat, resulting in savings in time and energy.

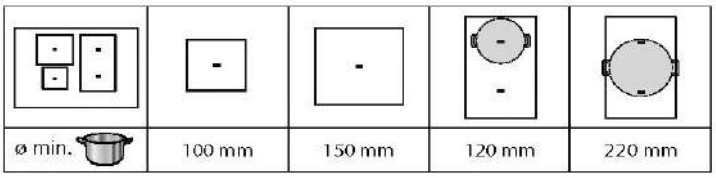
The base of the pan must be completely flat, thus ensuring a uniform power supply.



Never heat empty pans, or use pans with a thin base, as these may heat up quickly without allowing time for the automatic disconnection function of the cooker to come into operation.

Minimum diameter of pot/pan base for the different cooking areas

To ensure that the hob functions properly, use pots of a suitable minimum diameter (refer to the table below).
Always use the cooking zone that best corresponds to the minimum diameter of the bottom of the pot.
Place the pot making sure it is well centered on the cooking zone in use.
It is recommended not to use pots that exceed the perimeter of the cooking zone in use.



ADAPTER FOR POTS/PANS UNSUITABLE FOR INDUCTION

Using this accessory makes it possible to use pots and pans that are not suitable for induction hobs. It is important to bear in mind that using it affects efficiency and, consequently, the time needed to heat food. Its use should be limited because the temperatures reached on its surface depend significantly on the pot/pan used, its flatness and the type of food being cooked. Using a pot or pan with a smaller diameter than the adapter disc may cause heat to build up that is not transmitted to the pot or pan, which could blacken both the hob and the disc. Adapt the diameter of your pots/pans and the hob to the diameter of the adapter.

FIRST TIME USE

POWER MANAGEMENT

Some models are equipped with a power limiting function (Power Management). This function allows the total power generated by the hob to be set to different values selected by the user. To do this, for the first minute after having connected the hob to the power supply, it is possible to access the power limiting menu.

1. Press the + (11) touch key for three seconds. The letter PL will appear on the timer indicator (12)
2. Press the locking touch key (6). The different power values to which the hob can be limited will appear and these can be changed using the + (11) and — (10) sensors.
3. Once the value has been selected, once again press the locking touch key (6).The hob will be limited to the chosen power value.

The power levels available are:
2 kW - 2.5 kW - 3 kW - 3.5 kW - 4 kW - 4.5 kW - 5 kW - 5.5 kW - 6 kW - 6.5 kW - 7 kW

If you want to change the value again, you must unplug the hob and plug it in again after a few seconds. Thus you will again be able to enter the power limiting menu.

Every time the power level of a hotplate is changed, the power limiter will calculate the total power the hob is generating. If you have reached the total power limit, the touch control will not allow you to increase the power level of that hotplate. The hob will beep and the power indicator (3) will blink at the level that cannot be exceeded. If you wish to exceed that value, you must lower the power of the other hotplates. Sometimes it will not be enough to lower another by a single level as this depends on the power of each hotplate and the level it is set at.
It is possible that to raise the level of a large hot plate that of several smaller ones must be turned down.

If you use the quick switch-on at maximum power function and the said value is above the value set by the limit, the hotplate will be set to the maximum possible level. The hob will beep and the said power value will blink twice on the indicator (3).

To set the power of the hob:
Only visible while running.
The manoeuvres are done by means of the touch keys. You do not need to exert force on the desired touch key, you only need to touch it with your fingertip to activate the required function

Each action is verified by a beep.
Use the cursor slider (2) to adjust power levels (0 - 9) by sliding your finger over it. Sliding towards the right increases the value, whereas sliding towards the left decreases it.
It's also possible to directly select a power level by placing your finger directly on a desired point of the cursor slider (2)
⚠ In order to select a plate on these models, directly touch the cursor slider (2).

SWITCHING ON THE DEVICE

1 Touch the On touch key (1) for at least one second. The touch control will become active, a beep will be heard and the indicators (3) will light up displaying a "-". If any cooking area is hot, the related indicator will flash an H.

If you do not take any action in the next 10 seconds the touch control will switch off automatically. When the touch control is activated, you can disconnect it at any time by touching the touch button (1), even if it has been locked (lock function activated). The touch button (1) always has priority to disconnect the touch control.

ACTIVATING PLATES

Once the Touch Control is activated with sensor (1), any plate can be turned on by following these steps:
1. Slide the finger or touch in any position of one of the cursors "slider" (2). The zone has been selected and simultaneously the power level will be set between 0 and 9. That power value will be shown on the corresponding power indicator and its decimal dot (4) will keep light up during 10 seconds.
2. Use the cursor slider (2) to choose a new cooking level between 0 and 9.

As long as the plate is selected, in other words, with the decimal (4) dot light up, its power level can be modified.

TURNING OFF A PLATE

Using the touch slider key (2) lower the power to level 0. The hotplate will switch off.

When a hot plate is switched off an H will appear in its power indicator (3), if the glass surface of the related to the cooking area is hot and there is a risk of burns. When the temperature drops, the indicator (3) switches off (if the hob is disconnected), or otherwise a "-" will light up if the hob is still connected.

TURNING ALL PLATES OFF

All plates can be simultaneously disconnected by using the general on/off sensor (1). All plate indicators (3) will turn off. If the heating zone turned off is hot, its indicator shows an H.

DAILY USE

PAN DETECTOR

Induction cooking zones have a built-in pan detector. This way, the plate will stop working if there is no pan present or if the pan is not suitable.
The power indicator (3) will show a symbol to designate "there is no pan " if, while the zone is on, no pan is detected or the pan is not suitable.
If a pan is taken off the zone while it is running, the plate will automatically stop supplying energy and it will show the symbol for "there is no pan". When a pan is once again placed on the cooking zone, energy supply will resume at the same power level previously selected.

CONTROL PANEL LOCK

With the Block Function, you can block the other sensors, except for the on/off sensor ⏻ (1), in order to avoid undesired operations. This function is useful as a childproof safety.
To activate this function, touch sensor 🔒 (6) for at least one second. Once you have done so, the pilot (7) turns on indicating that the control panel is blocked. To deactivate the function, simply touch sensor 🔒 (6) again.

If the on/off sensor ⏻ (1) is used to turn off the appliance while the block function is activated, it won't be possible to turn the cooktop on again until it unblocks.

SILENCER OF THE BEEP

When the hob is on, if one presses the touch key + (11) and the locking touch key 🔒 (6) simultaneously for three seconds, the beep that accompanies each action will be deactivated. The time indicator (12) will display "OF". This deactivation will not be applied to all the functions, as for example the beep for on/off, the ending of the timer or the locking/unlocking of the touch keys always remain activated.
To once again activate all the beeps that accompany each action, again simultaneously press the touch key + (11) and the locking touch key 🔒 (6) for three seconds. The time indicator (12) will display "On".

STOP&GO FUNCTION

This function puts the cooking process on pause. The timer will also be paused if it is activated.
Activating the Stop function.
Touch the Stop sensor ⏯ (8) for one second. The pilot (9) lights up and the power indicators will show the symbol ‖ to indicate cooking has been paused.

Deactivating the Stop function

Touch Stop&Go sensor ⏯ (8) again. The pilot (9) turns off and cooking resumes under the same power and timer settings that were established before the pause.

POWER FUNCTION

This function supplies "extra" power to the plate, above the nominal value. Said power depends on the size of the plate, with the possibility of reaching the maximum value permitted by the generator.

1. Slide the finger above the corresponding cursor slider (2) until the power indicator (3) shows "9" and keep the finger pressed for one second, or touch directly on "P" and keep pressed the finger for one second.
2. The power level indicator (3) will show the symbol P, and the plate will start to supply extra power. The Power function has a maximum duration specified in Table 1. After this time, the power level will automatically adjust to 9. A beep sounds.

On activating the Power function in one hotplate, it is possible that the performance of some of the others may be affected, reducing its power to a lower level, in which case this will be displayed on its indicator (3).
Deactivation of Power Function, before it's working time passes, can be done either by means of touching cursor "slider" modifying its power level or repeating step 3.

TIMER FUNCTION (countdown clock)

This function facilitates cooking given that you don't have to be present: You can set a timer for a plate, and it will turn off once the desired time is up.
For these models, you can simultaneously program each plate for durations ranging from 1 to 99 minutes.

Setting a timer on a plate.
Once the power level is set on the desired zone, and while the decimal dot of the zone keeps on, the zone will be able to be timed.

To that end:

1. Touch sensor — (10) or + (11). Timer Indicator (12) will show "00" and corresponding zone indicator (3) will show the symbol blinking alternately with its current power level.
2. Immediately afterwards set a cooking time between 1 and 99 minutes, using the sensors — (10) or + (11). With the first one the value will start at 60, whereas with the second it will start at 01. To cancel the timer function, the clock can be adjusted to value '00' using sensor — (10). A quicker way to do this is keeping sensors — (10) and + (11) pressed together. When there is less than one minute left, the clock will begin to countdown in seconds.
3. When the timer indicator (12) stops flashing, it will start to countdown the time automatically. The indicator (3) relating to the timed hotplate will alternately display the selected power level and the symbol t.

Once the selected cooking time has elapsed, the heating zone being timed is turned off and the clock emits a series of beeps for several seconds. To turn off the audible signal, touch any sensor. The timer indicator (12) will display a flashing 00 beside the decimal dot (4) of the selected zone. If the heating zone turned off is hot, its power indicator (3) will display alternately the H symbol and a "-".

If you wish to time another hotplate at the same time, repeat steps 1 to 3.

If one or more zones are already timed, the timer indicator (12) will show by default the shortest remaining time to finish, showing a "t" on the related zone. Rest of timed zones will show on their corresponding indicator zones the decimal dot blinking. When the cursor "slider" of another timed zone is pressed, the timer will show the remaining time of that zone for a few seconds and its indicator will show its power level and the "t" alternately.

Changing the programmed time

For modifying programmed time, the cursor "slider" (2) of the timed zone has to be pressed. Then it will be possible to read and modify the time.

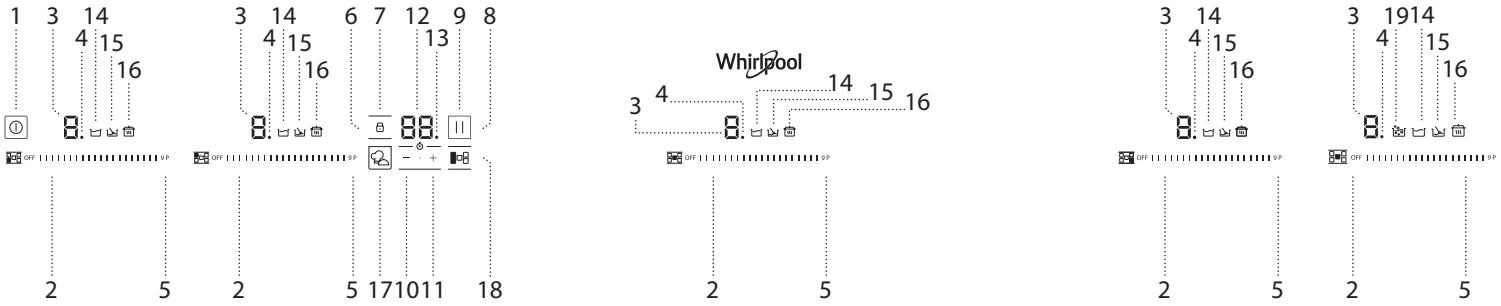
Through sensors — (10) and + (11), you can modify the programmed time.

Disconnecting the clock

If you wish to stop the clock before the programmed time is up, this can be done at any time by simply adjusting its value to '--'.

1. Select the desired plate.
2. Adjust the value of the clock to "00" by using the sensor — (10). The clock is cancelled. This can also be done more quickly by pushing the "sensors — (10) and + (11) at the same time.

FUNCTIONS



6TH SENSE

These functions have pre-allocated power levels to make cooking easier, obtaining excellent results as the temperature of the pan is controlled continuously by sensors. When the target temperature for the function has been reached, it is automatically maintained without needing to change the power level.

The 6th SENSE functions operate correctly with pans with the same ferromagnetic area on the base of the pan as the area of the cooking zone. In addition, for high temperature functions (above 100ºC), pans must have a flat, even base (preferably "sandwich" type) as shown in the figure below



To ensure the correct operation of these functions, it is important that the pan and the cooking zone are not hot at the start of the process.

The Touch Control has special features that help the user to cook through the 6th SENSE sensor (17). These functions are available depending on the model.

To activate a special feature on a zone:

1. First it should be selected; and then, the decimal point (4) will be active on the power indicator (3).
2. Now click on the 6th SENSE sensor (17). The sequentially successive presses will go over all the 6th SENSE functions available in each zone one by one. These functions will show the activation with the corresponding leds (14) simmering, (15) melting, (16) keep warm.

If you want to cancel a special active function at any time, you should touch the “slider” cursor sensor (2) of the related zone to select it. The decimal point (4) of the power indicator (3) will light up. Then, touch again the “slider” (2) cursor to set a new power level or to power off the zone, or you can choose a different special function touching again on the 6th SENSE sensor (17).

SIMMERING FUNCTION

This feature allows you to keep it simmering. After the food is boiled, enable the plate by selecting it, and press the 6th SENSE sensor (17) until the led (14) located on the icon lights up. Once the function is activated, the symbol will appear on the power indicator (3).

You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

MELTING FUNCTION

This function maintains a low temperature in the cooking zone. Ideal for defrosting food or for slowly melting other food types such as chocolate, butter, etc.

To activate it, select the plate, and press on the 6th SENSE sensor (17) until the led (15) located on the icon lights up. Once the function is activated, the symbol will appear on the power indicator (3). You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

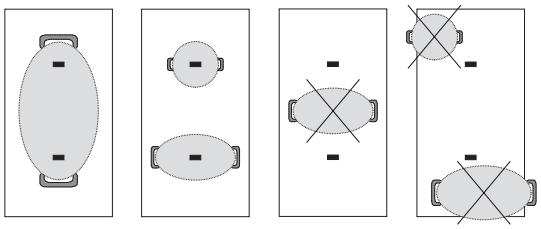
KEEP WARM FUNCTION

This function automatically sets an appropriate power level to keep the cooked food hot. To activate it, select the plate, and press on the 6th SENSE sensor (17) until the led (16) located on the icon lights up. Once the function is activated, the symbol will appear on the power indicator (3). You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

FLEXICOOK

Through this function, it is possible to enable two cooking zones to work together, and to select a power level and to activate the timer function for both zones.
To activate this function, press the sensor (18). By doing so, the decimal points (4) of the linked plates will light up and the value “0” will be shown on their power indicators (3).
The clock timer indicator (12) will show three segments indicating the activated zones. In case your model has several zones with “FlexiCook”, you can select the desired option by pressing the sensor (18) before assigning the power to the chosen zone. You will have a few seconds to perform the next operation; otherwise, the function will be disabled automatically.
After the “FlexiCook” is selected, you can assign the power by touching any of the “sliders” cursors (2) of one of the linked zones. The power level and its variations are displayed simultaneously on the power indicators (3) of both zones.
To disable this feature, you should select level '0' to one of the cooking zones. Also, when the function is disabled, the levels of powers and functions assigned to the related zones are cleared.

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



BOILING FUNCTION

This function enables the automatic boiling control, which is a great help for cooking pasta, rice, eggs, boiling some food, etc. It is available only in zones where the symbol appears.

Activation of the function
To activate the function, select the plate, and press the 6th SENSE sensor (17) until the led (19) located on the icon / lights up. Once the feature is activated, the sign will appear on the power indicator (3); a moving segment will appear, indicating that the cooking is under the system's control. When the system detects that it is about to start boiling, a first beep will be heard.
Take this opportunity to prepare your food for boiling or baking as desired. After 30 seconds, a second beep will be heard; if you have not already done so, it's time to pour the food in the pan. After the second beep, the system will activate the timer and stopwatch for you so that you can control how long the food is to be boiled.
30 seconds after activating the stopwatch, a third beep will sound to warn that from that moment on, the system will decrease the power supplied in order to maintain a gentle and continuous boil. The timer will remain active until the end of cooking.
If desired, you can disable the timer and set a time for the countdown and automatic shutdown of the plate (see section Timer Function).

Deactivation of the function
You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

SUGGESTIONS AND RECOMMENDATIONS

- Use pots or pans with thick, completely flat bottoms.
- Do not slide pots and pans over the glass because they could scratch it.
- Although the glass can take knocks from large pots and pans without sharp edges, try not to knock it.
- To avoid damaging the ceramic glass surface, do not drag pots and pans over the glass and keep the undersides of them clean and in good condition.
- Recommended diameters of the pot bottom (see ''Technical Data Sheet'' supplied with the product).

MAINTENANCE AND CLEANING



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

Important:
- Do not use abrasive sponges or scouring pads as they may damage the glass.
- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains from food residue.
- A surface that is not kept suitably clean may reduce the sensitivity of control panel buttons.
- Use a scraper only if residues are stuck to the hob. Follow the scraper manufacturer's instructions to avoid scratching the glass.
- Sugar or foods with a high sugar content can damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a special hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).
- Spills of liquid in the cooking zones can cause the pots to move or vibrate.
- After cleaning the hob, dry thoroughly.

TROUBLESHOOTING

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

Please note: The presence of water, liquid spilled from pots or any objects resting on any of the hob buttons can accidentally activate or deactivate the control panel lock function.
If something does not work
Before calling the technical service, perform the verifications described below.
The appliance does not work:
Ensure that the power cable is plugged in.
The induction zones do not produce heat:
The container is not appropriate (it does not have a ferromagnetic bottom or is too small). Check that the bottom of the container attracts a magnet, or use a larger container.
A humming is heard when starting to cook in the induction zones:
With containers which are not very thick or not in one piece, the humming results from the transmission of energy directly to the bottom of the container. The humming is not a defect, but if you wish to avoid it anyway, reduce the power level slightly or use a container with a thicker bottom, and/or of one piece.

The touch control does not light up or, despite lighting, does not respond:
No heating zone has been selected. Be sure to select a heating zone before operating it. There is humidity on the sensors,and/or your fingers are wet. Keep the touch control surface and/or your fingers clean and dry. The locking function is activated. Unlock the controls.

The sound of a fan is heard while cooking, which continues even after cooking has ended:
The induction zones have a fan to keep the electronics cool. This only operates when the electronic circuits get hot. It stops again when the circuits cool whether the hob is turned on or not.

The symbol will appear U 2 on the power indicator of a hotplate: The induction system does not find a pot or pan on a hotplate or it is of an unsuited type.

The hotplate will switch off and the message:

DISPLAY CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
C81 or C82	Will appear on the indicators.	Excessive temperature in the electronics or on the glass.	Wait for a while for the electronics to cool down or remove the pot or pan so that the glass can cool.
C85	appears on the indicator of one of the hotplates.	The pot or pan used is of an unsuited type.	Switch off the hob, switch it on again and try with another pot or pan.
C90	The appliance switches off and the message C90 appears on the power indicators (3).	The touch control detects on/off (1) sensor is covered and doesn't allow switching on the cooktop.	Remove the possible objects or liquids keeping the touch control surface, clean and dry until the message disappears.
C91	The appliance switches off and the message C91 appears on the power indicators (3).	The touch control detects Stop&Go sensor (6) is covered and doesn't allow to handle the cooktop.	Remove the possible objects or liquids keeping the touch control surface clean and dry, then press twice Stop&Go (6) sensor for removing the message and return to normal operation.

SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

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

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

AFTER-SALES SERVICE

To receive complete assistance, please register your product on **www.whirlpool.eu/register.**

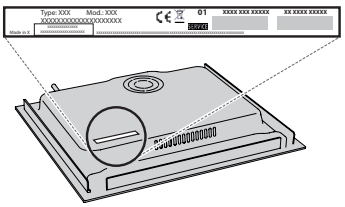
BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

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

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

To receive assistance, call the number shown on the warranty booklet or follow the website's instructions on **www.whirlpool.eu.**

When contacting our Client After sales service, always specify:
- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the appliance;



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



- your full address;
- your telephone number.

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

In the case of flush-mounted installation, call the After-Sales Service to request assembly of screws kit 4801 211 00112.

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

Scaricare il manuale d'istruzioni completo su **http://docs.whirlpool.eu** o chiamare il numero di telefono indicato sul libretto di garanzia.

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

USO CONSENTITO

⚠ ATTENZIONE: l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.
⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: zone cucina di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.
⚠ Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).
⚠ Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

INSTALLAZIONE

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

⚠ Se l'apparecchio non è installato sopra un forno, è necessario installare un pannello divisorio (non in dotazione) nel vano sottostante.

AVVERTENZE ELETTRICHE

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

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

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

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dall'icona del riciclo . Questo apparecchio è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile.

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

Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute umana.

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

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

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

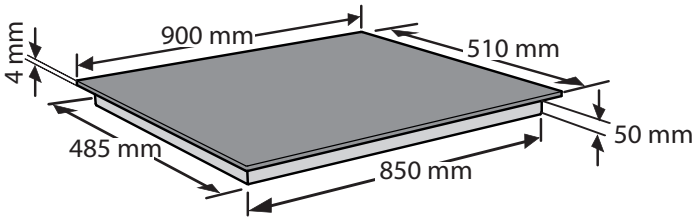
Il fondo della pentola o del tegame dovrebbe coprire completamente la piastra di cottura; un recipiente con la base più piccola del diametro della piastra causerà uno spreco di energia. Durante la cottura, coprire pentole e tegami con un coperchio che chiuda bene il recipiente e usare la minima quantità d'acqua possibile. La cottura senza coperchio comporta un consumo di energia notevolmente superiore.

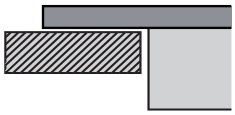
Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto.

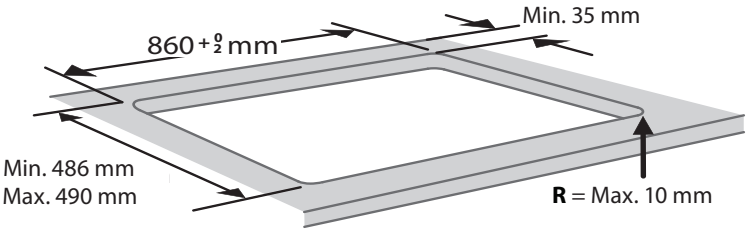
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

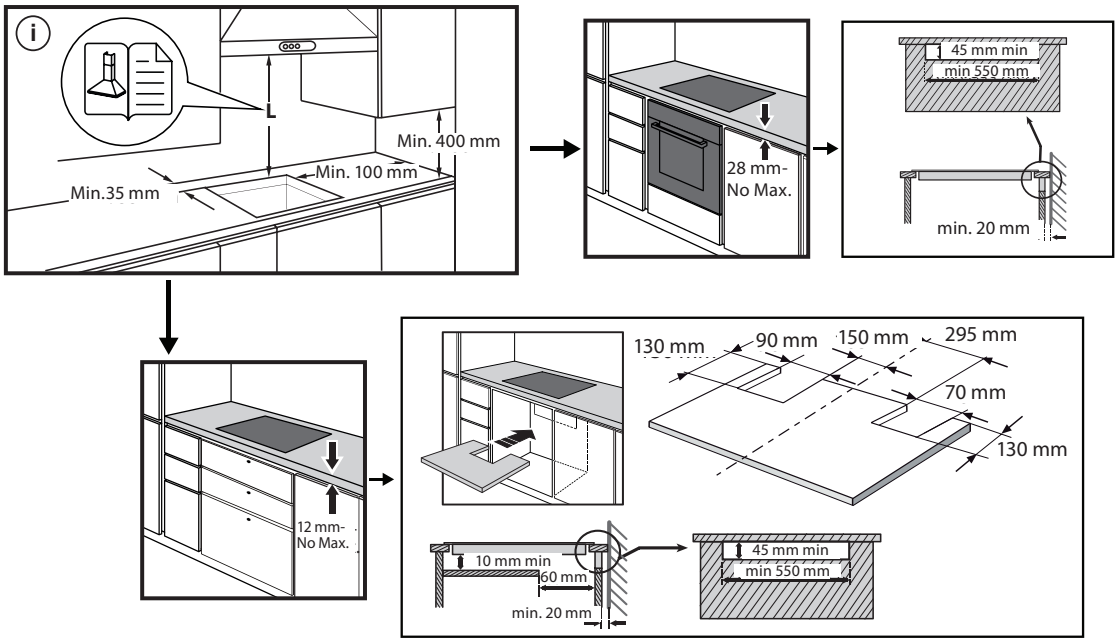
Questo apparecchio soddisfa i requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014 e l'Ecodesign per i prodotti connessi all'energia e le informazioni sull'energia (emendamento) (Uscita UE) Regolamenti 2019 in conformità con la norma europea EN 60350-2.

INSTALLAZIONE

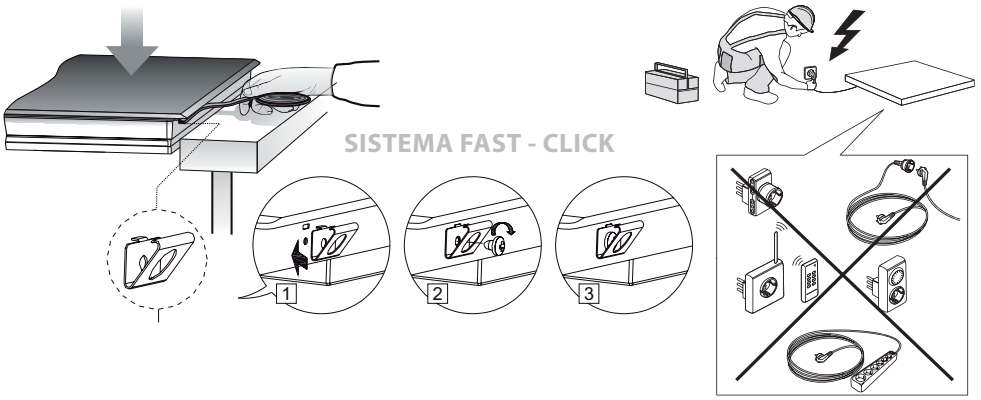












COLLEGAMENTO ELETTRICO

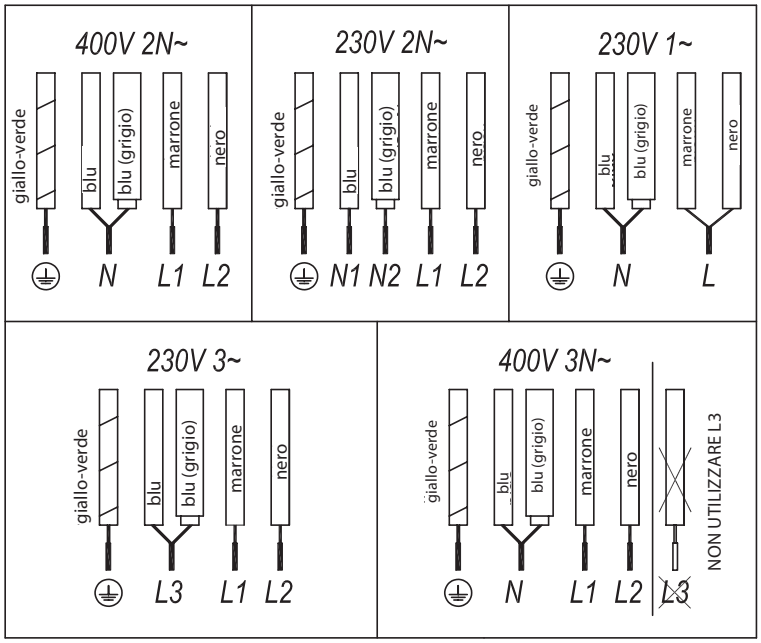
Il collegamento elettrico deve essere effettuato prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica; verificare che la tensione e la frequenza corrispondano a quelle specificate sulla targhetta del piano di cottura, che si trova sotto di esso, e sul Foglio di garanzia, o eventualmente sulla scheda tecnica, che devono essere conservati insieme al presente manuale per tutta la durata di vita del prodotto. Assicurarsi che il cavo d'ingresso non entri in contatto con l'alloggiamento del piano a induzione o con l'alloggiamento del forno, se è installato nella stessa unità.
Il collegamento elettrico deve essere correttamente messo a terra, seguendo la legislazione vigente, altrimenti il piano di cottura a induzione potrebbe non funzionare correttamente.
L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia di sicurezza e installazione. Nella fattispecie, l'installazione deve essere eseguita in ottemperanza alle direttive della locale società di fornitura elettrica. Solo l'assistenza tecnica ufficiale può maneggiare o riparare l'apparecchio, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione.
Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola nella parte inferiore dell'apparecchio sia la stessa della rete elettrica domestica.
La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge;: utilizzare solo conduttori delle dimensioni appropriate (incluso il conduttore di terra).

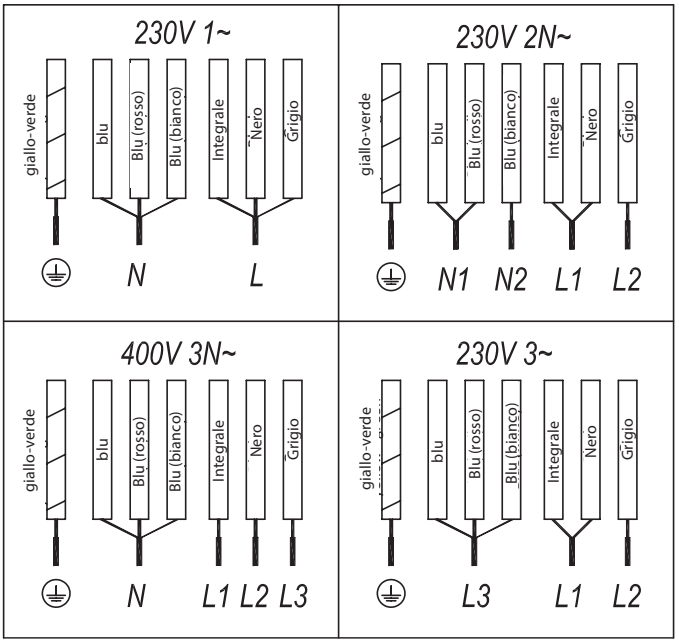
Avvertenza:

⚠ Sbalzi di tensione insolitamente alti possono danneggiare il sistema di controllo (come per qualsiasi apparecchio elettrico).

⚠ Si consiglia di non usare il piano di cottura a induzione durante la funzione di pulizia pirolitica nel caso di forni pirolitici, a causa dell'alta temperatura che raggiunge questo tipo di dispositivo.

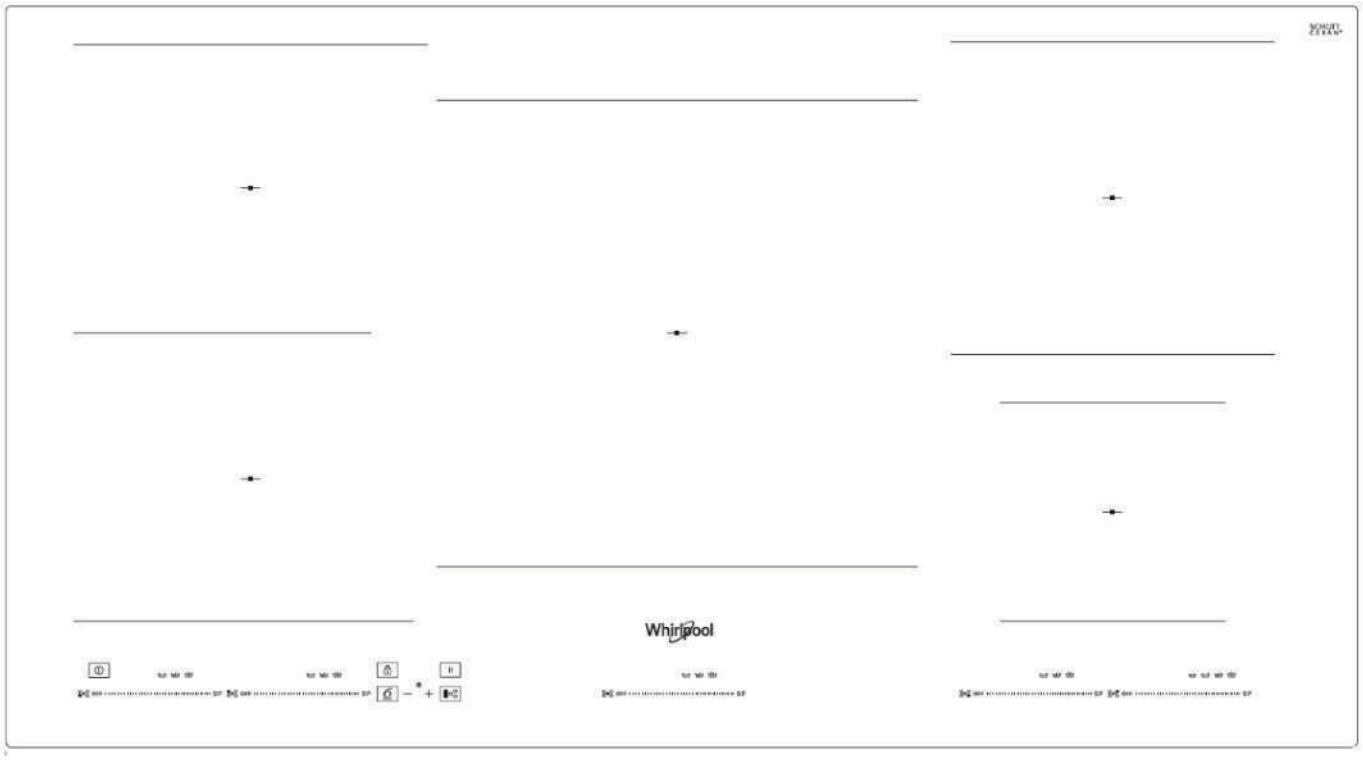
⚠ Prima di scollegare il piano di cottura dalla rete, si raccomanda di spegnere l'interruttore di spegnimento e attendere circa 25 secondi prima di scollegarlo dalla rete. Questo tempo è necessario per consentire la scarica completa del circuito elettronico e quindi precludere la possibilità di scosse elettriche dai terminali del cavo.
Conservare il Certificato di Garanzia o la scheda tecnica insieme al manuale di istruzioni per tutta la durata di vita del prodotto. Questi contengono importanti informazioni tecniche.



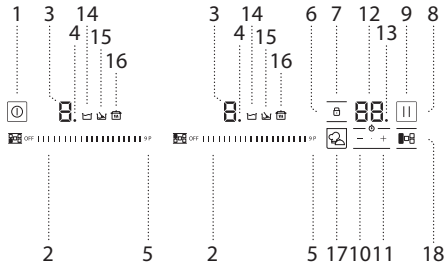


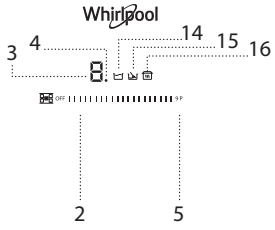
DESCRIZIONE PRODOTTO

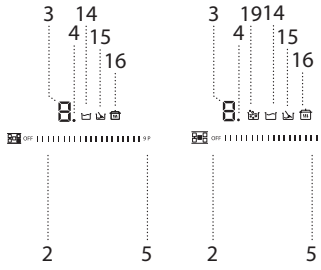
1. Piano di cottura
2. Pannello di controllo



PANNELLO DEI COMANDI



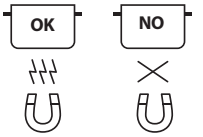




1. Sensore generale on/off
2. Cursore per il controllo della potenza
3. Indicatore di potenza e/o calore residuo
4. Punto decimale di potenza e/o indicatore di calore residuo.
5. Accesso diretto alla funzione "Potenza"..
6. Sensore di attivazione per la funzione "Blocco".
7. Spia luminosa della funzione "Blocco" attivata
8. Sensore di attivazione della funzione "Stop&Go"
9. Spia luminosa della funzione "Stop&Go" attivata
10. Sensore "Meno" per il timer.
11. Sensore "Più" per il timer.
12. Indicatore contaminuti.
13. Punto decimale del timer
14. Spia luminosa della funzione "Brasatura" attivata
15. Spia luminosa della funzione "Scioglimento" attivata
16. Spia luminosa della funzione "Mantenimento in caldo" attivata
17. Sensore di attivazione per le funzioni "6th SENSE"
18. Sensore di attivazione per la funzione "FlexiCook"
19. Spia luminosa della funzione "Bollitura" attivata

ACCESSORI

PENTOLE E PADELLE



Usare solo pentole e padelle ferromagnetiche adatte ai piani di cottura a induzione:

- stoviglia in acciaio smaltato
- stoviglia in ghisa
- stoviglia speciale in acciaio inox, adatta alla cottura a induzione.

Per determinare se una pentola è adatta, controllare se riporta l'icona (generalmente impresso sul fondo). E' possibile avvalersi di una calamita per verificare se le pentole sono rilevabili magneticamente.
La qualità e la geometria del fondo della pentola possono far variare le prestazioni di cottura.
Alcuni diametri del fondo non corrispondono all'effettivo diametro ferromagnetico.

Non raccomandiamo l'uso di piastre diffusori o materiali come acciaio fine, alluminio, vetro, rame o argilla.
Ogni zona di cottura ha un tempo minimo di rilevamento della pentola. Ciò dipende dal materiale e dal diametro ferromagnetico del fondo della pentola.
È pertanto essenziale utilizzare la zona di cottura che meglio corrisponde al diametro del fondo della pentola.
Se la pentola non viene rilevata sulla zona di cottura selezionata, provare ad utilizzare la zona successiva più piccola. Quando FlexiCook viene utilizzato come zona di cottura singola, per questo tipo di zona sono adatte pentole più grandi.



Alcune pentole senza un fondo ferromagnetico completo sono vendute come adatte all'induzione. In queste pentole, solo il fondo ferromagnetico viene riscaldato.
Di conseguenza il calore non viene distribuito uniformemente sul fondo della padella. Il che può significare che la parte non ferromagnetica del fondo della pentola non raggiunge la giusta temperatura di cottura.

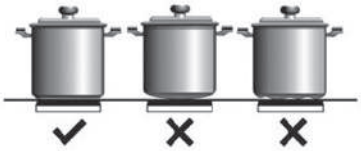


Altre padelle, con inserti di alluminio sul fondo, presentano un'area più piccola di materiale ferromagnetico. In questo caso può essere difficile o addirittura impossibile rilevare la padella. Inoltre, la potenza fornita potrebbe essere inferiore e, di conseguenza, la pentola non si riscalderà correttamente.



Il tipo di fondo utilizzato sulla pentola può influenzare l'uniformità e i risultati della cottura. Le pentole con fondo a "sandwich" in acciaio inossidabile impiegano materiali che aiutano la distribuzione e la diffusione uniforme del calore, con conseguente risparmio di tempo ed energia.

Il fondo della pentola deve essere completamente piatto, assicurando così un'alimentazione uniforme.



Mai scaldare pentole vuote o utilizzare pentole con un fondo sottile, perché potrebbero scaldarsi rapidamente senza dare il tempo alla funzione di disinserimento automatico della pentola di entrare in funzione.

Diametro minimo del fondo della pentola per le diverse aree di cottura

Per assicurarsi che il piano di cottura funzioni correttamente, utilizzare pentole con un diametro minimo adeguato (fare riferimento alla seguente tabella).
Utilizzare sempre la zona di cottura che corrisponde al meglio al diametro minimo del fondo della pentola.
Posizionare la pentola assicurandosi che sia ben centrata sulla zona di cottura in uso.
Si raccomanda di non utilizzare pentole che superino il perimetro della zona di cottura in uso.

ø min.	100 mm	150 mm	120 mm	220 mm

ADATTATORE PER PENTOLE NON ADATTE ALL'INDUZIONE

L'utilizzo dell'accessorio permette di sfruttare pentole e padelle non adatte ai piani di cottura a induzione. E' importante ricordare che il suo impiego ha un impatto sull'efficienza e quindi i tempi di riscaldamento dei cibi. Il suo utilizzo deve essere limitato in quanto le temperature che si raggiungono sulla sua superficie sono fortemente dipendenti dalla pentola utilizzata, dalla sua planarità e dal tipo di alimento inserito. L'uso di una pentola dal diametro più piccolo rispetto al disco adattatore può portare a un accumulo di calore che non verrà trasmesso al recipiente, e che potrebbe annerire sia il piano di cottura sia il disco. Adattare bene il diametro del vostro utensile e quello del piano di cottura al diametro dell'adattatore.

PRIMO UTILIZZO

GESTIONE DELLA POTENZA
Alcuni modelli sono dotati di una funzione di limitazione della potenza (Gestione della potenza). Questa funzione consente di impostare la potenza totale generata dal piano di cottura su diversi valori selezionati dall'utente. A tal fine, per il primo minuto dopo aver collegato il piano di cottura all'alimentazione, è possibile accedere al menu di limitazione della potenza.

1. Tenere premuto il tasto + (11) per tre secondi. La lettera PL apparirà sull'indicatore del timer (12)
2. Premere il tasto a sfioramento di blocco (6). Appariranno i diversi valori di potenza a cui può essere limitato il piano di cottura e questi possono essere modificati utilizzando i sensori + (11) e — (10).
3. Una volta selezionato il valore, premere ancora una volta il tasto di blocco (6).Il piano idi cottura sarà limitato al valore di potenza scelto.

I livelli di potenza disponibili sono:
2 kW - 2.5 kW - 3 kW - 3.5 kW - 4 kW - 4.5 kW - 5 kW - 5.5 kW - 6 kW - 6.5 kW - 7 kW

Se si desidera modificare nuovamente il valore, è necessario scollegare il piano di cottura e ricollegarlo dopo alcuni secondi. Così sarà di nuovo possibile entrare nel menu di limitazione della potenza.

Ogni volta che il livello di potenza di una piastra viene modificato, il limitatore di potenza calcolerà la potenza totale che il piano di cottura sta generando. Se si è raggiunto il limite di potenza totale, il comando a sfioramento non consentirà di aumentare il livello di potenza di quella piastra. Il piano di cottura emette un bip e l'indicatore di potenza (3) lampeggia al livello che non può essere superato. Se volete superare tale valore, occorre abbassare la potenza delle altre piastre. A volte non sarà sufficiente abbassare un'altra di un solo livello perché ciò dipende dalla potenza di ogni piastra e dal livello a cui è impostata.
È possibile che per alzare il livello di una piastra grande si debba abbassare quello di diverse piastre più piccole.

Se si utilizza la funzione di accensione rapida alla massima potenza e il suddetto valore è superiore al valore impostato dal limite, la piastra sarà impostata al massimo livello possibile. Il piano di cottura emetterà un bip e il valore di potenza indicato lampeggerà due volte sull'indicatore (3).

Per impostare la potenza del piano di cottura:
Visibile solo durante l'esecuzione.
Le manovre vengono eseguite utilizzando i tasti a sfioramento. Non è necessario esercitare forza sul tasto a sfioramento scelto, è sufficiente toccarlo con la punta del dito per attivare la funzione richiesta.

Ogni azione è verificata da un bip.
Utilizzare il cursore (2) per regolare i livelli di potenza (0 - 9) facendoci scorrere sopra il dito. Facendo scorrere verso destra si aumenta il valore, mentre facendo scorrere verso sinistra lo si diminuisce.
È anche possibile selezionare direttamente un livello di potenza posizionando il dito direttamente su un punto desiderato del cursore (2)

⚠ Per selezionare una piastra su questi modelli, toccare direttamente il cursore (2).

ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO

1 Toccare il tasto a sfioramento On (1) per almeno un secondo. Il comando a sfioramento si attiverà, si sentirà un bip e gli indicatori (3) si accenderanno visualizzando "-". Se una zona di cottura è calda, il relativo indicatore lampeggerà con una H.

Se non si compie alcuna azione nei successivi 10 secondi, il comando a sfioramento si spegne automaticamente. Quando il controllo a sfioramento è attivato, è possibile scollegarlo in qualsiasi momento toccando il pulsante a sfioramento (1), anche se è stato bloccato (funzione di blocco attivata). Il pulsante a sfioramento (1) ha sempre la priorità per scollegare il comando a sfioramento.

ATTIVAZIONE DELLE PIASTRE
Una volta che il Comando a sfioramento è attivato con il sensore (1), è possibile accendere qualsiasi piastra attenendosi ai seguenti passi:
1. Far scorrere il dito o toccare in qualsiasi posizione uno dei cursori "a scorrimento" (2). La zona è stata selezionata e contemporaneamente il livello di potenza sarà impostato tra 0 e 9. Tale valore di potenza sarà visualizzato sull'indicatore di potenza corrispondente e il relativo punto decimale (4) continuerà ad accendersi per 10 secondi.
2. Utilizzare il cursore (2) per scegliere un nuovo livello di cottura tra 0 e 9.

Finché la piastra è selezionata, ovvero con il punto decimale (4) acceso, il relativo livello di potenza può essere modificato.

SPEGNIMENTO DI UNA PIASTRA
Utilizzando il tasto di scorrimento a sfioramento (2) abbassare la potenza al livello 0. La piastra si spegnerà.

Quando una piastra è spenta, una H apparirà nel relativo indicatore di potenza (3) nel caso in cui la superficie di vetro della zona di cottura sia calda e sussista il rischio di ustioni. Quando la temperatura scende, l'indicatore (3) si spegne (se il piano di cottura è scollegato), altrimenti si accende l'icona "-" se il piano di cottura è ancora collegato.

SPEGNIMENTO DI TUTTE LE PIASTRE
Tutte le piastre possono essere scollegate simultaneamente utilizzando il sensore generale on/off (1). Tutti gli indicatori della piastra (3) si spegneranno. Se la zona di riscaldamento spenta è calda, il relativo indicatore mostra una H.

USO QUOTIDIANO

RILEVATORE DI PENTOLE
Le zone di cottura a induzione dispongono di un rilevatore di pentole integrato. In questo modo, se non è presente una pentola o se la pentola non è adatta, la piastra smetterà di funzionare.
L'indicatore di potenza (3) mostrerà un'icona per indicare "nessuna pentola" nel caso in cui, con la zona accesa, non venga rilevata alcuna pentola o la pentola non sia adatta.
Se viene tolta una pentola dalla zona mentre è in funzione, la piastra smetterà automaticamente di fornire energia e mostrerà l'icona per "nessuna pentola". Quando una pentola viene nuovamente posizionata sulla zona di cottura, l'alimentazione di energia riprende allo stesso livello di potenza precedentemente selezionato.

BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI
Con la funzione di blocco, è possibile bloccare gli altri sensori, fatta eccezione per il sensore on/off ⏻ (1), per evitare operazioni indesiderate. Questa funzione è utile come sicurezza per i bambini.
Per attivare questa funzione, toccare il sensore 🔒 (6) per almeno un secondo.
A questo punto, il pilota (7) si accende indicando che il pannello di comando è bloccato. Per disattivare la funzione, è sufficiente toccare nuovamente il sensore 🔒 (6).

Se il sensore on/off ⏻ (1) viene utilizzato per spegnere l'apparecchio mentre la funzione di blocco è attivata, non sarà possibile riaccendere il piano di cottura finché non si sblocca.

SILENZIATORE DEL BIP
Quando il piano di cottura è acceso, se si premono simultaneamente il tasto a sfioramento + (11) e il tasto a sfioramento di blocco 🔒 (6) per tre secondi, il bip che accompagna ogni azione verrà disattivato. L'indicatore del tempo (12) visualizzerà "OFF". Questa disattivazione non verrà applicata a tutte le funzioni, poiché per esempio i bip per l'accensione/spegnimento, la fine del timer o il blocco/sblocco dei tasti a sfioramento rimangono sempre attivati.
Per attivare di nuovo tutti i bip che accompagnano ogni azione, premere di nuovo simultaneamente il tasto a sfioramento + (11) e il tasto a sfioramento di blocco 🔒 (6) per tre secondi. L'indicatore del tempo (12) visualizzerà "On".

FUNZIONE STOP&GO
Questa funzione mette in pausa il processo di cottura. Il timer verrà inoltre messo in pausa se attivato.
Attivare la funzione Stop.
Toccare il sensore Stop ⏸ (8) per un secondo. Il pilota (9) si accende e gli indicatori di potenza mostreranno l'icona ⏸ per indicare che la cottura è stata messa in pausa.

Disattivazione della funzione Stop
Toccare nuovamente il sensore Stop&Go ⏸ (8). Il pilota (9) si spegne e la cottura riprende con le stesse impostazioni di potenza e timer impostate prima della pausa.

FUNZIONE POTENZA
Questa funzione fornisce una potenza "extra" alla piastra, al di sopra del valore nominale.
Tale potenza dipende dalla dimensione della piastra, con la possibilità di raggiungere il valore massimo consentito dal generatore.

1. Far scorrere il dito sopra il cursore corrispondente (2) finché l'indicatore di potenza (3) mostra "9" e tenere premuto per un secondo, oppure toccare direttamente su "P" e tenere premuto per un secondo.
2. L'indicatore del livello di potenza (3) mostrerà l'icona P, e la piastra inizierà a fornire ulteriore potenza. La funzione Potenza ha una durata massima specificata nella tabella 1. Dopo questo lasso di tempo, il livello di potenza si regolerà automaticamente a 9. Suona un bip.

Attivando la funzione Potenza in una piastra, è possibile che le prestazioni di alcune delle altre ne risentano, riducendone la potenza a un livello inferiore; in tal caso ciò sarà visualizzato sul relativo indicatore (3).
La disattivazione della funzione Potenza, prima dello scadere del suo periodo di funzionamento, può essere eseguita sia toccando il cursore "a scorrimento" che modifica il relativo livello di potenza, sia ripetendo il passo 3.

FUNZIONE TIMER (conto alla rovescia)
Questa funzione agevola la cottura, dal momento che non è necessario essere presenti: È possibile impostare un timer per una piastra e questa si spegnerà una volta trascorso il tempo desiderato.
Per questi modelli, è possibile programmare simultaneamente ogni piastra per durate che vanno da 1 a 99 minuti.

Impostazione di un timer su una piastra.
Una volta che il livello di potenza è impostato sulla zona desiderata, e finché il punto decimale della zona resta acceso, la stessa potrà essere temporizzata.

A tal fine:
1. Toccare il sendore — (10) o + (11). L'indicatore del timer (12) mostrerà "00" e l'indicatore della zona corrispondente (3) indicherà l'icona lampeggiante alternativamente con il relativo livello di potenza corrente.
2. Subito dopo, impostare un tempo di cottura tra 1 e 99 minuti, utilizzando i sensori —(10) o + (11). Con il primo il valore partirà da 60, mentre con il secondo partirà da 01. Per annullare la funzione del timer, l'orologio può essere regolato sul valore "00" utilizzando il sensore — (10). Un modo più rapido per farlo è tenere i sensori — (10) e + (11) premuti insieme. Quando manca meno di un minuto, l'orologio inizia il conto alla rovescia in secondi.
3. Quando l'indicatore del timer (12) smette di lampeggiare, inizia automaticamente il conto alla rovescia. L'indicatore (3) relativo alla piastra temporizzata visualizzerà alternativamente il livello di potenza selezionato e l'icona t.

Una volta trascorso il tempo di cottura selezionato, la zona di riscaldamento cronometrata si spegne e l'orologio emette una serie di bip per alcuni secondi. Per spegnere il segnale acustico, toccare qualsiasi sensore. L'indicatore del timer (12) mostrerà uno 00 lampeggiante accanto al punto decimale (4) della zona selezionata. Se la zona di riscaldamento spenta è calda, il relativo indicatore di potenza (3) visualizzerà alternativamente l'icona H e "-".

Se si desidera cronometrare contemporaneamente un'altra piastra, ripetere i passi da 1 a 3.

Se una o più zone sono già cronometrate, l'indicatore del timer (12) mostrerà di default il minor tempo restante alla fine, mostrando una "t" sulla relativa zona. Il resto delle zone cronometrate mostrerà sulle rispettive zone di indicazione il punto decimale lampeggiante. Quando il cursore "a scorrimento" di un'altra zona temporizzata viene premuto, il timer mostrerà il tempo restante di quella zona per alcuni secondi e il relativo indicatore mostrerà il proprio livello di potenza e la "t" alternativamente.

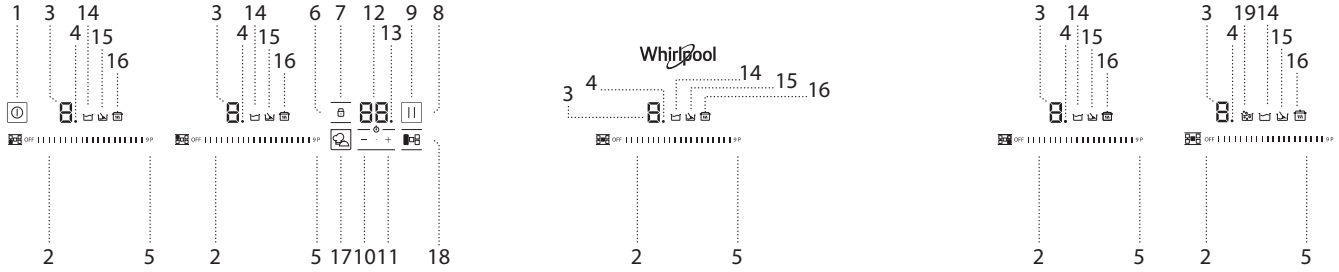
Modificare il tempo programmato
Per modificare il tempo programmato, occorre premere il cursore "a scorrimento" (2) della zona cronometrata. Sarà quindi possibile leggere e modificare il tempo.

Attraverso i sensori — (10) e + (11), è possibile modificare il tempo programmato.

Scollegamento dell'orologio
Se si desidera arrestare l'orologio prima che il tempo programmato sia terminato, è possibile farlo in qualsiasi momento semplicemente regolando il suo valore su "--".

1. Selezionare la piastra desiderata.
2. Regolare il valore dell'orologio su "00" utilizzando il sensore — (10). L'orologio viene annullato. L'operazione può anche essere eseguita più rapidamente premendo simultaneamente i sensori — (10) e + (11).

FUNZIONI



6TH SENSE

Queste funzioni dispongono di livelli di potenza preassegnati per facilitare la cottura, consentendo di ottenere risultati eccellenti in quanto la temperatura della pentola è controllata da sensori in modo continuo. Quando la temperatura prevista per la funzione è stata raggiunta, viene mantenuta automaticamente senza necessità di dover modificare il livello di potenza.

Le funzioni 6th SENSE funzionano correttamente con pentole che presentano sul fondo la stessa area ferromagnetica della zona di cottura. Inoltre, per funzioni ad alta temperatura (sopra i 100°C), le pentole devono avere un fondo piatto e uniforme (preferibilmente di tipo "sandwich") come mostrato nella figura seguente



Per garantire il funzionamento corretto di queste funzioni, è importante che la pentola e la zona di cottura non siano calde all'inizio del processo.

Il Comando a sfioramento presenta funzioni speciali che aiutano l'utente a cucinare grazie al sensore 6th SENSE (17). Queste funzioni sono disponibili a seconda del modello.

Per attivare una funzione speciale su una zona:

1. Prima occorre selezionarla; successivamente, il punto decimale (4) sarà attivo sull'indicatore di potenza (3).
2. Cliccare quindi sul sensore 6th SENSE (17). Le pressioni successive in modo sequenziale consentono di passare ad una ad una tutte le funzioni 6th SENSE disponibili in ogni zona. Queste funzioni mostreranno l'attivazione con i led corrispondenti (14) brasatura, (15) scioglimento, (16) mantenimento in caldo.

Se si desidera annullare una funzione speciale attiva in qualsiasi momento, occorre toccare il sensore del cursore "a scorrimento" (2) della relativa zona per selezionarla. Il punto decimale (4) dell'indicatore di potenza (3) si accende. Successivamente, toccare nuovamente il cursore "a scorrimento" (2) per impostare un nuovo livello di potenza o per spegnere la zona, oppure è possibile scegliere un'altra funzione speciale toccando nuovamente il sensore 6th SENSE (17).

FUNZIONE BRASATURA

Questa caratteristica permette di mantenere la cottura a fuoco lento. Dopo che gli alimenti sono stati bolliti, abilitare la piastra selezionandola e premere il sensore 6th SENSE (17) finché il led (14) situato sull'icona si accende. Una volta attivata la funzione, l'icona apparirà sull'indicatore di accensione (3).

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, cambiando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

FUNZIONE SCIOGLIMENTO

Questa funzione mantiene una bassa temperatura nella zona di cottura. Ideale per scongelare i cibi o per sciogliere lentamente altri tipi di alimenti come cioccolato, burro, ecc.
Per attivarlo, selezionare la piastra e premere sul sensore 6th SENSE (17) finché il led (15) situato sull'icona si accende. Una volta attivata la funzione, l'icona apparirà sull'indicatore di accensione (3). È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, cambiando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

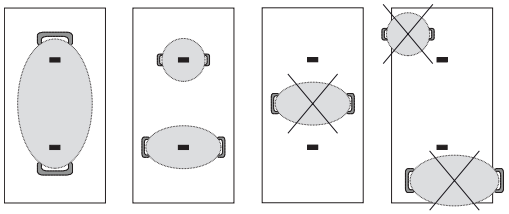
FUNZIONE MANTENERE IN CALDO

Questa funzione imposta automaticamente un livello di potenza appropriato per mantenere caldo gli alimenti cucinati. Per attivarlo, selezionare la piastra e premere sul sensore 6th SENSE (17) finché il led (16) situato sull'icona si accende.
Una volta attivata la funzione, l'icona apparirà sull'indicatore di accensione (3). È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, cambiando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

FLEXICOOK

Attraverso questa funzione, è possibile abilitare il funzionamento di due zone di cottura insieme, selezionare un livello di potenza e attivare la funzione timer per entrambe le zone.
Per attivare questa funzione, premere il sensore (18). Così facendo, i punti decimali (4) delle piastre collegate si illumineranno e il valore "0" sarà mostrato sui rispettivi indicatori di potenza (3).
L'indicatore del timer (12) mostrerà tre segmenti che indicano le zone attivate.
Se il modello dispone di più zone con "FlexiCook", è possibile selezionare l'opzione desiderata premendo il sensore (18) prima di assegnare la potenza alla zona scelta. Si avranno alcuni secondi per eseguire l'operazione successiva; altrimenti, la funzione sarà disabilitata automaticamente.
Dopo aver selezionato "FlexiCook", è possibile assegnare la potenza toccando uno qualsiasi dei cursori "a scorrimento" (2) di una delle zone collegate. Il livello di potenza e le relative variazioni sono visualizzati simultaneamente sugli indicatori di potenza (3) di entrambe le zone.
Per disattivare questa funzione, occorre selezionare il livello "0" per una delle zone di cottura. Inoltre, quando la funzione è disattivata, i livelli di potenza e le funzioni assegnate alle relative zone vengono cancellate.

IMPORTANTE: Posizionare le pentole al centro della zona di cottura in modo che coprano almeno uno dei punti di riferimento (come mostrato di seguito).



FUNZIONE BOLLITURA

Questa funzione consente il controllo automatico della bollitura, che è un ottimo ausilio per la cottura di pasta, riso, uova, per far bollire alcuni alimenti, ecc. È disponibile solo nelle zone in cui appare l'icona .

Attivazione della funzione
Per attivare la funzione, selezionare la piastra, e premere il sensore 6th SENSE (17) fino a quando il led (19) situato sull'icona / si accende. Una volta attivata la funzione, il segno apparirà sull'indicatore di accensione (3); apparirà un segmento in movimento che indica che la cottura avviene sotto il controllo del sistema. Quando il sistema rileva che sta per iniziare la bollitura, si sente un primo bip.
Approfittare di questa opportunità per preparare gli alimenti per la bollitura o la cottura a piacere. Dopo 30 secondi, si sentirà un secondo bip; se non è già stato fatto, è il momento di versare gli alimenti nella padella. Dopo il secondo bip, il sistema attiverà il timer e il cronometro in modo da poter monitorare la durata della bollitura degli alimenti.
30 secondi dopo l'attivazione del cronometro, suonerà un terzo bip per avvertire che da quel momento in poi, il sistema diminuirà la potenza fornita per mantenere una bollitura leggera e continua. Il timer rimarrà attivo fino al termine della cottura.
Se si desidera, è possibile disattivare il timer e impostare un tempo per il conto alla rovescia e lo spegnimento automatico della piastra (vedere la sezione Funzione timer).

Disattivazione della funzione
È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, cambiando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

SUGGERIMENTI E RACCOMANDAZIONI

- Utilizzare pentole o padelle con un fondo spesso e completamente piatto.
- Non far scorrere pentole e padelle sul vetro perché potrebbero graffiarlo.
- Anche se il vetro può resistere a urti di grandi pentole e padelle senza bordi taglienti, evitare di colpirlo.
- Per evitare di danneggiare la superficie del vetro ceramico, non trascinare pentole e padelle sul vetro e mantenere la parte inferiore delle stesse pulita e in buone condizioni.
- Diametri raccomandati del fondo della pentola (vedere ''Scheda tecnica'' fornita con il prodotto).

MANUTENZIONE E PULIZIA

ATTENZIONE
- **Non usare pulitrici a getto di vapore.**
- **Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che non compaia l'indicatore di calore residuo (“H”).**

Importante:
• Non utilizzare spugne abrasive o pagliette in quanto possono rovinare il vetro.
• Dopo ciascun utilizzo, pulire il piano di cottura (una volta raffreddato) per rimuovere eventuali depositi e macchie dovuti a residui di cibo.
• Una superficie non adeguatamente pulita può ridurre la sensibilità dei pulsanti del pannello di controllo.
• Utilizzare un raschietto solo nei casi in cui i residui persistono sul piano cottura. Rispettare le istruzioni del produttore del raschietto per evitare di graffiare il vetro.
• Lo zucchero e gli alimenti ad elevato contenuto di zuccheri danneggiano il piano di cottura e devono essere immediatamente rimossi.
• Sale, zucchero e sabbia possono graffiare la superficie in vetro.
• Utilizzare un panno morbido, carta assorbente da cucina o uno specifico detergente per piani di cottura (seguire le istruzioni del produttore).
• Le fuoriuscite di liquidi sulle zone di cottura possono causare spostamenti o vibrazioni delle pentole.
• Dopo aver pulito il piano cottura, asciugarlo accuratamente.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Controllare che non vi siano interruzioni nella rete elettrica.
- Qualora non si riuscisse a spegnere il piano di cottura dopo l'uso, scollegarlo dall'alimentazione.
- Se, quando il piano di cottura è acceso, sul display appaiono i codici alfanumerici, consultare le seguente tabella per le istruzioni.

Nota: La presenza di acqua, liquido fuoriuscito dalle pentole o oggetti di qualsiasi genere posati su un qualsiasi tasto del piano possono provocare l’attivazione o la disattivazione involontaria del blocco del pannello comandi.
Se qualcosa non funziona
Prima di chiamare il servizio tecnico, eseguire le verifiche descritte di seguito.
L'apparecchio non funziona:
Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia collegato.
Le zone a induzione non producono calore:
Il contenitore non è appropriato (non dispone di un fondo ferromagnetico o è troppo piccolo). Controllare che il fondo del contenitore attragga un magnete, o utilizzare un contenitore più grande.
Quando si inizia a cucinare nelle zone a induzione si sente un ronzio:
Con contenitori non molto spessi o non in un unico pezzo, il ronzio risulta dalla trasmissione di energia direttamente sul fondo del contenitore. Il ronzio non è un difetto, ma se si desidera evitarlo comunque, ridurre leggermente il livello di potenza o utilizzare un contenitore con un fondo più spesso, e/o in un unico pezzo.

Il comando a sfioramento non si accende o, nonostante l'accensione, non risponde:
Non è stata selezionata alcuna zona di riscaldamento. Assicurarsi di selezionare una zona di riscaldamento prima di metterla in funzione.
È presente umidità sui sensori e/o le dita sono bagnate. Mantenere la superficie di comando a sfioramento e/o le dita pulite e asciutte. La funzione di blocco è attivata. Sbloccare i comandi.

Durante la cottura si sente il suono di un ventilatore che prosegue anche dopo il termine della cottura:
Le zone a induzione dispongono di una ventola per mantenere fredda l'elettronica. Questo funziona solo quando i circuiti elettronici si scaldano. Si interrompe nuovamente quando i circuiti si raffreddano, sia che il piano di cottura sia acceso o meno.

L'icona apparirà sull'indicatore di potenza di una piastra: Il sistema d'induzione non trova una pentola o una padella su una piastra o è di un tipo non idoneo.

La piastra si spegne e viene visualizzato il messaggio:

CODICE DI VISUALIZZAZIONE	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
C81 o C82	Apparirà sugli indicatori.	Temperatura eccessiva nell'elettronica o sul vetro.	Attendere il raffreddamento dell'elettronica o rimuovere la padella o la pentola in modo che il vetro possa raffreddarsi.
C85	Appare sull'indicatore di una delle piastre.	La pentola utilizzata è di un tipo non idoneo.	Spegnere il piano di cottura, riaccenderlo e provare con un'altra pentola o padella.
C90	L'apparecchio si spegne e sugli indicatori di potenza (3) appare il messaggio C90.	Il comando a sfioramento rileva che il sensore on/off (1) è coperto e non consente l'accensione del piano di cottura.	Rimuovere i possibili oggetti o liquidi mantenendo la superficie di comando a sfioramento pulita e asciutta fino alla scomparsa del messaggio.
C91	L'apparecchio si spegne e sugli indicatori di potenza (3) appare il messaggio C91.	Il comando a sfioramento rileva che il sensore Stop&Go (6) è coperto e non permette di maneggiare il piano di cottura.	Rimuovere gli eventuali oggetti o liquidi mantenendo la superficie di comando a sfioramento pulita e asciutta, quindi premere due volte il sensore Stop&Go (6) per rimuovere il messaggio e tornare al funzionamento normale.

SUONI PRODOTTI DURANTE IL FUNZIONAMENTO

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

Questi rumori possono variare secondo il tipo di pentola utilizzata e la quantità di cibo che contiene e non sono il sintomo di qualcosa di sbagliato.

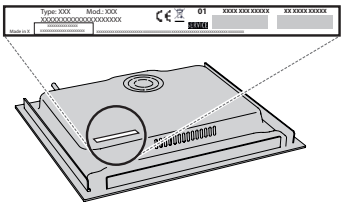
SERVIZIO ASSISTENZA

Per ricevere un'assistenza completa, registrare il prodotto su **www. whirlpool. eu/ register**.

PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA:
1. Provare a risolvere da soli il problema seguendo le indicazioni della sezione **GUIDA ALLA RICERCA GUASTI**.
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per verificare se il problema persiste.

SE DOPO I CONTROLLI SOPRA DESCRITTI L'INCONVENIENTE PERMANE, CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA.
Per ricevere assistenza, chiamare il numero riportato sul libretto di garanzia, oppure seguire le istruzioni disponibili sul sito web **www. whirlpool. eu .**

Prima di contattare il Servizio Assistenza Tecnica, prepararsi a fornire:
- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto dell'apparecchio;



- il numero di serie (numero dopo la parola SN sulla targhetta situata sotto l'apparecchio). Il numero di serie è anche indicato nella documentazione;
- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

Qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un Servizio Assistenza Tecnica autorizzato (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

Nel caso di installazione a incasso, contattare il Servizio Assistenza per richiedere il kit di viti 4801 211 00112.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

Pobrać kompletny podręcznik z instrukcją ze strony **http://docs.whirlpool.eu** lub zadzwonić pod numer telefoniczny podany w książce gwarancyjnej.

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Należy przechowywać je w pobliżu, aby móc z nich skorzystać w przyszłości.
Niniejsze instrukcje i samo urządzenie zawierają ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, których należy bezwzględnie przestrzegać. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie instrukcji bezpieczeństwa, niewłaściwe użytkowanie urządzenia lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterujących.
⚠ OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, nie wolno używać urządzenia – ryzyko porażenia prądem.
⚠ OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Na powierzchniach grzejnych nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.
⚠ OSTROŻNIE: Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces krótkiego gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.
⚠ OSTRZEŻENIE: Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju i tłuszczu może spowodować zagrożenie i prowadzić do powstania pożaru. NIGDY nie należy próbować gasić ognia wodą: zamiast tego należy wyłączyć urządzenie i zakryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
⚠ Nie używać płyty kuchennej jako powierzchni roboczej.
Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru.
⚠ Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać.
⚠ Małe dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Małe dzieci (3-8 lat) nie powinny zbliżać się do urządzenia, o ile nie są pod stałym nadzorem. Dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji bezpiecznego użytkowania i zrozumieniu związanych z nim zagrożeń.
Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.
⚠ Po zakończeniu używania płyty należy wyłączyć pole grzewcze za pomocą przycisku, zamiast polegać na układzie wykrywania obecności naczynia.
⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego części, do których jest dostęp, nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.. Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia, chyba że zapewniono stały nadzór nad nimi.

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

⚠ OSTROŻNIE: urządzenie nie zostało przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia, np. timera, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.
⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; gospodarstwa wiejskie; samodzielna obsługa przez klientów hoteli, moteli, pensjonatów oferujących nocleg ze śniadaniem i innych tego typu miejsc do zamieszkania.
⚠ Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.
⚠ To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego. Nie używać urządzenia na zewnątrz.

INSTALACJA

⚠ Przemieszczanie i montaż urządzenia wymaga udziału co najmniej dwóch osób – ryzyko obrażeń. Do rozpakowywania i montażu należy używać rękawic ochronnych - ryzyko skaleczenia.
⚠ Instalacja, podłączenia do źródła wody (jeśli występują) i zasilania oraz wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnych części urządzenia, chyba że wyraźnie zaznaczono to w instrukcji obsługi. Dzieci nie powinny zbliżać się do miejsca montażu. Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie uległo uszkodzeniu podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub najbliższym serwisem technicznym. Po zainstalowaniu odpady opakowaniowe (plastikowe, elementy styropianowe itp.) muszą być przechowywane poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Urządzenie należy odłączyć od zasilania przed każdą operacją montażową - ryzyko porażenia prądem. Podczas instalacji upewnić się, że urządzenie nie może uszkodzić przewodu zasilającego. Występuje ryzyko porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

⚠ Przed włożeniem piekarnika mebel należy przyciąć i dokładnie usunąć trociny i wióry.
⚠ Jeśli urządzenie nie zostało zainstalowane nad piekarnikiem, w szafce pod urządzeniem należy zamontować panel oddzielający (brak w zestawie).

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegunowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodne z obowiązującymi normami krajowymi dotyczącymi sprzętu elektrycznego.
⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy i złączy pośrednich. Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia. Nie korzystać z urządzenia na boso lub będąc mokrym. Nie uruchamiać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie działa ono prawidłowo lub zostało uszkodzone bądź upuszczone.
⚠ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiana na identyczny powinna być przeprowadzona przez producenta, pracownika serwisu lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa – występuje ryzyko porażenia prądem.

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

Materiał, z którego wykonane jest opakowanie, w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem ♻. Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia.
Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z lokalnymi władzami, punktem zbiórki odpadów pochodzących z gospodarstw domowych lub ze sklepem, w którym zakupiono urządzenie. To urządzenie jest oznaczone zgodnie z dyrektywą Unii Europejskiej 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego (WEEE) oraz z przepisami dotyczącymi sprzętu elektrycznego i elektronicznego z 2013 r. (w brzmieniu zmienionym).
Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego.

Ten symbol  na urządzeniu lub dołączonej dokumentacji oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

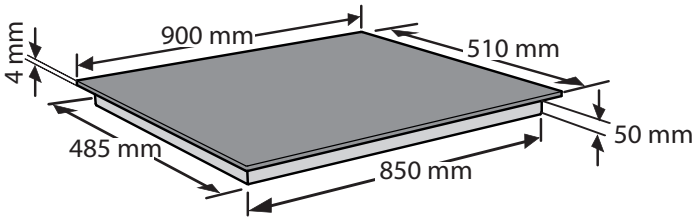
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

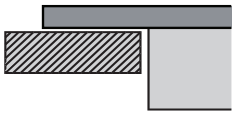
Aby w pełni wykorzystać ciepło resztkowe płyty grzewczej, należy wyłączyć ją kilka minut przed planowanym zakończeniem gotowania.
Podstawa garnka lub patelni powinna całkowicie pokrywać powierzchnię płyty grzewczej; użycie naczynia o mniejszej powierzchni podstawy niż płyta grzewcza spowoduje niepotrzebną utratę energii. Podczas gotowania należy przykrywać garnki lub patelnie ściśle dopasowanymi pokrywkami i używać możliwie jak najmniej wody. Gotowanie bez pokrywki znacznie zwiększa zużycie energii.
Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.

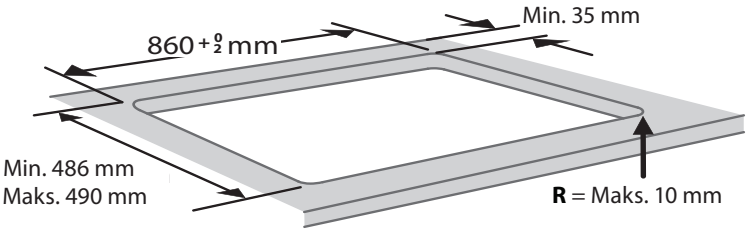
DEKLARACJA ZGODNOŚCI

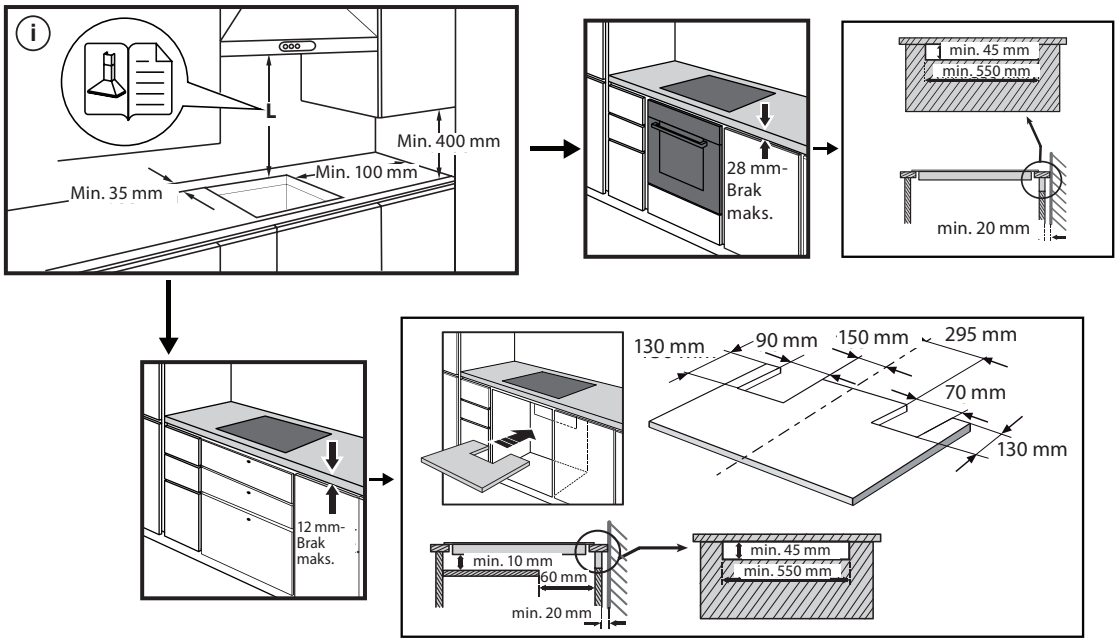
To urządzenie spełnia wymagania ekoprojektu z Rozporządzenia Komisji (UE) nr 66/2014 oraz rozporządzeń z 2019 r. dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji na temat energii (zmiana) (wyjście z UE), zgodnie z normą europejską EN 60350-2.

INSTALACJA

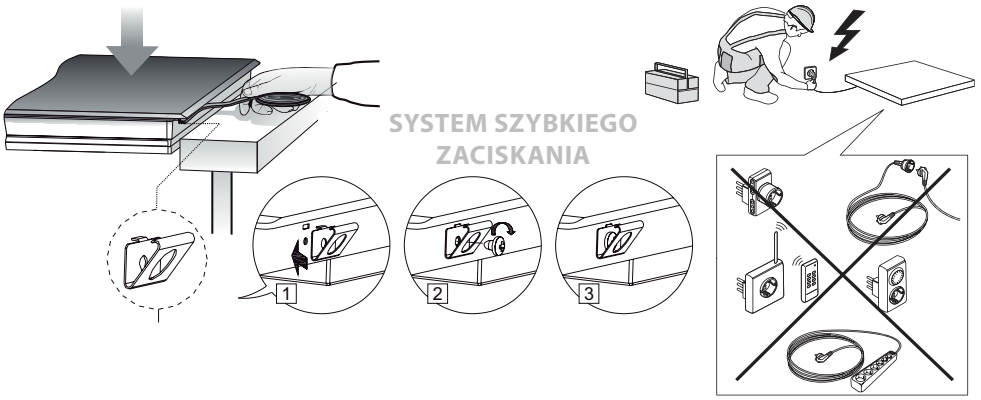

4 mm
900 mm
510 mm
50 mm
485 mm
850 mm




Min. 35 mm
860 +2 mm
Min. 486 mm
Maks. 490 mm
R = Maks. 10 mm


i
L
Min. 400 mm
Min. 100 mm
Min. 35 mm
28 mm-
Brak
maks.
min. 45 mm
min. 550 mm
min. 20 mm
12 mm-
Brak
maks.
130 mm
90 mm
150 mm
295 mm
70 mm
130 mm
min. 10 mm
60 mm
min. 20 mm
min. 45 mm
min. 550 mm


x4


SYSTEM SZYBKIEGO
ZACISKANIA
1
2
3

PODŁĄCZANIE ELEKTRYCZNE

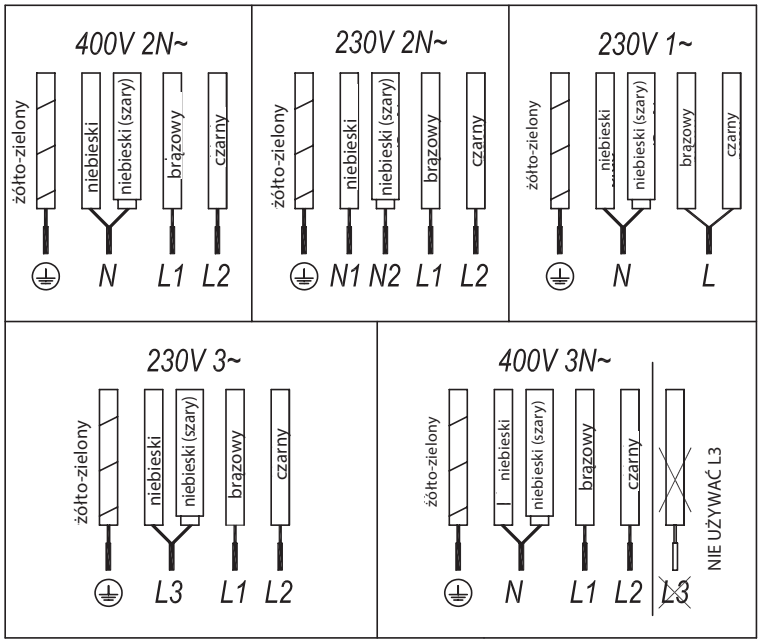
Podłączenie elektryczne należy wykonać przed podłączeniem urządzenia do źródła zasilania. Sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość napięcia są zgodne z wartościami podanymi na tabliczce znamionowej płyty kuchennej (tabliczka znajduje się w dolnej części płyty), a także na karcie gwarancyjnej, lub - w odpowiednim przypadku - na karcie danych technicznych, którą należy przechowywać razem z instrukcją przez cały okres eksploatacji produktu. Upewnić się, że przewód wlotowy nie styka się z obudową płyty indukcyjnej lub obudową piekarnika, jeśli jest zainstalowany w tym samym urządzeniu.
Złącze elektryczne powinno być odpowiednio uziemione, zgodnie z obowiązującymi przepisami, gdyż w przeciwnym razie płyta kuchenki może nieprawidłowo działać.
Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego pracownika znającego aktualne przepisy dotyczące bezpieczeństwa i instalacji. W szczególności, instalacja musi być przeprowadzona zgodnie z przepisami obowiązującymi u lokalnego dostawcy prądu. Urządzenie może być manipulowane lub naprawiane (łącznie z wymianą przewodu zasilającego) wyłącznie przez oficjalne służby techniczne.
Upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej znajdującej się w dolnej części urządzenia jest zgodne z napięciem w instalacji domowej.
Obowiązujące przepisy wymagają, by urządzenie było uziemione: należy użyć jedynie przewodów (w tym przewodu uziemiającego) o odpowiednim rozmiarze.

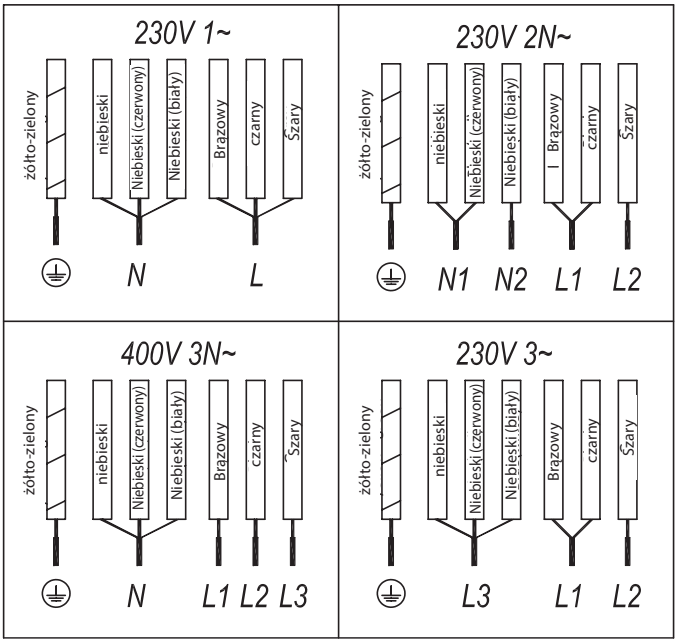
Ostrzeżenie:

⚠ Wysokie skoki napięcia mogą spowodować uszkodzenie układu sterowania (podobnie jak w przypadku każdego urządzenia elektrycznego).

⚠ Zaleca się, aby nie używać płyty indukcyjnej podczas korzystania z funkcji czyszczenia pyrolitycznego, w przypadku piekarników pyrolitycznych, z powodu wysokiej temperatury, jaką osiąga urządzenia.

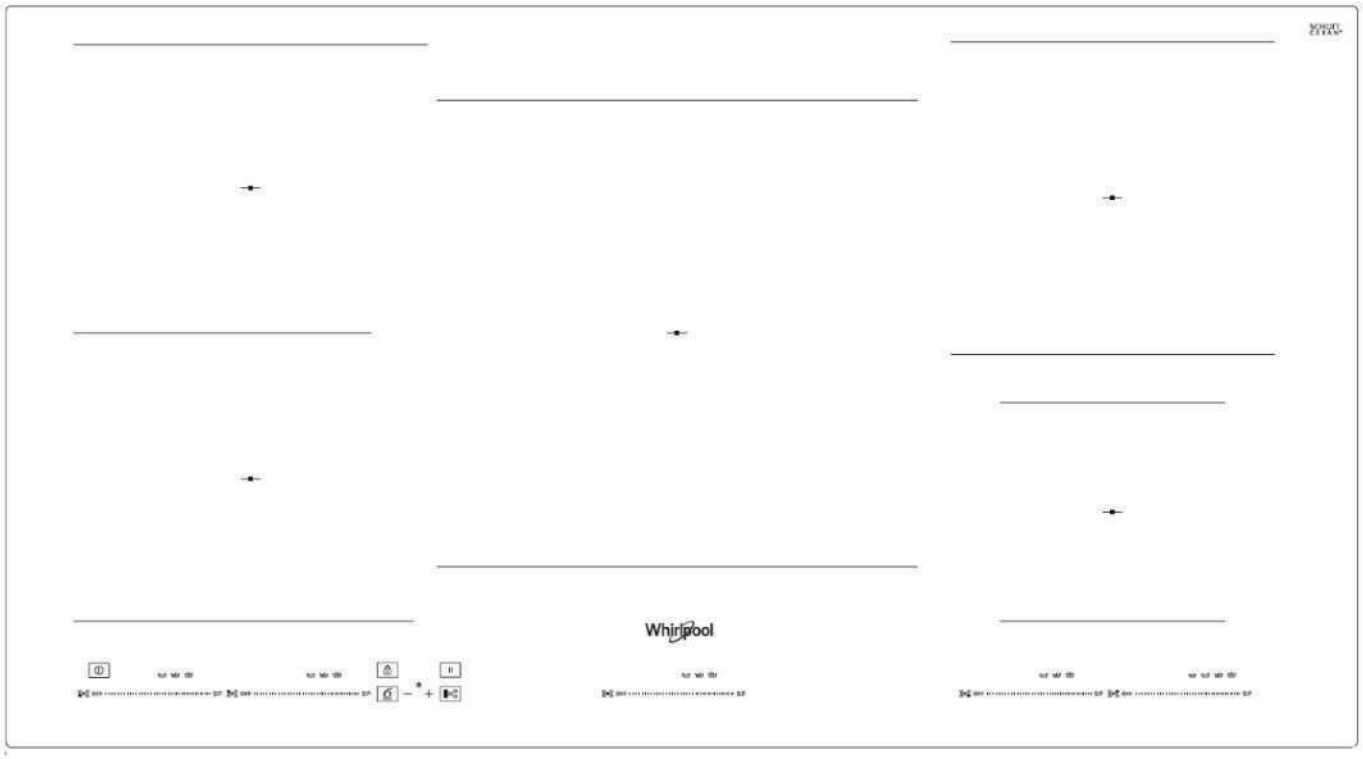
⚠ Przed odłączeniem płyty kuchenki od instalacji elektrycznej, zaleca się, aby wyłączyć wyłącznik i odczekać około 25 sekund przed odłączeniem urządzenia od instalacji. Odczekanie tego czasu jest wymagane, aby umożliwić całkowite rozładowanie obwodów elektronicznych, a tym aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem elektrycznym na zaciskach przewodu.
Przez cały okres eksploatacji produktu należy przechowywać certyfikat gwarancji lub kartę danych technicznych razem z podręcznikiem z instrukcją. Dokumenty te zawierają ważne informacje techniczne.



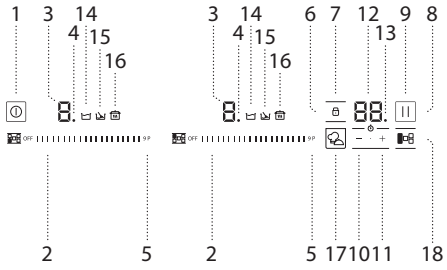


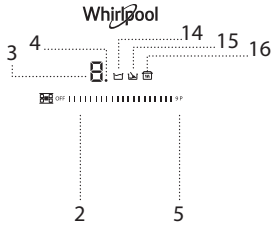
OPIS PRODUKTU

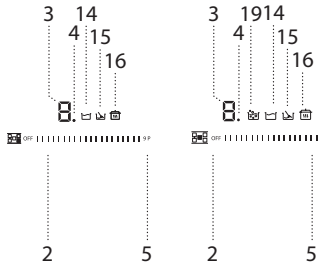
1. Płyta
2. Panel sterowania



PANEL STEROWANIA



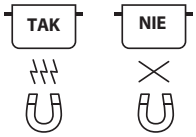




1. Główny przycisk wł./wył
2. Suwak z kursorem do sterowania poziomem mocy
3. Wskaźnik mocy i/lub ciepła resztkowego
4. Kropka dziesiętna wskaźnika mocy i/lub ciepła resztkowego.
5. Bezpośredni dostęp do funkcji “Moc”.
6. Przycisk aktywacji do funkcji “Blokada”.
7. Lampka kontrolna aktywacji funkcji “Blokada”
8. Przycisk aktywacji do funkcji “Stop&Go”
9. Lampka kontrolna aktywacji funkcji “Stop&Go”
10. Przycisk “Minus” do timera.
11. Przycisk “Plus” do timera.
12. Wskaźnik timera.
13. Kropka dziesiętna timera
14. Lampka kontrolna aktywacji funkcji “Gotowanie na wolnym ogniu”
15. Lampka kontrolna aktywacji funkcji “Topienie”
16. Lampka kontrolna aktywacji funkcji “Utrzymywanie ciepła”
17. Przycisk aktywacji do funkcji “6th SENSE”
18. Przycisk aktywacji do funkcji “FlexiCook”
19. Lampka kontrolna aktywacji funkcji “Wrzenie”

AKCESORIA

GARNKI I PATELNIE



Należy używać wyłącznie garnków i patelni wykonanych z materiałów ferromagnetycznych, odpowiednich do płyt indukcyjnych:

- stal emaliowana
- żeliwo
- specjalne garnki i patelnie ze stali nierdzewnej, przystosowane do gotowania indukcyjnego.

Aby określić, czy dany garnek jest odpowiedni, należy sprawdzić, czy posiada on symbol (zazwyczaj wybity na spodzie). Do sprawdzenia, czy dany garnek jest ferromagnetyczny, można też użyć magnesu.
Jakość i struktura podstawy naczynia mogą mieć wpływ na wydajność gotowania. Niektóre oznaczenia średnicy podstawy nie odpowiadają rzeczywistej średnicy powierzchni ferromagnetycznej.

Nie zaleca się używania płyt rozpraszających ciepło ani materiałów, takich jak: stal drobnoziarnista, aluminium, szkło, miedź lub glina.
Każde pole grzewcze posiada minimalny czas wykrywania naczynia. Zależy to od materiału oraz ferromagnetycznej średnicy podstawy naczynia.
Ważne jest zatem, aby używać pola grzewczego, które rozmiarem najlepiej pasuje do średnicy dna naczynia.
Jeśli w wybranym polu grzewczym nie zostanie wykryte naczynie, należy użyć następnego w kolejności, mniejszego pola. W przypadku stosowania FlexiCook jako pojedynczego pola grzewczego, wybierać większe naczynia odpowiednie dla tego typu pola.



Niektóre naczynia bez pełnej podstawy ferromagnetycznej są sprzedawane jako odpowiednie do płyt indukcyjnych. W tych naczyniach, podgrzewana jest tylko podstawa ferromagnetyczna.
W konsekwencji, ciepło nie jest równomiernie rozdzielane przez podstawę naczynia. Może to powodować, że nieferromagnetyczna część podstawy naczynia nie osiągnie prawidłowej temperatury gotowania.

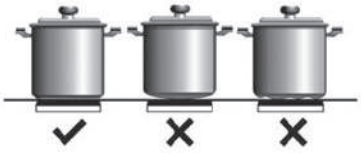


W innych naczyniach, posiadających aluminiową wkładkę w podstawie, strefa wykonana z materiału ferromagnetycznego jest mniejsza. W tym przypadku, wykrycie naczynia może być trudne, a nawet niemożliwe. Dodatkowo, dostarczana moc może być mniejsza i dlatego naczynie nie nagrzeje się, tak jak powinno.



Rodzaj podstawy użytej w naczyniu może wpłynąć na równomierność oraz wynik gotowania. W naczyniach z podstawą typu "sandwich" ze stali nierdzewnej, wykorzystuje się materiały, które sprzyjają równomiernemu rozprzestrzenianiu się ciepła, dzięki czemu oszczędza się czas i energię.

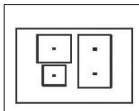
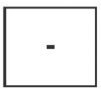
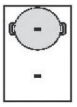
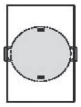
Podstawa naczynia powinna być całkowicie płaska, co pozwala na równomierne zasilanie.



Nigdy nie należy nagrzewać pustych naczyń lub używać naczyń o cienkiej podstawie, gdyż mogą się one szybko nagrzać, uniemożliwiając zadziałanie funkcji automatycznego wyłączania kuchenki.

Minimalna średnica podstawy garnka/patelni dla różnych pól grzewczych

Aby zapewnić prawidłowe działanie płyty kuchenki, należy używać garnków o odpowiedniej minimalnej średnicy (patrz tabela poniżej).
Należy używać pola grzewczego, które rozmiarem najlepiej pasuje do minimalnej średnicy dna garnka.
Ustawić garnek, upewniając się, że jest dobrze wyśrodkowany na danym polu grzewczym.
Nie zaleca się używania garnków, które mają większą średnicę niż dane pole grzewcze.

				
ø min.	100 mm	150 mm	120 mm	220 mm

ADAPTER DLA GARNKÓW/PATELNI NIEPRZYSTOSOWANYCH DO INDUKCJI

To akcesorium umożliwia korzystanie z garnków i patelni, które nie są przystosowane do płyt indukcyjnych. Należy pamiętać, że używanie adaptera wpływa na wydajność, co przekłada się na czas potrzebny do podgrzania jedzenia. Jego stosowanie powinno być ograniczone, ponieważ temperatury osiągane na jego powierzchni w znacznym stopniu zależą od używanego garnka/patelni, ich płaskości i rodzaju gotowanej żywności. Używanie garnka lub patelni o mniejszej średnicy niż średnica krążka adaptera może prowadzić do gromadzenia się ciepła, które nie jest przekazywane do garnka lub patelni, co może powodować zaczernienie zarówno płyty kuchenki, jak i adaptera.
Należy dopasować średnicę garnków/patelni oraz płyty indukcyjnej do średnicy adaptera.

PIERWSZE UŻYCIE

ZARZĄDZANIE MOCĄ
Niektóre modele są wyposażone w funkcję ograniczenia mocy (zarządzanie mocą). Ta funkcja pozwala użytkownikowi ustawić odpowiednią wartość całkowitej mocy generowanej przez płytę kuchenki. W tym celu, w ciągu pierwszej minuty po podłączeniu płyty kuchenki do zasilania, dostępne jest menu umożliwiające ograniczenie mocy.

1. Nacisnąć przycisk + (11) przez trzy sekundy. Na wskaźniku timera (12) pojawi się litera PL
2. Nacisnąć przycisk blokady 🔒 (6). Pojawią się różne wartości mocy, do których można ograniczyć generowaną moc, zmieniając jej wartość za pomocą przycisków + (11) i — (10).
3. Po wybraniu wartości ponownie nacisnąć przycisk blokady 🔒 (6). Moc płyty kuchenki zostanie ograniczona do wybranej wartości.

Dostępne są następujące poziomy mocy:
2 kW - 2,5 kW - 3 kW - 3,5 kW - 4 kW - 4,5 kW - 5 kW - 5,5 kW - 6 kW - 6,5 kW - 7 kW

Jeśli użytkownik zamierza ponownie zmienić wartość, powinien odłączyć płytę kuchenki i ponownie ją podłączyć po kilku sekundach. W ten sposób będzie można ponownie uzyskać dostęp do menu umożliwiającego ograniczenie mocy.

Za każdym razem, gdy poziom mocy pola grzewczego zostanie zmieniony, ogranicznik mocy obliczy całkowitą moc generowaną przez płytę kuchenki. Po osiągnięciu limitu mocy całkowitej, funkcja sterowania za pomocą przycisku uniemożliwi użytkownikowi dalsze zwiększanie poziomu mocy pola grzewczego. Po dojściu do poziomu mocy, którego nie można przekroczyć, płyta kuchenki wyemituje sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskaźnik mocy (3). Jeśli użytkownik zamierza przekroczyć tę wartość, powinien zmniejszyć moc pozostałych pól grzewczych. W pewnych sytuacjach nie wystarcza obniżenie poziomu mocy jednego pola grzewczego o jeden poziom, gdyż zależy to od mocy każdego pola grzewczego oraz ustawionego na nim poziomu mocy. Może się zdarzyć, że aby zwiększyć poziom mocy dużego pola grzewczego, będzie trzeba wyłączyć kilka mniejszych pól grzewczych.

W przypadku użycia funkcji szybkiego włączania z funkcją maksymalnej mocy oraz jeśli wspomniana wartość mocy przekracza wartość ustawioną dla limitu, moc pola grzewczego zostanie ustawiona na maksymalnej wartości. Płyta kuchenki wyemituje sygnał dźwiękowy i wspomniana wartość mocy dwukrotnie zamiga na wskaźniku (3).

Aby ustawić moc płyty kuchenki:
Widać tylko podczas działania urządzenia.
Czynności wykonuje się za pomocą przycisków. Nie ma konieczności wywierania nacisku na odpowiedni przycisk, należy go tylko dotknąć opuszkiem palca, w celu aktywacji żądanej funkcji.

Każda czynność jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.
Wyregulować poziom mocy (0 - 9) przy użyciu suwaka z kursorem (2), przesuwając po nim palec. Przesunięcie w prawo powoduje zwiększenie wartości, natomiast przesunięcie w lewo powoduje zmniejszenie wartości. Można również bezpośrednio wybrać poziom mocy, umieszczając opuszek palca bezpośrednio w odpowiednim punkcie suwaka z kursorem (2)

⚠ W celu wybrania pola grzewczego w tych modelach, należy bezpośrednio dotknąć suwaka z kursorem (2).

WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Nacisnąć przycisk włączania ⏻ (1) przez co najmniej jedną sekundę. Funkcja sterowania dotykowego zostaje aktywowana, da się słyszeć sygnał dźwiękowy, a na wskaźnikach (3) wyświetli się znak "-". Jeśli któreś z pól grzewczych jest gorące, na odpowiednim wskaźniku będzie migała litera H.

W przypadku niewykonania żadnej czynności w ciągu następnych 10 sekund, funkcja sterowania dotykowego automatycznie się wyłączy. Po włączeniu funkcji sterowania dotykowego, można ją w dowolnym momencie wyłączyć, dotykając przycisku ⏻ (1), nawet jeśli został zablokowany (włączona funkcja blokady). Przycisk ⏻ (1) ma zawsze pierwszeństwo w wyłączaniu funkcji sterowania dotykowego.

AKTYWACJA PÓL GRZEWCZYCH
Po włączeniu funkcji sterowania dotykowego za pomocą przycisku ⏻ (1), można aktywować dowolne pole grzewcze, wykonując następujące czynności:
1. Przesunąć opuszek palca lub dotknąć w dowolnym położeniu jeden z "suwaków" z kursorem (2). W ten sposób zostaje wybrane pole grzewcze i jednocześnie zostaje ustawiony poziom mocy w przedziale od 0 do 9. Ta wartość mocy zostanie wyświetlona na odpowiednim wskaźniku mocy, a jego kropka dziesiętna (4) będzie wyświetlana przez 10 sekund.
2. Za pomocą suwaka z kursorem (2) wybierz nowy poziom mocy gotowania w przedziale od 0 do 9.

Dopóki trwa aktywacja wyboru pola grzewczego, innymi słowy, dopóki wyświetlana jest kropka dziesiętna (4), dopóty można zmodyfikować poziom mocy.

WYŁĄCZENIE POLA GRZEWCZEGO
Za pomocą przycisku suwaka (2) zmniejszyć poziom mocy do 0. Pole grzewcze zostaje wyłączone.

Po wyłączeniu pola grzewczego, na wskaźniku mocy (3) pojawi się litera H, jeśli szklana powierzchnia pola grzewczego jest gorąca i występuje ryzyko poparzenia. Gdy temperatura spadnie, wskaźnik (3) wyłącza się (jeśli płyta kuchenki jest odłączona), lub w przeciwnym przypadku, wyświetla się znak "-", jeśli płyta kuchenki jest nadal podłączona.

WYŁĄCZANIE WSZYSTKICH PÓL GRZEWCZYCH
Istnieje możliwość jednoczesnego wyłączenia wszystkich pól grzewczych za pomocą głównego przycisku wł./wył. ⏻ (1). Wskaźniki wszystkich pól grzewczych (3) zostaną wyłączone. Jeśli wyłączone pole grzewcze jest gorące, jego wskaźnik pokazuje H.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

CZUJNIK OBECNOŚCI NACZYNIA
Indukcyjne pola grzewcze posiadają wbudowany czujnik obecności naczynia. Dlatego pole grzewcze przestaje działać, gdy nie ma na nim naczynia lub gdy naczynie, które się na nim znajduje, jest nieodpowiednie.
Wskaźnik mocy (3) pokazuje symbol oznaczający "brak naczynia ", jeśli po włączeniu pola grzewczego, zostanie wykryta nieobecność naczynia lub jeśli naczynie znajdujące się w polu grzewczym jest nieodpowiednie.
Jeśli podczas działania pola grzewczego zostanie z niego zdjęte naczynie, płyta kuchenki automatycznie wstrzyma zasilanie i wyświetli symbol "brak naczynia". Po ponownym umieszczeniu naczynia w polu grzewczym, zasilanie zostanie wznowione na tym samym poziomie mocy co poprzednio ustawiony.

BLOKADA PANELU STEROWANIA
Aby uniknąć wykonania niepożądanych czynności przy płycie kuchenki, użytkownik może za pomocą funkcji blokady zablokować inne przyciski z wyjątkiem przycisku wł./wył. ⏻ (1). Ta funkcja jest przydatna jako zabezpieczenie przed dziećmi.
W celu aktywacji tej funkcji, dotknąć przycisku 🔒 (6) przez co najmniej jedną sekundę.
Gdy użytkownik wykona tę czynność, lampka kontrolna (7) włączy się, wskazując, że panel sterowania jest zablokowany. W celu dezaktywacji tej funkcji, po prostu ponownie dotknąć przycisku 🔒 (6).

W przypadku użycia przycisku wł./wył. ⏻ (1) w celu wyłączenia urządzenia przy aktywnej funkcji blokady, nie będzie można ponownie włączyć płyty kuchenki, aż do momentu zniesienia blokady.

WYCISZACZ SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO
Gdy płyta kuchenki jest włączona, po jednoczesnym naciśnięciu przez trzy sekundy przycisku + (11) oraz przycisku blokady 🔒 (6), nastąpi dezaktywacja sygnału dźwiękowego, który towarzyszy każdej czynności. Wskaźnik czasu (12) wyświetli komunikat: "OF".
Dezaktywacja sygnału dźwiękowego nie będzie obowiązywała dla wszystkich funkcji, na przykład: pozostanie sygnał dźwiękowy funkcji włączenia/wyłączenia, zakończenia działania timera lub blokady/zniesienia blokady przycisków.
W celu ponownej aktywacji wszystkich sygnałów dźwiękowych towarzyszących wykonywanym czynnościom, ponownie jednocześnie nacisnąć przez trzy sekundy przycisk + (11) oraz przycisk blokady 🔒 (6). Wskaźnik czasu (12) wyświetli komunikat: "On".

FUNKCJA STOP&GO
Ta funkcja umożliwia przerwanie na okres pauzy procesu gotowania. W przypadku włączenia timera, nastąpi również pauza w jego działaniu.
Aktywacja funkcji Stop.
Dotknąć przycisku Stop ⏸ (8) przez jedną sekundę. Lampka kontrolna (9) zaświeci się, a wskaźniki mocy wyświetlą symbol ⏸ w celu wskazania, że w procesie gotowania nastąpiła pauza.

Dezaktywacja funkcji Stop
Dotknąć ponownie przycisku Stop&Go ⏸ (8). Lampka kontrolna (9) wyłącza się i proces gotowania zostaje wznowiony przy tej samej mocy i ustawieniach timera, jakie były przed pauzą.

FUNKCJA MOCY
Ta funkcja umożliwia dostarczenie dodatkowej mocy do pola grzewczego, ponad moc znamionową.
Wspomniana moc zależy od rozmiaru pola grzewczego, przy czym może osiągnąć maksymalną wartość dozwoloną przez generator.

1. Przesunąć opuszkiem palca po suwaku z kursorem (2), aż wskaźnik mocy (3) pokaże "9", i przytrzymać palec, naciskając przez jedną sekundę lub dotknąć bezpośrednio literę "P" i przytrzymać palec, naciskając przez jedną sekundę.
2. Wskaźnik poziomu mocy (3) pokaże symbol P, a płyta kuchenki zacznie dostarczać dodatkową moc. Funkcja Mocy posiada określony czas trwania podany w Tabeli 1. Po upływie tego czasu, poziom mocy automatycznie ustawi się na wartości 9. Zostaje wyemitowany sygnał dźwiękowy.

Po aktywacji funkcji Mocy w jednym polu grzewczym, może zdarzyć się, że wpłynie to działanie innych pól grzewczych poprzez zmniejszenie ich mocy. Zostanie to zasygnalizowane na odpowiednim wskaźniku (3).
Funkcję Mocy można zdezaktywować przed upływem jej czasu działania, dotykając suwaka z kursorem, co spowoduje modyfikację poziomu mocy, lub powtarzając krok 3.

FUNKCJA TIMERA (minutnik)
Ta funkcja ułatwia organizację, gdyż umożliwia gotowanie w czasie nieobecności użytkownika: Można ustawić timer dla danego pola grzewczego, co pozwoli wyłączyć pole grzewcze po upływie żądanego czasu.
W tych modelach, można jednocześnie zaprogramować każde pole grzewcze na okres w przedziale od 1 do 99 minut.

Ustawienie timera w polu grzewczym.
Po ustawieniu odpowiedniego poziomu mocy w żądanym polu grzewczym oraz po włączeniu kropki dziesiętnej danego pola grzewczego, można włączyć timer dla pola grzewczego.

W tym celu:
1. Dotknąć przycisku — (10) lub + (11). Wskaźnik timera (12) pokaże "00", a wskaźnik odpowiedniego pola grzewczego (3) będzie pokazywał migający symbol na zmianę z bieżącym poziomem mocy.
2. Bezpośrednio potem ustawić czas gotowania w przedziale od 1 do 99 minut, za pomocą przycisku — (10) lub + (11). W przypadku pierwszego, wartość rozpoczyna się od 60, natomiast w przypadku drugiego, wartość zaczyna się od 01. Aby anulować funkcję timera, należy ustawić wskazania zegara na wartości '00' za pomocą przycisku — (10). Aby osiągnąć to w szybszy sposób, należy przytrzymać jednocześnie naciśnięte przyciski — (10) i + (11). Gdy do odliczenia pozostanie mniej niż jedna minuta, zegar zacznie odliczać sekundy.
3. Gdy wskaźnik timera (12) przestaje migać, wówczas timer zaczyna automatycznie odliczać czas. Wskaźnik (3) odpowiadający polu grzewczemu z włączonym timerem będzie wyświetlać na przemian poziom mocy oraz symbol t.

Po upływie wybranego czasu gotowania, pole grzewcze z włączonym timerem zostanie wyłączone, a zegar przez kilka sekund będzie emitował serię sygnałów dźwiękowych. W celu wyłączenia sygnału dźwiękowego, dotknąć dowolnego przycisku. Na wskaźniku timera (12) pokaże się migający znak 00 obok kropki dziesiętnej (4) wybranego pola grzewczego. Jeśli wyłączone pole grzewcze jest gorące, jego wskaźnik mocy (3) będzie wyświetlał na przemian literę H oraz znak "-".

Jeśli użytkownik zamierza włączyć timer dla innego pola grzewczego, należy powtórzyć kroki od 1 do 3.

Jeśli wcześniej został włączony timer w jednym lub kilku polach grzewczych, wówczas wskaźnik timera (12) będzie wskazywał domyślnie najkrótszy czas pozostały do zakończenia, wyświetlając literę "t" w odpowiedniej strefie. W odpowiednich strefach wskaźnika pozostałych pól grzewczych z włączonym timerem, wyświetli się migająca kropka dziesiętna. Po naciśnięciu suwaka z kursorem innego pola grzewczego z włączonym timerem, timer przez kilka sekund będzie wyświetlał pozostały czas do zakończenia, a jego wskaźnik będzie pokazywał na przemian poziom mocy oraz literę "t".

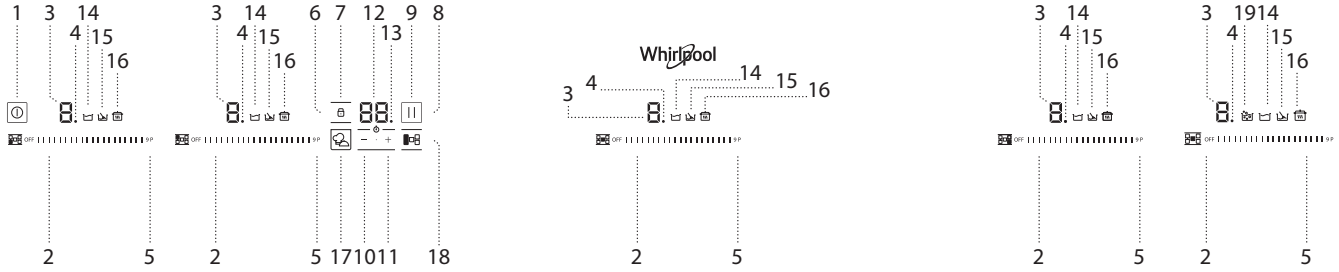
Zmiana zaprogramowanego czasu
W celu zmiany zaprogramowanego czasu, należy nacisnąć suwak kursora (2) pola grzewczego z włączonym timerem. Następnie będzie można odczytać i zmodyfikować ustawienie czasu.

Za pomocą przycisków — (10) i + (11) można zmodyfikować zaprogramowany czas.

Wyłączenie zegara
Jeśli użytkownik zamierza wyłączyć zegar przed upływem zaprogramowanego czasu, może to wykonać w dowolnym momencie poprzez wyregulowanie ustawienia czasu na '--'.

1. Wybrać żądane pole grzewcze.
2. Wyregulować wartość na zegarze tak, aby wskazywała "00", za pomocą przycisku — (10). Działanie zegara zostało wyłączone. Można to również osiągnąć w szybszy sposób, naciskając jednocześnie przycisk — (10) oraz + (11).

FUNKCJE



6TH SENSE

Te funkcje posiadają wstępnie przypisane poziomy mocy, aby ułatwić gotowanie, dzięki czemu uzyskuje się doskonałe wyniki, ponieważ temperatura naczynia jest stale kontrolowana za pomocą czujników. Po osiągnięciu docelowej temperatury danej funkcji, jest ona automatycznie utrzymywana bez konieczności zmiany poziomu mocy.

Funkcje 6h SENSE działają prawidłowo, jeśli stosowane są naczynia posiadające w podstawie strefę ferromagnetyczną tej samej wielkości, co pole grzewcze.Dodatkowo, w przypadku funkcji z zastosowaniem wysokiej temperatury (powyżej 100°C), naczynia powinny posiadać płaską, równą podstawę (najlepiej typu "sandwich") jak pokazano na poniższym rysunku



Aby zapewnić prawidłowe działanie tych funkcji, ważne jest, aby naczynie i pole grzewcze nie były gorące na początku procesu.

Układ sterowania dotykowego posiada specjalne funkcje, które pomagają użytkownikowi w gotowaniu z wykorzystaniem przycisku 6th SENSE (17). Dostępność tych funkcji zależy od modelu.

W celu aktywowania specjalnej funkcji w polu grzewczym:
1. Najpierw należy wybrać pole grzewcze; a następnie na wskaźniku mocy (3) zostaje aktywowana kropka dziesiętna (4).
2. Teraz należy kliknąć na przycisk 6th SENSE (17). Wykonanie serii kolejnych naciśnięć pozwala wyświetlić jedną po drugiej wszystkie dostępne funkcje 6th SENSE.Te funkcje wskazują aktywację za pomocą odpowiednich lampek ledowych: (14) gotowanie na wolnym ogniu, (15) topienie, (16) utrzymywanie ciepła.

Jeśli użytkownik pragnie w dowolnym momencie anulować działanie specjalnej funkcji, powinien dotknąć przycisku suwaka z kursorem (2) odpowiedniego pola grzewczego, aby je wybrać. Kropka dziesiętna (4) wskaźnika mocy (3) zaświeci się. Następnie ponownie dotknąć kursora suwaka (2), aby ustawić nowy poziom mocy lub aby wyłączyć zasilanie pola grzewczego, lub aby wybrać inną specjalną funkcją poprzez ponowne dotknięcie przycisku 6th SENSE (17) .

FUNKCJA GOTOWANIA NA WOLNYM OGNIU

Ta funkcja umożliwia podtrzymywanie gotowania na wolnym ogniu. Po zagotowaniu potrawy, należy aktywować pole grzewcze, wybierając je, a następnie nacisnąć przycisk 6th SENSE (17) do momentu, gdy zaświeci się lampka ledowa (14) umieszczona na ikonie . Po aktywowaniu funkcji, symbol pojawi się na wskaźniku mocy (3).

W dowolnym momencie można ręcznie anulować działanie funkcji poprzez wyłączenie pola grzewczego, zmianę poziomu mocy lub wybór innej specjalnej funkcji.

FUNKCJA TOPIENIA

Ta funkcja powoduje utrzymywanie niskiej temperatury pola grzewczego.
Idealna do rozmrażania jedzenia lub wolnego topienia innego rodzaju żywności, takiego jak czekolada, masło itd.
W celu aktywacji funkcji, wybrać pole grzewcze i nacisnąć na przycisk 6th SENSE (17) do momentu, gdy zaświeci się lampka ledowa (15) umieszczona na ikonie . Po aktywowaniu funkcji, symbol pojawi się na wskaźniku mocy (3). W dowolnym momencie można ręcznie anulować działanie funkcji poprzez wyłączenie pola grzewczego, zmianę poziomu mocy lub wybór innej specjalnej funkcji.

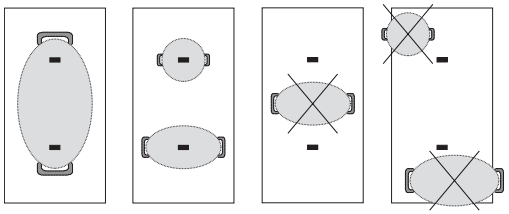
FUNKCJA UTRZYMYWANIA CIEPŁA

Ta funkcja powoduje automatyczne ustawienie poziomu mocy, który jest odpowiedni do podtrzymywania gorącej temperatury ugotowanej potrawy. W celu aktywacji funkcji, wybrać pole grzewcze i nacisnąć na przycisk 6th SENSE (17) do momentu, gdy zaświeci się lampka ledowa (16) umieszczona na ikonie .
Po aktywowaniu funkcji, symbol pojawi się na wskaźniku mocy (3). W dowolnym momencie można ręcznie anulować działanie funkcji poprzez wyłączenie pola grzewczego, zmianę poziomu mocy lub wybór innej specjalnej funkcji.

FLEXICOOK

Ta funkcja umożliwia połączone działanie dwóch pól grzewczych, a także wybór poziomu mocy oraz aktywację funkcji timera dla obu polach grzewczych.
Aby włączyć tę funkcję, nacisnąć przycisk (18). Po wykonaniu tej czynności, kropki dziesiętne (4) połączonych pól grzewczych zaświecą się, a na ich wskaźnikach mocy (3) wyświetli się wartość “0”.
Wskaźnik timera (12) wyświetli trzy segmenty, pokazując aktywne pola grzewcze.
Jeśli w danym modelu występuje kilka stref z funkcją “FlexiCook”, można wybrać żądaną opcję poprzez naciśnięcie przycisku (18), przed przypisaniem mocy do połączonych pól grzewczych.
Następną operację należy wykonać w ciągu kilku kolejnych sekund; w przeciwnym razie, funkcja zostanie automatycznie wyłączona.
Po wybraniu funkcji “FlexiCook”, można przypisać moc polom grzewczym, dotykając jednego z kursorów suwaka (2) w jednym z połączonych pól grzewczych. Poziom mocy i jego zmiany są wyświetlane jednocześnie na wskaźnikach mocy (3) obu pól grzewczych.
W celu dezaktywacji tej funkcji, należy wybrać poziom '0' w jednym z pól grzewczych. Jednocześnie, po dezaktywacji funkcji, poziomy mocy i funkcje przypisane do odpowiednich pól grzewczych zostają anulowane.

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



FUNKCJA WRZENIA

Ta funkcja umożliwia automatyczną kontrolę nad wrzeniem, co szczególnie przydaje się podczas gotowania makaronu, ryżu, jajek, doprowadzania do wrzenia niektórych potraw itd. Jest dostępna tylko w polach grzewczych, gdzie występuje symbol .

Aktywacja funkcji
W celu aktywacji funkcji, wybrać pole grzewcze i nacisnąć na przycisk 6th SENSE (17) do momentu, gdy zaświeci się lampka ledowa (19) umieszczona na ikonie /. Po aktywowaniu funkcji, odpowiedni znak pojawi się na wskaźniku mocy (3); pojawi się poruszający się segment, wskazując, że proces gotowania jest pod kontrolą systemu. Gdy system wykryje, że składnik potrawy zaczyna wrzeć, zostaje wyemitowany pierwszy sygnał dźwiękowy.
Należy wykorzystać ten sygnał w celu przygotowania potrawy do zagotowania, zależnie od potrzeb. Po 30 sekundach, da się słyszeć drugi sygnał dźwiękowy; jeśli użytkownik tego wcześniej nie zrobił, powinien nalać/włożyć odpowiedni składnik potrawy do naczynia. Po drugim sygnale dźwiękowym, system aktywuje timer i stoper, aby użytkownik mógł kontrolować, jak długo ma być gotowana potrawa.
30 sekund po włączeniu stopera, zostaje wyemitowany trzeci sygnał dźwiękowy, aby ostrzec, że od tego momentu system zmniejszy dostarczaną moc, w celu utrzymania stałego, lekkiego wrzenia. Timer pozostanie włączony, aż do zakończenia procesu gotowania.
W razie potrzeby, można wyłączyć timer i ustawić czas odliczania oraz automatyczne wyłączenie pola grzewczego (patrz część Funkcja timera).

Dezaktywacja funkcji
W dowolnym momencie można ręcznie anulować działanie funkcji poprzez wyłączenie pola grzewczego, zmianę poziomu mocy lub wybór innej specjalnej funkcji.

SUGESTIE I ZALECENIA

- Używać garnków lub patelni o grubym, całkowicie płaskim dnie.
- Nie przesuwać garnków i patelni po szkle, ponieważ mogą je zarysować.
- Pomimo że szkło jest odporne na uderzenia dużych garnków i patelni bez ostrych brzegów, należy unikać wywoływania takich uderzeń.
- Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni szkła ceramicznego, nie ciągnąć garnków ani patelni po szkle oraz dbać o czystość oraz idealny stan spodu naczyń.
- Zalecane średnice dna naczyń (patrz ''Karta danych technicznych'' dostarczona wraz z produktem).

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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

Ważne:
• Nie używać gąbek ściernych ani myjek, gdyż mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię.
• Po każdym użyciu należy oczyścić płytę kuchenki (gdy jest zimna), aby usunąć osady i plamy powstałe od resztek żywności.
• Powierzchnia, która nie jest utrzymywana w odpowiedniej czystości, może doprowadzić do zmniejszenia czułości przycisków panelu sterowania.
• Skrobaczki należy używać wyłącznie wtedy, gdy zanieczyszczenia przywarły do płyty kuchenki. Aby uniknąć zarysowania szkła, należy postępować zgodnie z instrukcją obsługi skrobaczki.
• Cukier oraz potrawy o wysokiej zawartości cukru niszczą płytę kuchenki i należy je niezwłocznie usuwać z jej powierzchni.
• Sól, cukier i piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię.
• Używać miękkiej ściereczki, chłonnych ręczników kuchennych lub specjalnego przyrządu do czyszczenia płyty kuchenki (postępować zgodnie z instrukcją producenta).
• Płyny rozlane na polach grzewczych mogą powodować przesuwanie się lub drganie naczyń.
• Po wyczyszczeniu płyty kuchenki, należy ją dokładnie osuszyć.

USUWANIE USTEREK

- Należy sprawdzić, czy zasilanie elektryczne nie zostało wyłączone.
- Jeśli płyta kuchenki nie może zostać wyłączona po zakończeniu pracy, należy odłączyć ją od źródła zasilania.
- Jeżeli po włączeniu płyty na wyświetlaczu pojawią się kody alfanumeryczne, należy postępować według instrukcji podanych w poniższej tabeli.

Uwaga: Woda lub płyny wyciekające z naczyń oraz wszelkie przedmioty postawione na przyciskach płyty mogą spowodować przypadkowe włączenie lub wyłączenie funkcji blokowania panelu sterowania.

Jeśli coś nie działa
Przed wezwaniem serwisu technicznego, wykonać opisane niżej kontrole.

Urządzenie nie działa:
Sprawdzić, czy przewód zasilania jest podłączony.

Pola indukcyjne nie wytwarzają ciepła:
Naczynie jest nieodpowiednie (nie posiada ferromagnetycznego dna lub jest za małe). Sprawdzić, czy dno naczynia przyciąga magnes lub użyć większego naczynia.

Przy rozpoczęciu gotowania, w polach indukcyjnych można słyszeć buczenie:
W przypadku naczyń o niezbyt dużej grubości lub składające się z więcej niż jednej części, buczenie wynika z przekazywania energii bezpośrednio do dna naczynia. Buczenie nie stanowi usterki, lecz jeśli użytkownik chce zapobiec temu zjawisku, powinien lekko zmniejszyć poziom mocy lub użyć naczynia o grubszym dnie i/lub składającego się tylko z jednej części.

Sterujące elementy dotykowe nie świecą się lub, pomimo zaświecenia, nie reagują na dotyk:
Nie wybrano pola grzewczego. Przed wykonywaniem jakichkolwiek czynności przy polu grzewczym upewnić się, że pole zostało wybrane. Na przyciskach znajduje się wilgoć i/lub palce użytkownika są mokre. Dbać, aby powierzchnia elementów sterujących i/lub palce użytkownika były czyste i suche. Włączona funkcja blokady. Odblokować elementy sterujące.

Podczas gotowania słychać dźwięk wentylatora, który trwa nawet po zakończeniu gotowania:
Pola indukcyjne są wyposażone w wentylator, aby zapewnić chłodzenie układów elektronicznych. Wentylator działa tylko wtedy, gdy układy elektroniczne się nagrzeją. Wentylator zatrzymuje się ponownie, gdy układy elektroniczne wystygną, bez względu na to, czy płyta kuchenki jest włączona czy nie.

Symbol pojawi się U na wskaźniku mocy płyty kuchenki: Układ indukcyjny nie wykrywa garnka lub patelni w polu grzewczym lub używane naczynie jest nieodpowiedniego typu.

Pole grzewcze zostaje wyłączone i pojawia się komunikat:

WYŚWIETLANY KOD	OPIS	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
C81 lub C82	Pojawia się na wskaźnikach.	Nadmierna temperatura w układach elektronicznych lub na szklanej powierzchni.	Odczekać chwilę, aż ostygną układy elektroniczne lub zdjąć garnek lub patelnię, aby umożliwić ostygnięcie szklanej powierzchni.
C85	Pojawia się na wskaźniku jednego z pól grzewczych.	Używany garnek lub patelnia są nieodpowiedniego typu.	Wyłączyć płytę kuchenki, włączyć ją ponownie i spróbować użyć innego garnka lub patelni.
C90	Urządzenie wyłącza się, a na wskaźnikach mocy (3) pojawia się komunikat C90.	Układ sterowania dotykowego wykrywa, że przycisk wł./wył. (1) jest zakryty, uniemożliwiając włączenie płyty kuchenki.	Usunąć ewentualne przedmioty lub płyny, aby powierzchnia sterowania dotykowego była czysta i sucha, co spowoduje zniknięcie komunikatu.
C91	Urządzenie wyłącza się, a na wskaźnikach mocy (3) pojawia się komunikat C91.	Układ sterowania dotykowego wykrywa, że przycisk Stop&Go (6) jest zakryty, uniemożliwiając obsługę płyty kuchenki.	Usunąć ewentualne przedmioty lub płyny, aby powierzchnia sterowania dotykowego była czysta i sucha, a następnie dwukrotnie nacisnąć przycisk Stop&Go (6) w celu skasowania komunikatu i powrotu do normalnej pracy.

ODGŁOSY PRACY URZĄDZENIA

Płyty indukcyjne mogą generować świsty lub trzaski podczas normalnej pracy.
Opisywane odgłosy w rzeczywistości pochodzą z naczyń kuchennych i są związane z charakterystykami dna naczynia (na przykład, gdy dno jest wykonane z kilku warstw różnych materiałów lub jest nieregularne).

Odgłosy mogą się różnić w zależności od rodzaju używanych naczyń kuchennych oraz ilości znajdującej się w nich potrawy, lecz są objawem usterki.

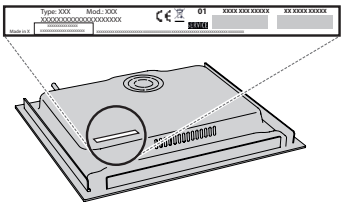
SERWIS TECHNICZNY

W celu uzyskania pełnego wsparcia, należy zarejestrować posiadany produkt na: **www. whirlpool. eu/ register**.

PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z SERWISEM NALEŻY:
1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu, zgodnie z zaleceniami podanymi w **INSTRUKCJI USUWANIA USTEREK**.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

JEŚLI PO WYKONANIU POWYŻSZYCH CZYNNOŚCI USTERKA NADAL WYSTĘPUJE, SKONTAKTUJ SIĘ Z NAJBLIŻSZYM SERWISEM TECHNICZNYM.
W celu uzyskania wsparcia, zadzwonić pod numer podany w książce gwarancyjnej lub postępować zgodnie ze wskazówkami umieszczony na stronie internetowej: **www. whirlpool. eu .**

Kontaktując się z naszym serwisem posprzedażnym, należy zawsze podać:
- krótki opis usterki;
- typ i dokładny model urządzenia;



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

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

W przypadku instalacji podtynkowej, należy skontaktować się z serwisem w celu otrzymania zestawu śrub montażowych 4801 211 00112.

OHUTUSJUHISED

OLULINE! LUGEGE LÄBI JA JÄRGIGE HOOLIKALT!

Laadige alla täielik kasutusjuhend aadressilt **http://docs.whirlpool.eu** või helistage garantiiraamatus näidatud telefoninumbril.

Enne seadme kasutamist lugege need ohutusjuhised läbi. Hoidke need hilisemaks kasutuseks käepärast.
Selles juhendis ja seadmel endal on olulised hoiatused, mida tuleb pidevalt järgida. Tootja ei vastuta, kui ohutusjuhendeid ei järgita, seadet kasutatakse valesti või määratakse sobimatud seaded.
⚠ HOIATUS! Kui pliidiplaat on pragunenud, ei tohi seadet kasutada, sest tekib elektrilöögioht.
⚠ HOIATUS! Süttimisoht: ärge hoidke toiduvalmistamispindadel esemeid.
⚠ TÄHELEPANU! Küpsetamist tuleb jälgida. Lühidat küpsetamist tuleb jälgida pidevalt.
⚠ HOIATUS! Rasva või õliga toidu küpsemine pliidil ilma järelevalveta võib olla ohtlik, sest tekib tuleoht. ÄRGE KUNAGI püüdke kustutada tuld veega, selle asemel lülitage seade välja ja seejärel katke leegid näiteks kaane või tuletekiga.
⚠ Ärge kasutage pliidiplaati töö- või abipinnana.
Hoidke riided ja muud tuleohtlikud materjalid seadmest eemal, kuni kõik komponendid on maha jahtunud, et vältida tuleohtu.
⚠ Pliidiplaadile ei tohi asetada metallist esemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, kuna need võivad kuumeneda.
⚠ Väikelapsed (vanuses 0-3 aastat) tuleb seadmest eemal hoida. Lapsed (vanuses 3-8 aastat) tuleb seadmest eemal hoida, kui nende järele ei valvata. Lapsed alates 8 eluaastast ja piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või kogemuste või teadmisteta isikud võivad seadet kasutada ainult siis, kui nende tegevust jälgitakse või neid on seadme ohutuks kasutamiseks juhendatud ja kui nad mõistavad sellega seotud ohtusid.
Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldada.
⚠ Lülitage plaadielement peale kasutamist välja ja ärge lootke ainult panniandurile.
⚠ HOIATUS! Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamisel kuumaks. Vältige kütteelementide puudutamist. Alla 8 aasta vanused lapsed tuleb seadmest eemale hoida välja arvatud juhul kui nad on pideva järelevalve all.

LUBATUD KASUTUS

⚠ ETTEVAATUST! Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise lülitusseadmega, nagu taimer või eraldi kaugjuhtimissüsteem.
⚠ Seade on ette nähtud kasutamiseks kodumajapidamises ja teistes sarnastes kohtades, nagu: kaupluste, kontorite ja teiste töökeskkondade töötajate köögipiirkondades; talumajapidamistes; klientide poolt hotellides, motellides, hommikusöögiga majutusasutustes ja teistes majutusettevõtetes.
⚠ Muud kasutusviisid (nt ruumide kütmine) pole lubatud.
⚠ Seade ei ole mõeldud professionaalseks kasutuseks. Ärge kasutage seadet välitingimustes.

PAIGALDAMINE

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

ELEKTRIGA SEOTUD HOIATUSED

⚠ Seadet peab olema võimalik vooluvõrgust lahutada kas pistikut pesast välja tõmmates (kui pistik on juurdepääsetav) või ligipääsetava mitmepooluselise lüliti abil, mis on paigaldatud pistikupesast ülespoole vastavalt elektripaigalduseeskirjadele, ning seade peab olema maandatud vastavalt riiklikele elektriohutuseeskirjadele.

⚠ Ärge kasutage pikendusjuhtmeid, mitmikpistikupesi ega adaptereid. Elektriühendus ei tohi pärast paigaldamist olla kasutajale ligipääsetav. Ärge kasutage seadet, kui olete märg või paljajalu. Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on kahjustatud, kui see ei tööta korralikult või kui see on kahjustatud või maha kukkunud.

⚠ Kui toitejuhe on kahjustatud, peab tootja, volitatud teenindus või muu kvalifitseeritud isik selle samaväärse juhtmega asendama, et vältida elektrilöögiohtu.

MAJAPIDAMISSEADMETE UTILISEERIMINE

Pakkematerjal on 100% ringlussevõetav ja märgistatud ringlussevõtusümboliga ♻. See seade on toodetud taaskasutatavatest materjalidest.

Kõrvaldage seade vastavalt kohalikele jäätmekäitluseeskirjadele. Elektriliste majapidamisseadmete jäätmekäitluse kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest, majapidamisseadmete kogumispunktist või poest, kust seadme ostsite. Seade on tähistatud vastavuses Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiviga 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete kohta (WEEE) ja elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete 2013. aasta määrustega (uuendatud sõnastus).

Tagades seadme korrektse utiliseerimise, aitate hoida ära potentsiaalseid negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele.

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

ENERGIASÄÄSTUNIPID

Kasutage maksimaalselt ära pliidiplaadi jääksoojust - lülitage pliit välja mõni minut enne toiduvalmistamise lõppu.

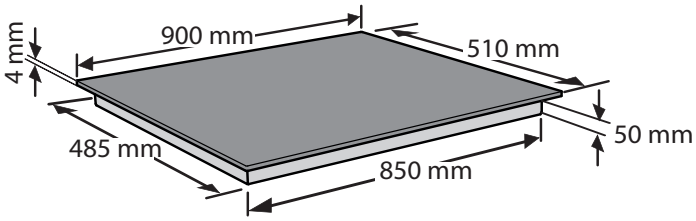
Poti või panni põhi peaks pliidirõnga täielikult katma; pliidirõngast väiksem nõu laseb osa energiast raisku. Katke potid-pannid toiduvalmistamise ajal tihedalt sulguva kaanega ja kasutage võimalikult vähe vett. Kaaneta toiduvalmistamine suurendab märgatavalt energiatarbimist.

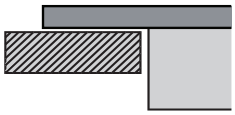
Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne.

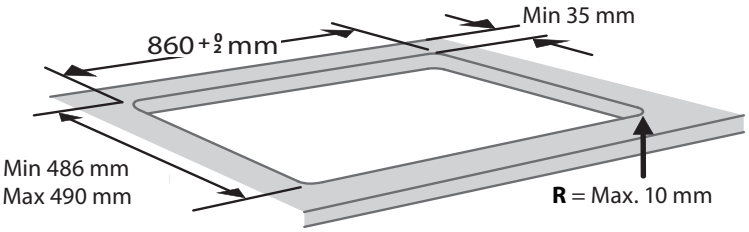
VASTAVUSDEKLARATSIOON

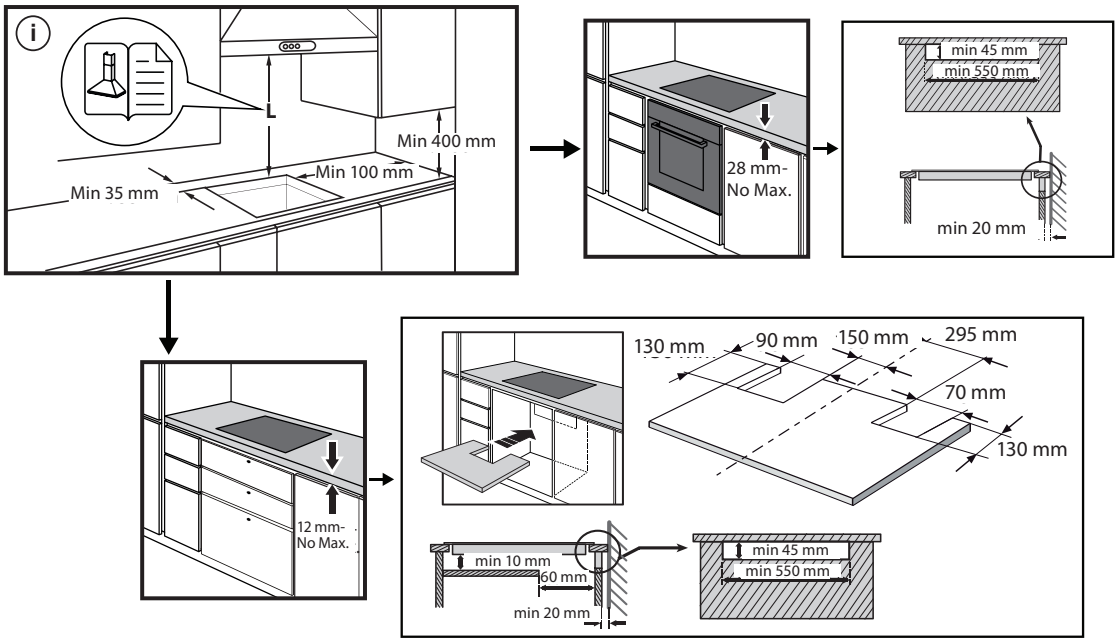
Seade on vastavuses komisjoni määruse (EL) 66/2014 ökodisainінõuetega, energiamõjuga toodete ökodisaini ja energiateabe (muudatus) (EL-ist väljaastumine) määrustega 2019, mis on kooskõlas Euroopa standardiga EN 60350-2.

PAIGALDAMINE

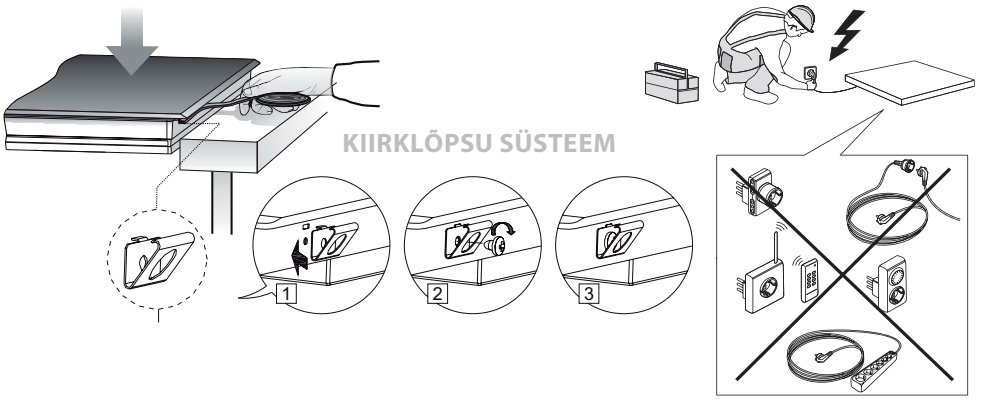












ELEKTRIÜHENDUS

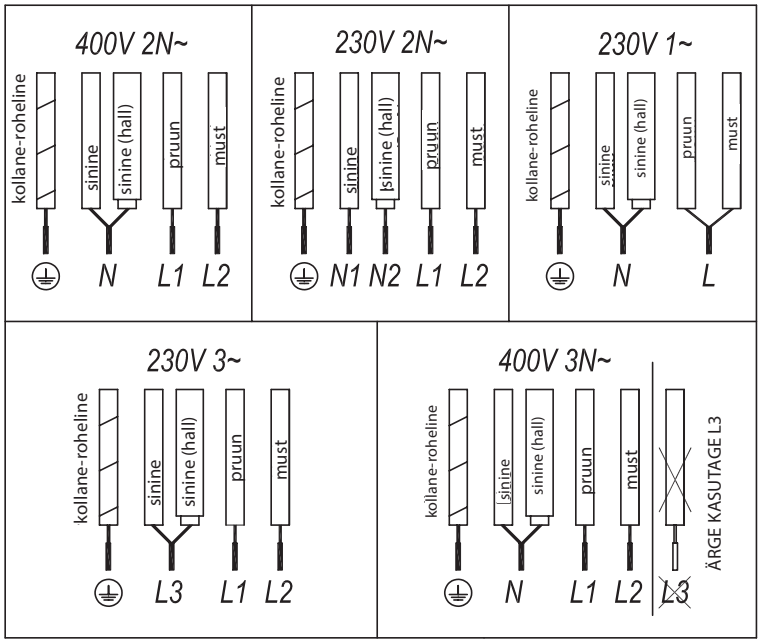
Enne seadme vooluvõrku ühendamist tuleb luua elektriühendus; veenduge, et pinge ja sagedus vastavad pliidiplaadi all olevale andmesildile ja garantiilehel või vajadusel tehnilistele andmetele märgitud andmetele, mida peate selle juhendiga koos hoidma kogu toote kasutusaja jooksul.
Veenduge, et sisendkaabel ei puutuks kokku induktsioonipealse korpuse või ahju korpusega, kui see on paigaldatud samasse seadmesse.
Elektriühendus peab olema korralikult maandatud, järgides kehtivaid seadusi, vastasel juhul võib induktsioonpliidil tekkida tõrkeid.
Paigalduse peavad teostama kvalifitseeritud töötajad, kes tunnevad kehtivaid ohutus- ja paigalduseeskirju. Paigaldus tuleb teha vastavalt kohaliku elektriettevõtte eeskirjadele. Ainult ametlik tehniline teenindus võib seadet käsitseda või remontida, sealhulgas toitekaablit vahetada.
Veenduge, et seadme põhjal olevale andmeplaadile märgitud pinge vastab teie koduse vooluvõrgu pingele.
Eeskirjad, mis nõuavad seadme maandamist: Kasutage ainult sobiva suurusega elektrijuhte (k.a maandusjuht).

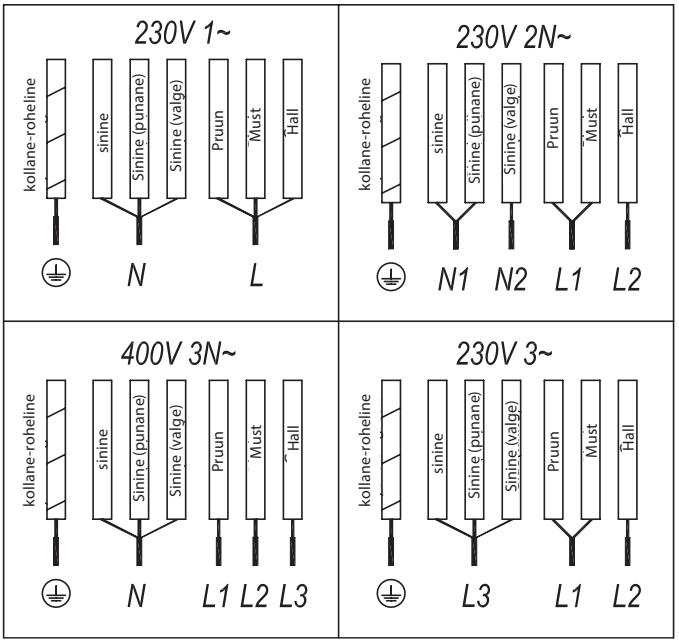
Hoiatus:

⚠ Ebatavaliselt suured voolupinged võivad juhtsüsteemi kahjustada (nagu iga elektriseadme puhul).

⚠ Pürolüütiliste ahjude puhul on soovitatav hoiduda induktsioonpliidi kasutamisest pürolüütilise puhastusfunktsiooni ajal, kuna seda tüüpi seade saavutab kõrge temperatuuri.

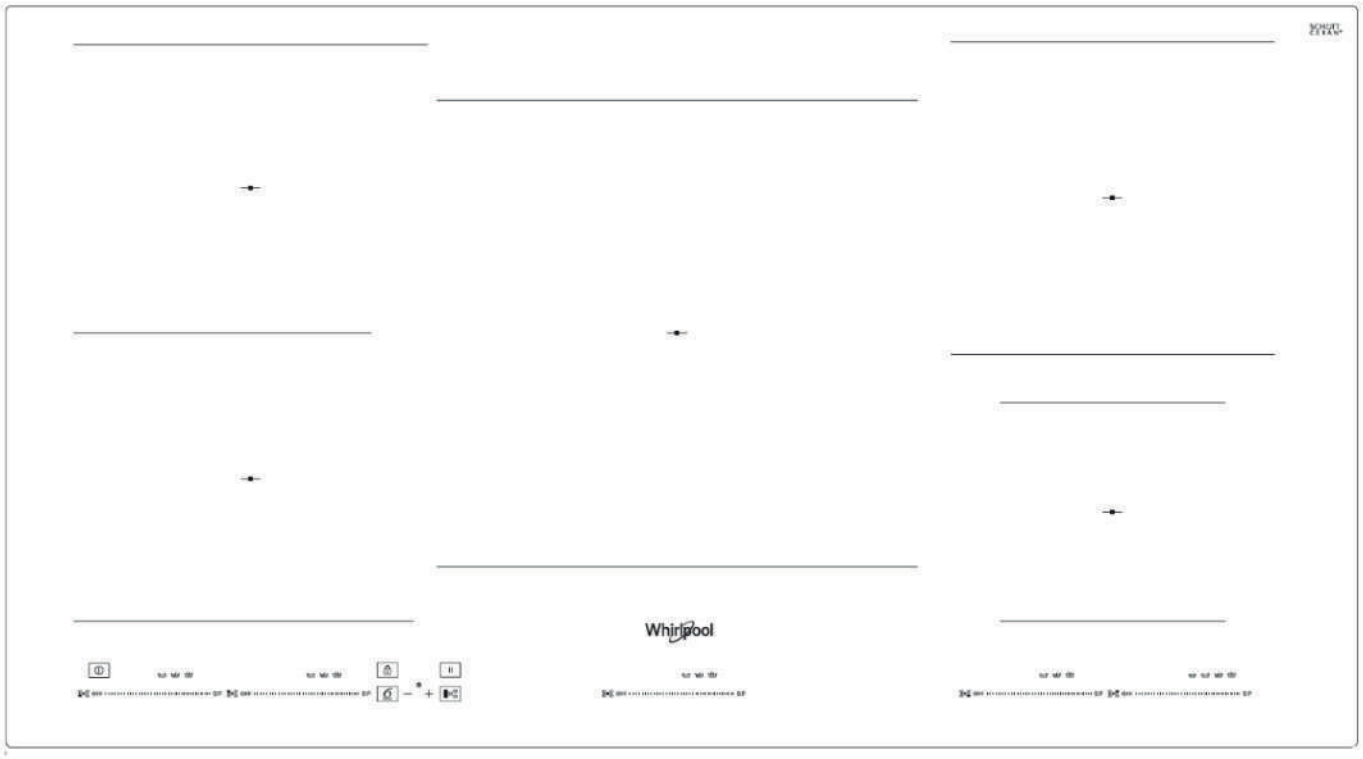
⚠ Enne pliidiplaadi vooluvõrgust lahtiühendamist soovitame väljalülituslüliti välja lülitada ja oodata umbes 25 sekundit enne vooluvõrgust lahtiühendamist. See aeg on vajalik selleks, et võimaldada elektroonikalülituste täielikku tühjenemist ja seega välistada elektrilöögi võimalus kaabliklemmidest.
Hoidke garantiitunnistust või tehnilist andmelehte koos kasutusjuhendiga alles kogu toote kasutusaja jooksul. Need sisaldavad olulist tehnilist teavet.



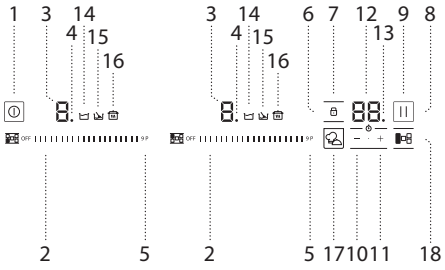


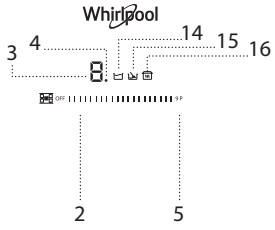
TOOTE KIRJELDUS

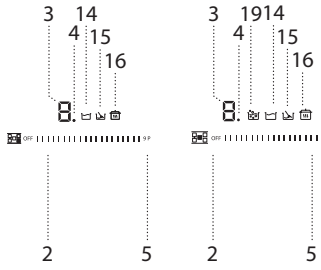
1. Pliidiplaat
2. Juhtpaneel



JUHTPANEEL



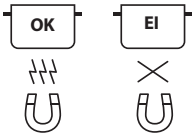




1. Üldine sees/väljas andur
2. Kursori liugur võimsuse juhtimiseks
3. Võimsuse ja/jääksoojuse indikaator
4. Võimsuse ja/jääksoojuse indikaatori kümnendpunkt.
5. Otsene juurdepääs funktsioonile “Power” (Toide).
6. “Block” funktsiooni anduri aktiveerimine.
7. Märgutuli „Block“ (blokeeri) funktsioon on aktiveeritud
8. “Stop&Go” funktsiooni anduri aktiveerimine.
9. Märgutuli “Stop&Go” funktsioon on aktiveeritud
10. “Miinus” ajaandur.
11. “Pluss” ajaandur.
12. Taimeri näidik.
13. Taimeri kümnendpunkt
14. Märgutuli “Simmering” (hautamine) funktsioon on aktiveeritud
15. Märgutuli ” Melting” (sulatus) funktsioon on aktiveeritud
16. Märgutuli “Keep Warm” (hoia soojas) funktsioon on aktiveeritud
17. “6th SENSE” funktsioonide anduri aktiveerimine.
18. “FlexiCook” funktsioonide anduri aktiveerimine.
19. Märgutuli “Boiling” (keetmine) funktsioon on aktiveeritud

TARVIKUD

POTID JA PANNID



Kasutage ainult ferromagneetilisest materjalist valmistatud potte ja panne, mis sobivad induktsioonpliidil kasutamiseks.

- emailitud erasest pott
- malmpott
- spetsiaalsed roostevabast terasest potid ja pannid, sobivad induktsioonpliidile.

Poti sobivust näitab sümbol (tavaliselt põhja all). Poti magnetiliste omaduste kontrollimiseks võib kasutada ka magnetit.
Potipõhja kvaliteet ja ehitus võivad toiduvalmistamist mõjutada.
Näidatud potipõhja läbimõõt ei pruugi alati vastata põhja magnetilise pinna läbimõõdule.

Me ei soovita kasutada difuusorplaate ega materjale, nagu peenteras, alumiinium, klaas, vask või savi.
Igal keedualal on minimaalne panni tuvastamise aeg. See sõltub materjalist ja panni põhja ferromagnetilisest läbimõõdust.
Seetõttu on oluline kasutada keeduala, mis sobib kõige paremini kasutatava panni põhja läbimõõduga.
Kui valitud keedualal panni ei tuvastata, proovige kasutada järgmist väikseimat tsooni. Kui FlexiCooki kasutatakse ühe keedualana, sobivad seda tüüpi keeduala jaoks suuremad pannid.



Mõned pannid, millel puudub täielik ferromagnetiline alus, müüakse induktsiooni jaoks sobilikena. Nendel pannidel soojendatakse ainult ferromagnetilist alust.
Seetõttu ei jaotu kuumus panni põhjas ühtlaselt. See võib tähendada, et panni põhja mitteferromagnetiline osa ei saavuta õiget küpsetustemperatuuri.

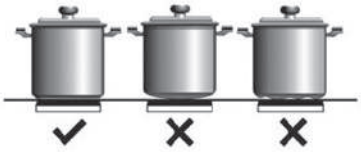


Teistel pannidel, mille põhjas on alumiiniumist detailid, on väiksem ferromagnetilise materjali pindala. Sellisel juhul võib panni tuvastamine olla keeruline või isegi võimatu. Lisaks võib tarnitav võimsus olla väiksem ja sellest tulenevalt ei kuumene pann korralikult.



Pannil kasutatav aluse tüüp võib mõjutada küpsetamise ühtlust ja tulemusi. Roostevabast terasest võileivapõhjaga pannid kasutavad materjale, mis aitavad soojust ühtlaselt jaotada ja hajutada, mis säästab aega ja energiat.

Panni põhi peab olema täiesti tasane, tagades nii ühtlase toiteallika.



Ärge kunagi kuumutage tühje panne ega kasutage õhukese põhjaga panne, kuna need võivad kiiresti kuumeneda, ilma et pliidi automaatse lahtiühendamise funktsioon tööle hakkaks.

Poti/panni vähim läbimõõt eri keedualadele

Pliidiplaadi nõuetekohase toimimise tagamiseks kasutage sobiva minimaalse läbimõõduga potte (vt allolevat tabelit).
Kasutage alati küpsetusala, mis sobib kõige paremini poti miinimumläbimõõduga.
Pange pott kohale, veendudes, et see oleks kasutatava küpsetusala keskel.
Soovitatav on mitte kasutada potte, mis ulatuvad üle kasutatava küpsetusala serva.

ø min.	100 mm	150 mm	120 mm	220 mm

POTTIDE/PANNIDE ADAPTER EI SOBI INDUKTSIOONILE

Selle lisaseadme kasutamine võimaldab kasutada potte ja panne, mis ei sobi induktsioon pliidiplaadile. Oluline on meeles pidada, et selle kasutamine mõjutab tõhusust ning seega ka toidu soojendamiseks kuluvat aega. Selle kasutamist tuleks piirata, kuna selle pinnatemperatuurid sõltuvad märkimisväärselt kasutatavast potist/pannist ning valmistatava toidu tüübist. Kasutades potti või panni, mille diameeter on väiksem kui adapteri ketas, võib see põhjustada kuumuse, mida ei edastata potile või pannile, akumuleerimise ning see võib nii ketta kui pliidiplaadi mustaks muuta. Reguleerige adapteri diameeter vastavalt oma pottidele/pannidele ja pliidiplaadile.

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

VÕIMSUSJUHTIMINE
Mõned mudelid on varustatud võimsuse piiramise funktsiooniga (Power Management). See funktsioon võimaldab seadistada pliidiplaadi koguvõimsuse erinevatele kasutaja valitud väärtustele. Selleks on esimese minuti jooksul pärast pliidiplaadi vooluvõrku ühendamist võimalik avada võimsuse piiramise menüü.

1. Vajutage + (11) puuteklahvi kolm sekundit. Taimeri näidikul (12) kuvatakse „PL“
2. Vajutage lukustusklahvi 🔒 (6). Ilmuvad erinevad võimsuse väärtused, millega pliidiplaati saab piirata, ja neid saab muuta andurite + (11) ja — (10) abil.
3. Kui väärtus on valitud, vajutage veel kord lukustusnuppu 🔒 (6). Pliidiplaat piirdub valitud võimsuse väärtusega.

Valida saab järgmiste võimsustasemete seast:
2 kW - 2,5 kW - 3 kW - 3,5 kW - 4 kW - 4,5 kW - 5 kW - 5,5 kW - 6 kW - 6,5 kW - 7 kW

Kui soovite väärtust uuesti muuta, peate pliidiplaadi vooluvõrgust lahti ühendama ja mõne sekundi pärast uuesti vooluvõrku ühendama. Nii saate uuesti siseneda võimsuse piiramise menüüsse.

Iga kord, kui pliidiplaadi võimsustaset muudetakse, arvutab võimsuse piiraja pliidiplaadi koguvõimsuse. Kui olete saavutanud koguvõimsuse piiri, ei võimalda puutetundlik juhtnupp selle pliidiplaadi võimsust suurendada. Pliidiplaat piiksub ja toiteindikaator (3) vilgub tasemel, mida ei saa ületada. Kui soovite seda väärtust ületada, peate vähendama teiste pliidiplaatide võimsust. Mõnikord ei piisa teise plaadi langetamisest ühe taseme võrra, kuna see sõltub iga pliidi võimsusest ja seatud tasemest.
Võimalik, et suure pliidiplaadi taseme tõstmiseks tuleb mitme väiksema pliidiplaadi tase alla keerata.

Kui kasutate kiirsisselülitamise funktsiooni maksimaalsel võimsusel ja see väärtus ületab piiranguga seatud väärtust, seatakse pliidiplaat maksimaalsele võimalikule tasemele. Pliidiplaat piiksub ja indikaatoril (3) vilgub nimetatud võimsuse väärtus kaks korda.

Pliidi võimsuse määramiseks:
Nähtav ainult töötamise ajal.
Manöövrid tehakse puuteklahvide abil. Soovitud puuteklahvile ei ole vaja jõudu rakendada, vajaliku funktsiooni aktiveerimiseks tuleb seda vaid sõrmeotsaga puudutada.

Iga toimingut kinnitab piiks.
Kasutage kursori liugurit (2) võimsustasemete (0–9) reguleerimiseks, libistades sõrme selle kohal. Paremale libistades väärtus suureneb, vasakule libistades aga väheneb.
Samuti on võimalik otse valida võimsustaset, asetades oma sõrme otse kursori liuguri soovitud punkti (2)

⚠ Nendel mudelitel plaadi valimiseks puudutage otse kursori liugurit (2).

SEADME SISSELÜLITAMINE

1 Puudutage puuteklahvi ⏻ (1) vähemalt sekundi vältel. Puutetundlik juhtnupp aktiveerub, kostab piiks ja indikaatorid (3) süttivad, kuvades “-”. Kui mõni küpsetusala on kuum, vilgub vastaval indikaatoril H.

Kui te järgmise 10 sekundi jooksul midagi ei tee, lülitub puutejuhtimine automaatselt välja. Kui puutetundlik juhtnupp on aktiveeritud, saate selle igal ajal lahti ühendada, puudutades puutetundlikku nuppu ⏻ (1), isegi kui see on lukustatud (lukufunktsioon on aktiveeritud). Puutetundlikul nupul ⏻ (1) on alati prioriteet puutetundliku juhtseadme lahtiühendamiseks.

AKTIVEERIMISPLAADID
Kui puutetundlik juhtseade on anduriga ⏻ (1) aktiveeritud, saab mis tahes plaadi sisse lülitada, järgides neid samme.
1. Libistage sõrme või puudutage ühe kursori liuguri (2) mis tahes asendis. Tsoon on valitud ja samal ajal seatakse võimsustase vahemikku 0 kuni 9. See võimsuse väärtus kuvatakse vastaval toiteindikaatoril ja selle kümnendpunkt (4) põleb 10 sekundi jooksul.
2. Kasutage kursori liugurit (2), et valida uus küpsetusaste vahemikus 0 kuni 9.

Niikaua kui plaat on valitud ehk teisisõnu kümnendkoha (4) täpiga põleb, saab selle võimsustaset muuta.

PLAADI VÄLJALÜLITAMINE
Vähendage puuteliuguri (2) abil võimsust 0-ni. Pliidiplaat lülitub välja.

Kui pliidiplaat on välja lülitatud, ilmub selle võimsusnäidikule (3) H, kui keeduala klaaspind on kuum ja tekib põletusoht. Kui temperatuur langeb, lülitub indikaator (3) välja (kui pliidiplaat on lahti ühendatud), vastasel juhul süttib "-", kui pliidiplaat on endiselt ühendatud.

KÕIKIDE PLAATIDE VÄLJALÜLITAMINE
Kõiki plaate saab üheaegselt lahti ühendada, kasutades üldist sisse/välja andurit ⏻ (1). Kõik plaadi indikaatorid (3) kustuvad. Kui väljalülitatud kuumutustsoon on veel kuum, kuvab selle indikaator “H”.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

PANNI TUVASTAJA
Induktsioonkeedualadel on sisseehitatud panniandur. Nii lakkab plaat töötamast, kui panni pole või kui pann ei sobi.
Võimsuse indikaator (3) näitab sümbolit, mis näitab "panni pole", kui tsooni sisselülitamise ajal panni ei tuvastata või pann ei sobi.
Kui pann töötamise ajal tsoonilt ära võetakse, lõpetab plaat automaatselt energiavarustuse ja kuvatakse sümbol "panni pole". Kui pann asetatakse uuesti keedualale, taastub energiavarustus samal võimsustasemel, mis oli eelnevalt valitud.

JUHTPANEELI LUKK
Blokeerimisfunktsiooniga saate soovimatute toimingute vältimiseks blokeerida teised andurid, välja arvatud sisse- ja väljalülitusandur ⏻ (1). See funktsioon on kasulik lastekindla turvarakendusena.
Selle funktsiooni aktiveerimiseks puudutage puuteklahvi 🔒 (6) vähemalt sekundi vältel.
Kui olete seda teinud, lülitub sisse piloot (7), mis näitab, et juhtpaneel on blokeeritud. Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage lihtsalt andurit 🔒(6) uuesti.

Kui sisse/välja andurit ⏻ (1) kasutatakse seadme väljalülitamiseks, kui blokeerimisfunktsioon on aktiveeritud, ei saa pliidiplaati uuesti sisse lülitada enne, kui see blokeeringust lahti läheb.

HELISIGNAALI VAIGISTI
Kui pliidiplaat on sisse lülitatud, siis puuteklahvi + (11) ja lukustuspuuteklahvi 🔒 (6) üheaegselt kolme sekundi jooksul vajutades lülitub iga toiminguga kaasnev piiks välja. Ajanäidikul (12) kuvatakse “OF”. Seda deaktiveerimist ei rakendata kõikidele funktsioonidele, kuna näiteks sisse-/väljalülitussignaal, taimeri lõppemine või puuteklahvide lukustamine/avamine jäävad alati aktiveerituks.
Kõigi iga toiminguga kaasnevate piiksude uuesti aktiveerimiseks vajutage uuesti samaaegselt puuteklahvi + (11) ja lukustavat puuteklahvi 🔒 (6) kolm sekundit. Ajanäidikul (12) kuvatakse “On”.

STOP&GO FUNKTSIOON
See funktsioon peatab küpsetusprotsessi. Taimer peatatakse ka siis, kui see on aktiveeritud.
Stop funktsiooni aktiveerimine.
Puudutage Stop andurit ⏸ (8) ühe sekundi vältel. Andur (9) süttib ja toiteindikaatoritel kuvatakse sümbol ⏸, mis näitab, et küpsetamine on peatatud.

Stop funktsiooni deaktiveerimine.
Puudutage Stop&Go andurit ⏸ (8) uuesti. Andur (9) lülitub välja ja küpsetamine jätkub samade võimsuse ja taimeri seadistustega, mis määrati enne pausi.

VÕIMSUSE FUNKTSIOON
See funktsioon annab plaadile „lisatoite”, mis ületab nimiväärtuse. Nimetatud võimsus sõltub plaadi suurusest, võimalusega saavutada generaatori poolt lubatud maksimaalne väärtus.

1. Libistage sõrm vastava kursori liuguri (2) kohale, kuni toiteindikaator (3) näitab "9", ja hoidke sõrme ühe sekundi jooksul all või puudutage otse nuppu "P" ja hoidke sõrme ühe sekundi vältel all.
2. Võimsustaseme indikaatoril (3) kuvatakse sümbol P ja plaat hakkab lisavõimsust lisama. Võimsuse funktsiooni maksimaalne kestus on määratud tabelis 1. Selle aja möödudes kohandub võimsustase automaatselt 9-le. Kõlab piiks.

Toitefunktsiooni aktiveerimine ühel pliidiplaadil võib mõjutada mõne teise pliidiplaadi jõudlust, vähendades selle võimsust madalamale tasemele, sel juhul kuvatakse see selle indikaatoril (3).
Toitefunktsiooni deaktiveerimine enne tööaja möödumist saab toimuda kas kursori „liuguri” puudutamise abil, muutes selle võimsustaset või korrates sammu 3.

TAIMERI FUNKTSIOON (tagasiloendamise kell)
See funktsioon hõlbustab toiduvalmistamist, kuna te ei pea kohal olema: Taldriku jaoks saate seadistada taimeri ja see lülitub välja, kui soovitud aeg on täis.
Nende mudelite puhul saate samaaegselt programmeerida iga plaadi kestuseks 1 kuni 99 minutit.

Plaadi taimeri seadistamine.
Kui soovitud tsooni võimsustase on seadistatud ja tsooni kümnendpunkt põleb, saab tsooni ajastada.

Selleks:
1. Puuteandur — (10) või + (11) Taimeri näidik (12) näitab "00" ja vastava tsooni indikaator (3) näitab sümbolit, mis vilgub vaheldumisi praeguse võimsustasemega.
2. Vahetult pärast seda määrake küpsetusaeg vahemikus 1 kuni 99 minutit, kasutades andureid — (10) või + (11). Esimese puhul algab väärtus 60-st, teise puhul aga 01-st. Taimeri funktsiooni tühistamiseks saab kella anduri abil seadistada väärtusele '00' — (10). Kiirem viis seda teha on andurite — (10) ja + (11) hoidmine koospressituna. Kui aega on jäänud vähem kui üks minut, hakkab kell sekundites loendama.
3. Kui taimeri näidik (12) lõpetab vilkumise, hakkab see aega automaatselt loendama. Ajastatud pliidiplaadi indikaator (3) kuvab vaheldumisi valitud võimsustaset ja sümbolit t .

Kui valitud küpsetusaeg on möödas, lülitub ajastatud küttetsoon välja ja kell annab mitu sekundit piiksu. Helisignaali väljalülitamiseks puudutage mis tahes andurit. Taimeri indikaatoril (12) kuvatakse valitud tsooni kümnendpunkti (4) kõrval vilkuv 00. Kui välja lülitatud küttevöönd on kuum, kuvatakse selle toiteindikaator (3) vaheldumisi H-sümbol ja "-".

Kui soovite samal ajal ajastada teist pliidiplaati, korrake samme 1 kuni 3.

Kui üks või mitu tsooni on juba ajastatud, näitab taimeri indikaator (12) vaikimisi kõige lühemat lõpuni jäänud aega, näidates vastaval tsoonil tähte “t”. Ülejäänud ajavööndites kuvatakse nende vastavatel indikaatoritel kümnendpunkt vilkuvalt. Kui vajutada mõne teise ajavööndi kursori liugurit, näitab taimer mõne sekundi jooksul selle tsooni järelejäänud aega ja selle indikaator näitab vaheldumisi selle võimsustaset ja tähte “t”.

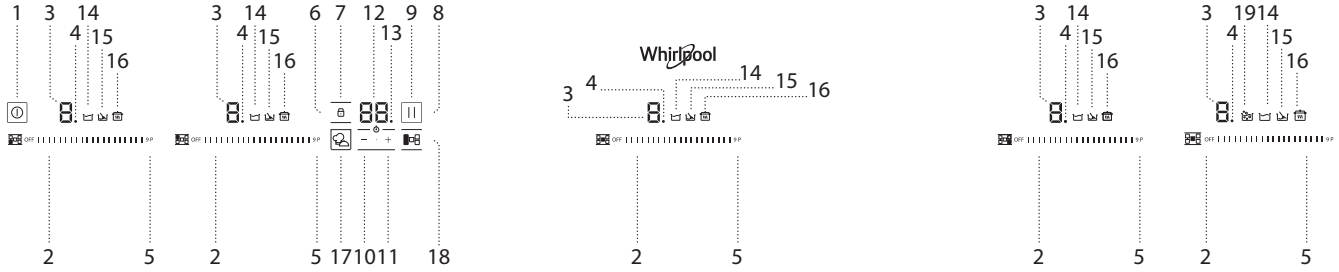
Programmeeritud aja muutmine
Programmeeritud aja muutmiseks tuleb vajutada ajavööndi kursori liugurit (2). Siis on võimalik kellaaega lugeda ja muuta.

Sensorite — (10) ja + (11) abil saate programmeeritud aega muuta.

Kella lahtiühendamine
Kui soovite kella peatada enne, kui programmeeritud aeg saab täis, saate seda teha igal ajal, muutes selle väärtuseks lihtsalt '--'.

1. Valige soovitud plaat.
2. Reguleerige kella väärtus „00“-le, kasutades — andurit (10). Kell on tühistatud. Seda saab teha ka kiiremini, vajutades korraga nuppe “andureid — (10) ja + (11).

FUNKTSIOONID



6TH SENSE

Nendel funktsioonidel on eeljaotatud võimsustasemed, mis muudavad toiduvalmistamise lihtsamaks ja saavutavad suurepäraseid tulemusi, kuna panni temperatuuri kontrollivad pidevalt andurid. Kui funktsiooni sihttemperatuur on saavutatud, hoitakse seda automaatselt, ilma et oleks vaja võimsustaset muuta.

6th SENSE funktsioonid töötavad õigesti pannidega, mille põhjas on sama ferromagnetiline ala kui keeduala ala.Lisaks peab kõrge temperatuuriga funktsioonide jaoks (üle 100°C) pannidel olema tasane ja ühtlane põhi (eelistatavalt „võileivatüüp“), nagu on näidatud alloleval joonisel



Nende funktsioonide korrektse toimimise tagamiseks on oluline, et pann ja keeduala ei oleks protsessi alguses kuumad.

Puutetundlikul juhtpuldil on erifunktsioonid, mis aitavad kasutajal 6th SENSE anduri (17) kaudu süüa teha. Need funktsioonid on olenevalt mudelist saadaval.

Erifunktsiooni aktiveerimiseks tsoonis:

1. Kõigepealt tuleks see välja valida; ja seejärel on toiteindikaatoril (3) kümnendkoht aktiivne (4).
2. Nüüd klõpsake 6th SENSE anduril (17). Järjestikused vajutused läbivad ükshaaval kõik 6th SENSE funktsioonid, mis on igas tsoonis saadaval. Need funktsioonid näitavad aktiveerimist vastavate LED-tuledega (14), hautamine, (15) sulatamine, (16) soojas hoidmine.

Kui soovite aktiivset erifunktsiooni mis tahes ajal tühistada, puudutage selle valimiseks vastava tsooni „liuguri“ kursori andurit (2). Toiteindikaatori (3) kümnendpunkt (4) süttib. Seejärel puudutage uuesti liugurit (2), et määrata uus võimsustase või tsoon välja lülitada, või saate valida mõne muu erifunktsiooni, puudutades uuesti andurit 6th SENSE (17). .

HAUDUMISFUNKTSIOON

See funktsioon võimaldab teil seda hautada.
Pärast toidu keetmist aktiveerige taldrik, valides selle ja vajutage andurit 6th SENSE (17) kuni ikoonil asuv LED (14) süttib. Kui funktsioon on aktiveeritud, ilmub toiteindikaatorile (3) sümbol A .

Saate funktsiooni igal ajal tühistada, lülitades plaadi välja, muutes võimsustaset või valides mõne muu erifunktsiooni.

SULATUSFUNKTSIOON

See funktsioon hoiab keedutsoonis madalat temperatuuri.
Ideaalne toidu sulatamiseks või muude toiduainete (nt šokolaad, või jne) aeglaselt sulatamiseks.
Selle aktiveerimiseks valige plaat ja vajutage andurit 6th SENSE (17) kuni ikoonil asuv LED (15) süttib. Kui funktsioon on aktiveeritud, ilmub toiteindikaatorile (3) sümbol A . Saate funktsiooni igal ajal tühistada, lülitades plaadi välja, muutes võimsustaset või valides mõne muu erifunktsiooni.

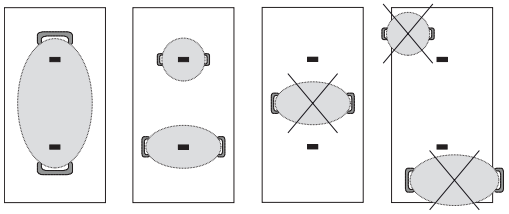
SOOJASHOIDMISE FUNKTSIOON

See funktsioon määrab automaatselt sobiva võimsustaseme, et hoida küpsetatud toitu kuumana. Selle aktiveerimiseks valige plaat ja vajutage andurit 6th SENSE (17) kuni ikoonil asuv LED (16) süttib.
Kui funktsioon on aktiveeritud, ilmub toiteindikaatorile (3) sümbol A . Saate funktsiooni igal ajal tühistada, lülitades plaadi välja, muutes võimsustaset või valides mõne muu erifunktsiooni.

FLEXICOOK

Selle funktsiooni abil on võimalik lubada kahe keeduala koos töötamist ning valida võimsustaset ja aktiveerida mõlema keedutsooni taimeri funktsioon.
Selle funktsiooni väljalülitamiseks vajutage andurit (18). Seda tehes süttivad ühendatud plaatide kümnendkohad (4) ja nende toiteindikaatoritel (3) kuvatakse väärtus "0".
Taimeri indikaator (12) näitab kolme segmenti, mis näitavad aktiveeritud tsoone.
Kui teie mudelil on mitu "FlexiCook" tsooni, saate enne valitud tsoonile toite määramist valida soovitud valiku, vajutades andurile (18).
Järgmise toimingu tegemiseks on teil mõni sekund aega; vastasel juhul lülitatakse funktsioon automaatselt välja.
Pärast "FlexiCook" valimist saate määrata toite, puudutades mis tahes lingitud tsooni "liuguri" kursorit (2). Võimsustase ja selle kõikumised kuvatakse samaaegselt mõlema tsooni võimsusnäidikul (3).
Selle funktsiooni keelamiseks peaksite valima ühe keeduala taseme '0'. Kui funktsioon on keelatud, kustutatakse ka seotud tsoonidele määratud võimsustasemed ja funktsioonid.

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



KEETMISE FUNKTSIOON

See funktsioon võimaldab automaatset keemise kontrolli, mis on suureks abiks pasta, riisi, munade keetmisel, mõne roa keetmisel jne. See on saadaval ainult tsoonides, kus kuvatakse sümbol .

Funktsiooni aktiveerimine
Selle funktsiooni aktiveerimiseks valige plaat ja vajutage 6th SENSE andurit (17) kuni ikoonil asuv LED (19) süttib. Kui funktsioon on aktiveeritud, ilmub toiteindikaatorile (3) märk; ilmub liikuv segment, mis näitab, et toiduvalmistamine on süsteemi kontrolli all. Kui süsteem tuvastab, et see hakkab keema, kostab esimene piiks.
Kasutage seda võimalust, et valmistada oma toit ette vastavalt soovile keetmiseks või küpsetamiseks. 30 sekundi pärast kostub teine piiks; kui te pole seda veel teinud, on aeg toit pannile valada. Pärast teist piiksu aktiveerib süsteem teie jaoks taimeri ja stopperi, et saaksite kontrollida, kui kaua toitu keedetakse.
30 sekundit pärast stopperi aktiveerimist kostab kolmas piiks, mis hoiatab, et sellest hetkest alates vähendab süsteem tarnitud võimsust, et säilitada õrn ja pidev keetmine. Taimer jääb aktiivseks kuni toiduvalmistamise lõpuni.
Soovi korral saate taimeri välja lülitada ning määrata aja loenduri ja plaadi automaatse väljalülitamise jaoks (vt jaotist Taimeri funktsioon).

Funktsiooni deaktiveerimine
Saate funktsiooni igal ajal tühistada, lülitades plaadi välja, muutes võimsustaset või valides mõne muu erifunktsiooni.

SOOVITUSED

- Kasutage paksu, täiesti lameda põhjaga potte või panne.
- Ärge libistage potte ja panne üle klaasi, sest need võivad seda kriimustada.
- Kuigi klaas võib suurtelt, ilma teravate servadeta pottidelt ja pannidelt mükse vastu võtta, proovige seda mitte müksata.
- Klaaskeraamilise pinna kahjustamise vältimiseks ärge lohistage potte ja panne üle klaasi ning hoidke nende alumised küljed puhtad ja heas korras.
- Poti põhja soovitatavad läbimõõdud (vt tootega kaasas olevat 'Tehniliste andmete lehte').

SEADME HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

HOIATUS!
- **Ärge kasutage aurupuhastusseadmeid.**
- **Veenduge enne puhastamist, et keedualad on välja lülitatud ja jääkkuumuse näidik (“H”) ei ole kuvatud.**

Tähelepanu:
• Ärge kasutage abrasiivseid svamme ega küürimispatju, kuna need võivad klaasi kahjustada.
• Puhastage pliidiplaat pärast iga kasutamist (kui pliidiplaat on jahe), et eemaldada kõik toidujäägid ja -plekid.
• Kui pind ei ole piisavalt puhas, võib see vähendada juhtpaneeli nuppude tundlikkust.
• Kasutage kaabitsat ainult siis, kui jäägid on pliidi külge kinni jäänud. Klaasi kriimustamise vältimiseks järgige kaabitsatootja juhiseid.
• Suhkur ja kõrge suhkrusisaldusega tooted kahjustavad pliidiplaati ning need tuleb kohe eemaldada.
• Sool, suhkur ja liiv võivad kriimustada klaasipinda.
• Kasutage pehmet lappi, imavat köögipaberit või spetsiaalset pliidiplaadi puhastajat (järgige tootja juhiseid).
• Keedualale vedeliku sattumisel võivad keedunõud liikuma või vibreerima hakata.
• Pärast plaadipliidi puhastamist kuivatage see põhjalikult.

RIKKEOTSING

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

Pange tähele! Vee olemasolu, pottidest pliidile sattunud vedelik või nupule toetuvad esemed võivad juhtpaneeli luku juhuslikult kas sisse või välja lülitada.
Kui midagi ei tööta
Enne tehnilisele teenindusele helistamist tehke allpool kirjeldatud kontrollid.
Seade ei tööta:
Veenduge, et toitekaabel oleks ühendatud.
Induktsioonitsoonid ei tooda soojust:
Anum ei ole sobiv (pole ferromagnetilist põhja või on liiga väike). Kontrollige, kas anuma põhi tõmbab magneti külge või kasutage suuremat anumat.
Induktsioonitsoonides küpsetamise alustamisel on kuulda suminat:
Mahutite puhul, mis ei ole väga paksud või mitte ühes tükis, tuleneb sumin energia edastamisest otse anuma põhja. Ümisemine ei ole defekt, aga kui soovite seda siiski vältida, siis vähendage veidi võimsustaset või kasutage paksema põhjaga ja/või ühte anumat.

Puutejuhtnupp ei sütti või vaatamata valgustusele ei reageeri:
Küttetsooni pole valitud. Enne selle kasutamist valige kindlasti küttetsoon. Anduritel on niiskus ja/või teie sõrmed on märjad. Hoidke puutejuhtimispind ja/või sõrmed puhtad ja kuivad. Lukustusfunktsioon on aktiveeritud. Avage juhtnupud.

Küpsetamise ajal kostub ventilaatori heli, mis jätkub ka pärast toiduvalmistamise lõppu:
Induktsioonitsoonides on ventilaator, mis hoiab elektroonikat jahedana. See töötab ainult siis, kui elektroonilised vooluringid kuumenevad. See peatub uuesti, kui vooluringid jahtuvad, olenemata sellest, kas pliidiplaat on sisse lülitatud või mitte.

Keeduplaadi võimsusnäidikule ilmub sümbol U : Induktsioonsüsteem ei leia pliidiplaadilt potti või panni või on see sobimatut tüüpi.

Pliidiplaat lülitub välja ja kuvatakse teade:

EKRAANI KOOD	KIRJELDUS	VÕIMALIKUD PÕHJUSED	LAHENDUS
C81 või C82	Ilmub indikaatoritele.	Liigne temperatuur elektroonikas või klaasil.	Oodake veidi, kuni elektroonika jahtub või eemaldage pott või pann, et klaas saaks jahtuda.
C85	Ilmub ühe pliidiplaadi näidikule.	Kasutatav pott või pann on sobimatut tüüpi.	Lülitage pliidiplaat välja, lülitage see uuesti sisse ja proovige teise poti või panniga.
C90	Seade lülitub välja ja toiteindikaatoritele (3) ilmub teade C90.	Puutetundlik juhtnupp tuvastab sisse/välja (1) anduri kaetuse ega võimalda pliidiplaati sisse lülitada.	Eemaldage puutetundlikku juhtpinda hoidvad võimalikud esemed või vedelikud, puhas ja kuiv, kuni teade kaob.
C91	Seade lülitub välja ja toiteindikaatoritele (3) ilmub teade C91.	Puutejuhtimine tuvastab, et Stop&Go andur (6) on kaetud ega võimalda pliidiplaati käsitseda.	Eemaldage võimalikud esemed või vedelikud, hoides puutejuhtimispinna puhta ja kuivana, seejärel vajutage kaks korda Stop&Go (6) andurit, et sõnum eemaldada ja tavatööle tagasi pöörduda.

TÖÖTAMISEL TEKKIVAD HÄÄLED

Induktsioonpliit võib tavakasutamisel vilisevat või pragisevat häält teha.
Need helid pärinevad tegelikult kööginõudest ja on seotud panni põhja omadustega (näiteks kui põhjad on valmistatud erinevatest materjalikihtidest või on ebakorrapärased).

Need helid võivad varieeruda olenevalt kasutatud kööginõude tüübist ja toidukogusest ja see ei ole sümbol, et midagi oin valesti.

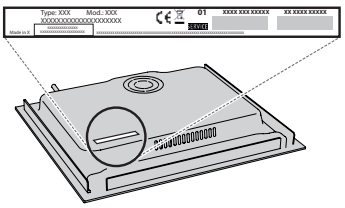
MÜÜGIJÄRGNE TEENINDUS

Täieliku abi saamiseks registreerige oma toode aadressil **www.whirlpool.eu/register**

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

KUI PÄRAST ÜLALTOODU KONTROLLIMISI JÄÄB VIGA PÜSIMA, PÖÖRDUGE LÄHIMASSE MÜÜGIJÄRGSESSE TEENINDUSSE.
Abi saamiseks helistage garantiivoldikul näidatud numbril või järgige veebisaidi juhiseid**www. whirlpool. eu .**

Kui võtate ühendust meie klientidele mõeldud müügijärgse teenindusega, olge valmis esitama järgmisi andmeid:
- tõrke lühike kirjeldus;
- seadme tüüp ja täpne mudel;



- seerianumber (number sõna SN järel seadme all asuval andmesildil). Seerianumber on toodud ka dokumentatsioonis;
- teie täielik aadress;
- teie telefoninumber.

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

Süvispaigalduse korral pöörduge garantiiremonditeeninduse ja küsige koostekruvide komplekti 4801 211 00112.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

PERSKAITYKITE IR LAIKYKITĖS

Atsisiųskite visą naudojimo instrukciją adresu **http://docs.whirlpool.eu** arba skambinkite garantijos knygelėje nurodytu telefono numeriu.

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

LEISTINAS NAUDOJIMAS

⚠ DĖMESIO. Prietaisas nėra pritaikytas valdyti naudojant išorinį perjungimo įtaisą, pvz., laikmatį, arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
⚠ Šis prietaisas skirtas naudoti namų ūkyje ir panašiose patalpose, pavyzdžiui: parduotuvių, biurų ir kitų įstaigų darbuotojų virtuvėse; gyvenamuosiuose namuose-ūkiuose; viešbučiuose, moteliuose, nakvynės vietose, kur patiekiami pusryčiai (angl. „Bed and Breakfast“), bei kitose apgyvendinimo įstaigose.
⚠ Kitoks naudojimas draudžiamas (pvz., kambariams šildyti).
⚠ Šis prietaisas nėra skirtas profesionaliam naudojimui. Prietaiso nenaudokite lauke.

ĮRENGIMAS

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

ĮSPĖJIMAI DĖL ELEKTROS

⚠ Prietaisą reikia sumontuoti taip, kad jį būtų galima išjungti iš elektros tinklo ištraukus maitinimo laido kištuką arba iki elektros lizdo pagal sujungimų taisykles sumontuotu daugiapoliu jungikliu ir prietaisas turi būti įžemintas pagal nacionalinius elektros saugos standartus.

⚠ Nenaudokite ilginamųjų laidų, tinklo lizdo skirstytuvų ir adapterių. Prietaisą įrengus, jo elektros komponentai turi būti nepasiekiami naudotojui. Prietaiso nenaudokite, jei jūsų kūnas yra drėgnas arba esate basi. Šio prietaiso nenaudokite, jei pažeistas jo maitinimo laidas arba kištukas, jei prietaisas veikia netinkamai arba jei jis yra pažeistas ar buvo numestas.

⚠ Jei maitinimo laidas pažeistas, jį tokiu pačiu turi pakeisti gamintojas, jo įgaliotas techninės priežiūros darbuotojas ar kitas kvalifikuotas asmuo – taip išvengsite elektros smūgio pavojaus.

BUITINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS

Pakavimo medžiagos yra 100 % perdirbamos ir pažymėtos perdirbimo simboliu ♻. Šis prietaisas pagamintas naudojant perdirbamas arba pakartotinai naudojamas medžiagas.

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

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

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

ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

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

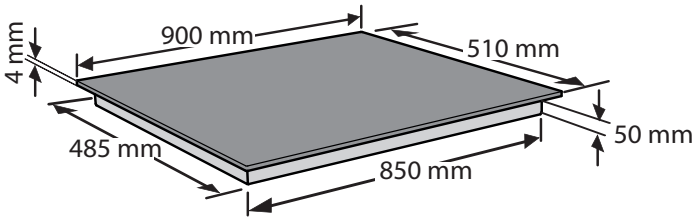
Puodo ar keptuvės dugnas turi visiškai uždengti kaitvietę; jei indas yra mažesnis nei kaitvietė, bus be reikalo eikvojama energija. Gamindami puodus ir keptuves uždenkite gerai priglundančiu dangčiu ir naudokite kuo mažiau vandens. Jei gaminsite nuėmę dangtį, gerokai padidės energijos sąnaudos.

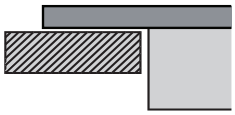
Naudokite tik plokščiadugnius puodus ir keptuves.

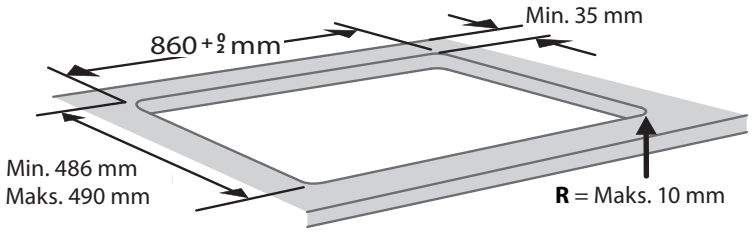
ATITIKTIES DEKLARACIJA

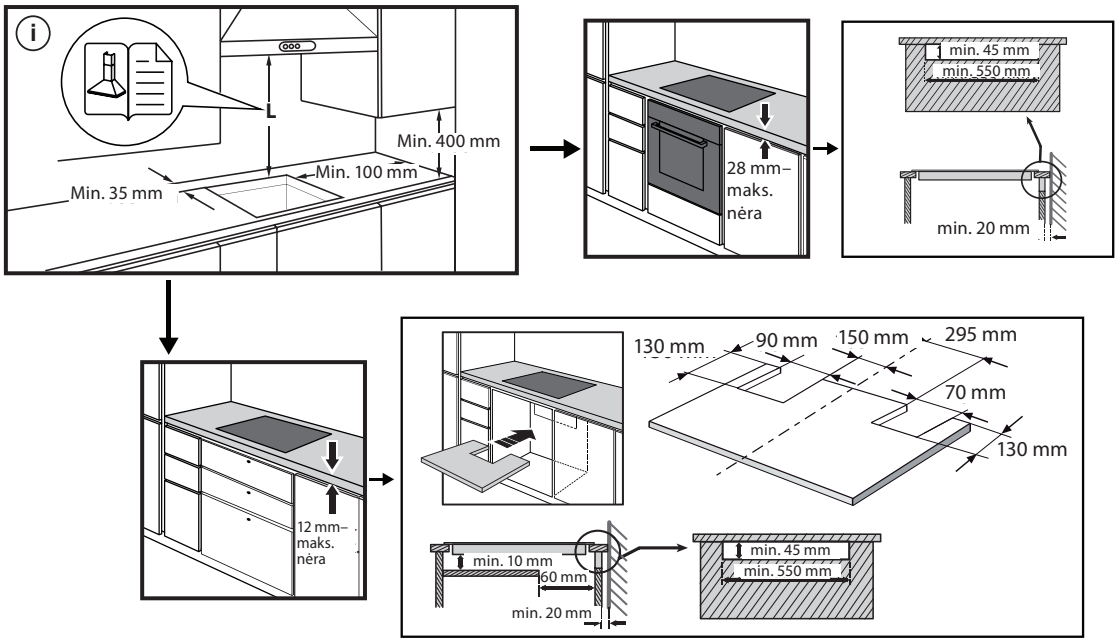
Šis prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, numatytus Europos reglamente Nr. 66/2014 ir ekologinio projektavimo reikalavimus su energija susijusiems gaminiams ir energijos informacijos (pataisa) (išėjimas iš ES) 2019 m. reglamentą, vadovaujantis Europos standartu EN 60350-2.

ĮRENGIMAS

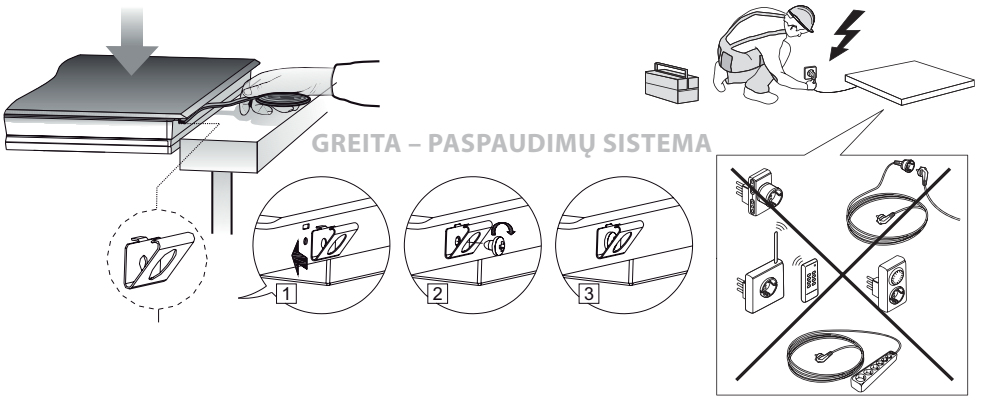

4 mm
900 mm
510 mm
485 mm
850 mm
50 mm




Min. 35 mm
860 +2 mm
Min. 486 mm
Maks. 490 mm
R = Maks. 10 mm


i
L
Min. 400 mm
Min. 100 mm
Min. 35 mm
28 mm–
maks.
nėra
min. 45 mm
min. 550 mm
min. 20 mm
12 mm–
maks.
nėra
130 mm
90 mm
150 mm
295 mm
70 mm
130 mm
min. 10 mm
60 mm
min. 20 mm
min. 45 mm
min. 550 mm


x4


GREITA – PASPAUDIMŲ SISTEMA
1
2
3

ELEKTROS ĮVADAS

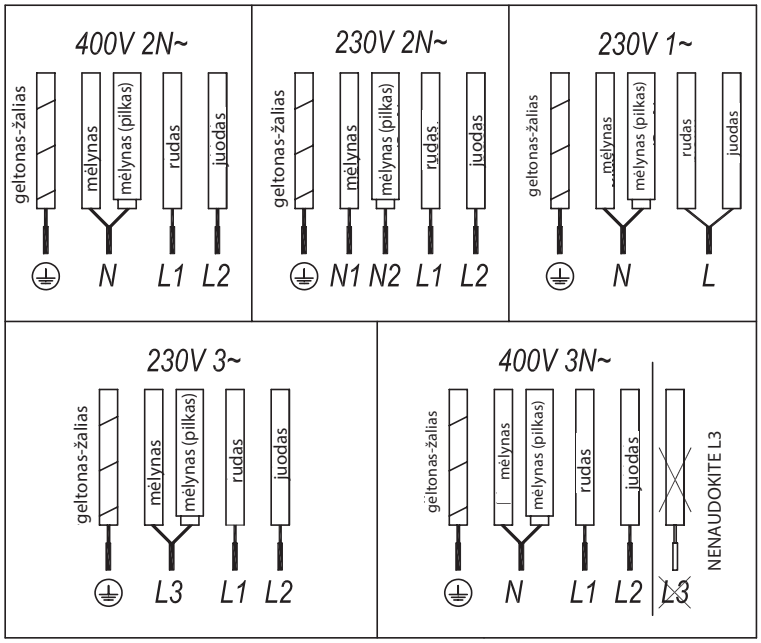
Prieš prijungdami prietaisą prie elektros tinklo, patikrinkite, ar įtampa ir dažnis atitinka nurodytus viryklės vardinėje lentelėje, esančioje po ja, ir garantiniame lape arba, jei nurodyta, techninių duomenų lape, kurį jūs turite išsaugoti su šiuo vadovu visą gaminio naudojimo laiką. Užtikrinkite, kad įvesties laidas nesiliestų su indukciniu viršutiniu korpusu arba orkaitės korpusu, jei jis sumontuotas tame pačiame įrenginyje.
Elektros prijungimas turi būti tinkamai įžemintas pagal galiojančius teisės aktus, kitu atveju gali sugesti indukcinė kaitlentė.
Įrengti gali tik kvalifikuoti darbuotojai, kurie žino galiojančias saugos ir įrengimo taisykles. Įrengiant būtina vadovautis galiojančiais vietinės elektros tiekimo bendrovės reglamentais. Tik oficialūs techninės priežiūros atstovai gali tvarkyti arba taisyti prietaisą, įskaitant maitinimo laido keitimą.
Įsitikinkite, kad ant prietaiso dugno esančioje duomenų lentelėje nurodyta įtampa būtų tokia pat kaip namų.
Reglamentuose reikalaujama, kad prietaisas būtų įžemintas. Naudokite tik tinkamus konduktorius (įskaitant įžeminimo konduktorių).

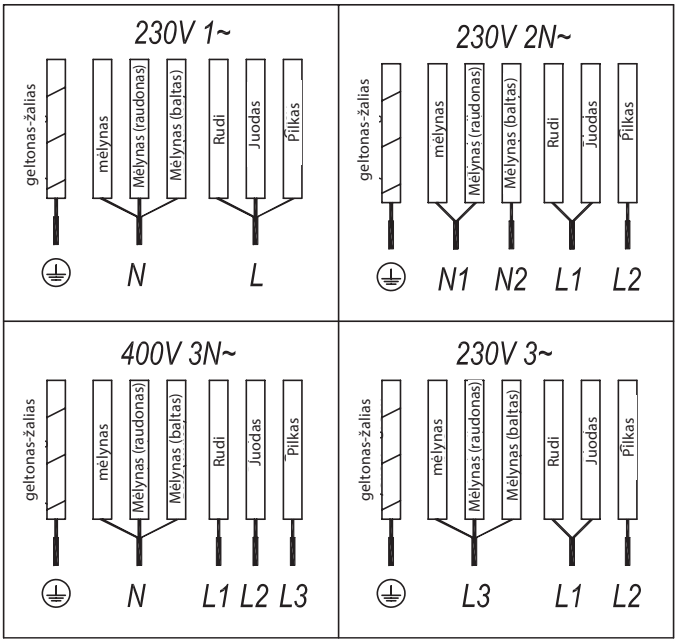
Perspėjimas:

⚠ Neįprastai dideli galios šuoliai gali sugadinti valdymo sistemą (kaip ir su bet kokiu elektros prietaisu).

⚠ Patariama nenaudoti pirolitinės orkaitės indukcinės kaitlentės įjungus pirolitinio valymo funkciją dėl aukštos temperatūros, kurią pasiekia šio tipo prietaisas.

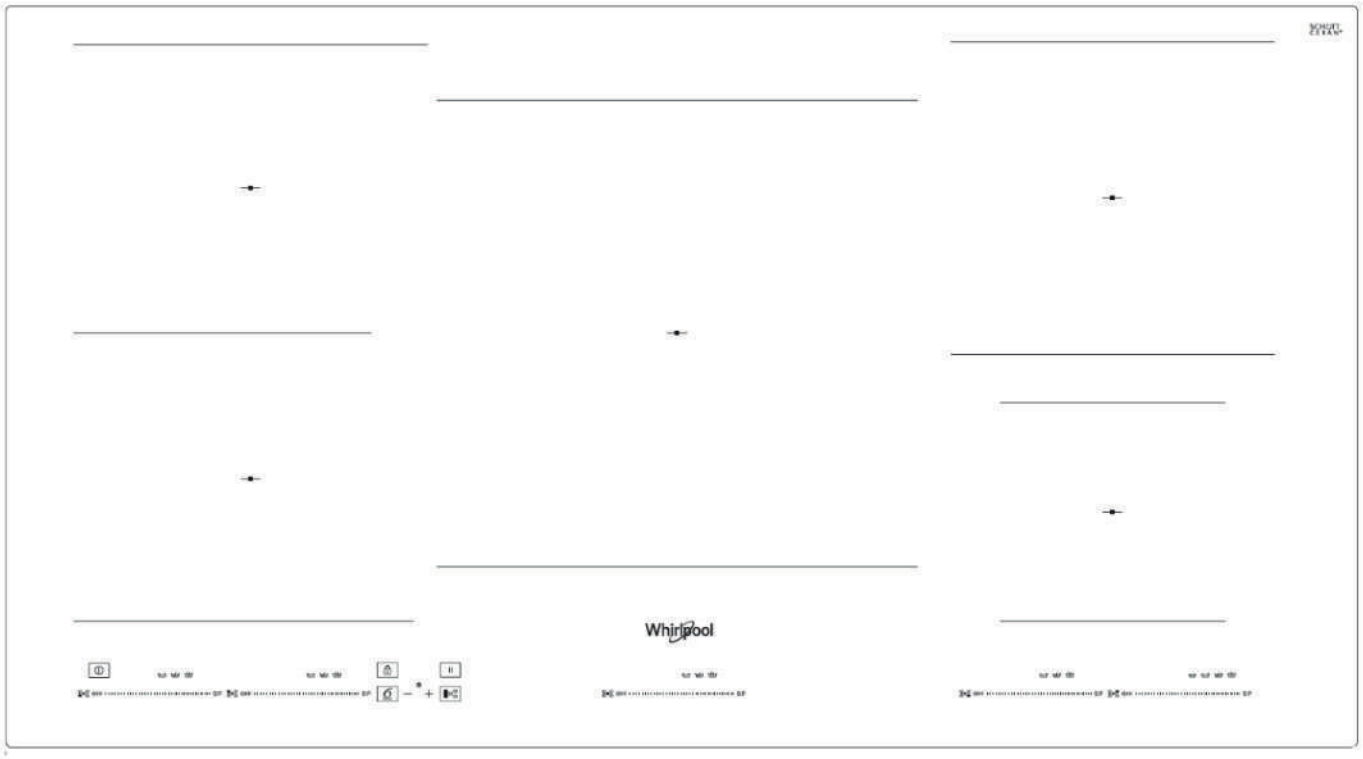
⚠ Prieš atjungiant kaitlentę nuo maitinimo tinklo, rekomenduojame išjungti išjungimo mygtuku ir palaukti apie 25 sekundes. Šis laikas reikalingas, kad būtų galima visiškai iškrauti elektros grandinę ir tokiu būdu išvengti elektros smūgio iš kabelio antgalių.
Išsaugokite garantinį sertifikatą arba techninių duomenų lapą kartu su naudojimo vadovu visą gaminio naudojimo laiką. Juose yra svarbios techninės informacijos.



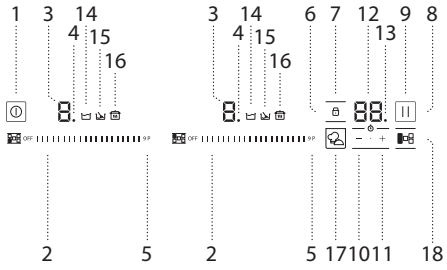


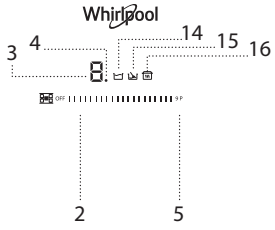
GAMINIO APRAŠYMAS

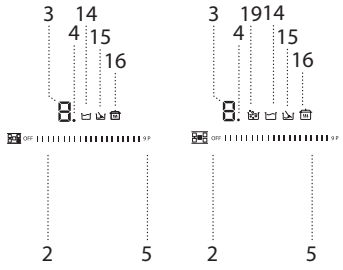
1. Kaitlentė
2. Valdymo skydelis



VALDYMO SKYDELIS



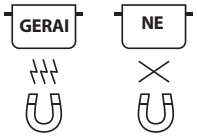




1. Bendras įjungimo / išjungimo jutiklis
2. Žymeklio slankiklis valdyti galingumui
3. Galios ir (arba) likutinės šilumos indikatorius
4. Dešimtainis galios ir (arba) likutinės šilumos indikatorius
5. Tiesioginė prieiga prie funkcijos „Galia“.
6. Funkcijos „Blokavimas“ aktyvinimo jutiklis.
7. Suaktyvinta kontrolinės lemputės funkcija „Blokavimas“
8. Funkcijos „Stop&Go“ aktyvinimo jutiklis.
9. Suaktyvinta kontrolinės lemputės funkcija „Stop&Go“
10. Laikmačio jutiklis „Minus“.
11. Laikmačio jutiklis „Plius“.
12. Laikmačio indikatorius.
13. Laikmačio dešimtainis taškas
14. Suaktyvinta kontrolinės lemputės funkcija „Troškinimas“
15. Suaktyvinta kontrolinės lemputės funkcija „Tirpdymas“
16. Suaktyvinta kontrolinės lemputės funkcija „Šilumos palaikymas“
17. Funkcijos „6th SENSE“ aktyvinimo jutiklis
18. Funkcijos „FlexiCook“ aktyvinimo jutiklis
19. Suaktyvinta kontrolinės lemputės funkcija „Virimas“

PRIEDAI

PUODAI IR KEPTUVĖS



Naudokite tik tokius puodus ir keptuves, kurie yra pagaminti iš feromagnetinės medžiagos, tinkamos naudoti su indukcinėmis kaitlentėmis:

- emaliuoto plieno puodai ir keptuvės
- ketaus puodai ir keptuvės
- specialūs nerūdijančiojo plieno puodai ir keptuvės, kurie tinka indukcinėms kaitlentėms.

Kad nustatytumėte, ar puodas yra tinkamas, patikrinkite, ar ant jo yra simbolis (įprastai įspaustas ant dugno). Kad patikrintumėte, ar puodai magnetiniai, naudokite magnetą.
Gaminimui įtakos gali turėti puodo pagrindo kokybė ir struktūra.
Kai kurios pagrindo skersmens nuorodos neatitinka tikrojo feromagnetinio paviršiaus skersmens.

Nerekomenduojame naudoti difuzoriaus plokščių ar tokių medžiagų kaip plienas, aliuminis, stiklas, varis ar molis.
Kiekviena kaitvietė turi minimalų gaminimo indo aptikimo laiką. Jis priklauso nuo medžiagos ir feromagnetinio keptuvės pagrindo skersmens.
Dėl to labai svarbu naudoti geriausiai planuojamo naudoti indo dugno skersmenį atitinkančią kaitvietę.
Jei indas pasirinktoje kaitvietėje neaptinkamas, pabandykite naudoti kitą mažiausią kaitvietę. Naudojant „FlexiCook" kaip vieną kaitvietę, tokio tipo kaitvietei tinka didesni indai.



Kai kurie indai, neturintys pilno feromagnetinio pagrindo, parduodami kaip tinkami indukcinei kaitlentei. Tokiu atveju kaitinamas tik indo feromagnetinis pagrindas.
Dėl to karštis net nėra tolygiai paskirstomas per indo pagrindą. Tai gali reikšti, kad ne feromagnetinė indo pagrindo dalis nepasiekia tinkamos gaminimui temperatūros.

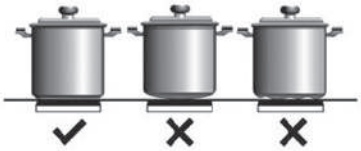


Kiti indai su aliuminio intarpais dugne turi mažesnį feromagnetinės medžiagos plotą. Tokiu atveju gali būti sudėtinga ar netgi neįmanoma aptikti indą. Be to, tiekiama galia gali būti mažesnė ir dėl to indas tinkamai nešils.



Indo pagrindo tipas gali turėti įtakos gaminimo tolygumui ir galutiniam rezultatui. Induose su sluoksniuoto tipo nerūdijančiojo plieno pagrindu naudojama medžiaga, leidžianti tolygiai paskirstyti ir paskleisti karštį. Taip taupomas laikas ir energija.

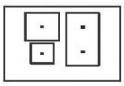
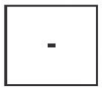
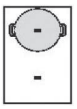
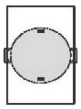
Indo pagrindas turi būti visiškai lygus, kad užtikrintų tolygų energijos tiekimą.



Niekada nekaitinkite tuščių indų arba nenaudokite indų su plonu dugnu, nes jie gali greitai įkaisti, kadangi neįsijungs automatinio viryklės atjungimo funkcija.

Mažiausias puodo / keptuvės dugno skersmuo skirtingoms kaitvietėms

Norėdami užtikrinti tinkamą kaitlentės veikimą, naudokite tinkamo mažiausio skersmens indus (žr. toliau pateikiamą lentelę).
Visada naudokite geriausiai mažiausią indo dugno skersmenį atitinkančią kaitvietę.
Uždėję indą įsitikinkite, kad jis tinkamai padėtas naudojamos kaitvietės centre.
Nerekomenduojame naudoti indų, kurie viršija naudojamos kaitvietės perimetrą.

				
ø min.	100 mm	150 mm	120 mm	220 mm

INDUKCIJAI NETINKAMŲ PUODŲ / KEPTUVIŲ ADAPTERIS

Naudojant šį priedą galima naudoti puodus ir keptuves, kurie paprastai netinka indukcinėms kaitlentėms. Svarbu turėti omenyje, kad jų naudojimas daro įtaką efektyvumui ir laikui, kurio reikia sušildyti maistui. Jo naudojimas turi būti ribotas, nes paviršiuje pasiekiamos temperatūros labai priklauso nuo naudojamo puodo / keptuvės, dugno plokštumos ir gaminamo maisto tipo. Jei naudosite puodą arba keptuvę, kurios skersmuo mažesnis nei adapterio, karštis gali būti akumuliuojamas ir neperduodamas į puodą ar keptuvę, o dėl to gali pajuoduoti pati kaitvietė arba adapterio diskas. Puodo / keptuvės ir kaitvietės skersmuo turi atitikti adapterio skersmenį.

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

GALIOS VALDYMAS
Kai kuriuose modeliuose yra galios ribojimo funkcija (Galios valdymas). Ši funkcija leidžia bendrą kaitlentės generuojamą galią nustatyti į skirtingas vartotojo pasirinktas reikšmes. Tam, kad būtų galima tai padaryti, pirmą minutę prijungus kaitlentę prie elektros tiekimo galima pasiekti galios ribojimo meniu.

1. Spauskite + (11) liečiamąjį mygtuką tris sekundes. Laikmačio indikatoriuje (12) pasirodys raidės PL
2. Paspauskite užrakinimo liečiamąjį mygtuką (6). Bus rodomos skirtingos kaitlentės galios vertės, kurias galima pakeisti naudojant + (11) ir — (10) jutiklius.
3. Pasirinkus vertę, dar kartą paspauskite užrakinimo liečiamąjį mygtuką (6). Kaitlentė bus apribota iki pasirinktos galios vertės.

Galimi galios lygiai:
2 kW–2,5 kW–3 kW–3,5 kW–4 kW–4,5 kW–5 kW–5,5 kW–6 kW–6,5 kW–7 kW

Jei norite dar kartą pakeisti vertę, turite išjungti kaitlentę iš tinklo ir po kelių sekundžių vėl ją įjungti. Taip galėsite iš naujo patekti į galios ribojimo meniu.

Kiekvieną kartą pakeitus kaitlentės galios lygį, galios ribotuvas apskaičiuos bendrą kaitlentės generuojamą galią. Pasiekus galutinį galios limitą, liečiamas valdiklis nebeleis jums didinti tos kaitlentės galios lygio. Lygyje, kurio negalima viršyti, kaitlentė pypsės, o galios indikatorius (3) mirksės. Jei norite viršyti šį lygį, turite sumažinti kitų kaitviečių galią. Kai kuriais atvejais neužteks sumažinti kitos kaitvietės vienu lygmeniu, nes tai priklauso nuo kiekvienos kaitvietės galios ir jai nustatyto lygmens.
Gali būti, kad norint padidinti vienos kaitvietės lygį, kelių mažesnių kaitviečių lygiai turi būti sumažinti.

Jei naudojate greito įjungimo maksimalia galia funkciją ir ši vertė viršija limitą, kaitvietė bus nustatyta į didžiausią galimą lygį. Kaitlentė pypsės, o minėta galios vertė du kartus sumirksės indikatoriuje (3).

Kad nustatytumėte kaitlentės galią:
Matoma tik veikiant.
Nustatymai atliekami spaudžiant liečiamuosius mygtukus. Norimam mygtukui paspausti nereikia naudoti jėgos, užtenka paliesti jį piršo galiuku, kad suaktyvintumėte reikalingą funkciją.

Kiekvienas veiksmas patvirtinamas pyptelėjimu.
Naudokite žymeklio slankiklį (2), kad reguliuotumėte galios lygius (0–9), braukdami per jį pirštu. Slinkimas į dešinę padidina vertę, o slinkimas į kairę – sumažina.
Taip pat galima iš karto pasirinkti galios lygį uždėjus pirštą tiesiai ant norimo žymeklio slankiklio taško (2).

⚠ Šiuose modeliuose norėdami pasirinkti kaitvietę, iš karto palieskite žymeklio slankiklį (2).

PRIETAISO ĮJUNGIMAS

1 Palieskite liečiamąjį įjungimo mygtuką (1) bent vieną sekundę. Įsijungs liečiamasis valdymas, pasigirs pyptelėjimas ir indikatoriai (3) ims šviesti, rodydami „-“. Jei kuri nors kaitvietė yra karšta, jos indikatorius rodys H.

Jei per 10 sekundžių nieko neatliksite jokio veiksmo, liečiamasis valdymas išsijungs automatiškai. Suaktyvinus liečiamąjį valdymą galite bet kuriuo metu atsijungti, paliesdami liečiamąjį mygtuką (1), net jeigu jis užrakintas (suaktyvinta užrakinimo funkcija). Liečiamasis mygtukas (1) visada turi pirmumą atjungti liečiamąjį valdymą.

KAITVIEČIŲ AKTYVINIMAS
Jutikliu suaktyvinus liečiamąjį valdymą (1) galima įjungti bet kurią kaitvietę atliekant šiuos žingsnius:
1. Slyskite pirštu arba palieskite bet kurioje vieno iš žymeklių „slankiklio“ (2) padėtyje. Kaitvietė pasirinkta, ir tuo pačiu metu galios lygis bus nustatytas nuo 0 iki 9. Ši galios vertė bus rodoma atitinkamame maitinimo indikatoriuje, o dešimtainis taškas (4) degs 10 sekundžių.
2. Naudodamiesi žymeklio slankikliu (2) pasirinkite naują gaminimo lygį nuo 0 iki 9.

Tol, kol kaitvietė pasirinkta, kitais žodžiais tariant, degant dešimtainiui taškui (4), jo galios lygis gali būti keičiamas.

KAITVIETĖS IŠJUNGIMAS
Naudodami jutiklinį slankiklį (2), sumažinkite galią iki 0 lygio. Kaitvietė išsijungs.

Kai kaitvietė išjungta, bet stiklinis jos gaminimo paviršius yra karštas ir kyla rizika nusideginti, galios indikatoriuje (3) atsiras H raidė. Temperatūrai nukritus, indikatorius (3) išsijungia (jeigu kaitlentė atjungta), arba užsidegs „-“, jeigu kaitlentė liks prijungta.

VISŲ KAITVIEČIŲ IŠJUNGIMAS
Visas kaitvietes galima išjungti vienu metu naudojant bendrą įjungimo / išjungimo jutiklį (1). Visų kaitviečių indikatoriai (3) išsijungs. Jeigu išjungta kaitvietė yra karšta, indikatorius rodys H.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

INDO APTIKIMAS
Indukcinėse kaitvietėse yra įrengtas indo detektorius. Dėl to nesant indo arba esant netinkamam indui kaitvietė nustos veikti.
Maitinimo indikatoriuje (3) bus rodomas simbolis, nurodantis „nėra indo“, jei, kai kaitvietė įjungta, indas neaptinkamas arba yra netinkamas.
Jei indas nuimamas nuo kaitvietės jai veikiant, kaitvietė automatiškai nustos tiekti energiją ir bus rodomas simbolis „nėra indo“. Indą vėl uždėjus ant kaitvietės, energijos tiekimas bus pratęstas anksčiau pasirinktu galios lygiu.

VALDYMO PULTO UŽRAKTAS
Naudodamiesi funkcija „Blokavimas“ galite užblokuoti kitus jutiklius, išskyrus įjungimo / išjungimo jutiklį ⏻ (1), kad išvengtumėte nepageidaujamų veiksmų. Ši funkcija taip pat naudinga siekiant užtikrinti vaikų saugumą.
Kad suaktyvintumėte šią funkciją, palieskite liečiamąjį įjungimo mygtuką 🔒 (6) bent vieną sekundę.
Tai padarius, įsijungs lemputė (7), rodanti, kad valdymo skydelis užblokuotas. Norėdami išaktyvinti funkciją, tiesiog dar kartą paspauskite 🔒 (6).

Jeigu įjungimo / išjungimo jutiklis ⏻ (1) naudojamas išjungti prietaisą esant aktyviai blokavimo funkcijai, dar kartą įjungti kaitlentės nebus įmanoma tol, kol ji atsiblokuos.

PYPSĖJIMO NUTILDYMAS
Paspaudus liečiamąjį mygtuką + (11) ir liečiamąjį užrakto mygtuką 🔒 (6) vienu metu tris sekundes, kai kaitlentė yra įjungta, pypsėjimas, atsirandantis su kiekvienu veiksmu, bus išaktyvintas. Laiko indikatorius (12) rodys „OF“. Šis išaktyvinimas nebus taikomas visoms funkcijoms, pavyzdžiui, pyptelėjimas įjungiant / išjungiant prietaisą, pabaigus skaičiuoti laikmačiui arba užrakinant / atrakinant liečiamuosius mygtukus liks aktyvus.
Kad dar kartą aktyvintumėte pypsėjimą, pasigirstantį su kiekvienu veiksmu, dar kartą vienu metu spauskite liečiamąjį mygtuką + (11) ir liečiamąjį užrakto mygtuką 🔒 (6) tris sekundes. Laiko indikatorius (12) rodys „On“.

„STOP&GO“ FUNKCIJA
Ši funkcija sustabdo gaminimo procesą. Jei laikmatis aktyvus, jis taip pat bus sustabdytas.
„Stop“ funkcijos aktyvinimas
Paspauskite „Stop“ jutiklį ⏸ (8) vieną sekundę. Užsidegs lemputė (9) ir galios indikatoriai rodys ⏸ simbolį, kad parodytų, jog gaminimas sustabdytas.

„Stop“ funkcijos išaktyvinimas
Dar kartą paspauskite „Stop&Go“ ⏸ (8) jutiklį. Lemputė (9) išsijungs ir gaminimas tęsis tokia pačia galia ir laikmačio nustatymais, kokie jie buvo prieš sustabdant.

GALIOS FUNKCIJOS
Su šia funkcija į kaitvietę tiekiama „papildoma“ galia, didesnė, negu nominalioji vertė.
Minėta galia priklauso nuo kaitvietės dydžio su galimybe pasiekti maksimalią generatoriaus leidžiamą galią.

1. Slinkite pirštu virš atitinkamo žymeklio slankiklio (2), kol maitinimo indikatorius (3) parodys „9“, ir laikykite nuspaustą pirštą vieną sekundę arba palieskite tiesiai ant „P“ ir palaikykite nuspaustą vieną sekundę.
2. Galios lygio indikatorius (3) rodys simbolį P , o kaitvietė ims tiekti papildomos galios. Galios funkcija turi maksimalią trukmę, nurodytą 1 lentelėje. Po šio laiko galios lygis automatiškai bus nustatytas į 9. Pasigirs pyptelėjimas.

Vienoje kaitvietėje suaktyvinus galios funkciją, gali būti paveiktas kai kurių kitų veikimas ir sumažėti galia iki žemesnio lygio. Tokiu atveju tai bus rodoma atitinkamos kaitvietės indikatoriuje (3).
Galios funkcijos išjungimas, prieš pasibaigiant jos veikimo laikui, gali būti atliktas palietus žymeklio „slankiklį“, keičiant jo galios lygį, arba pakartojant 3 veiksmą.

LAIKMAČIO FUNKCIJA (atgalinės atskaitos laikrodis)
Ši funkcija palengvina gaminimą, nes jums nereikia būti šalia: Galite nustatyti kaitvietės laikmatį ir ji išsijungs, kai praeis norimas laikas. Šiems modeliams galite vienu metu užprogramuoti kiekvieną kaitvietę įvairioms trukmėms nuo 1 iki 99 minučių.

Kaitvietės laikmačio nustatymas.
Kai nustatomas galios lygis norimoje kaitvietėje ir išlieka kaitvietės dešimtainis taškas, kaitvietei galima nustatyti laikmatį.

Kad tai atliktumėte:
1. Palieskite jutiklį — (10) arba + (11). Laikmačio indikatorius (12) rodys „00“, o atitinkamos kaitvietės indikatorius (3) rodys simbolį, pakaitomis mirksintį su esamu galios lygiu.
2. Iš karto paskui nustatykite gaminimo laiką nuo 1 iki 99 minučių, naudodami — (10) arba + (11) jutiklius. Su pirmuoju vertė prasidės ties 60, o antrasis pradės ties 01. Norint atšaukti laikmačio funkciją, laikrodį galima nustatyti į vertę „00“ naudojantis jutikliu — (10). Greitesnis būdas tai padaryti yra kartu paspausti ir palaikyti jutiklius — (10) ir + (11). Kai lieka mažiau negu viena minutė, laikrodis pradeda atgalinį skaičiavimą sekundėmis.
3. Laikmačio indikatoriui (12) nustojus mirksėti, jis automatiškai pradės atgalinį skaičiavimą. Indikatorius (3), skirtas su kaitviete, kuriai nustatytas laikmatis, pakaitomis rodys pasirinktą galios lygį ir simbolį t .

Pasibaigus pasirinktam gaminimo laikui, kaitvietė, kuriai nustatytas laikmatis, išsijungs ir laikrodis kelias sekundes pypsės. Kad išjungtumėte garsinį signalą, palieskite bet kurį jutiklį. Laikmačio indikatorius (12) šalia pasirinktos kaitvietės dešimtainio taško (4) rodys mirksintį 00.
Jeigu išjungta kaitvietė yra karšta, jos galios indikatorius (3) pakaitomis rodys H simbolį ir „-“.

Jei norite tuo pačiu metu nustatyti laikmatį kitai kaitvietei, pakartokite 1–3 žingsnius.

Jei vienai ar daugiau kaitviečių jau nustatytas laikmatis, laikmačio indikatorius (12) automatiškai rodys trumpiausią iki pabaigos likusį laiką bei „t“ prie susijusios kaitvietės. Ant likusių kaitviečių, kurioms nustatytas laikmatis, indikatorių, mirksės dešimtainis taškas. Paspaudus kitos kaitvietės, kuriai nustatytas laikmatis, žymeklio slankiklį, laikmatis kelias sekundes parodys likusį tos kaitvietės laiką, o jo indikatorius pakaitomis rodys galios lygį ir „t“.

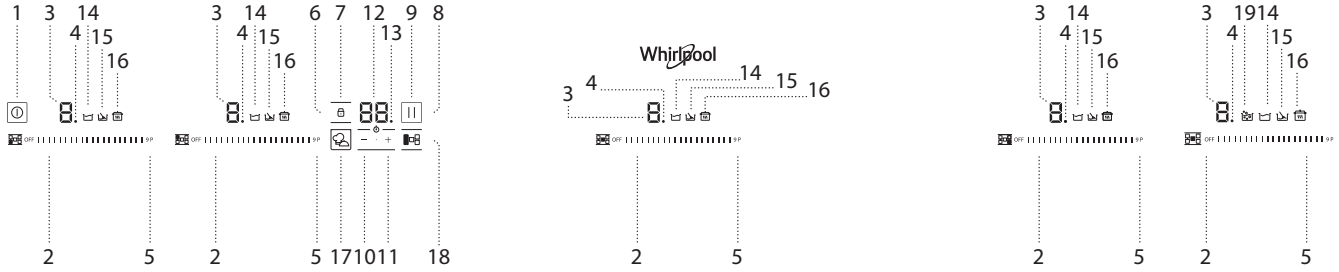
Užprogramuoto laiko pakeitimas
Norint pakeisti užprogramuotą laiką, reikia paspausti kaitvietės, kuriai nustatytas laikmatis, žymeklio slankiklį (2). Tada bus galima pamatyti ir pakeisti laiką.

Galite pakeisti užprogramuotą laiką jutikliais — (10) ir + (11).

Laikrodžio atjungimas
Jei norite sustabdyti laikrodį prieš praeinant nustatytam laikui, galite tai padaryti tiesiog pakeisdami jo vertę į „--“.

1. Pasirinkite norimą kaitvietę.
2. Naudodamiesi jutikliu — (10) nustatykite laikrodžio vertę „00“. Laikrodis atjungtas. Galima tai padaryti greičiau vienu metu paspaudžiant jutiklius — (10) ir + (11).

FUNKCIJOS



„6TH SENSE“

Šios funkcijos turi iš anksto priskirtus galios lygius, kad būtų lengviau gaminti maistą ir pasiekti puikių rezultatų, nes indo temperatūrą nuolat kontroliuoja jutikliai. Pasiekus reikalingą temperatūrą, ji automatiškai palaikoma ir galios lygio keisti nereikia.

6th SENSE funkcijos tinkamai veikia induose, kurių dugne yra tokia pati feromagnetinė sritis kaip ir kaitvietės srityje.Be to, norint naudoti aukštą temperatūrą (aukštesnę nei 100 °C), indai turi būti plokščiu, lygiu pagrindu (geriausia sluoksniuoto tipo), kaip parodyta paveikslėlyje toliau.



Norint užtikrinti tinkamą šių funkcijų veikimą, svarbu, kad indas ir kaitvietė proceso pradžioje nebūtų karšti.

Jutiklinis valdymas turi specialias funkcijas, kurios padeda naudotojui gaminti maistą per 6th SENSE jutiklį (17). Šios funkcijos galimos pagal modelį.

Norint suaktyvinti konkrečią kaitvietės funkciją:

1. Pirmiausia, ji turi būti pasirinkta; tuomet galios indikatoriuje (3) bus aktyvus dešimtainis taškas (4).
2. Dabar spustelėkite 6th SENSE jutiklį (17). Paeiliui paspaudus, po vieną bus pereita visos 6th SENSE funkcijos, galimos kiekvienoje kaitvietėje. Šios funkcijos parodys aktyvinimą su atitinkamais šviesos diodais (14) troškinant, (15) tirpdant, (16), palaikant šilumą.

Norėdami bet kuriuo metu atšaukti specialiąją funkciją, kad ją pasirinktumėte, turite paliesti atitinkamos kaitvietės žymeklio slankiklio jutiklį (2). Galios indikatoriuje (3) ims šviesti dešimtainis taškas (4).
Tada dar kartą palieskite žymeklio slankiklį (2), kad nustatytumėte naują galios lygį arba išjungtumėte kaitvietę, arba galite pasirinkti kitą specialią funkciją dar kartą paliesdami 6th SENSE jutiklį (17) .

TROŠKINIMO FUNKCIJA

Ši funkcija leidžia palaikyti troškinimą.
Maistui išvirus, įjunkite kaitvietę ją pasirinkdami ir spauskite 6th SENSE jutiklį (17), kol užsidegs ant piktogramos esantis šviesos diodas (14). Suaktyvinus funkciją, galios indikatoriuje (3) atsiras simbolis A .

Funkciją galite bet kada pakeisti išjungdami kaitvietę, pakeisdami galios lygį arba pasirinkdami kitą specialią funkciją.

TIRPINIMO FUNKCIJA

Ši funkcija kaitvietėje palaiko žemą temperatūrą.
Idealiai tinka šaldyto maisto atitirpinimui arba lėtai tirpinti kitokius maisto produktus, pavyzdžiui, šokoladą, sviestą ir t. t.
Kad ją suaktyvintumėte, pasirinkite kaitvietę ir spauskite 6th SENSE jutiklį (17), kol užsidegs ant piktogramos esantis šviesos diodas (15).
Suaktyvinus funkciją, galios indikatoriuje (3) atsiras simbolis A . Funkciją galite bet kada pakeisti išjungdami kaitvietę, pakeisdami galios lygį arba pasirinkdami kitą specialią funkciją.

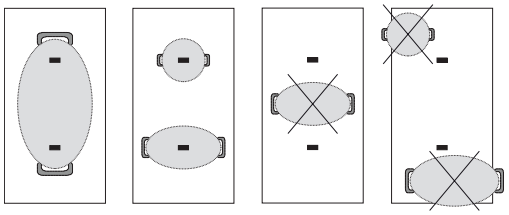
ŠILUMOS PALAIKYMO FUNKCIJA

Ši funkcija automatiškai parenka galios lygį, kuris yra tinkamas išlaikyti pagamintą maistą karštą. Kad ją suaktyvintumėte, pasirinkite kaitvietę ir spauskite 6th SENSE jutiklį (17), kol užsidegs ant piktogramos esantis šviesos diodas (16).
Suaktyvinus funkciją, galios indikatoriuje (3) atsiras simbolis A . Funkciją galite bet kada pakeisti išjungdami kaitvietę, pakeisdami galios lygį arba pasirinkdami kitą specialią funkciją.

FLEXICOOK

Su šia funkcija galima nustatyti, kad veiktų dvi kaitvietės vienu metu, ir pasirinkti galios lygį ir abiem kaitvietėms suaktyvinti laikmačio funkciją.
Norėdami suaktyvinti šią funkciją, spauskite jutiklį (18). Tai padarius ims šviesti susijusių kaitviečių dešimtainiai taškai (4), o jų galios indikatoriuose (3) pasirodys vertė „0“.
Laikmačio indikatorius (12) rodys tris segmentus, nurodančius suaktyvintas kaitvietes.
Jeigu jūsų modelyje yra kelios kaitvietės su „FlexiCook“ funkcija, prieš priskirdami galią pasirinktai kaitvietei (18) galite pasirinkti norimą pasirinkimą spausdami jutiklį (18). Turėsite kelias sekundes atlikti kitą veiksmą; kitu atveju funkcija bus automatiškai išjungta.
Pasirinkus „FlexiCook“, liesdami bet kurios susijusios kaitvietės žymeklio slankiklį (2) galite nustatyti galią. Galios lygis ir jo kitimai vienu metu rodomi abiejų kaitviečių galios indikatoriuose (3).
Kad išjungtumėte šią funkciją, turite vienoje iš kaitviečių pasirinkti lygį „0“. Be to, atjungus funkciją, kaitvietėms priskirti galios lygiai ir funkcijos anuliuojami.

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



VIRINIMO FUNKCIJA

Ši funkcija įgalina automatinį virimo valdymą, kuris puikiai padeda virti makaronus, ryžius, kiaušinius, verdant kai kuriuos maisto produktus ir pan. Ji galima tik tose kaitvietėse, kur rodomas simbolis.

Funkcijos aktyvinimas
Kad suaktyvintumėte funkciją, pasirinkite kaitvietę ir spauskite 6-ąjį SENSE jutiklį (17), kol užsidegs ant piktogramos esantis šviesos diodas (19). Suaktyvinus funkciją, galios indikatoriuje (3) atsiras simbolis. atsiras judantis segmentas, nurodantis, kad gaminimą kontroliuoja sistema. Sistemai nustačius, kad maistas greitai užvirs, pasigirs pirmas pyptelėjimas.
Galite tai išnaudoti maisto paruošimui virti ar kepti. Po 30 sekundžių pasigirs antras pyptelėjimas. jei to dar nepadarėte, metas sudėti maisto produktus į indą. Po antro pyptelėjimo sistema suaktyvins laikmatį ir chronometrą, kad galėtumėte kontroliuoti, kiek laiko reikia virti maistą.
30 sekundžių po chronometro suaktyvinimo pasigirs trečias pyptelėjimas, skirtas įspėti, kad nuo šio momento sistema sumažins galią taip, kad palaikytų virimą. Laikmatis bus aktyvus iki gaminimo pabaigos.
Jei norite, galite išaktyvinti laikmatį ir nustatyti laiką atgaliniam skaičiavimui ir automatiniam kaitlentės išjungimui (žr. skyrių „Laikmačio funkcija“).

Funkcijos išaktyvinimas
Funkciją galite bet kada pakeisti išjungdami kaitvietę, pakeisdami galios lygį arba pasirinkdami kitą specialią funkciją.

PASIŪLYMAI IR REKOMENDACIJOS

- Naudokite puodus ir keptuves su storais, visiškai lygiais dugnais.
- Nestumkite puodų ir keptuvių per stiklą, nes tai gali jį subraižyti.
- Nors stiklas gali atlaikyti didelių puodų ir keptuvių be aštrių kraštų smūgius, stenkitės jo nedaužyti.
- Kad nepažeistumėte keraminio stiklo paviršiaus, netempkite puodų ir keptuvių per stiklą, o apatinės jų dalys turi būti švarios ir geros būklės.
- Rekomenduojami indų apatinių dalių skersmenys (žr. pridedamą techninių duomenų lapą).

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

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

Svarbu:
• Nenaudokite šiurkščių kempinių arba šveistukų, nes jie gali pažeisti stiklą.
• Valykite kaitlentę po kiekvieno naudojimo (kai atvėsta), kad pašalintumėte maisto likučius ir dėmes.
• Jei paviršius nėra tinkamai valomas, gali sumažėti valdymo skydelio mygtukų jautrumas.
• Grandiklį naudokite tik tuo atveju, jei likučiai prikepė prie kaitvietės. Kad nepažeistumėte stiklo, vadovaukitės grandiklio gamintojo instrukcijomis.
• Cukrus arba maisto produktai, kurių sudėtyje yra daug cukraus, gali pakenkti kaitlentei, todėl juos reikia nedelsiant pašalinti.
• Druska, cukrus ir smėlis gali subraižyti stiklo paviršių.
• Naudokite minkštą šluostę, sugeriantį virtuvinį popierių arba specialų kaitlenčių valiklį (vadovaukitės gamintojo nurodymais).
• Ant kaitvietės išsiliejus skysčiui, puodai gali pajudėti arba imti vibruoti.
• Nuvalytą kaitlentę kruopščiai nusausinkite.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

- Patikrinkite, ar neatjungtas elektros tiekimas.
- Jei panaudojus kaitlentę negalite jos išjungti, atjunkite ją nuo elektros tinklo.
- Jei įjungus kaitlentę ekrane pasirodo kodas iš skaičių ir raidžių, patikrinkite toliau esančioje lentelėje pateikiamas instrukcijas.

Atkreipkite dėmesį: Vanduo, skystis, išsiliejęs iš puodų arba kitų ant mygtukų esančių objektų, gali netyčia įjungti arba išjungti valdymo skydelio užrakinimo funkciją.
Jei kažkas neveikia
Prieš kviesdami techninės priežiūros specialistus, atlikite žemiau aprašytus patikrinimus.
Prietaisas neveikia.
Įsitikinkite, kad elektros laidas įjungtas į tinklą.
Indukcinės kaitvietės nekaista:
Netinkamas indas (neturi feromagnetinės apatinės dalies arba yra per mažas). Patikrinkite, ar indo apačia traukia magnetą, arba naudokite didesnį indą.
Pradedant gaminti indukcinėse kaitvietėse pasigirsta ūžesys:
Kai indai nėra labai stori arba iš vienos dalies, ūžimas atsiranda dėl energijos perdavimo tiesiai į indo dugną. Ūžimas nėra defektas, tačiau jei vis dėlto norite jo išvengti, šiek tiek sumažinkite galios lygį arba naudokite indą su storesniu dugnu ir (arba) iš vienos dalies.

Jutiklinis valdymas nešviečia arba, nepaisant apšvietimo, nereaguoja:
Nepasirinkta jokia kaitvietė. Prieš rinkdamiesi nustatymus, pasirinkite kaitvietę. Ant jutiklių yra drėgmės ir (arba) jūsų pirštai yra šlapi. Palaikykite jutiklinio valdymo paviršių ir (arba) savo pirštus švarius ir sausus. Suaktyvinta užrakinimo funkcija. Atrakinkite valdiklius.

Gaminant girdisi ventiliatoriaus garsas, kuris tęsiasi net ir pabaigus gaminti:
Indukcinės kaitvietės turi ventiliatorius, aušinančius elektroniką. Jie veikia tik tada, kai elektros grandinės įkaista. Aušinimas baigiamas tada, kai grandinės yra vėsios, nepaisant to, ar kaitlentė yra įjungta, ar ne.

Kaitvietės galios indikatoriuje atsiras simbolis $\overline{\underline{U}}$. Indukcinė sistema kaitvietėje neaptinka puodo ar keptuvės, arba jis (ji) yra netinkamo dydžio.

Kaitvietė išsijungs ir pasirodys žinutė:

EKRANO KODAS	APRAŠYMAS	GALIMOS PRIEŽASTYS	SPRENDIMAS
C81 arba C82	Pasirodys indikatoriuose.	Per aukšta temperatūra elektronikoje arba ant stiklo.	Kurį laiką palaukite, kad elektronika atvėstų, arba nuimkite puodą arba keptuvę taip, kad stiklas galėtų atvėsti.
C85	Pasirodo vienos iš kaitviečių indikatoriuje.	Naudojamas puodas arba keptuvė yra netinkamo dydžio.	Išjunkite kaitlentę, dar kartą ją įjunkite ir pamėginkite su kitu puodu arba keptuve.
C90	Prietaisas išsijungia ir galios indikatoriuose (3) pasirodo žinutė C90.	Jutiklinis valdymas aptinka, kad įjungimo / išjungimo (1) jutiklis yra uždengtas, ir neleidžia įjungti kaitlentės.	Pašalinkite objektus arba skysčius, kad jutiklinio valdymo paviršius būtų švarus ir sausas, kol žinutė nebebus rodoma.
C91	Prietaisas išsijungia ir galios indikatoriuose (3) pasirodo žinutė C91.	Jutiklinis valdymas aptinka, kad „Stop&Go“ jutiklis (6) yra uždengtas, ir neleidžia naudoti kaitlentės.	Pašalinkite objektus arba skysčius, kad jutiklinio valdymo paviršius būtų švarus ir sausas, tuomet du kartus paspauskite „Stop&Go“ (6) jutiklį, kad pašalintumėte žinutę ir grįžtumėte prie įprasto veikimo.

VEIKIMO METU GIRDIMI GARSAI

Įprastai veikdamos indukcinės kaitlentės gali skleisti šnypštimo ar traškėjimo garsus.
Šie garsai iš tikrųjų sklinda iš indų ir yra susiję su jų dugno ypatybėmis (pavyzdžiui, kai dugnai pagaminti iš skirtingų medžiagų sluoksnių arba yra netaisyklingi).

Šie garsai gali skirtis pagal naudojamo indo tipą ir jame esančio maisto kiekį. Tai nėra gedimo požymis.

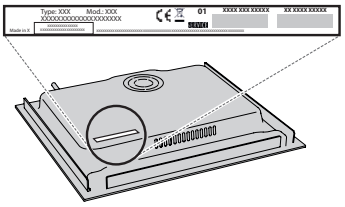
TECHNINĖS PRIEŽIŪROS PO PARDAVIMO TARNYBA

Norėdami gauti visapusišką pagalbą, užregistruokite savo gaminį **www. whirlpool. eu/ register**.

PRIEŠ SKAMBINDAMI Į TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ:
1. Vadovaudamiesi skyriaus **TRIKČIŲ ŠALINIMAS** patarimais pamėginkite problemą pašalinti patys.
2. Prietaisą išjunkite ir vėl įjunkite, kad patikrintumėte, ar triktis nepašalinama.

JEI PO ŠIŲ PATIKRINIMŲ PROBLEMOS NĖRA IŠSPRĘSTOS, KREIPKITĖS Į ARTIMIAUSIĄ TECHNINĖS PRIEŽIŪROS PO PARDAVIMO TARNYBĄ.
Jei reikia pagalbos, skambinkite garantiniame lankstinuke nurodytu numeriu arba vykdykite nurodymus, pateikiamus svetainėje **www.whirlpool.eu**

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



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

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

Jei prietaisas integruojamas, paskambinkite aptarnavimo po pardavimo tarnybai užsakyti varžtų rinkinį 4801 211 00112.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

NOTEIKTI JĀIZLASA UN JĀIEVĒRO

Lejupielādējiet visu instrukciju rokasgrāmatu **http://docs.whirlpool.eu** vai zvaniet uz garantijas grāmatiņā norādīto tālruņa numuru.

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

ATĻAUTĀ LIETOŠANA
⚠ UZMANĪBU! Ierīci nav paredzēts darbināt ar ārēju slēdža ierīci, piemēram, taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
⚠ Šo ierīci ir paredzēts izmantot sadzīvē un tamlīdzīgi, piemēram: personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs; zemnieku saimniecībās; klientu istabās viesnīcās, moteļos un citās līdzīga tipa apmešanās vietās.
⚠ Neizmantojiet to citiem nolūkiem (piemēram, telpu apsildei).
⚠ Šī ierīce nav paredzēta profesionāliem nolūkiem. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.

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

ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI
⚠ Jānodrošina iespēja atvienot ierīci no strāvas padeves, to vienkārši atslēdzot, ja pieejama kontaktdakša, vai ar divpolu slēdzi, kas uzstādīts pirms kontaktligzdas pēc elektroinstalācijas noteikumiem, un ierīcei jābūt zemētai atbilstoši valsts elektrības drošības standartiem.

⚠ Neizmantojiet pagarinātājus vai vairākspraudņu kontaktligzdas vai adapterus. Pēc ierīces uzstādīšanas tās elektriskās sistēmas detaļas nedrīkst būt pieejamas. Neizmantojiet ierīci ar mitrām rokām vai basām kājām. Nelietojiet šo ierīci, ja bojāts tās strāvas kabelis vai kontaktdakša, ja tā nedarbojas pareizi vai tā ir bojāta vai tikusi nomesta.

⚠ Ja padeves kabelis ir bojāts, tas jāaizvieto ar identisku, nomaiņa jāveic ražotājam, tā apkalpošanas dienesta aģentam vai līdzīgas kvalifikācijas personai, lai izvairītos no bīstamības – strāvas trieciena riska.

MĀJSAIMNIECĪBAS IERĪČU UTILIZĀCIJA

Iepakojuma materiāls ir 100 % pārstrādājams un apzīmēts ar otrreizējās pārstrādes simbolu ♻. Šī ierīce ir izgatavota no pārstrādājamiem un atkārtoti izmantojamiem materiāliem.

Utilizējiet to saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem. Plašāku informāciju par lietotu sadzīves ierīču apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi varat saņemt vietējā attiecīgajā iestādē, pie atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzējiem vai veikalā, kur ierīci iegādājāties. Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Savienības Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA) un saskaņā ar 2013. gada Regulu par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (un tās grozījumiem).

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

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

IETEIKUMI ENERĢIJAS TAUPĪŠANAI

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

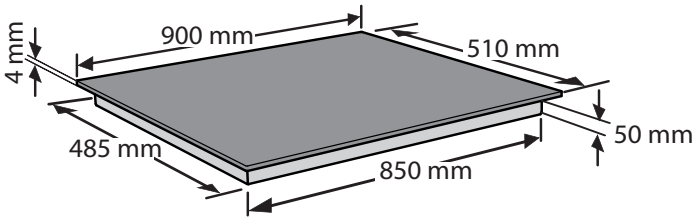
Katla vai pannas pamatnei pilnībā jānosedz attiecīgais laukums uz plīts virsmas; tvertne, kas ir mazāka par attiecīgo laukumu uz plīts virsmas, radīs enerģijas izšķērdēšanu. Gatavojot nosedziet katlus un pannas ar cieši piegulošiem vākiem un izmantojiet pēc iespējas mazāk ūdens. Gatavojot, kad noņemts vāks, tiek patērēts daudz vairāk enerģijas.

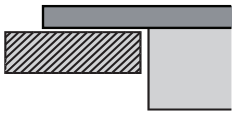
Izmantojiet katlus un pannas tikai ar plakanām pamatnēm.

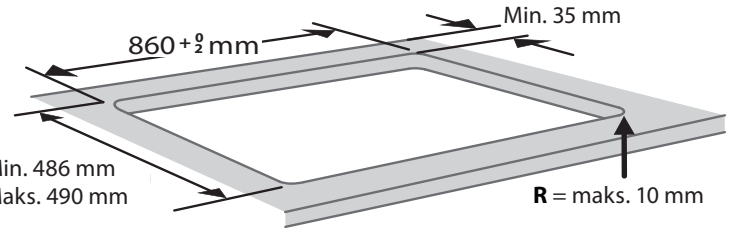
PAZIŅOJUMS PAR ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJU

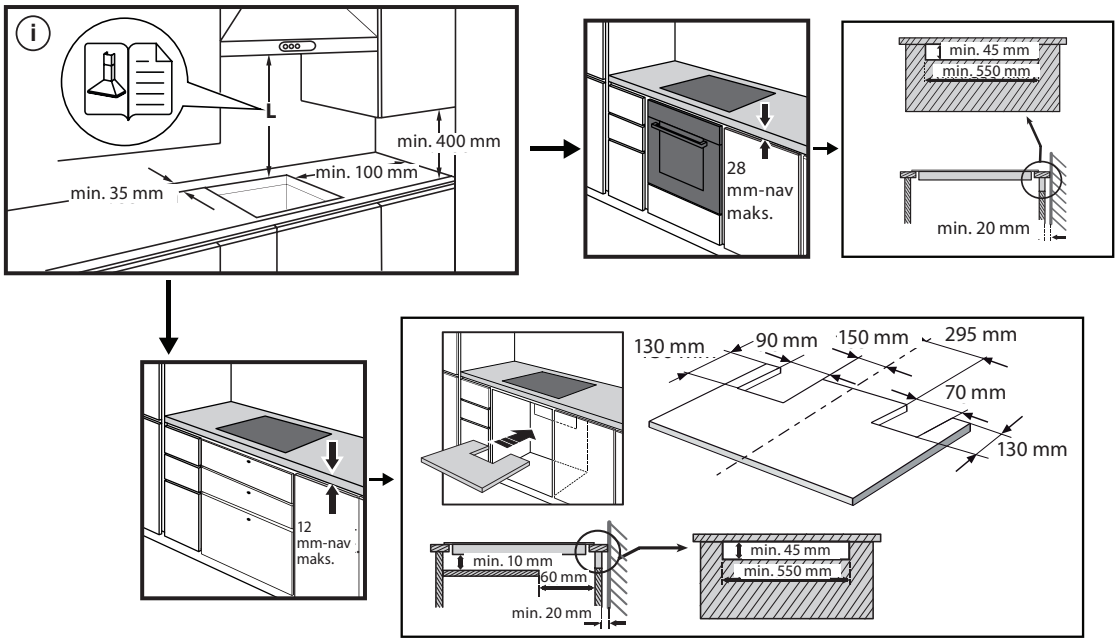
Šī ierīce atbilst Eiropas Regulas 66/2014 ekodizaina prasībām un 2019. gada noteikumiem saistībā ar ekodizaina prasībām ar enerģiju saistītiem ražojumiem un enerģijas informāciju (grozījums) (ES izvešana) saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-2.

MONTĀŽA

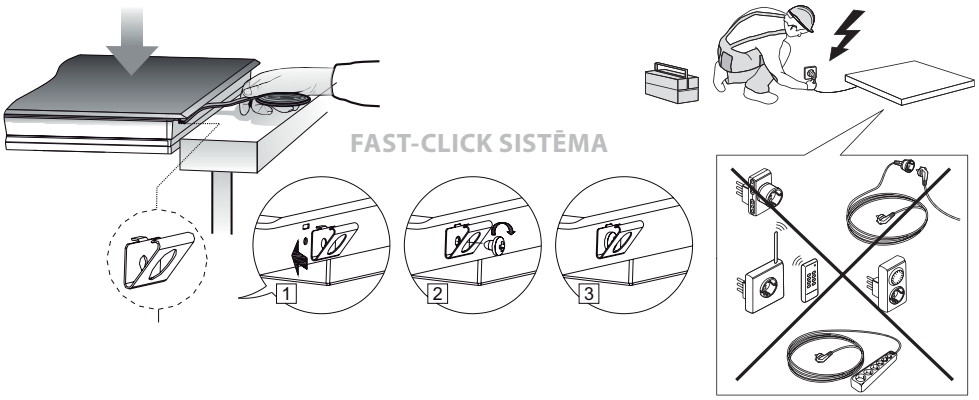

4 mm
900 mm
510 mm
50 mm
485 mm
850 mm




Min. 35 mm
860 +2 mm
Min. 486 mm
Maks. 490 mm
R = maks. 10 mm


i
L
min. 400 mm
min. 100 mm
min. 35 mm
28
mm-nav
maks.
min. 45 mm
min. 550 mm
min. 20 mm
12
mm-nav
maks.
130 mm
90 mm
150 mm
295 mm
70 mm
130 mm
min. 10 mm
60 mm
min. 20 mm
min. 45 mm
min. 550 mm


x4


FAST-CLICK SISTĒMA
1
2
3

ELEKTRISKAIS PIESLĒGUMS

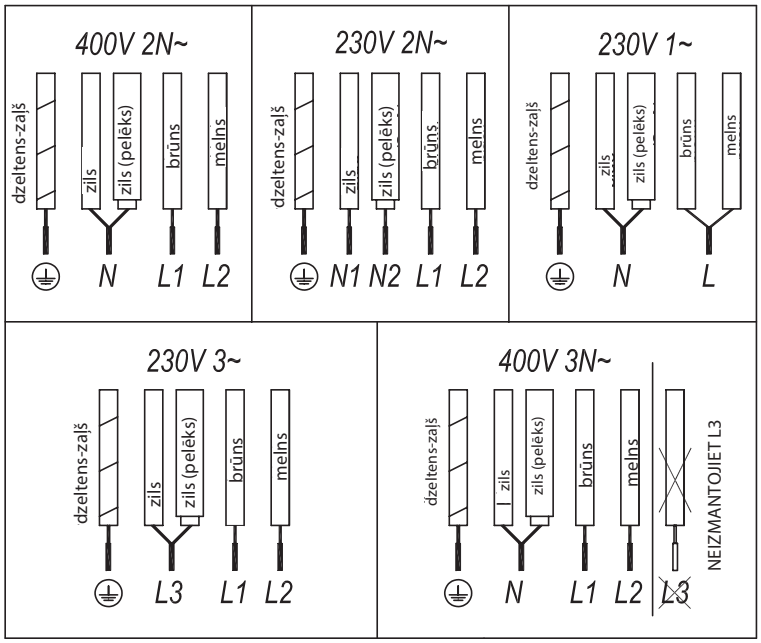
Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam ir jāizveido elektriskais pieslēgums, jāpārbauda, vai spriegums un frekvence atbilst tam, kas norādītas uz plīts virsmas nosaukuma plāksnītes, kas atrodas zem tās, un garantijas lapā vai attiecīgi, tehniskajā datu lapā, kas jāglabā kopā ar šo rokasgrāmatu visā izstrādājuma lietošanas laikā. Pārliecinieties, vai ieplūdes kabelis nenonāk saskarē ar indukcijas virsmas korpusu vai krāsns korpusu, ja tas ir uzstādīts tajā pašā blokā.
Elektriskajam savienojumam jābūt pareizi iezemētam, ievērojot spēkā esošos tiesību aktus, citādi indukcijas plīts var darboties nepareizi.
Uzstādīšanu drīkst veikt kvalificēts speciālists, kas pārzina pašreizējos drošības un uzstādīšanas normatīvus. Uzstādīšana it īpaši jāveic saskaņā ar valsts energoapgādes uzņēmuma noteikumiem. Tikai oficiālais tehniskais serviss var remontēt iekārtu vai rīkoties ar to, ieskaitot strāvas kabeļa nomaiņu.
Pārliecinieties, vai datu plāksnē, kas atrodas ierīces apakšpusē, norādītais spriegums ir tāds pats kā mājās.
Saskaņā ar noteikumiem ierīce ir jāsazemē: izmantojiet tikai atbilstošu parametru vadītājus (tostarp zemējuma vadītāju).

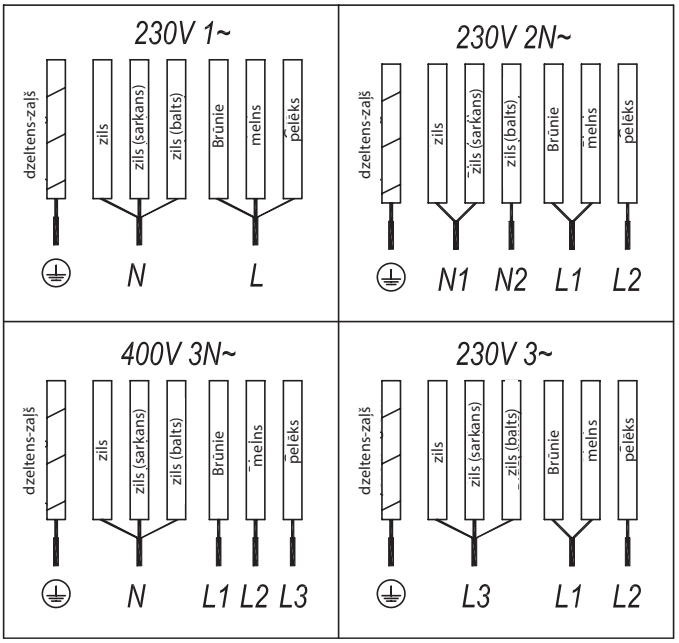
Brīdinājums:

⚠ Neparasti liels jaudas pieplūdums var sabojāt vadības sistēmu (līdzīgi kā ar jebkurai elektroierīcei).

⚠ Ir ieteicams neizmantot indukcijas plīti pirolītiskās tīrīšanas funkcijas darbības laikā pirolītisko krāšņu gadījumā, jo šajā laikā iekārta sasniedz augstu temperatūru.

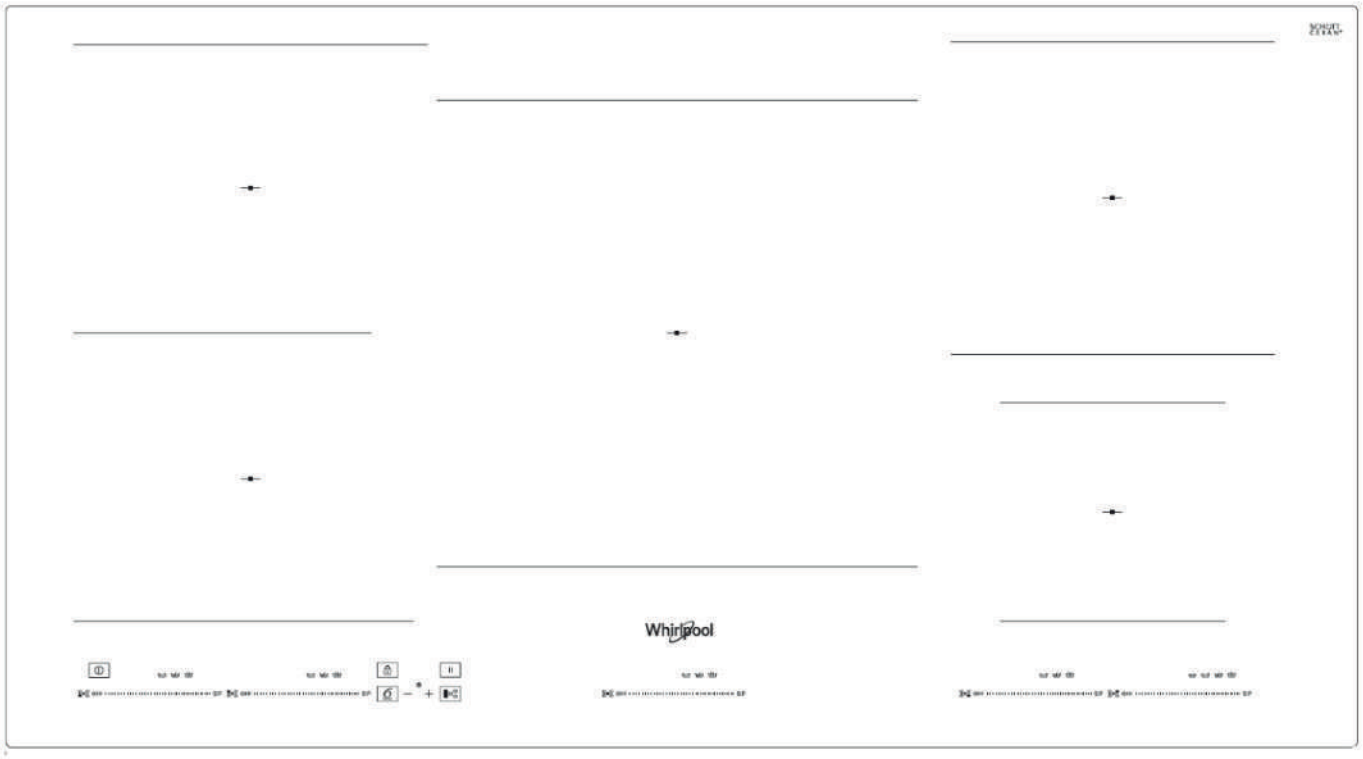
⚠ Pirms plīts atvienošanas no strāvas avota, ieteicams izslēgt izslēgšanas slēdzi un nogaidīt aptuveni 25 sekundes pirms atvienošanas no elektrotīkla. Šis laiks ir nepieciešams, lai ļautu pilnībā izplūst elektroniskajai strāvai, novēršot strāvas trieciena iespēju no kabeļa kontaktiem.
Visā izstrādājuma lietošanas laikā glabājiet garantijas sertifikātu vai tehnisko datu lapu kopā ar instrukciju rokasgrāmatu. Tie satur svarīgu tehnisku informāciju.



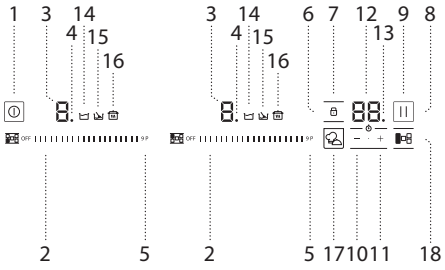


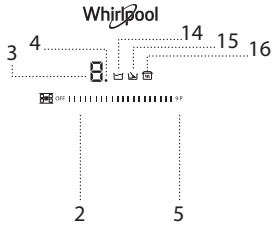
PRODUKTA APRAKSTS

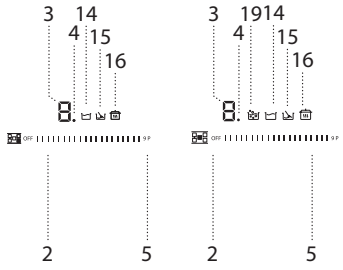
1. Plīts virsma
2. Vadības panelis



VADĪBAS PANELIS



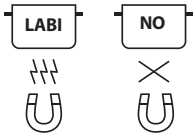




1. Kopējais ieslēgšanas/izslēgšanas sensors
2. Kursora slīdnis jaudas kontrolei
3. Jaudas un/vai atlikušā siltuma indikators
4. Jaudas un/vai atlikušā siltuma indikatora decimālpunkts.
5. Tiešā piekļuve funkcijai „Power” (Jauda).
6. Aktivizācijas sensors funkcijai „Block” (Bloķēt).
7. Indikatora lampiņa, funkcija „Block” (Bloķēt) aktivizēta
8. Aktivizācijas sensors funkcijai „Stop&Go” (Apturēt un turpināt).
9. Indikatora lampiņa, funkcija „Stop&Go” (Apturēt un turpināt) aktivizēta
10. Taimera „Minus” (Mīnus) sensors.
11. Taimera „Plus” (Plus) sensors.
12. Taimera indikators.
13. Taimera skaitļa decimālpunkts
14. Indikatora lampiņa, funkcija „Simmering” (Lēna vārīšanās) aktivizēta
15. Indikatora lampiņa, funkcija „Melting” (Kausēšana) aktivizēta
16. Indikatora lampiņa, funkcija „Keep Warm” (Uzturēšana siltumā) aktivizēta
17. Aktivizācijas sensors „6th Sense” funkcijām
18. Aktivizācijas sensors „FlexiCook” funkcijām
19. Indikatora lampiņa, funkcija „Boiling” (Vārīšanās) aktivizēta

PIEDERUMI

KATLI UN PANNAS



Izmantojiet tikai feromagnētiska materiāla katlus un pannas, kas piemērotas izmantošanai ar indukcijas plīts virsmām:

- emaljēts tērauds
- čuguns
- speciāli katli un pannas no nerūsējošā tērauda, kas piemēroti gatavošanai uz indukcijas plīts.

Lai noteiktu, vai katls ir piemērots, pārbaudiet simbolu (parasti marķējums atrodas apakšpusē). Lai noskaidrotu, vai katli ir magnētiski, var izmantot magnētu.
Katla pamatnes kvalitāte un konstrukcija var ietekmēt gatavošanas rezultātu.
Atsevišķos gadījumos norādītais pamatnes diametrs neatbilst faktiskajam feromagnētiskās virsmas diametram.

Nav ieteicams izmantot difuzora plāksnes vai materiālus, piemēram, plānu tēraudu, alumīniju, stiklu, varu vai mālu.
Katrai gatavošanas zonai ir minimālais pannas noteikšanas laiks. Tas ir atkarīgs no materiāla un pannas pamatnes feromagnētiskā diametra.
Tāpēc ir svarīgi vienmēr izmantot to gatavošanas zonu, kas vislabāk atbilst pannas apakšdaļas diametram.
Ja panna nav noteikta izvēlētajā gatavošanas zonā, mēģiniet izmantot nākamo mazāko zonu. Ja funkcija FlexiCook tiek izmantota vienai gatavošanas zonai, šāda veida zonai ir piemērotas lielākas pannas.



Dažas pannas bez pilnas feromagnētiskās pamatne tiek pārdotas ar norādi, ka tās ir piemērotas indukcijas plītīm. Šīm pannām tiek karsēta tikai feromagnētiskā pamatne.
Līdz ar to siltums netiem vienmērīgi sadalīts pa pannas pamatni. Tas var nozīmēt, ka pannas pamatnes neferomagnētiskā daļa nesasniedz pareizo gatavošanas temperatūru.

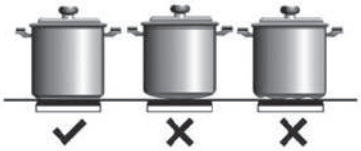


Citām pannām ar alumīnija ieliktņiem pamatnē ir mazāka feromagnētiska materiāla zona. Šajā gadījumā plītij var būt grūti vai pat neiespējami noteikt pannu. Turklāt pievadītā jauda var būt zemāka, līdz ar to panna nesakarsīs pareizi.



Pannas pamatnes tips var ietekmēt gatavošanas vienmērību un rezultātus. Pannas ar nerūsējošā tērauda „sendvičveida" pamatni satur materiālus, kas veicina vienmērīgu siltuma sadali un izkliedēšanu, kā rezultātā tiek ietaupīts laiks un enerģija.

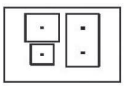
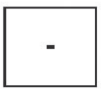
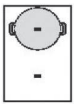
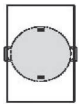
Pannas pamatnei jābūt pilnīgi līdzenai, tādējādi nodrošinot viendabīgu jaudas padevi.



Nekādā gadījumā nekarsējiet tukšas pannas vai neizmantojiet pannas ar plānu pamatni, jo tās var ātri uzkarst, neatstājot laiku, lai tiktu iedarbināta plīts automātiskās atvienošanas funkcija.

Minimālais katla un pannas pamatnes diametrs dažādās gatavošanas zonās

Lai nodrošinātu pareizu plīts darbību, izmantojiet katlus ar piemērotu minimālo diametru (skatiet tālāk norādīto tabulu).
Vienmēr izmantojiet to gatavošanas zonu, kas vislabāk atbilst katla apakšdaļas diametram.
Novietojiet katlu, pārliecinoties, ka tas ir novietots izmantotās gatavošanas zonas centrā.
Ieteicams neizmantot katlus, kas pārsniedz izmantotās gatavošanas zonas perimetru.

				
ø min.	100 mm	150 mm	120 mm	220 mm

ADAPTERIS KATLIEM / PANNĀM, KAS NAV PIEMĒROTI INDUKCIJAS PLĪTIJ

Izmantojot šo piederumu, var lietot katlus un pannas, kas nav piemēroti indukcijas plīts virsmām. Ir svarīgi atcerēties, ka tā izmantošana ietekmē efektivitāti un līdz ar to arī laiku, kas nepieciešams, lai uzsildītu ēdienu. Adapteri nav ieteicams izmantot bieži, jo temperatūra, kas tiek sasniegta uz tā virsmas, lielā mērā ir atkarīga no izmantotā katla/pannas, no tā, cik līdzena ir to apakšējā daļa, kā arī no gatavotā ēdiena veida. Izmantojot katlu vai pannu, kuru diametrs ir mazāks nekā adaptera diskam, var veidoties siltums, kas netiek pārnests uz katlu vai pannu, tādējādi var nomelnēt gan plīts virsma, gan disks. Salāgojiet katlu/pannu un plīts virsmas diametru ar adaptera diametru.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

JAUDAS PĀRVALDĪBA

Daži modeļi ir aprīkoti ar jaudas ierobežošanas funkciju (Jaudas pārvaldība). Šī funkcija ļauj iestatīt kopējo plīts ģenerēto jaudu uz dažādām vērtībām, ko izvēlas lietotājs. Lai to izdarītu, pirmo minūti pēc plīts pievienošanas strāvas avotam ir iespējams piekļūt jaudas ierobežošanas izvēlnei.

1. Nospiediet un pieturiet skārientaustiņu + (11) trīs sekundes. Taimera indikatorā tiks parādīti burti PL (12)
2. Nospiediet bloķēšanas skārientaustiņu (6). Tiks parādītas dažādas jaudas vērtības, kuras var iestatīt plītij, un tās var mainīt, izmantojot + (11) un — (10) sensorus.
3. Kad vērtība ir izvēlēta, vēlreiz nospiediet bloķēšanas skārientaustiņu (6). Plīts jauda tiks ierobežota līdz izvēlētajai jaudas vērtībai.

Pieejamie jaudas intensitātes līmeņi ir šādi:
2 kW - 2,5 kW - 3 kW - 3,5 kW - 4 kW - 4,5 kW - 5 kW - 5,5 kW - 6 kW - 6,5 kW - 7 kW

Ja vēlaties vēlreiz mainīt vērtību, atvienojiet plīti no elektrotīkla un pēc dažām sekundēm pievienojiet to atpakaļ. Tādējādi jūs atkal varēsit atvērt jaudas ierobežošanas izvēlni.

Ikreiz, kad tiek mainīts karstās virsmas jaudas līmenis, jaudas ierobežotājs aprēķina kopējo jaudu, ko ģenerē plīts laukums. Ja ir sasniegts kopējais jaudas ierobežojums, skārienvadība neļaus palielināt šī plīts laukuma jaudas līmeni. Pie līmeņa, ko nevar pārsniegt, plīts atskaņo pīkstienus, un mirgo jaudas indikators (3). Ja vēlaties pārsniegt šo vērtību, ir jāsamazina pārējo karsto virsmu jauda. Dažreiz nepietiek ar viena plīts laukuma jaudas pazemināšanu par vienu līmeni, jo tas ir atkarīgs no katra plīts laukuma jaudas un iestatītā līmeņa.
Iespējams, ka, lai paaugstinātu liela plīts laukuma jaudas līmeni, vairāki mazie laukumi būs jāizslēdz.

Ja izmantojat ātro ieslēgšanu maksimālās jaudas funkcijā un minētā vērtība ir virs ierobežojuma iestatītās vērtības, plīts laukumam tiks iestatīts maksimālais iespējamais līmenis. Plīts iepīkstas, un minētā jaudas vērtība divreiz nomirgo uz indikatora (3).

Plīts virsmas jaudas intensitātes iestatīšana
redzama tikai darbības laikā.
Izmaiņu veikšana notiek ar skārientaustiņiem. Nav nepieciešams ar spēku spiest vajadzīgo skārientaustiņu, ir tikai jāpieskaras tam ar pirksta galu, lai aktivizētu nepieciešamo funkciju.

Katru darbību apstiprina pīkstiens.
Izmantojiet kursora slīdni (2), lai pielāgotu jaudas līmeņus (0–9), velkot pār to pirkstu. Slidināšana uz labo pusi palielina vērtību, bet slīdināšana uz kreiso pusi to samazina.
Var arī tieši izvēlēties jaudas līmeni, novietojot pirkstu tieši vēlamajā kursora slīdņa punktā (2).

⚠ Lai izvēlētos plīts laukumu šiem modeļiem, tieši pieskarieties kursora slīdnim (2).

IEKĀRTAS IESLĒGŠANA

1 pieskarieties ieslēgšanas skātientaustiņam (1) vismaz vienu sekundi. Skārienvadība tiks aktivizēta, atskanēs pīkstiens un iedegsies indikatori (3), parādot „-”. Ja kāda gatavošanas zona ir karsta, attiecīgais indikators mirgo kā H.

Ja nākamo 10 sekunžu laikā neveicat nekādas darbības, skārienvadība izslēdzas automātiski. Ja ir aktivizēta skārienvadība, to var atvienot jebkurā laikā, pieskaroties skārienpogai (1), pat ja tā ir bloķēta (aktivizēta bloķēšanas funkcija). Skārienpogai (1) vienmēr ir prioritāte skārienvadības atvienošanā

PLĪTS ZONU AKTIVIZĒŠANA

Kad skārienvadība ir aktivizēta ar sensoru (1), jebkuru plīts laukumu var ieslēgt, veicot šādas darbības:
1. Velciet pirkstu vai pieskarieties jebkurā kursora „slīdņa” (2) pozīcijā. Ir atlasīta zona, un vienlaikus tiek iestatīts jaudas līmenis no 0 līdz 9. Šī jaudas vērtība tiks parādīta atbilstošajā jaudas indikatorā, un tās decimālpunkts (4) degs 10 sekundes.
2. Izmantojiet kursora slīdni (2), lai izvēlētos jaunu gatavošanas līmeni no 0 līdz 9.

Ja plīts laukums ir atlasīts, citiem vārdiem sakot, deg decimālpunkts (4), tā jaudas līmeni var mainīt.

PLĪTS ZONAS IZSLĒGŠANA

Izmantojot skārienslīdņa taustiņu (2), samaziniet jaudu līdz 0 līmenim. Plīts laukums tiks izslēgts.

Kad plīts laukums ir izslēgts un ar ēdiena gatavošanas zonu saistītā stikla virsma ir karsta, tādēļ pastāv apdegumu risks, tā jaudas indikatorā (3) tiek rādīts H. Kad temperatūra pazeminās, indikators (3) izslēdzas (ja plīts ir atvienota), vai, ja plīts joprojām ir pievienota, iedegas indikators „-”.

VISU PLĪTS ZONU IZSLĒGŠANA

Visus plīts laukumus var vienlaikus atvienot, izmantojot vispārējo izslēgšanas/izslēgšanas sensoru (1). Tiek izslēgti visi plīts laukumu indikatori (3). Ja izslēgtā sildīšanas zona ir karsta, tās indikatorā redzams H.

LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

PANNAS DETEKTORS
Indukcijas gatavošanas zonās ir iebūvēts pannas detektors. Tādā veidā plīts laukums pārstāj darboties, ja uz tā nav pannas vai arī ja panna nav piemērota.
Kad zona ir ieslēgta un nav konstatēta panna, vai panna nav piemērota, jaudas indikators (3) parāda simbolu, kas nozīmē „nav pannas".
Ja panna tiek noņemta no zonas, kamēr tā darbojas, tā automātiski pārtrauc enerģijas piegādi, un tiek parādīts simbols „nav pannas". Kad panna atkal tiek novietota uz gatavošanas zonas, enerģijas padeve atsākas tādā pašā jaudas līmenī, kāds bija izvēlēts iepriekš.

VADĪBAS PANEĻA BLOĶĒŠANA
Izmantojot Bloķēšanas funkciju, varat bloķēt citus sensorus, izņemot ieslēgšanas/izslēgšanas sensoru ⏻ (1), lai izvairītos no nevēlamas darbības. Šī funkcija ir noderīga bērnu drošībai.
Lai aktivizētu šo funkciju, pieskarieties sensoram 🔒 (6) vismaz vienu sekundi.
Kad tas ir izdarīts, ieslēdzas indikators (7), norādot, ka vadības panelis ir bloķēts. Lai deaktivizētu šo funkciju, vienkārši vēlreiz pieskarieties sensoram 🔒 (6).

Ja iekārtas izslēgšanai tiek izmantots ieslēgšanas/izslēgšanas sensors ⏻ (1), kad bloķēšanas funkcija ir aktīva, nebūs iespējams atkal ieslēgt plīts virsmu, līdz tā netiks atbloķēta.

PĪKSTIENU DEAKTIVIZĒŠANA
Kad plīts ir ieslēgta, vienlaikus nospiežot skārientaustiņu + (11) un bloķējošo skārientaustiņu 🔒 (6) trīs sekundes, pīkstiens, kas pavada katru darbību, tiks deaktivizēts. Laika indikators (12) rādīs „OF". Šī deaktivizēšana netiek piemērota visām funkcijām, piemēram, ieslēgšanas/izslēgšanas, taimera beigu vai skārientaustiņu bloķēšanas/atbloķēšanas pīkstiens vienmēr paliek aktivizēts.
Lai atkārtoti aktivizētu visus pīkstienus, kas pavada katru darbību, vienlaikus nospiediet skārientaustiņu + (11) un bloķējošo skārientaustiņu 🔒 (6) trīs sekundes. Laika indikators (12) rādīs „On".

STOP&GO FUNKCIJA
Šī funkcija pauzē gatavošanas procesu. Taimeris tiek pauzēts arī tad, ja tas ir aktivizēts.
Aktivizējiet apturēšanas funkciju.
Vienu sekundi pieskarieties apturēšanas sensoram ⏸ (8). Iedegas indikators (9), un jaudas indikatori attēlo simbolu ⏸, kas norāda, ka gatavošana ir apturēta.

Apturēšanas funkcijas deaktivizēšana
Vēlreiz pieskarieties Stop&Go (Apturēt un atsākt) sensoram ⏸ (8). Indikators (9) izslēdzas, un ēdiena gatavošana atsākas ar tiem pašiem jaudas un taimera iestatījumiem, kas tika iestatīti pirms pauzes.

JAUDAS FUNKCIJA
Šī funkcija nodrošina „papildu" jaudu plīts laukumam, kas ir augstāka par nominālo vērtību.
Minētā jauda ir atkarīga no plīts laukuma lieluma, ar iespēju sasniegt ģeneratora atļauto maksimālo vērtību.

1. Slidiniet pirkstu uz atbilstošā kursora slīdņa (2), līdz jaudas indikators (3) parāda „9", un turiet pirkstu piespiestu vienu sekundi vai pieskarieties tieši „P" un turiet pirkstu piespiestu vienu sekundi.
2. Jaudas līmeņa indikators (3) parādīs simbolu P , un plīts laukums sāks piegādāt papildu jaudu. Jaudas funkcijai ir maksimālais ilgums, kas norādīts 1. tabulā. Pēc šī laika jaudas līmenis automātiski pielāgosies 9. Atskan pīkstiens.

Aktivizējot Jaudas funkciju vienā plīts laukumā, iespējams, ka tiek ietekmēta citu plīts laukumu darbība, samazinot to jaudu līdz zemākam līmenim, tādā gadījumā tas tiks parādīts ar tā indikatoru (3).
Jaudas funkcijas deaktivizēšanu pirms darba laika beigām var veikt, pieskaroties kursoram „slīdnim", mainot tās jaudas līmeni, vai atkārtojot 3. darbību.

TAIMERA FUNKCIJA (laika atskaites pulkstenis)
Šī funkcija atvieglo ēdiena gatavošanu, jo jums nav jābūt klāt: varat iestatīt plīts laukuma taimeri, un tas tiks izslēgts, tiklīdz vajadzīgais laiks būs beidzies.
Šiem modeļiem var vienlaikus ieprogrammēt katra plīts laukuma darbības ilgumu no 1 līdz 99 minūtēm.

Taimera iestatīšana plīts laukumam.
Kad jaudas līmenis vajadzīgajai zonai ir iestatīts, kamēr zonas decimālpunkts deg, zonai var piešķirt laika ierobežojumu.

Šajā nolūkā:
1. pieskarieties sensoram — (10) vai + (11). Taimera indikators (12) parādīs „00", un atbilstošais zonas indikators (3) parādīs simbolu, kas pārmaiņus mirgo, rādot tā pašreizējo jaudas līmeni.
2. Pēc tam nekavējoties iestatiet gatavošanas laiku no 1 līdz 99 minūtēm, izmantojot sensoru — (10) vai + (11). Izmantojot pirmo, vērtība sāksies 60, bet, izmantojot otro, ar 01. Lai atceltu taimera funkciju, pulksteni var pielāgot vērtībai „00", izmantojot sensoru — (10). Ātrāks veids, kā to izdarīt, ir vienlaikus paturēt nospiestus sensorus — (10) un + (11). Ja atlikusi mazāk nekā viena minūte, pulkstenis sāk laika atskaiti sekundēs.
3. Kad taimera indikators (12) pārstāj mirgot, tas automātiski sāk laika atskaiti. Indikators (3), kas attiecas uz plīts laukumu ar iestatīto taimeri, pārmaiņus parāda izvēlēto jaudas līmeni un simbolu t .

Kad izvēlētais gatavošanas laiks ir pagājis, sildīšanas zona tiek izslēgta, un pulkstenis pīkst vairākas sekundes. Lai izslēgtu skaņas signālu, pieskarieties jebkuram sensoram. Taimera indikators (12) parādīs mirgojošu „00" blakus izvēlētās zonas decimālpunktam (4). Ja izslēgtā sildīšanas zona ir karsta, tās jaudas indikators (3) pārmaiņus parādīs simbolu H un „-".

Ja vēlaties vienlaikus iestatīt taimeri citam plīts laukumam, atkārtojiet no 1. līdz 3. darbībai.

Ja vienas vai vairāku zonu taimera laiks jau ir iestatīts, taimera indikators (12) pēc noklusējuma parādīs īsāko atlikušo laiku, attiecīgajā zonā parādot „t". Pārējās zonās ar iestatītu taimeri atbilstošajos indikatoros mirgo decimālpunkts. Kad tiek nospiests citas zonas ar taimeri kursora „slīdnis", taimeris uz dažām sekundēm parāda šīs zonas atlikušo laiku, un tā indikators pārmaiņus parāda tā jaudas līmeni un „t".

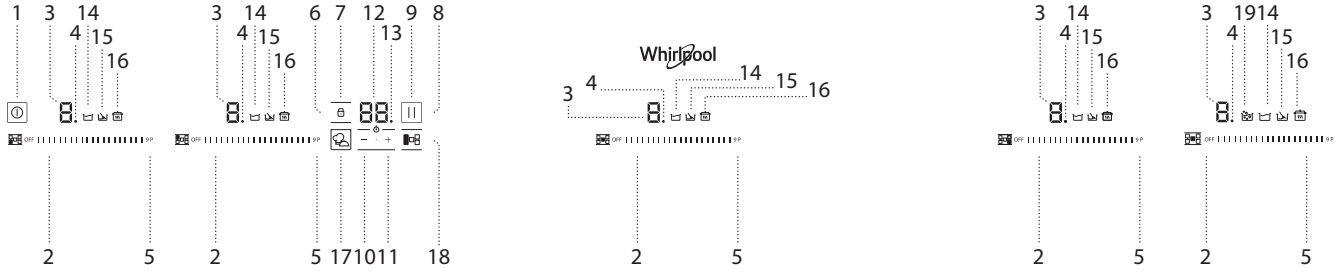
Ieprogrammētā laika maiņa
Lai mainītu ieprogrammēto laiku, jānospiež zonas ar taimeri kursora „slīdnis" (2). Pēc tam būs iespēja nolasīt un mainīt laiku.

Izmantojot sensorus — (10) un + (11), varat mainīt ieprogrammēto laiku.

Pulksteņa atvienošana
Ja vēlaties apturēt pulksteni, pirms ieprogrammētais laiks ir beidzies, to var izdarīt jebkurā laikā, vienkārši mainot tā vērtību uz „--".

1. Izvēlieties vajadzīgo plīts laukumu.
2. Noregulējiet pulksteņa vērtību uz „00", izmantojot sensoru — (10). Pulkstenis tiek atcelts. To var izdarīt arī ātrāk, vienlaikus nospiežot sensorus — (10) un + (11).

FUNKCIJAS



6TH SENSE

Šīm funkcijām ir iepriekš piešķirti jaudas līmeņi, lai atvieglotu gatavošanu, iegūstot lieliskus rezultātus, jo pannas temperatūru nepārtraukti regulē sensori. Kad ir sasniegta funkcijas mērķa temperatūra, tā automātiski tiek uzturēta bez nepieciešamības mainīt jaudas līmeni.

6th Sense funkcijas darbojas pareizi pannām, kurām uz pamatnes ir tāds pats feromagnētiskais laukums kā gatavošanas zonai.Turklāt augstas temperatūras funkcijām (virs 100 ° C) pannām jābūt ar plakanu, līdzenu pamatni (vēlams, „sendviča" tipa), kā parādīts attēlā



Lai nodrošinātu šo funkciju pareizu darbību, ir svarīgi, lai procesa sākumā panna un gatavošanas zona nebūtu karsta.

Skārienvadībai ir īpašas funkcijas, kas palīdz lietotājam gatavot, izmantojot 6th Sense sensoru (17). Šīs funkcijas ir pieejamas atkarībā no modeļa.

Lai aktivizētu speciālo funkciju zonā:
1. vispirms tā ir jāatlasa; tad jaudas indikatorā (3) tiks aktivizēts decimālskaitlis (4).
2. Tagad noklikšķiniet 6th SENSE sensoru (17). Secīgi pa vienai tiks nospiestas visas 6th SENSE funkcijas, kas pieejamas katrā zonā. Šīs funkcijas parādīs aktivizāciju ar atbilstošām gaismas diodēm: (14) lēna vārīšana, (15) kausēšanu, (16) siltuma uzturēšana.

Ja vēlaties jebkurā laikā atcelt īpašu aktīvo funkciju, pieskarieties attiecīgās zonas kursora „slīdņa" sensoram (2), lai to atlasītu. Iedegas jaudas indikatora (3) decimālpunkts (4). Pēc tam vēlreiz pieskarieties kursora „slīdnim" (2), lai iestatītu jaunu jaudas līmeni vai izslēgtu zonu, vai arī varat izvēlēties citu īpašo funkciju, kas vēlreiz pieskaroties 6th SENSE sensoram (17) .

LĒNAS VĀRĪŠANĀS FUNKCIJA

Šī funkcija ļauj uzturēt lēnu vārīšanos.
Pēc tam, kad ēdiens ir uzvārīts, aktivizējiet plīts laukumu, to izvēloties, un nospiediet 6th SENSE sensoru (17), līdz iedegas gaismas diode (14), kas atrodas uz ikonas . Kad funkcija ir aktivizēta, uz jaudas indikatora (3) tiks parādīts simbols.

Funkciju var apturēt jebkurā laikā, izslēdzot plīts laukumu, mainot jaudas līmeni vai izvēloties citu īpašo funkciju.

KAUSĒŠANAS FUNKCIJA

Šī funkcija gatavošanas zonā uztur zemu temperatūru.
Tā ir ideāli piemērota pārtikas atkausēšanai vai citu pārtikas veidu, piemēram, šokolādes, sviesta u.c.,
Lai to aktivizētu, izvēlieties plīts laukumu un nospiediet 6th SENSE sensoru (17), līdz iedegas gaismas diode (15), kas atrodas uz ikonas . Kad funkcija ir aktivizēta, uz jaudas indikatora (3) tiks parādīts simbols. Funkciju var apturēt jebkurā laikā, izslēdzot plīts laukumu, mainot jaudas līmeni vai izvēloties citu īpašo funkciju.

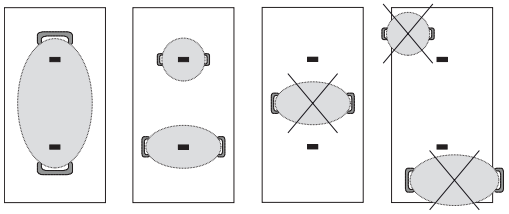
SILTUMA UZTURĒŠANAS FUNKCIJA

Šī funkcija automātiski iestata atbilstošu jaudas līmeni, lai saglabātu pagatavoto ēdienu karstu. Lai to aktivizētu, izvēlieties plīts laukumu un nospiediet 6th SENSE sensoru (17), līdz iedegas gaismas diode (16), kas atrodas uz ikonas .
Kad funkcija ir aktivizēta, uz jaudas indikatora (3) tiks parādīts simbols . Funkciju var apturēt jebkurā laikā, izslēdzot plīts laukumu, mainot jaudas līmeni vai izvēloties citu īpašo funkciju.

FLEXICOOK

Izmantojot šo funkciju, iespējams apvienot divas gatavošaans zonas, kā arī izvēlēties jaudas līmeni un aktivizēt taimera funkciju abām zonām.
Lai aktivizētu šo funkciju, nospiediet sensoru (18). Iedegas savienoto plīts laukumu decimālpunkti (4), un to jaudas indikatoros (3) tiek parādīta vērtība „0".
Pulksteņa taimera indikators (12) parādīs trīs segmentus, kas norāda uz aktivizētajām zonām.
Ja modelim ir vairākas zonas ar „FlexiCook", pirms jaudas piešķiršanas izvēlētajai zonai vajadzīgo opciju var izvēlēties, nospiežot sensoru (18). Jums būs dažas sekundes laika, lai veiktu nākamo darbību; pretējā gadījumā funkcija tiks automātiski atspējota.
Pēc tam, kad ir izvēlēta funkcija „FlexiCook", jaudu var piešķirt, pieskaroties jebkuram no „slīdņu" kursoriem (2) kādā no sasaistītajām zonām. Jaudas līmenis un tā variācijas tiek parādītas vienlaicīgi abu zonu jaudas indikatoros (3).
Lai atspējotu šo funkciju, vienai no gatavošanas zonām ir jāatlasa līmenis „0". Kad funkcija ir atspējota, tiek arī notīrīti sasaistījām zonām piešķirtie jaudas līmeņi un funkcijas.

SVARĪGI! Novietojiet katlus gatavošanas zonas centrā, lai tie nosegtu vismaz vienu atsauces punktu (kā norādīts tālāk).



VĀRĪŠANĀS FUNKCIJA

Šī funkcija ļauj veikt automātisku vārīšanās kontroli, kas ir lieliska palīdzība makaronu, rīsu, olu gatavošanā, kāda cita ēdiena vārīšanā utt. Tā ir pieejama tikai zonās, kur ir redzams simbols .

Funkcijas aktivizēšana
Lai to aktivizētu šo funkciju, izvēlieties plīts laukumu un nospiediet 6th SENSE sensoru (17), līdz iedegas gaismas diode (19), kas atrodas uz ikonas. Kad funkcija ir aktivizēta, uz jaudas indikatora parādās zīme (3); tiek attēlots kustīgs segments, kas norāda, ka iekārta kontrolē ēdiena gatavošanu. Kad iekārta konstatē, ka ēdiens drīz sāks vārīties, atskan pirmais pīkstiens.
Izmantojiet šo iespēju, lai pagatavotu ēdienu, vārot vai cepot to pēc vēlēšanās. Pēc 30 sekundēm būs dzirdams otrs pīkstiens; ir pienācis laiks pannā ieliet pārtikas produktus, ja tas vēl nav izdarīts. Pēc otrā pīkstiena sistēma aktivizēs taimeri un hronometru, lai jūs varētu kontrolēt, cik ilgi ēdiens jāvāra.
30 sekundes pēc hronometra aktivizēšanas atskanēs trešais pīkstiens, lai brīdinātu, ka no šī brīža iekaŗta samazinās piegādāto jaudu, lai saglabātu vieglu un nepārtrauktu vārīšanos. Taimeris darbosies līdz gatavošanas beigām.
Ja vēlaties, varat deaktivizēt taimeri un iestatīt laika atskaiti un automātisku plīts laukuma izslēgšanu (skatiet sadaļu Taimera funkcija).

Funkcijas deaktivizēšana
Funkciju var apturēt jebkurā laikā, izslēdzot plīts laukumu, mainot jaudas līmeni vai izvēloties citu īpašo funkciju.

PADOMI UN IETEIKUMI

- Izmantojiet katlus vai pannas ar biezām, pilnīgi līdzenām pamatnēm.
- Neslidiniet katlus un pannas pa stiklu, jo tā var saskrāpēt stiklu.
- Lai gan stikls var uzturēt lielu katlu un pannu bez asām malām sitienus, pacentieties nolikt tos saudzīgi.
- Lai nesabojātu keramikas stikla virsmu, nevelciet kannas un pannas pāri stiklam un turiet to pamatnes tīras un labā stāvoklī.
- Ieteicamie katla pamatnes diametri (skatiet izstrādājumam pievienotajā „Tehnisko datu lapā").

APKOPE UN TĪRĪŠANA

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

Svarīgi!
• Neizmantojiet abrazīvus un skrāpējošus sūkļus, jo tie var bojāt stiklu.
• Pēc katras lietošanas reizes notīriet plīts virsmu (kad tā ir atdzisusi), lai noņemtu visas nogulsnes un ēdiena traipus.
• Virsma, kas nav pienācīgi tīra, var samazināt vadības paneļa pogu jutību.
• Izmantojiet skrāpi tikai tad, ja atliekas ir pielipušas pie plīts virsmas. Izpildiet skrāpja ražotāja norādījumus, lai nesaskrāpētu stiklu.
• Cukurs un pārtikas produkti ar augstu cukura saturu var sabojāt plīts virsmu, tāpēc tie jānotīra nekavējoties.
• Sāls, cukurs un smiltis var saskrāpēt stikla virsmu.
• Izmantojiet mīkstu drānu, virtuves dvieli vai speciālu plīts virsmu tīrītāju (ievērojiet ražotāja norādījumus).
• Izlijuši šķidrumi gatavošanas zonās var izraisīt katlu pārvietošanos vai vibrāciju.
• Pēc plīts virsmas tīrīšanas, rūpīgi nosusiniet to.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

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

Lūdzu, ņemiet vērā! Ūdens, izšļakstījies šķidrums no katliem un priekšmeti uz plīts virsmas pogām var nejauši aktivizēt vai deaktivizēt vadības paneļa bloķēšanas funkciju.
Ja kaut kas nedarbojas
Pirms zvanīt tehniskajam dienestam veiciet tālāk aprakstītās pārbaudes.
Iekārta nedarbojas:
pārliecinieties, vai strāvas kabelis ir pievienots elektrotīklam.
Indukcijas zonās neveidojas siltums:
trauks nav piemērots (tam nav feromagnētiskas pamatnes vai arī tas ir par mazu). Pārbaudiet, vai trauka apakšdaļa pievelk magnētu, vai arī izmantojiet lielāku trauku.
Sākot gatavošanu, indukcijas zonās, dzirdama dūkoņa:
Izmantojot traukus, kas nav ļoti biezi vai nav vienā gabalā, dūkoņa rodas no enerģijas pārvades tieši trauka pamatnei. Dūkoņa nav defekts, bet, ja tik un tā vēlaties no tās izvairīties, nedaudz samaziniet jaudas līmeni vai izmantojiet trauku ar biezāku dibenu un/vai viengabalainu formu.

Skārienvadība neiedegas vai, neskatoties uz degošo gaismu, nereaģē:
Nav izvēlēta neviena sildīšanas zona. Pirms tā lietošanas atlasiet sildīšanas zonu. Uz sensoriem ir mitrums, un/vai jūsu pirksti ir mitri. Turiet skārienekrāna vadības virsmu un/vai pirkstus tīrus un sausus. Ir aktivizēta bloķēšanas funkcija. Atbloķējiet vadības elementus.

Gatavošanas laikā ir dzirdama ventilatora skaņa, kas turpinās arī pēc tam, kad gatavošana ir beigusies:
Indukcijas zonās atrodas ventilators, kas nodrošina elektronikas dzesēšanu. Tas darbojas tikai tad, kad elektronikas ķēdes kļūst karstas. Tas atkal apstājas, kad ķēdes atdziest, neatkarīgi no tā, vai plīts ir ieslēgta vai nav.

Uz plīts laukuma jaudas indikatora parādās simbols U. Indukcijas sistēma neatrod katlu vai pannu uz plīts laukuma, vai arī tie ir nepiemēroti.

Plīts laukums tiks izslēgts, un indikatoros tiks parādīts ziņojums:

DISPLEJA KODS	APRAKSTS	IESPĒJAMIE CĒLOŅI	RISINĀJUMS
C81 vai C82	.	Pārmērīga elektronikas vai stikla temperatūra.	Pagaidiet kādu brīdi, kamēr elektronika atdzisīs vai noņemiet katlu vai pannu, lai stikls varētu atdzist.
C85	Tiek parādīts viena plīts laukuma indikatorā.	Tiek izmantots nepiemērota veida katls vai panna.	Izslēdziet plīti, ieslēdziet to vēlreiz un mēģiniet ar citu katlu vai pannu.
C90	Iekārta izslēdzas, un uz jaudas indikatoriem (3) tiek parādīts ziņojums C90.	Skārienvadība nosaka, ka ieslēgšanas/izslēgšanas (1) sensors ir nosegts un neļauj ieslēgt plīts virsmu.	Noņemiet iespējamos priekšmetus vai šķidrumus, kas sedz skārienekrāna vadības virsmu, notīriet un nosusiniet to, līdz ziņojums pazūd.
C91	Iekārta izslēdzas, un uz jaudas indikatoriem (3) tiek parādīts ziņojums C91.	Skārienvadība nosaka, ka Stop&Go (6) sensors ir nosegts un neļauj ieslēgt plīts virsmu.	Noņemiet iespējamos priekšmetus vai šķidrumus, kas sedz skārienekrāna vadības virsmu, notīriet un nosusiniet to, pēc tam divreiz nospiediet Stop&Go (6) sensoru, lai notīrītu ziņojumu un atgrieztos normālā darbībā.

SKAŅAS DARBĪBAS LAIKĀ

Indukcijas plīts virsmas parastas darbības laikā var radīt svilpjošas vai krakšķošas skaņas.
Šie trokšņi patiesībā nāk no gatavošaans traukiem un ir saistīti ar pannas pamatnes īpašībām (piemēram, ja pamatnes izgatavotas no dažādu materiālu slāņiem vai tie ir neregulāri).

Šie trokšņi var atšķirties atkarībā no lietotā gatavošanas trauka veida un tajā esošā ēdiena daudzuma, nevis saistībā ar kādu defektu.

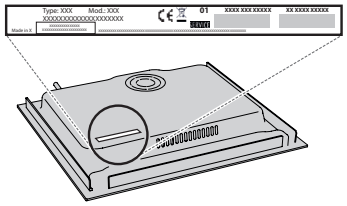
PĒCPĀRDOŠANAS SERVISS

Lai saņemtu pilnu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu izstrādājumu **www. whirlpool. eu/ register**.

PIRMS SAZINĀTIES AR PĒCPĀRDOŠANAS SERVISU:
1. Mēģiniet atrisināt problēmu saviem spēkiem, ievērojot ieteikumus sadaļā **PROBLĒMAS**.
2. Izslēdziet ierīci un ieslēdziet to vēlreiz, lai pārliecinātos, vai problēma ir novērsta.

JA PĒC IEPRIEKŠMINĒTAJĀM PĀRBAUDĒM PROBLĒMA NAV NOVĒRSTA, SAZINIETIES AR TUVĀKO PĒCPĀRDOŠANAS SERVISU.
Lai saņemtu palīdzību, zvaniet uz garantijas grāmatiņā norādīto numuru vai sekojiet norādījumiem tīmekļa vietnē **www. whirlpool. eu.**

Sazinoties ar klientu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestu, vienmēr norādiet:
- īsu kļūmes aprakstu;
- iekārtas tips un precīzs modelis;



- sērijas numurs (skaitlis pēc vārda SN uz tehnisko datu plāksnes zem iekārtas). Sērijas numurs ir norādīts arī dokumentācijā;
- savu pilno adresi;
- savu tālruņa numuru.

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

Ja ierīces tiks uzstādītas līdzās, zvaniet uz pēcpārdošanas servisu, lai saņemtu skrūvju komplktu Nr. 4801 211 00112, kas nepieciešams uzstādīšanai.

VARNOSTNA NAVODILA

POMEMBNE INFORMACIJE, KI JIH MORATE PREBRATI IN UPOŠTEVATI

Prenesite celoten priročnik za uporabo na **http://docs.whirlpool.eu** ali pokličite na telefonsko številko, navedeno v garancijski knjižici.

Pred uporabo aparata preberite ta varnostna navodila. Navodila hranite na dosegu roke za prihodnjo uporabo.
V navodilih za uporabo in na aparatu so pomembna varnostna opozorila, ki jih mora uporabnik prebrati in vedno upoštevati. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti v primeru neupoštevanja varnostnih navodil, nepravilne uporabe aparata ali napačne nastavitve upravljalnih elementov.
⚠ OPOZORILO: Če na površini kuhalne plošče opazite razpoko, aparata ne uporabljajte, saj obstaja nevarnost električnega udara.
⚠ OPOZORILO: Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.
⚠ POZOR: Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Postopek kratkotrajnega kuhanja je treba nenehno nadzorovati.
⚠ OPOZORILO: nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z mastjo ali oljem je lahko nevarno, saj obstaja možnost požara. NIKOLI ne skušajte pogasiti ognja z vodo: aparat izključite in nato pokrijte plamen npr. s pokrovom ali požarno odejo.
⚠ Kuhalne plošče ne uporabljajte kot delovni pult ali podlago.
Pazite, da aparat ne pride v stik s krpami ali drugimi vnetljivimi predmeti, dokler se vse komponente povsem ne ohladijo, saj lahko pride do požara.
⚠ Kovinskih predmetov, na primer nožev, vilic, žlic in pokrovov, ne odlagajte na površino kuhalnika, saj se lahko segrejejo.
⚠ Zelo majhni otroci (0–3 let) naj se ne približujejo aparatu. Majhni otroci (3–8 let) ne smejo biti v bližini aparata brez stalnega nadzora. Otroci, stari 8 let ali več, in osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi oz. osebe, ki nimajo izkušenj in znanja, lahko aparat uporabljajo le, če so pod nadzorom oz. če so bili poučeni o varni uporabi aparata in se zavedajo morebitnih nevarnosti.
Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci brez nadzora ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata.
⚠ Kuhališče na kuhalni plošči po uporabi izklopite z upravljalnim elementom in se ne zanašajte na detektor posode.
⚠ OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let starosti, se ne smejo zadrževati v bližini naprave, razen če so stalno pod nadzorom.

DOVOLJENA UPORABA

⚠ POZOR: aparat ni namenjen upravljanju z zunanjimi upravljalnimi napravami, kot sta časovnik ali ločen daljinski upravljalnik.
⚠ Aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu in temu podobnim načinom uporabe, na primer: v kuhinjah za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih, na kmetijah, za goste v hotelih, motelih in prebivalce drugih stanovanjskih okolij.
⚠ Druga uporaba ni dovoljena (npr. za segrevanje prostorov).
⚠ Aparat ni namenjen profesionalni uporabi. Aparata ne uporabljajte na prostem.

NAMESTITEV

⚠ Za premikanje in namestitev aparata sta potrebni najmanj dve osebi, saj obstaja nevarnost poškodb. Za odstranjevanje embalaže in namestitev aparata uporabite zaščitne rokavice – nevarnost ureznin.
⚠ Namestitev, vključno s priklopom vode (če je prisotna) in elektrike, mora izvesti usposobljen tehnik. Ne popravljajte ali menjajte katerega koli dela aparata, razen če to ni izrecno navedeno v navodilih za uporabo. Otroci se mestu namestitve ne smejo približevati. Ko aparat odstranite iz embalaže, se prepričajte, da se med prevozom ni poškodoval. V primeru težav se obrnite na prodajalca ali najbližjo servisno službo. Ko je aparat nameščen, ostanke embalaže (plastika, deli iz stiropora itd.) shranite izven dosega otrok, saj obstaja nevarnost zadušitve. Pred katerim koli postopkom namestitve aparat odklopite iz električnega omrežja, saj obstaja nevarnost električnega udara. Med namestitvijo pazite, da aparat ne poškoduje napajalnega kabla, saj to lahko privede do požara ali povzroči električni udar. Aparat vključite šele, ko je namestitev končana.
⚠ Vse potrebne izreze v element izvedite pred vgradnjo aparata in odstranite vse lesene trske in žagovino.
⚠ Če aparat ni vgrajen nad pečico, je treba v predelek pod aparatom vgraditi ločevalno ploščo (ni priložena).

OPOZORILA GLEDE ELEKTRIČNEGA TOKA

⚠ Prekinitev napajanja aparata mora biti mogoča z izklopom vtiča, če je ta na dosegu roke, ali z večpolnim stikalom, ki je v skladu s predpisi za ožičenje nameščeno na vodu med vtičnico in aparatom. Aparat mora biti prav tako ozemljen v skladu z državnimi standardi glede električne varnosti.

⚠ Prepovedana je uporaba podaljškov, razdelilnih vtičnic in adapterjev. Električne komponente po namestitvi aparata uporabnikom ne smejo biti dostopne. Aparata ne uporabljajte, ko ste mokri ali bosi. Aparata ne uporabljajte, če ima poškodovan napajalni kabel ali vtič, če ne deluje pravilno oziroma če je bil poškodovan ali je padel.

⚠ Da se izognemo nevarnosti, lahko poškodovan napajalni kabel z enakim kablom nadomesti le proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, saj obstaja možnost električnega udara.

ODSTRANJEVANJE GOSPODINJSKIH APARATOV

Embalažo je mogoče povsem reciklirati in je označena s simbolom za recikliranje ♻. Aparat je izdelan iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati ali ponovno uporabiti.

Aparat zavrzite v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi o odstranjevanju odpadkov. Dodatne informacije o odstranjevanju in recikliranju električnih gospodinjskih aparatov lahko dobite na pristojnem občinskem uradu, pri komunalni službi ali v trgovini, kjer ste aparat kupili. Aparat je označen v skladu z evropsko Direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO) in uredbami o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE) iz leta 2013 (v veljavni različici).

Aparat odložite na predvidenih zbirnih mestih, saj lahko s tem preprečite škodljive posledice za okolje in zdravje ljudi.

Simbol  na aparatu ali v priloženi dokumentaciji pomeni, da je aparat prepovedano odlagati med komunalne odpadke. Oddati ga je treba v zbirnem centru za recikliranje električne in elektronske opreme.

NASVETI ZA VARČEVANJE Z ENERGIJO

Čim bolj izkoristite preostanek toplote na kuhališču, tako da aparat izključite nekaj minut, preden je jed kuhana.

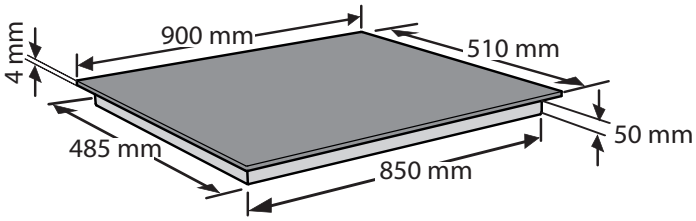
Dno posode naj prekrije celotno kuhališče: če je dno manjše od površine kuhališča, bo prišlo do izgube energije. Med kuhanjem posodo pokrijte s tesno prilegajočim se pokrovom in uporabite čim manj vode. Pri kuhanju brez pokrova je poraba energije občutno večja.

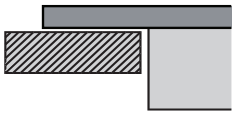
Uporabljajte samo posodo z ravnim dnom.

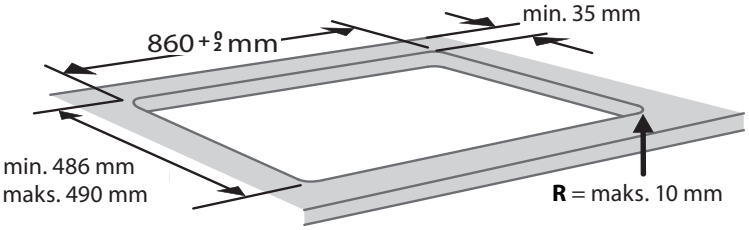
IZJAVA O SKLADNOSTI

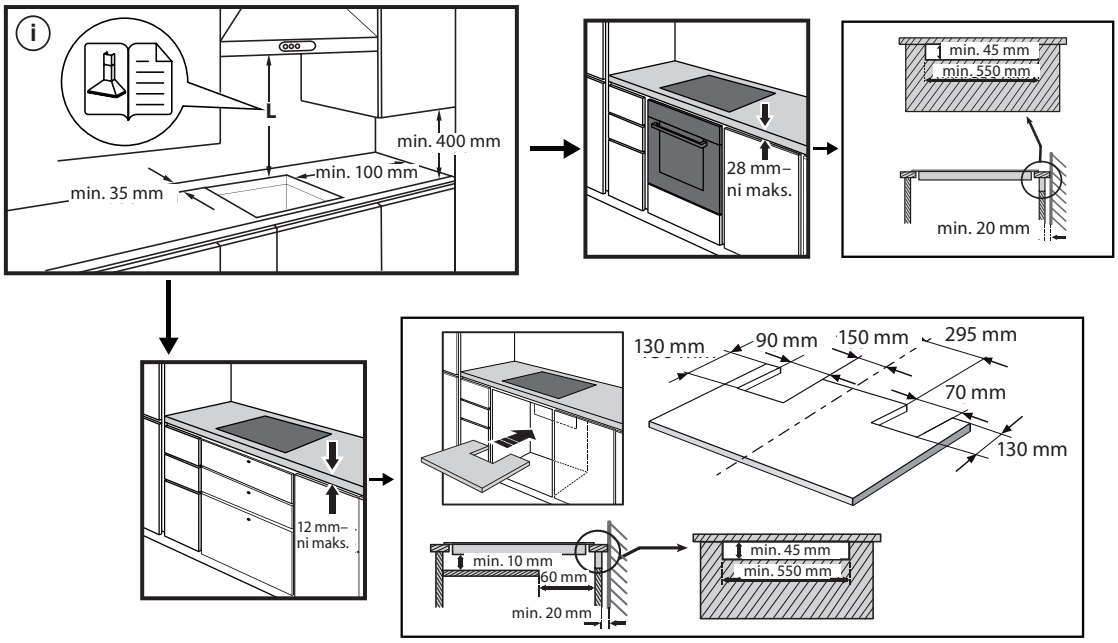
Ta naprava je skladna z zahtevami za okoljsko primerno zasnovo uredbe Komisije (EU) št. 66/2014 in uredbami iz leta 2019 za okoljsko primerno zasnovo izdelkov, povezanih z energijo, in energetske informacije (sprememba) (izstop iz EU) v skladu z evropskim standardom EN 60350-2.

NAMESTITEV

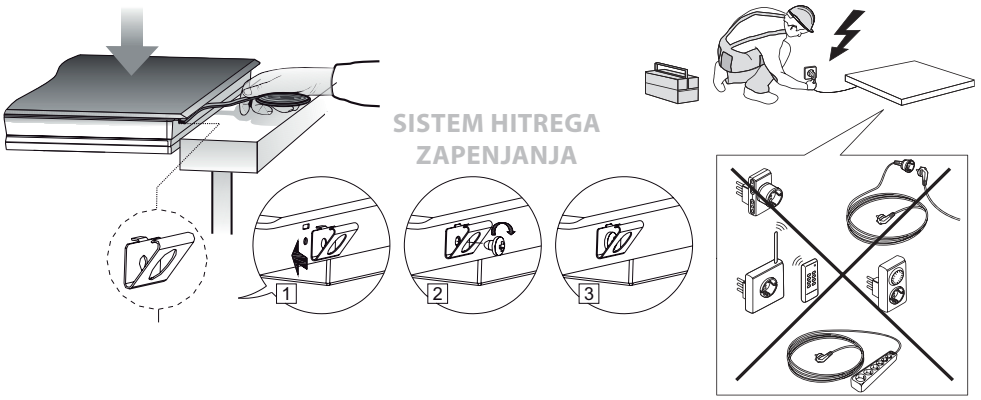

4 mm
900 mm
510 mm
50 mm
485 mm
850 mm




min. 35 mm
860 +2 mm
min. 486 mm
maks. 490 mm
R = maks. 10 mm


i
L
min. 400 mm
min. 100 mm
min. 35 mm
28 mm–
ni maks.
min. 45 mm
min. 550 mm
min. 20 mm
12 mm–
ni maks.
130 mm
90 mm
150 mm
295 mm
70 mm
130 mm
min. 10 mm
60 mm
min. 20 mm
min. 45 mm
min. 550 mm


x4


SISTEM HITREGA
ZAPENJANJA
1
2
3

PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO OMREŽJE

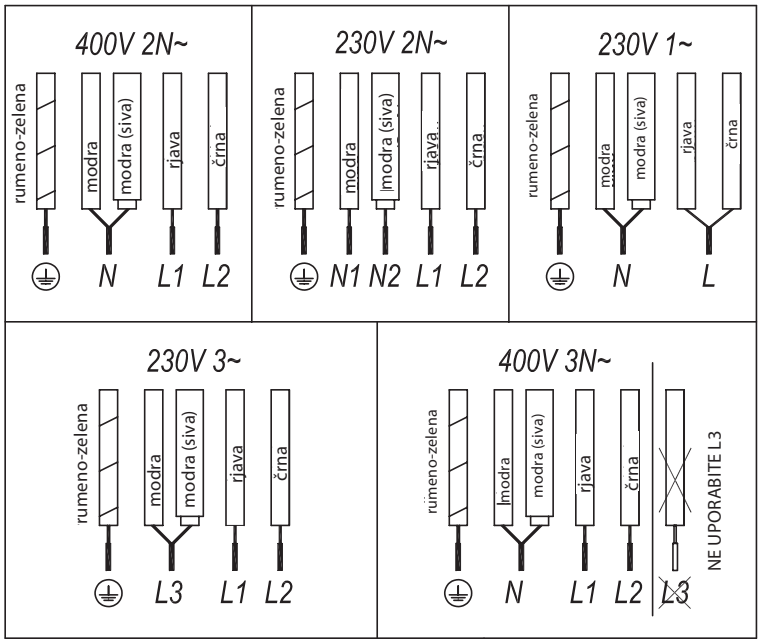
Pred priključitvijo aparata na električno omrežje je treba izvesti električno povezavo in preveriti, ali se napetost ter frekvenca ujemata z vrednostma, ki sta navedeni na tipski ploščici pod kuhalno ploščo in na garancijskem listu (ali tehničnem listu, če je priložen), ki ga je treba hraniti skupaj s tem priročnikom čez celotno življenjsko dobo izdelka. Prepričajte se, da dovodni kabel ni v stiku z zgornjim ohišjem indukcijske plošče ali ohišjem pečice, če je nameščena v isti enoti.
Električni priključek mora biti ustrezno ozemljen v skladu z veljavno zakonodajo, sicer lahko indukcijska kuhalna plošča ne deluje pravilno.
Namestitev mora izvesti kvalificirano osebje, ki pozna trenutne predpise glede varnosti in namestitve. Električna inštalacija mora biti izvedena v skladu s predpisi, ki jih narekuje krajevni dobavitelj električne energije. Z aparatom lahko ravna in ga popravlja, vključno z zamenjavo napajalnega kabla, samo uradna tehnična služba.
Prepričajte se, da je napetost, navedena na tipski ploščici na dnu aparata, ista kot v vašem domu.
S predpisi je določena obvezna ozemljitev naprave: uporabljajte le vodnike (vključno z ozemljitvenim vodnikom) primerne velikosti.

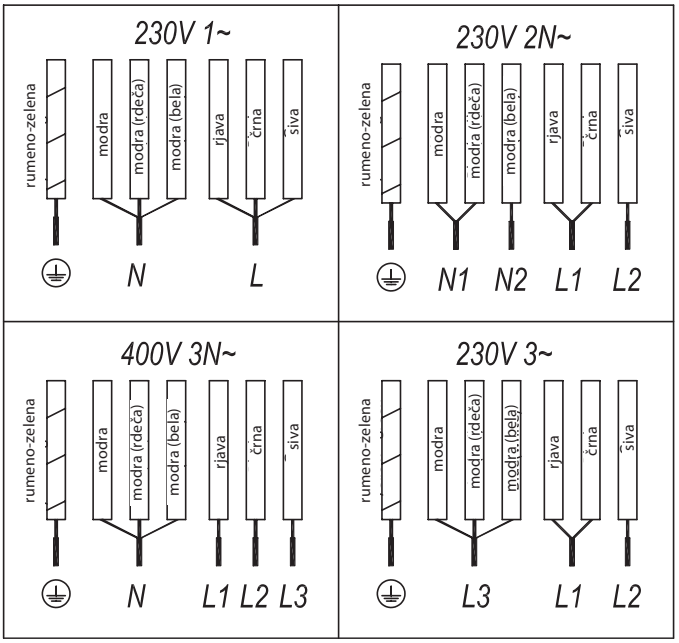
Opozorilo:

⚠ Nenavadno visoki kratkotrajni sunki napetosti lahko poškodujejo krmilni sistem (kot pri vseh električnih napravah).

⚠ Pri pirolitičnih pečicah priporočamo, da indukcijske kuhalne plošče ne uporabljate med funkcijo pirolitičnega čiščenja zaradi visoke temperature, ki jo lahko doseže ta aparat.

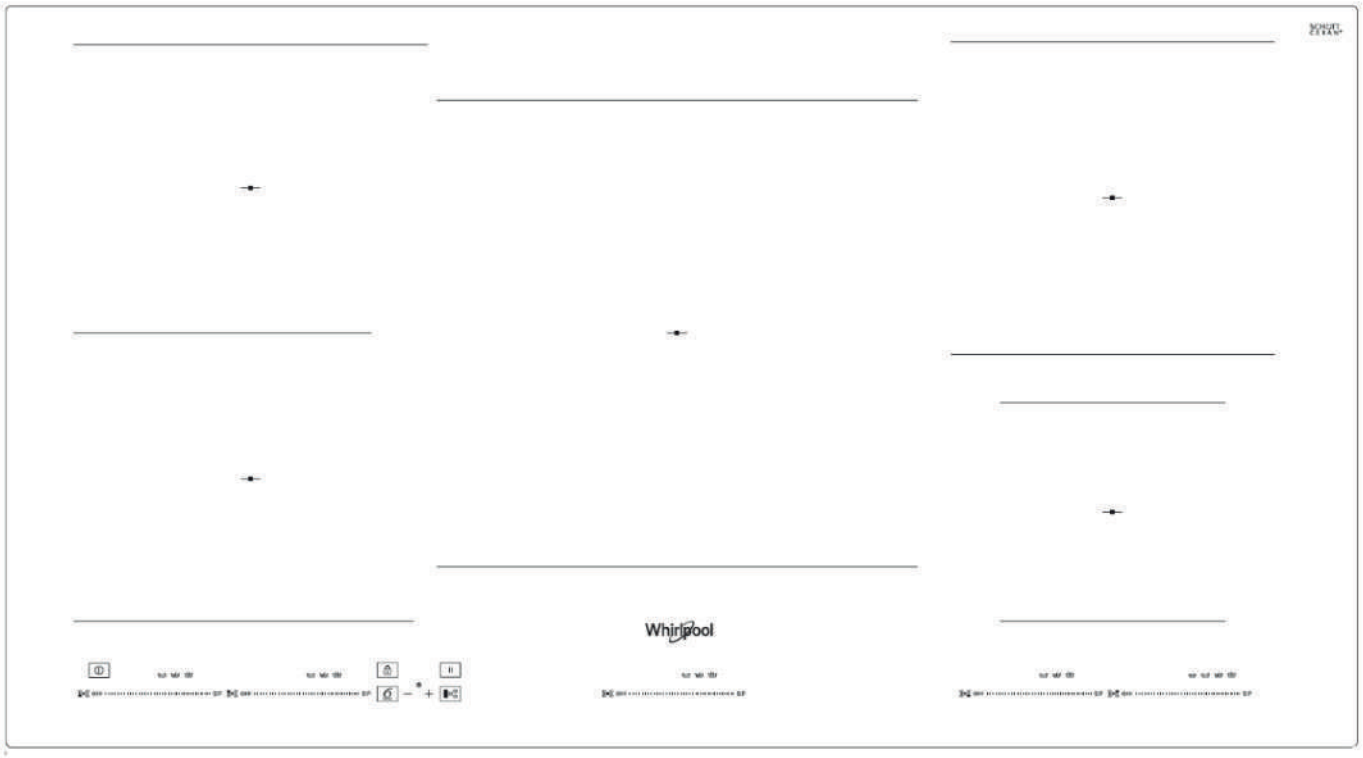
⚠ Priporočamo, da pred izklopom kuhalne plošče iz električnega omrežja izklopite glavno stikalo in počakate približno 25 sekund. Ta čas je potreben, da se omogoči popolna izpraznitev elektronskega vezja in s tem prepreči možnost električnega udara iz kabelskih sponk.
Garancijsko potrdilo ali tehnični list shranite skupaj s priročnikom za uporabo skozi celotno življenjsko dobo izdelka. Ti dokumenti vsebujejo pomembne tehnične informacije.



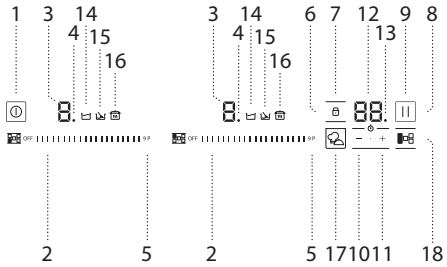


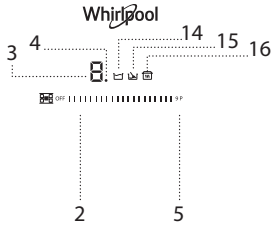
OPIS IZDELKA

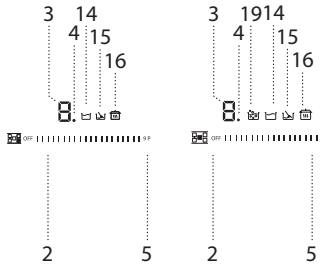
1. Kuhalna površina
2. Upravljalna plošča



UPRAVLJALNA PLOŠČA



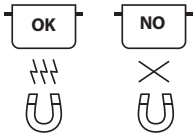




1. Glavna senzorska tipka za vklop/izklop
2. Drsnik za nadzor moči
3. Prikazovalnik stopnje moči in/ali preostale toplote
4. Decimalna pika prikazovalnika stopnje moči in/ali preostale toplote
5. Neposreden dostop do funkcije „Moč“
6. Senzorska tipka za vklop funkcije „Zaklepanje“
7. Signalna lučka vklopa funkcije „Zaklepanje“
8. Senzorska tipka za vklop funkcije „Začasna prekinitev“
9. Signalna lučka vklopa funkcije „Začasna prekinitev“
10. Senzorska tipka „minus“ za zmanjšanje časovnika
11. Senzorska tipka „plus“ za povečanje časovnika
12. Prikazovalnik časovnika
13. Decimalna pika časovnika
14. Signalna lučka vklopa funkcije „Počasno vretje“
15. Signalna lučka vklopa funkcije „Taljenje“
16. Signalna lučka vklopa funkcije „Ohranjanje toplote“
17. Senzorska tipka za vklop funkcij “6th SENSE”
18. Senzorska tipka za vklop funkcij “FlexiCook”
19. Signalna lučka vklopa funkcije „Vretje“

PRIBOR

LONCI IN PONVE



Uporabljajte le lonce in ponve iz feromagnetnih materialov, ki so primerni za uporabo z indukcijskimi kuhalnimi ploščami:

- lonci in ponve iz emajliranega jekla
- lonci in ponve iz litega železa
- posebni lonci in ponve iz nerjavnega jekla, ki so primerni za indukcijsko kuhanje

Za ugotavljanje primernosti loncev bodite pozorni na simbol (običajno je odtisnjen na dnu). Magnetnost loncev lahko preverite z magnetom.
Kakovost in struktura dna posode lahko spremenita rezultat priprave hrane.
Nekateri podatki o premeru dna ne ustrezajo dejanskemu premeru feromagnetne površine.

Odsvetujemo uporabo plošč za razpršitev toplote ali materialov, kot so fino jeklo, aluminij, steklo, baker ali glina.
Vsako kuhalno polje ima minimalni čas zaznavanja posode, odvisno od materiala in feromagnetnega premera dna posode.
Zato je pomembno, da uporabite kuhalno polje, ki najbolj ustreza premeru dna uporabljene posode.
Če izbrano kuhalno polje ne zazna posode, poskusite uporabiti naslednje najmanjše polje. Če funkcijo „FlexiCook" uporabljate kot eno kuhalno polje, so za to vrsto kuhalnega polja primerne večje posode.



Nekatere posode, katerih dno ni v celoti feromagnetno, se prodajajo kot primerne za indukcijo. Pri teh posodah se segrejejo le feromagnetni deli dna.
Zato se toplota ne porazdeli enakomerno po dnu posode, kar lahko pomeni, da neferomagnetni del dna posode ne doseže ustrezne temperature kuhanja.

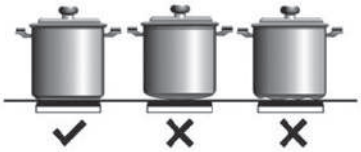


Druge posode z aluminijastimi vložki na dnu imajo manjšo površino feromagnetnega materiala. V tem primeru je posodo težko ali celo nemogoče zaznati. Poleg tega je lahko dovajana moč nižja, zaradi česar se posoda ne segreje pravilno.



Če ima posoda tako dno, lahko to vpliva na enakomernost in rezultat kuhanja. Posode z dnom iz več plasti nerjavnega jekla („senvdič" konstrukcija) uporabljajo materiale, ki pomagajo enakomerno porazdeliti in razpršiti toploto, kar posledično prihrani čas in energijo.

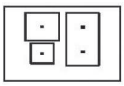
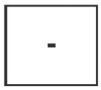
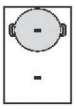
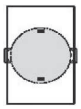
Dno posode mora biti popolnoma plosko, da se zagotovi enakomerno dovajanje moči.



Nikoli ne segrevajte praznih posod ali uporabljajte posod s tankim dnom, saj se lahko prehitro segrejejo in ne omogočajo dovolj časa za vklop funkcije samodejnega izklopa kuhalnika.

Najmanjši dovoljeni premer dna lonca/ponve za različna kuhalna območja

Za pravilno delovanje kuhalne plošče uporabljajte lonce z ustreznim najmanjšim premerom (glejte spodnjo preglednico).
Vedno uporabite kuhalno polje, ki najbolje ustreza najmanjšemu premeru dna lonca.
Lonec postavite tako, da je nameščen na središče kuhalnega polja v uporabi.
Priporočljivo je, da ne uporabljate loncev, ki presegajo rob kuhalnega polja v uporabi.

				
ø min.	100 mm	150 mm	120 mm	220 mm

PRETVORNIK ZA LONCE IN PONVE, KI NISO PRIMERNI ZA INDUKCIJO

Ta pripomoček omogoča uporabo loncev in ponev, ki niso primerni za indukcijske kuhalne plošče. Pomembno je vedeti, da uporaba pretvornika vpliva na zmogljivost aparata in posledično na čas, potreben za segrevanje hrane. Njegovo uporabo morate omejiti, saj temperature, ki se dosežejo na površini, so v veliki meri odvisne od uporabljenega lonca/ponve, ravnosti njihovega dna in vrste živila, ki ga pripravljate. Pri uporabi lonca ali ponve z manjšim premerom od plošče pretvornika prihaja do kopičenja toplote, ki se ne prenese na posodo, kar lahko povzroči počrnitev kuhališča in plošče pretvornika. Premer loncev/ponev in kuhališča prilagodite premeru pretvornika.

PRVA UPORABA

UPRAVLJANJE MOČI
Nekateri modeli so opremljeni s funkcijo omejitve moči (Upravljanje moči). Ta funkcija omogoča nastavitev skupne moči, ki jo ustvari kuhalna plošča, na različne vrednosti, ki jih izbere uporabnik. Funkcijo omogočite tako, da prvo minuto po priključitvi kuhalne plošče na napajanje vstopite v meni za omejitev moči.

1. Pritisnite tipko + (11) in jo zadržite tri sekunde. Na prikazovalniku časovnika (12) se prikažeta črki PL.
2. Pritisnite tipko za zaklepanje (6). Prikazale se bodo različne vrednosti moči, na katere lahko omejite kuhalno ploščo; vrednosti lahko spreminjate s senzorskima tipkama + (11) in — (10).
3. Ko izberete vrednost, še enkrat pritisnite tipko za zaklepanje (6). Kuhalna plošča bo omejena na izbrano vrednost moči.

Na voljo so naslednje stopnje moči:
2 kW – 2,5 kW – 3 kW – 3,5 kW – 4 kW – 4,5 kW – 5 kW – 5,5 kW – 6 kW – 6,5 kW – 7 kW

Če želite ponovno spremeniti vrednost, morate kuhalno ploščo izklopiti iz elektrike in jo po nekaj sekundah znova vklopiti. Tako boste spet lahko vstopili v meni za omejitev moči.

Po vsaki spremembi stopnje moči kuhalne plošče bo omejevalnik moči izračunal skupno moč, ki jo proizvaja kuhalna plošča. Ko je dosežena mejna vrednost skupne moči, vam tipka na dotik ne bo dovolila povečanja stopnje moči te kuhalne plošče. Kuhalna plošča bo zapiskala in prikazovalnik stopnje moči (3) bo utripal na stopnji, ki je ni mogoče preseči. Če želite preseči to vrednost, morate zmanjšati moč drugih kuhalnih plošč. Včasih ne bo dovolj, da za eno stopnjo zmanjšate drugo kuhalno ploščo, saj je to odvisno od moči posamezne kuhalne plošče in stopnje, na katero je nastavljena.
Morda boste morali za povečanje stopnje velike kuhalne plošče zmanjšati stopnjo več manjših.

Če uporabljate funkcijo hitrega vklopa pri največji moči, vendar ta vrednost presega mejo največje nastavljene vrednosti, se bo kuhalna plošča nastavila na maksimalno možno stopnjo. Kuhalna plošča bo zapiskala in navedena vrednost moči bo dvakrat utripnila na prikazovalniku (3).

Za nastavitev moči kuhalne plošče:
Prikazuje se le med delovanjem.
Nastavitve upravljate s tipkami na dotik. Želene tipke vam ni treba pritiskati s silo, ampak se je le dotaknite s konico prsta, da vklopite želeno funkcijo.

Vsako dejanje se potrdi s piskom.
Stopnjo moči (0–9) prilagodite z drsnikom (2) tako, da s prstom drsite po njem. Z drsenjem v desno smer vrednost povečate, z drsenje v levo pa jo zmanjšate.
Stopnjo moči lahko izberete tudi neposredno tako, da prst postavite neposredno na želeno točko drsnika (2).

⚠ Če želite izbrati ploščo pri teh modelih, se neposredno dotaknite drsnika (2).

VKLOP APARATA

1 Dotaknite se tipke za vklop (1) in jo zadržite vsaj 1 sekundo. Vklopilo se bo upravljanje na dotik, zaslišali boste pisk in na prikazovalnikih (3) se bo prikazal znak „–“. Če je katero koli kuhalno polje vroče, bo na ustreznem prikazovalniku utripala črka H.

Če v naslednjih 10 sekundah ne ukrepate, se bo upravljanje na dotik samodejno izklopilo. Ko je upravljanje na dotik vklopljeno, ga lahko kadar koli izklopite z dotikom tipke (1), tudi če je zaklenjena (vklopljena funkcija zaklepanja). Tipka (1) ima vedno prednost pri izklopu upravljanja na dotik.

VKLOP PLOŠČ
Ko upravljanje na dotik vklopite s tipko (1), lahko katero koli ploščo vklopite po naslednjih korakih:
1. Podrsajte s prstom ali se dotaknite drsnika (2) na katerem koli mestu. Tako boste izbrali polje in hkrati nastavili stopnjo moči med 0 in 9. Ta vrednost moči se bo prikazala na ustreznem prikazovalniku stopnje moči in njena decimalna pika (4) bo svetila 10 sekund.
2. Uporabite drsnik (2), da izberete novo stopnjo moči kuhanja med 0 in 9.

Dokler je plošča izbrana oziroma ko decimalna pika (4) sveti, lahko spremenite njeno stopnjo moči.

IZKLOP PLOŠČE
Z drsnikom (2) zmanjšajte moč na stopnjo 0. Kuhalna plošča se bo izklopila.

Ko se kuhalna plošča izklopi, se na njenem prikazovalniku stopnje moči (3) prikaže črka H, če je steklena površina, ki je povezana s kuhališčem, vroča in obstaja nevarnost opeklin. Ko temperatura pade, prikazovalnik (3) ugasne (če je kuhalna plošča izklopljena), oziroma zasveti znak „–“, če je kuhalna plošča še vedno vklopljena.

IZKLOP VSEH PLOŠČ
Vse plošče lahko hkrati izklopite z uporabo glavne tipke za vklop/izklop (1). Vsi prikazovalniki plošč (3) ugasnejo. Če je izklopljeno kuhalno polje vroče, njegov prikazovalnik prikazuje znak H.

VSAKODNEVNA UPORABA

DETEKTOR POSODE
Indukcijska kuhalna polja imajo vgrajen detektor posode. Tako bo plošča prenehala delovati, če na njej ni posode ali če posoda ni primerna.
Prikazovalnik stopnje moči (3) bo prikazal simbol, ki označuje, da „ni posode“, če, medtem ko je kuhalno polje vklopljeno, sistem ne zazna posode ali pa ta ni primerna.
Če posodo med delovanjem odstranite s kuhalnega polja, bo plošča samodejno prenehala dovajati energijo in prikazal se bo simbol „ni posode“. Ko posodo znova postavite na kuhalno polje, se bo dovajanje energije nadaljevalo z enako stopnjo moči, ki ste jo predhodno izbrali.

ZAKLEPANJE UPRAVLJALNE PLOŠČE
S funkcijo „Zakleni“ lahko zaklenete vse tipke razen tipke za vklop/izklop ⏻ (1), da preprečite neželeno upravljanje. Ta funkcija lahko služi kot varnostna funkcija za otroke.
Za vklop funkcije se dotaknite tipke 🔒 (6) in jo zadržite vsaj 1 sekundo. Ko to storite, se vklopi signalna lučka (7), ki sporoča, da je upravljalna plošča zaklenjena. Če želite izklopiti funkcijo, se ponovno dotaknite tipke 🔒 (6).

Če tipko za vklop/izklop ⏻ (1) uporabite za izklop aparata, medtem ko je funkcija zaklepa vklopljena, kuhalne plošče ne bo mogoče znova vklopiti, dokler je ne odklenete.

UTIŠANJE ZVOČNIH SIGNALOV
Ko je kuhalna plošča vklopljena, če za tri sekunde hkrati pritisnete tipko + (11) in tipko za zaklepanje 🔒 (6), boste izklopili zvočni signal (pisk), ki spremlja vsako dejanje. Prikazovalnik časovnika (12) bo prikazal napis „OF“. S tem pa ne boste izklopili vseh funkcij, saj bodo na primer zvočni signali, ki označujejo vklop/izklop, konec časovnika ali zaklepanje/odklepanje tipk še naprej delovali.
Če želite znova vklopiti vse zvočne signale, ki spremljajo vsako dejanje, znova za tri sekunde hkrati pritisnite tipko + (11) in tipko za zaklepanje 🔒 (6). Prikazovalnik časovnika (12) bo prikazal napis „On“.

FUNKCIJA „ZAČASNA PREKINITEV“
S to funkcijo boste začasno zaustavili postopek kuhanja. Hkrati se bo ustavil tudi časovnik.
Vklop funkcije za začasno prekinitev
Dotaknite se tipke za začasno prekinitev ⏸ (8) in jo zadržite eno sekundo. Signalna lučka (9) zasveti in prikazovalniki moči bodo prikazali simbol ⏸, ki označuje, da je kuhanje začasno zaustavljeno.

Izklop funkcije za začasno prekinitev
Ponovno se dotaknite tipke za začasno prekinitev ⏸ (8). Signalna lučka (9) se izklopi in kuhanje se nadaljuje z enakima nastavitvama stopnje moči in časovnika, ki sta bili nastavljeni pred premorom.

FUNKCIJA „MOČ“
Funkcija napaja ploščo z „dodatno“ močjo nad nazivno vrednostjo. Ta moč je odvisna od velikosti plošče z možnostjo doseganja največje vrednosti, ki jo dovoljuje generator moči.

1. S prstom podrsajte po ustreznem drsniku (2), dokler prikazovalnik stopnje moči (3) ne prikaže številke „9“, in prst zadržite še eno sekundo, ali se neposredno dotaknite črke „P“ ter zadržite prst eno sekundo.
2. Prikazovalnik stopnje moči (3) bo prikazal simbol P in plošča bo začela delovati z dodatno močjo. Funkcija moči ima največji dovoljen čas trajanja, ki je določen v Preglednici 1. Po tem času se bo stopnja moči samodejno nastavila na 9. Zaslišali boste pisk.

Vklop funkcije moči na eni kuhalni plošči bo morda vplival na delovanje drugih plošč tako, da se bo njihova moč zmanjšala na nižjo stopnjo; v tem primeru se to prikaže na njihovem prikazovalniku (3).
Funkcijo moči lahko pred iztekom njenega časa delovanja izklopite z dotikom drsnika, da spremenite stopnjo moči, ali ponovite korak 3.

FUNKCIJA ČASOVNIKA (odštevalna ura)
Ta funkcija olajša kuhanje, saj vam ni treba biti prisotni: Za ploščo lahko nastavite časovnik, ki se bo izklopil, ko se želeni čas izteče.
Pri teh modelih lahko sočasno programirate vsako ploščo za čas trajanja od 1 do 99 minut.

Nastavitev časovnika za ploščo.
Ko je na želenem polju nastavljena stopnja moči in medtem ko je decimalna pika polja prižgana, lahko nastavite časovnik za to polje.

To storite tako:
1. Dotaknite se senzorske tipke — (10) ali + (11). Prikazovalnik časovnika (12) kaže „00“, na ustreznem prikazovalniku kuhališča (3) pa se prikaže simbol, ki utripa izmenično s trenutno stopnjo moči.
2. Takoj zatem s senzorskima tipkama — (10) ali + (11) nastavite čas kuhanja med 1 in 99 minutami. Pri prvi tipki se bo vrednost začela pri 60, pri drugi pa pri 01. Za preklic funkcije časovnika lahko uro nastavite na vrednost „00“ s tipko — (10). Hitrejši način za to je, da senzorski tipki — (10) in + (11) pritisnete skupaj. Ko je na voljo manj kot ena minuta, bo ura začela odštevati v sekundah.
3. Ko prikazovalnik časovnika (12) preneha utripati, začne samodejno odštevati čas. Prikazovalnik (3), ki se nanaša na časovno programirano kuhalno ploščo, bo izmenično prikazoval izbrano stopnjo moči in simbol t.

Ko poteče izbrani čas kuhanja, se kuhalno polje, ki je programirano s časovnikom, izklopi in ura za nekaj sekund oddaja niz piskov. Če želite izklopiti zvočni signal, se dotaknite katere koli senzorske tipke. Prikazovalnik časovnika (12) bo prikazal utripajočo številko „00“ poleg decimalne pike (4) izbranega polja. Če je izklopljeno kuhalno polje vroče, bo njegov prikazovalnik stopnje moči (3) izmenično prikazoval simbola „H“ in „–“.

Če želite sočasno programirati časovnik še za drugo kuhalno ploščo, ponovite korake od 1 do 3.

Če je časovnik že programiran za eno ali več kuhalnih polj, bo prikazovalnik časovnika (12) privzeto prikazoval najkrajši preostali čas do konca, pri tem pa se bo na ustreznem polju prikazovala črka „t“. Prikazovalniki preostalih časovno programiranih polj pa bodo prikazovali utripajočo decimalno piko. Ko pritisnete drsnik drugega časovno programiranega polja, bo časovnik za nekaj sekund prikazal preostali čas tega polja, njegov prikazovalnik pa bo izmenično prikazoval stopnjo moči in simbol „t“.

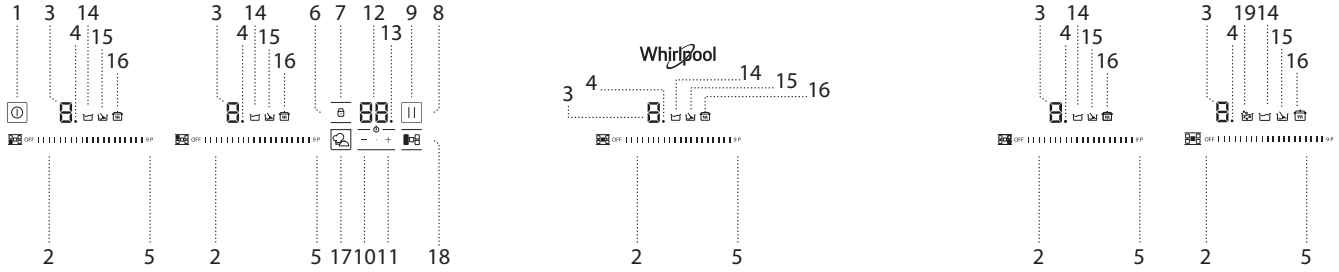
Spreminjanje programiranega časa
Če želite spremeniti programirani čas, pritisnite drsnik (2) časovno programirane plošče. Nato boste lahko odčitali in spremenili čas.

Programirani čas lahko spreminjate s tipkama — (10) in + (11).

Izklop časovnika
Če želite uro ustaviti, preden se programirani čas izteče, lahko to storite kadar koli tako, da preprosto nastavite njeno vrednost na „--“.

1. Izberite želeno ploščo.
2. Vrednost ure nastavite na „00“ s senzorsko tipko — (10). Časovnik je preklican. To lahko storite tudi hitreje, če hkrati pritisnete senzorski tipki — (10) in + (11).

FUNKCIJE



6TH SENSE

Te funkcije imajo vnaprej dodeljene stopnje moči, da olajšajo kuhanje in zagotovijo odlične rezultate, saj temperaturo posode neprekinjeno nadzorujejo senzorji. Ko je ciljna temperatura za funkcijo dosežena, se ta samodejno vzdržuje, ne da bi bilo treba spremeniti stopnjo moči.

Funkcije 6th SENSE delujejo pravilno s posodami, ki imajo enako feromagnetno površino na dnu posode kot kuhalno polje.Poleg tega morajo imeti posode za visokotemperaturne funkcije (nad 100 °C) ravno, enakomerno dno (po možnosti s „senvdič“ konstrukcijo), kot je prikazano na spodnji sliki .



Za pravilno delovanje teh funkcij je pomembno, da posoda in kuhalno polje na začetku postopka nista vroča.

Upravljanje na dotik omogoča posebne funkcije, ki uporabniku pomagajo pri kuhanju in so dostopne prek senzorske tipke 6th SENSE (17). Te funkcije so odvisne od modela.

Za vklop posebne funkcije na kuhalnem polju:
1. Najprej jo je treba izbrati; nato se bo na prikazovalniku stopnje moči (3) prikazala decimalna vejica (4).
2. Zdaj kliknite na senzorsko tipko 6th SENSE (17). Z zaporednim pritiskanjem boste eno za drugo preklopili med vsemi funkcijami 6th SENSE, ki so na voljo za vsako kuhalno polje. Te funkcije bodo prikazane z vklopom ustreznih LED-lučk za (14) počasno vretje, (15) taljenje in (16) ohranjanje toplote.

Če želite kadar koli preklicati aktivno posebno funkcijo, se dotaknite drsnika (2) ustreznega polja, da ga izberete. Zasvetila bo decimalna vejica (4) prikazovalnika stopnje moči (3). Nato se znova dotaknite drsnika (2), da nastavite novo stopnjo moči ali izklopite polje, lahko pa izberete tudi drugo posebno funkcijo, tako da se ponovno dotaknete senzorske tipke 6th SENSE (17) .

FUNKCIJA POČASNEGA VRETJA

Ta funkcija vam omogoča kuhanje s počasnim vretjem.
Ko je jed kuhana, omogočite ploščo tako, da jo izberete, in pritisnite tipko 6th SENSE (17), dokler ne zasveti LED-lučka (14) simbola . Ko je funkcija vklopljena, se na prikazovalniku stopnje moči (3) prikaže simbol .

Funkcijo lahko kadar koli preglasite tako, da izklopite ploščo, spremenite stopnjo moči ali izberete drugo posebno funkcijo.

FUNKCIJA TALJENJA

Ta funkcija ohranja nizko temperaturo kuhalnega polja.
Idealna je za odmrzovanje hrane ali počasno taljenje drugih vrst živil, kot so čokolada, maslo itd.
Za vklop izberite ploščo in pritisnite senzorsko tipko 6h SENSE (17), dokler ne zasveti LED-lučka (15) simbola . Ko je funkcija vklopljena, se na prikazovalniku stopnje moči (3) prikaže simbol . Funkcijo lahko kadar koli preglasite tako, da izklopite ploščo, spremenite stopnjo moči ali izberete drugo posebno funkcijo.

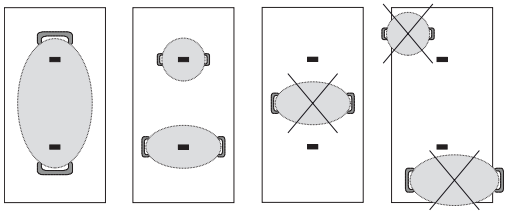
FUNKCIJA OHRANJANJA TOPLOTE

Ta funkcija samodejno nastavi ustrezno stopnjo moči, da kuhana jed ostane vroča. Za vklop izberite ploščo in pritisnite senzorsko tipko 6h SENSE (17), dokler ne zasveti LED-lučka (16) simbola .
Ko je funkcija vklopljena, se na prikazovalniku stopnje moči (3) prikaže simbol . Funkcijo lahko kadar koli preglasite tako, da izklopite ploščo, spremenite stopnjo moči ali izberete drugo posebno funkcijo.

FLEXICOOK

S to funkcijo lahko omogočite skupno delovanje dveh kuhalnih polj ter izberete stopnjo moči in vklopite funkcijo časovnika za obe polji.
Za vklop funkcije pritisnite senzorsko tipko (18). Pri tem bosta zasvetili decimalni piki (4) povezanih plošč in na njunih prikazovalnikih stopnje moči (3) se bo prikazala vrednost „0“.
Prikazovalnik časovnika (12) prikazuje tri segmente, ki označujejo vklopljeni kuhalni polji.
Če vaš model omogoča uporabo več kuhalnih polj s funkcijo „FlexiCook“, lahko želeno možnost izberete tako, da pritisnete senzorsko tipko (18), preden dodelite stopnjo moči izbranemu polju. Imeli boste nekaj sekund časa za izvedbo naslednjega dejanja; sicer se bo funkcija samodejno onemogočila.
Po izboru funkcije „FlexiCook“ lahko stopnjo moči dodelite tako, da se dotaknete katerega koli drsnika (2) enega od povezanih kuhalnih polj. Stopnja moči in njena sprememba se prikazuje hkrati na prikazovalnikih stopnje moči (3) obeh polj.
Če želite izklopiti funkcijo, izberite stopnjo „0“ za eno od kuhalnih polj. Ko je funkcija izklopljena, se stopnja moči in funkcije, dodeljene povezanim poljem, izbrišejo.

POMEMBNO: Lonec postavite na središče kuhalnega polja tako, da pokriva vsaj eno od referenčnih točk (kot je prikazano spodaj).



FUNKCIJA VRETJA

Ta funkcija omogoča samodejni nadzor vretja, kar je v veliko pomoč pri kuhanju testenin, riža, jajc ali vretju drugih jedi. Na voljo je samo na poljih, kjer je se prikaže simbol .

Vklop funkcije
Za vklop funkcije izberite ploščo in pritisnite senzorsko tipko 6h SENSE (17), dokler ne zasveti LED-lučka (19) simbola. Ko je funkcija vklopljena, se na prikazovalniku stopnje moči (3) prikaže znak; prikaže se premikajoči se segment, ki kaže, da je kuhanje pod nadzorom sistema. Ko sistem zazna začetek vretja, boste zaslišali prvi pisk.
Ta trenutek lahko izkoristite za pripravo živila za kuhanje ali peko. Po 30 sekundah boste zaslišali drugi pisk; če tega še niste storili, je čas, da živilo vstavite v posodo. Po drugem pisku bo sistem namesto vas zagnal časovnik in štoparico, da boste lahko spremljali čas kuhanja jedi.
30 sekund po vklopu štoparice se oglasi tretji pisk, ki opozori, da bo sistem od tega trenutka dalje zmanjšal dovajano moč, da bi vzdrževal nežno in neprekinjeno vretje. Časovnik bo ostal delujoč do konca kuhanja.
Če želite, lahko časovnik onemogočite in nastavite čas za odštevanje ter samodejni izklop plošče (glejte razdelek Funkcija časovnika).

Izklop funkcije
Funkcijo lahko kadar koli preglasite tako, da izklopite ploščo, spremenite stopnjo moči ali izberete drugo posebno funkcijo.

PREDLOGI IN PRIPOROČILA

- Uporabite lonce ali ponve z debelim, popolnoma ravnim dnom.
- Posode ne drsajte po steklu, da ga ne opraskate.
- Čeprav lahko steklo prenese udarce velikih loncev in ponev brez ostrih robov, poskusite udarce preprečiti.
- Posode ne vlecite po steklu in spodnjo stran ohranjajte čisto ter v dobrem stanju, da ne poškodujete steklokeramične površine.
- Priporočeni premeri dna posode (glejte Tehnični list, ki je priložen izdelku).

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

OPOZORILO
- **Ne uporabljajte parnih čistilnikov.**
- **Pred čiščenjem se prepričajte, da so kuhalna polja izklopljena in da prikazovalnik preostale toplote („H“) ni prižgan.**

Pomembno:
• Ne uporabljajte abrazivnih ali žičnatih gobic, ker lahko poškodujejo steklo.
• Po vsaki uporabi očistite kuhalno ploščo (ko je ohlajena), da odstranite ostanke hrane in madeže.
• Če površina ni ustrezno čista, se lahko občutljivost tipk nadzorne plošče zmanjša.
• Strgalo uporabite samo, če so na kuhalni plošči sprijeti ostanki hrane. Sledite navodilom proizvajalca strgala, da se izognete praskam na steklu.
• Sladkor ali hrana z visoko vsebnostjo sladkorja lahko poškodujeta kuhalno ploščo, zato ju morate takoj odstraniti.
• Sol, sladkor in pesek lahko spraskajo stekleno površino.
• Čistite z mehko krpo, papirnatimi brisačami ali čistilnikom za kuhalne plošče (glejte navodila proizvajalca).
• Razlite tekočine na kuhalnih poljih lahko povzročijo premikanje ali tresenje posod.
• Kuhalno ploščo po čiščenju temeljito posušite.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

- Preverite, da dovod elektrike ni bil izklopljen.
- Če po uporabi kuhalne plošče ne morete izklopiti, jo odklopite z napajanja.
- Če se ob vklopu kuhalnika na zaslonu pojavijo alfanumerične kode, glejte naslednjo preglednico za navodila.

Opomba: Voda, tekočina iz posod ali predmeti na upravljalnih tipkah kuhalne plošče lahko nenamerno vklopijo ali izklopijo funkcijo zaklepanja nadzorne plošče.
V primeru nedelovanja
Preden pokličete tehnično službo, opravite spodaj opisana preverjanja.
Aparat ne deluje:
Prepričajte se, da je napajalni kabel priključen.
Indukcijska polja ne proizvajajo toplote:
Posoda ni primerna (nima feromagnetnega dna ali je premajhna). Preverite, ali dno posode privlači magnet, ali uporabite večjo posodo.
Ko začnete kuhati, se na indukcijskih poljih sliši brnenje:
Pri posodah, ki niso zelo debele ali niso v enem kosu, je brnenje posledica prenosa energije neposredno na dno posode. Brnenje ni napaka, če pa se mu vseeno želite izogniti, nekoliko zmanjšajte stopnjo moči ali uporabite posodo z debelejšim dnom oziroma enodelno posodo.

Upravljanje na dotik se ne prižge ali se kljub osvetlitvi ne odziva:
Nobeno kuhalno polje ni izbrano. Pred uporabo izberite kuhalno polje. Senzorske tipke so vlažne in/ali imate mokre prste. Površina upravljanja na dotik in/ali prsti naj bodo čisti in suhi. Vklopljena je funkcija zaklepanja. Odklenite upravljanje.

Med kuhanjem se sliši zvok ventilatorja, ki se nadaljuje tudi po koncu kuhanja:
Indukcijska polja imajo ventilator, ki hladi elektroniko. Ta se vklopi le takrat, ko se elektronska vezja segrejejo. Ustavi se, ko se vezja ohladijo, ne glede na to, ali je kuhalna plošča vklopljena ali ne.

Na prikazovalniku stopnje moči kuhalne plošče se pojavi simbol U : Indukcijski sistem ne zazna posode na kuhalni plošči ali pa ta ni primerna.

Kuhalna plošča se izklopi in pojavi se sporočilo:

PRIKAZANA KODA	OPIS	MOREBITNI VZROKI	REŠITEV
C81 ali C82	Sporočilo se prikaže na prikazovalnikih.	Previsoka temperatura elektronike ali stekla.	Počakajte nekaj časa, da se elektronika ohladi, ali odstranite posodo, da se steklo ohladi.
C85	Sporočilo se prikaže na prikazovalniku ene od kuhalnih plošč.	Uporabljena posoda ni primerna.	Izklopite in ponovno vklopite kuhalno ploščo z drugim loncem ali ponvijo.
C90	Aparat se izklopi in na prikazovalnikih stopnje moči (3) se prikaže sporočilo C90.	Upravljanje na dotik zazna, da je senzorska tipka za vklop/izklop (1) pokrita in ne dovoli vklopa kuhalne plošče.	Odstranite morebitne predmete ali tekočine, da bo površina za upravljanje na dotik čista in suha, dokler sporočilo ne izgine.
C91	Aparat se izklopi in na prikazovalnikih stopnje moči (3) se prikaže sporočilo C91.	Upravljanje na dotik zazna, da je senzorska tipka za začasno prekinitev (6) pokrita in ne dovoli vklopa kuhalne plošče.	Odstranite morebitne predmete ali tekočine, da bo površina za upravljanje na dotik čista in suha, nato dvakrat pritisnite tipko za začasno prekinitev (6), da izbrišete sporočilo in se vrnete v normalno stanje delovanja.

ZVOKI MED DELOVANJEM

Indukcijske kuhalne plošče lahko med običajnim delovanjem žvižgajo ali škripajo.
Ti zvoki dejansko prihajajo iz posode in so povezani z značilnostmi dna posode (na primer, če je dno izdelano iz različnih plasti materiala ali je neenakomerno).

Zvoki se lahko razlikujejo glede na vrsto uporabljene posode in količino jedi, ki jo vsebuje, ter niso simptom napake.

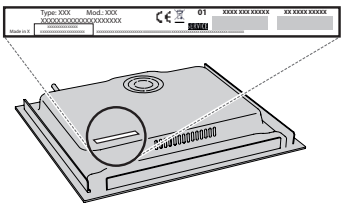
SERVISNA SLUŽBA

Za popolno podporo izdelek registrirajte na
www. whirlpool. eu/ register.

PRED KLICANJEM SERVISNE SLUŽBE:
1. Preverite, ali lahko težavo odpravite sami s pomočjo predlogov, ki jih najdete v poglavju **ODPRAVLJANJE TEŽAV**.
2. Z izklopom in ponovnim vklopom aparata preverite, ali je napaka še vedno prisotna.

ČE TUDI PO ZGORAJ NAVEDENIH UKREPIH NE ODPRAVITE NAPAKE, POKLIČITE NAJBLIŽJO SERVISNO SLUŽBO.
Za pomoč pokličite številko, ki je navedena v garancijski knjižici, ali upoštevajte navodila na spletni strani **www.whirlpool.eu**.

Ko stopite v stik z našo servisno službo, vedno navedite:
- kratek opis napake;
- tip in točen model aparata;



- Serijska številka (številka po besedi SN na napisni ploščici na spodnji strani naprave). Serijska številka je navedena tudi v dokumentaciji;
- točen naslov
- svojo telefonsko številko.

Če je potrebno popravilo, se obrnite na pooblaščeno servisno službo (za zagotovljeno uporabo originalnih nadomestnih delov in pravilno izvedbo popravila).

Če kuhalnik vgrajujete v isti ravnini kot delovno površino, pokličite servisno službo in naročite komplet vijakov 4801 211 00112.

SIGURNOSNE UPUTE

OBAVEZNO PROČITAJTE I PRIDRŽAVAJTE SE

Cijeli priručnik s uputama preuzmite na **http://docs.whirlpool.eu** ili nazovite telefonski broj koji se nalazi u jamstvenoj knjižici.

Prije upotrebe uređaja pročitajte ove sigurnosne upute. Sačuvajte ih za buduću referencu.
Ovaj priručnik i sam uređaj sadrže važna sigurnosna upozorenja kojih se morate stalno pridržavati. Proizvođač otklanja svaku odgovornost u slučaju nepoštivanja sigurnosnih uputa, za neprikladno korištenje ili za pogrešno podešavanje komandi.
⚠ UPOZORENJE: Ako je površina ploče za kuhanje napukla, nemojte upotrebljavati uređaj - opasnost od strujnog udara.
⚠ UPOZORENJE: Opasnost od požara: Nemojte čuvati predmete na površinama za kuhanje.
⚠ PAŽNJA: Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratki postupak kuhanja mora se neprestano nadzirati.
⚠ UPOZORENJE: Pripremanje hrane na masnoći ili ulju bez nadziranja ploče za kuhanje može biti opasno – opasnost od požara. Vatru NIKADA ne pokušavajte ugasiti vodom: umjesto toga isključite uređaj i pokrijte plamen, na primjer, poklopcem ili dekom za gašenje požara.
⚠ Ne upotrebljavajte ploču za kuhanje kao radnu površinu ili oslonac.
Odjeću ili druge zapaljive materijale ne približavajte uređaju dok se sastavni dijelovi potpuno ne ohlade: opasnost od požara.
⚠ Metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smijete stavljati na površinu ploče za kuhanje jer se mogu zagrijati.
⚠ Vrlo maloj djeci (0 – 3 godina) ne dopuštajte pristup uređaju. Maloj djeci (3 – 8 godina) ne dopuštajte pristup uređaju ako nisu pod nadzorom. Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih i mentalnih sposobnosti ili osobe bez dovoljnog iskustva i znanja mogu koristiti uređaj samo ako su pod nadzorom ili su dobili upute o sigurnom rukovanju uređajem te ako razumiju potencijalne opasnosti.
Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.
⚠ Nakon upotrebe, isključite ploču za kuhanju pomoću njegove komande i ne oslanjajte se na senzor za otkrivanje lonca.
⚠ UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dijelovi do kojih postoji pristup zagrijavaju se prilikom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijače. Ne dopuštajte pristup djeci mlađoj od 8 godina ako ih stalno ne nadzirete.

DOZVOLJENI RASPON UPOTREBE
⚠ PAŽNJA: uređaj nije namijenjen za korištenje pomoću vanjske sklopke, kao što je vremenski programator ili poseban sustav za daljinsko upravljanje.
⚠ Ovaj uređaj namijenjen je upotrebi u kućanstvima i na sličnim mjestima, kao što su: kuhinje za osoblje u trgovinama, uredi i druge objekti u kojima se radi; seoske kuće; za goste u hotelima, motelima ili sličnim smještajnim jedinicama.
⚠ Ne dopušta se nikakva druga uporaba (npr. grijanje prostorija).
⚠ Ovaj uređaj nije namijenjen za profesionalnu upotrebu. Nemojte koristiti ovaj uređaj na otvorenom prostoru.

POSTAVLJANJE
⚠ Pri postavljanju, uređajem moraju rukovati dvije ili više osoba: opasnost od ozljeda. Za raspakiranje i postavljanje uređaja upotrijebite zaštitne rukavice: opasnost od porezotina.
⚠ Postavljanje, uključujući dovod vode (ako je uređaj opremljen) i električne priključke te popravke smije obavljati samo kvalificirani tehničar. Nemojte popravljati ni zamjenjivati bilo koji dio uređaja, osim ako to nije izričito navedeno u priručniku za upotrebu. Djeci ne dozvoljavajte približavanje mjestu postavljanja. Nakon uklanjanja ambalaže s proizvoda, provjerite da tijekom transporta nije došlo do oštećenja. U slučaju problema, kontaktirajte trgovca ili najbliži postprodajni servis. Nakon postavljanja otpadni materijal pakiranja (plastiku, dijelove od stiropora itd.) odložite van dohvata djece: opasnost od gušenja. Uređaj se prije postavljanja mora isključiti iz napajanja: opasnost od električnog udara. Pazite da za vrijeme postavljanja uređaj ne oštetiti električni kabel: opasnost od požara ili električnog udara. Uređaj uključite tek kada završi postupak postavljanja.
⚠ Obavite sve radove izrezivanja i pažljivo uklonite sve strugotine i piljevinu prije postavljanja uređaja u element.
⚠ Ako se uređaj ne postavlja iznad pećnice ploča za razdvajanje (nije uključena u pakiranje) mora se postaviti u odjeljak ispod uređaja.

ELEKTRIČNA UPOZORENJA
⚠ Mora postojati mogućnost isključivanja uređaja iz struje uklanjanjem priključka ako je on dostupan ili to učiniti pomoću dostupne sklopke s više polova instalirane uz utičnicu u skladu s pravilima ožičenja i uređaj mora biti uzemljen u skladu s nacionalnim sigurnosnim standardima za električnu struju.

⚠ Nemojte koristiti produžne kabele, višestruke utičnice ili adaptere. Nakon postavljanja električni dijelovi ne smiju biti dostupni korisniku. Uređaj ne upotrebljavajte kada ste mokri ili bosi. Uređaj ne upotrebljavate ako su njegov dovodni kabel ili utikač oštećeni, ako ne radi ispravno ili ako je oštećen ili je pao na tlo.

⚠ Ako je kabel za napajanje oštećen, istim ga mora zamijeniti proizvođač, ovlašteni serviser ili osobe slične kvalifikacije kako biste izbjegli opasne situacije: opasnost od strujnog udara.

ODLAGANJE KUĆANSKIH UREĐAJA

Ambalažni materijal može se u potpunosti reciklirati i označen je simbolom recikliranja ♻. Ovaj uređaj proizveden je od materijala koji se može reciklirati ili ponovno iskoristiti.

Zbrinite ga sukladno lokalnim pravilnicima o zbrinjavanju otpada. Radi podrobnijih informacija o postupanju, oporabi i recikliranju električnih kućanskih aparata, obratite se nadležnom lokalnom tijelu, službi za skupljanje komunalnog otpada ili trgovini u kojoj ste uređaj kupili. Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom Direktivom 2012/19/EU o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO) i uredbama o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi iz 2013. (sukladno izmjenama i dopunama).

Osigurate li ispravno odlaganje tog proizvoda, pomoći ćete u sprječavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje ljudi.

Simbol  na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji označava da se s njim ne smije postupati kao s kućnim otpadom, nego ga treba odnijeti na odgovarajuće sakupljalište za recikliranje električnog i elektroničkog otpada.

SAVJETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

Iskoristite na najbolji način preostalu toplinu svoje vruće ploče tako da je isključite nekoliko minuta prije kraja kuhanja.

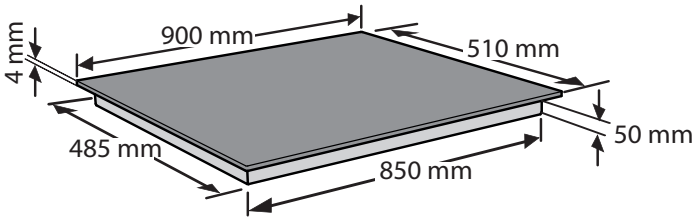
Dno posude treba u potpunosti prekrivati vruću ploču; posuda koja je manja od vruće ploče dovodi do rasipanja energije. Lonce i tave pokrijte prianjanjućim poklopcima tijekom kuhanja i upotrebljavajte što je moguće manje vode. Kuhanje bez poklopca značajno povećava potrošnju energije.

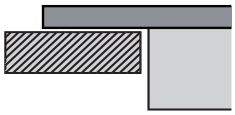
Upotrebljavajte samo lonce i tave s ravnim dnom.

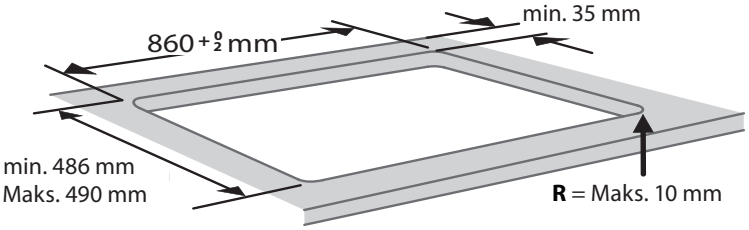
IZJAVA O SUKLADNOSTI

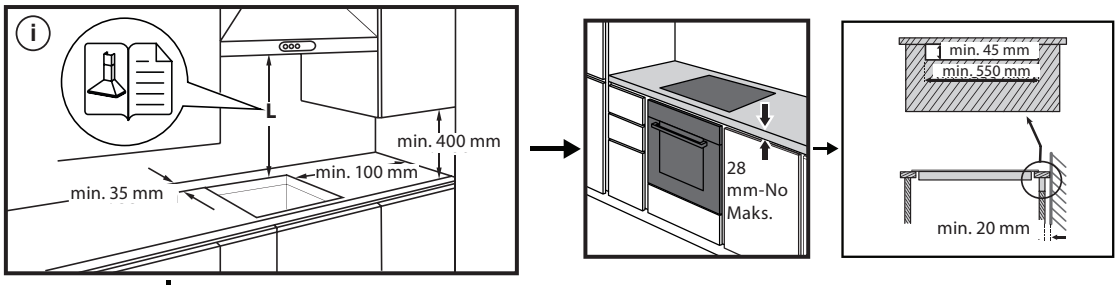
Ovaj uređaj ispunjava zahtjeve o eko-dizajnu europske Uredbe 66/2014 i propise o eko-dizajnu za proizvode povezane s energijom i informacije o energiji (Dopuna) (izlaz iz EU) iz 2019., u skladu s europskom normom EN 60350-2.

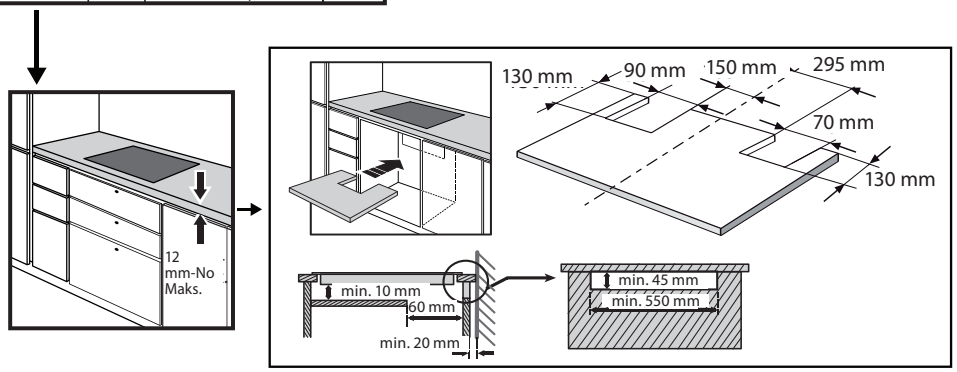
POSTAVLJANJE



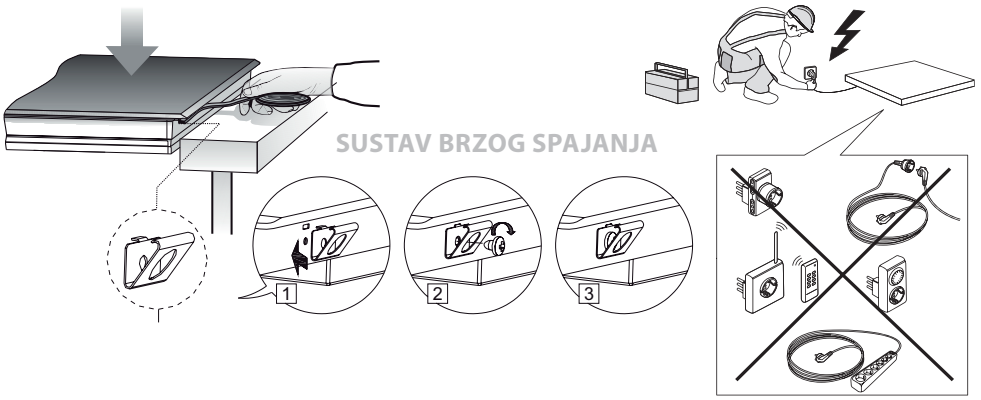












PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU

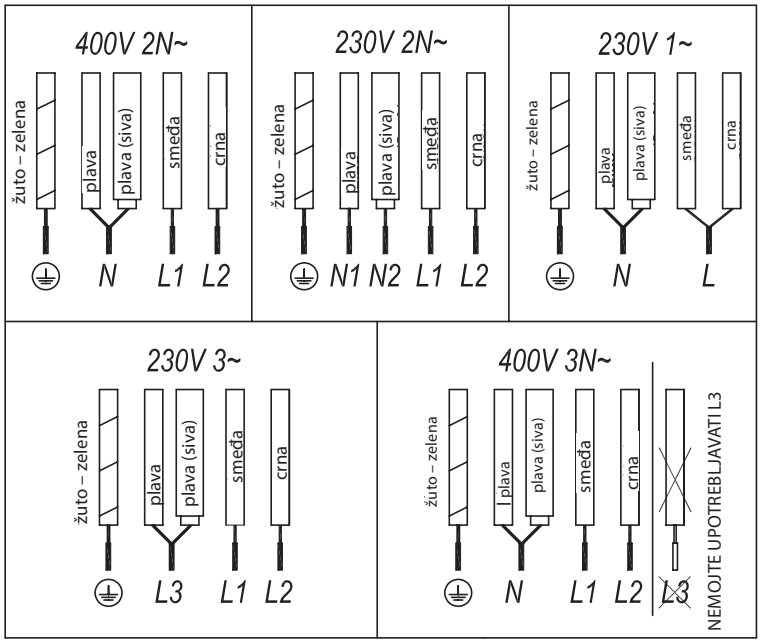
Priključivanje na električnu mrežu mora se obaviti prije priključivanja uređaja na električno napajanje, provjerite da napon i frekvencija odgovaraju onima navedenim na nazivnoj pločici ploče za kuhanje ispod koje se i nalazi i na jamstvenom listu ili, ako postoj, i na listu s tehničkim podacima koje morate čuvati zajedno s ovim priručnikom cijeli vijek upotrebe proizvoda. Provjerite da dolazni kabel ne dolazi u doticaj s gornjim kućištem indukcije ili kućištem pećnice, čak i ako je instaliran na istoj jedinici.
Električni priključak mora biti ispravno uzemljen, u skladu s važećim propisima jer, u protivnom, indukcijska ploča za kuhanje možda neće ispravno raditi.
Instalaciju mora provesti kvalificirano osoblje koje poznaje važeće sigurnosne i instalacijske propise. Posebice, instalacija se mora obaviti u skladu s pravilima lokalne tvrtke za opskrbu električnom energijom. Samo službeni servis smije izvoditi radove ili popravljati uređaj, uključujući i zamjenu kabela napajanja.
Provjerite da je napon naveden na pločici s podacima na dnu uređaja jednak naponu mreže u stambenom objektu.
Propisi zahtijevaju da uređaj bude uzemljen: upotrebljavajte samo vodiče odgovarajuće veličine (uključujući uzemljeni vodič).

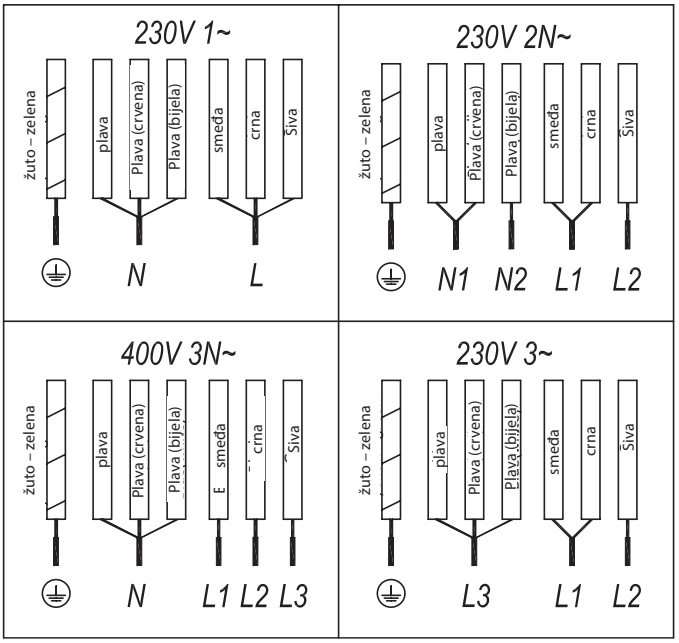
Upozorenje:

⚠ Izboji neuobičajeno visoke snage mogu oštetiti upravljački uređaj (kao i kod svakog električnog uređaja).

⚠ Preporučuje da se indukcijska ploča za kuhanje ne upotrebljava tijekom primjene funkcije pirolitičkog čišćenja kad se radi o uređaju s pirolitičkim pećnicama zbog visoke temperature koju takva brsta uređaja dostiže.

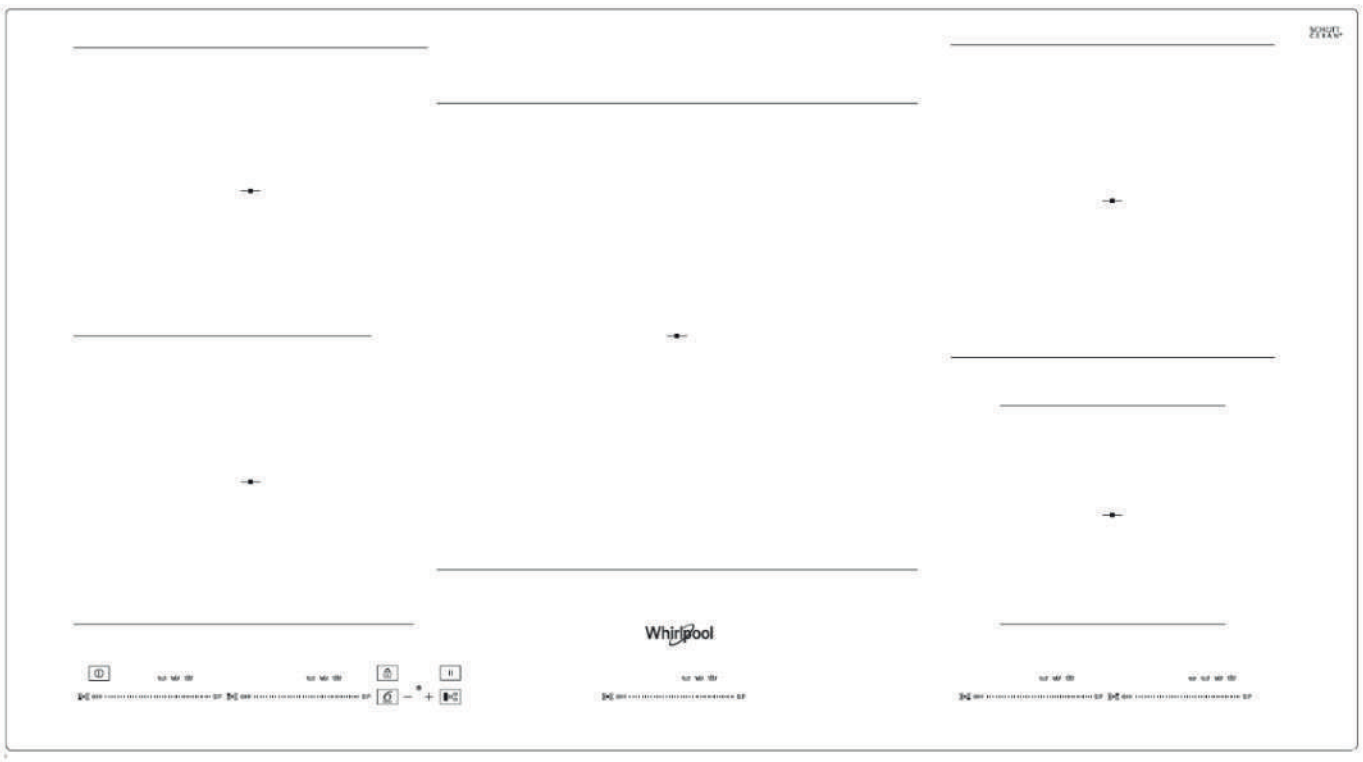
⚠ Preporučujemo, a prije odspajanja ploče za kuhanje od električne mreže, da se isključi prekidač za odspajanje i pričeka pribl. 25 sekundi prije odspajanja od električne mreže. To je vrijeme potrebno da bi se omogućilo potpuno pražnjenje elektroničkih krugova i tako spriječio mogući strujni udar na priključnim polovima kabela.
Jamstvenu potvrdu ili list s tehničkim podacima mora se čuvati zajedno s priručnikom s uputama tijekom cijelog vijeka upotrebe proizvoda. Oni sadrže važne tehničke informacije.



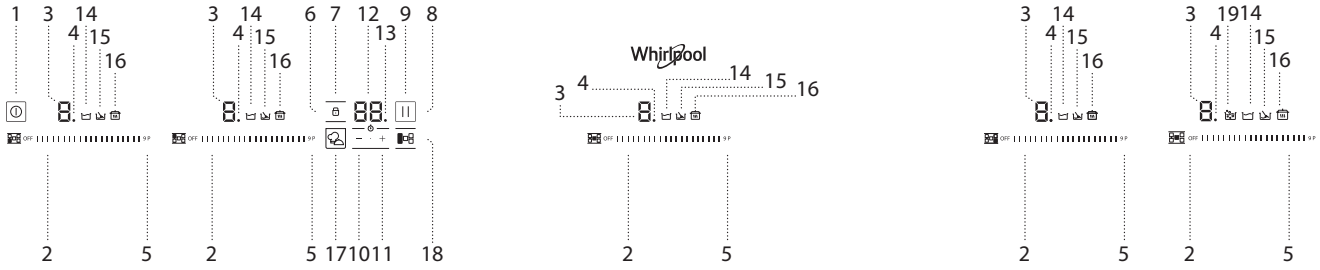


OPIS PROIZVODA

1. Ploča za kuhanje
2. Upravljačka ploča



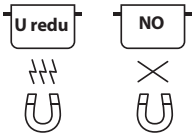
UPRAVLJAČKA PLOČA



1. Senzor za općenito uključivanje/ isključivanje
2. Klizač pokazivača za upravljanje snagom
3. Napajanje i/ili indikator preostale topline
4. Decimalna točka napajanja i/ili indikator preostale topline.
5. Izravan pristup funkciji „Snaga”.
6. Senzor uključivanja za funkciju „Blokada”.
7. Indikatorsko svjetlo upravljanja funkcije „Blokada” je uključeno
8. Senzor uključivanja za funkciju „Zaustavljanje i pokretanje”
9. Indikatorsko svjetlo upravljanja funkcije „Zaustavljanje i pokretanje” je uključeno
10. Senzor „Minus” za mjerač vremena.
11. Senzor „Plus” za mjerač vremena.
12. Indikator mjerača vremena.
13. Decimalna točka mjerača vremena
14. Indikatorsko svjetlo upravljanja funkcije „Krčkanje” je uključeno
15. Indikatorsko svjetlo upravljanja funkcije „Otapanje” je uključeno
16. Indikatorsko svjetlo upravljanja funkcije „Održavanje topline” je uključeno
17. Senzor uključivanja za funkcije „6th SENSE”
18. Senzor uključivanja za funkcije „FlexiCook”
19. Indikatorsko svjetlo upravljanja funkcije „Vrenje” je uključeno

DODATNI PRIBOR

LONCI I TAVE



Upotrebljavajte isključivo lonce i tave od feromagnetskog materijala koje su prikladne za uporabu na indukcijskim pločama za kuhanje:

- lonci posude od emajliranog čelika
- lonci i posude od lijevanog željeza
- posebni lonci i tave od nehrđajućeg čelika, prikladne za indukcijsko kuhanje.

Kako biste odredili je li neka posuda prikladna, provjerite ima li simbol (obično je otisnut na dnu posude). Možete upotrijebiti magnet da provjerite jesu li posude magnetske.
Kvaliteta i struktura dna lonca može izmijeniti učinkovitost kuhanja.
Neke oznake promjera dna ne odgovaraju stvarnom promjeru feromagnetske površine.

Ne preporučujemo upotrebu ploča difuzera ili od materijala kao što su tanki čelik, aluminij, staklo, bakar ili glina.
Svaka zona kuhanja ima maksimalno vrijeme otkrivanja posude. Ono ovisi o materijalu i feromagnetskom promjeru dna posude.
Zato je važno da uvijek upotrebljavajte zonu kuhanja koja najbolje odgovara promjeru dna posude koja se upotrebljava.
Ako se posuda ne otkrije na odabranoj zoni kuhanja, pokušajte ponovno na sljedećoj najmanjoj zoni. Kad se FlexiCook upotrebljava kao jedna zona kuhanja, upotrijebite veće posude koje odgovaraju toj vrsti zone.



Neke posude koje nemaju cijelo feromagnetsko dno prodaju se posude pogodne za indukciju. U takvim se posudama grije samo feromagnetsko dno.
Posljedično, topline se ravnomjerno ne širi kroz dno. To može značiti da neferomagnetski dio dna ne postiže pravu temperaturu kuhanja.

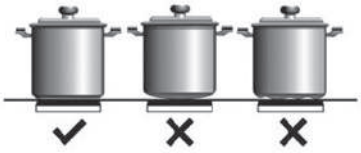


Ostale posude, s aluminijskim umetcima u dnu imaju manju površinu od feromagnetskog materijala U tom slučaju. može biti teško ili čak i nemoguće otkriti posudu. Pored toga, isporučena snaga može biti slaba te se posljedično ni posuda neće ispravno zagrijati.



Vrsta dna upotrijebljene posude može utjecati na ravnomjernost i rezultate kuhanja. Posude s dnom od slojevitog nehrđajućeg čelika upotrebljavaju materijale koji pomažu u ravnomjernoj raspodjeli i širenju topline i tako štede vrijeme i energiju.

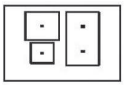
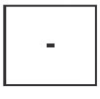
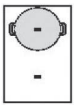
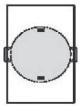
Dno posude mora biti potpuno ravno čime se osigurava ravnomjerna raspodjela napajanja.



Nikada nemojte zagrijavati prazne posude ili posude s tankim dnom jer se one mogu brzo zagrijati, a da se omogući uključivanje funkcije automatskog isključivanja štednjaka.

Minimalni promjer dna posude za različita područja kuhanja

Da biste osigurali ispravan rad ploče za kuhanje, upotrebljavajte lonce odgovarajućeg minimalnog promjera (pogledajte tablicu u nastavku).
Uvijek upotrebljavajte zonu kuhanja koja najbolje odgovara minimalnom promjeru dna lonca.
Stavite lonac pazeći da je dobro centriran na zonu kuhanja u upotrebi.
Preporučuje se da ne upotrebljavate lonce koji prelaze obod zone kuhanja u upotrebi.

				
ø min.	100 mm	150 mm	120 mm	220 mm

ADAPTER ZA LONCE/POSUDE NEPRIKLADNE ZA INDUKCIJU

Upotreba ovog pribora omogućuje upotrebu lonaca i posuda koji nisu prikladni za indukcijske štednjake. Nemojte zaboraviti da njegova upotreba utječe na učinkovitost, a posljedično i na vrijeme potrebno za zagrijavanje jela. Treba ga ograničeno upotrebljavati jer temperatura koja se dosеže na površini značajno ovisi o upotrijebljenom loncu/posudi, njegovoj ravnoći ili vrsti namirnica koja se kuha. Upotreba lonca ili posuda s promjerom manjim od diska adaptera može dovesti do nakupljanja topline koja se ne prenosi na lonac ili posudu i to može dovesti do tamnjenja štednjaka i diska. Promjer lonaca/posuda i štednjaka prilagodite promjeru adaptera.

PRVA UPOTREBA

UPRAVLJANJE SNAGOM
Neki su modeli opremljeni funkcijom ograničavanja snage (upravljanje snagom). Ova funkcija omogućava da se ukupna snaga koju stvara ploča za kuhanje postavlja na različite razine koje odabire korisnik.
Da bi se to omogućilo, tijekom prve minute nakon spajanja ploče za kuhanje na napajanje, može se pristupiti izborniku ograničenja snage.

1. Pritisnite dodirnu tipku + (11) na tri sekunde. Slovo PL prikazat će se na indikatoru mjerača vremena (12)
2. Pritisnite dodirnu tipku za zaključavanje 🔒 (6). Različite vrijednosti snage koje se mogu ograničiti na ploči za kuhanje mogu se prikazati i promijeniti s pomoću senzora + (11) i — (10).
3. Nakon odabira vrijednosti, još jednom pritisnite dodirnu tipku za zaključavanje 🔒 (6). Ploča za kuhanje ograničit će se na odabranu vrijednost snage.

Dostupne razine snage su:
2 kW – 2,5 kW – 3 kW – 3,5 kW – 4 kW – 4,5 kW – 5 kW – 5,5 kW – 6 kW – 6,5 kW – 7 kW

Ako ponovno želite promijeniti vrijednost, ploču za kuhanje morate iskopčati i ponovno ju prikopčati u roku od nekoliko sekundi. Tako ćete ponovno moću ući u izbornik ograničavanja snage.

Kod svake promjene razine snage ploče, ograničivač snage izračunat će ukupnu snagu koju stvara ploča za kuhanje. Ako ste dosegli ukupno ograničenje snage, dodirna komanda neće dopustiti povećanje razine snage ploče. Uključit će se zvučni signal bip ploče za kuhanje i indikator snage (3) treperit će na razini koja se ne smije prekoračiti. Ako želite prijeći tu vrijednost, morate sniziti snagu ostalih ploča. Ponekad neće biti dovoljno ostale ploče sniziti za samo jednu razinu jer to ovisi o snazi svake ploče i razini na koju je postavljena.
Razina velike ploče može se povećati tako da se nekoliko manjih ploča isključi.

Ako upotrebljavate brzo uključivanje u funkciji maksimalne snage i ta je vrijednost iznad postavljenog ograničenja, ploča za kuhanje postavit će se na najveću moguću razinu. Oglasit će se zvučni signal bip ploče za kuhanje i navedena će vrijednost snage dva puta zatreperiti na indikatoru (3).

Postavljanje snage ploče za kuhanje:
vidljiva samo dok ploča radi.
Namještanje se obavljaju s pomoću dodirnih tipki. Nije potrebno jako pritiskati dodirnu tipku, dovoljno ju je samo dodirnuti vrhom prsta da bi se uključila tražena funkcija.

Svaka se radnja provjerava zvučnim signalom bip.
Upotrijebite klizač pokazivača (2) da biste namjestili razine snage (0 – 9) tako da prstom klizno prijeđete preko njega. Klizanje udesno povećava vrijednost, a klizanje ulijevo smanjuje ju.
Može se i izravno odabrati razina snage tako da se prst stavi odmah na željenu točku klizača pokazivača (2)

⚠ Da biste odabrali ploču na takvim modelima, dodirnite izravno klizač pokazivača (2).

UKLJUČIVANJE UREĐAJA

1 Dodirnite dodirnu tipku za uključivanje On ⏻ (1) na najmanje jednu sekundu. Uključit će se dodirna komanda, čut će se zvučni signal bip i uključit će se indikatori (3) prikazujući „-”. Ako je neko od područja kuhanja vruće, na pripadajućem indikatoru treperit će slovo H.

Ako u roku od sljedećih 10 sekundi ne poduzmete nijednu radnju, dodirna će se kontrola automatski isključiti. Kad je dodirna kontrola uključena, možete ju u bilo kojem trenutku odspojiti dodirom dodirnog gumba ⏻ (1), čak i ako je bila zaključana (uključena funkcija zaključavanja). Dodirni gumb ⏻ (1) uvijek ima prednost prilikom isključivanja dodirne kontrole.

UKLJUČIVANJE PLOČA
Kad se dodirna kontrola uključi s pomoću senzora ⏻ (1), bilo koja se ploča može uključit na sljedeći način:
1. Skliznite prstom ili dodirnite bilo koji položaj nekog od pokazivača „klizača” (2). Zona se odabire i istovremeno se razina snage postavlja između 0 i 9. Ta će se vrijednost snage prikazati na odgovarajućem indikatoru snage i njegova će decimalna točka (4) nastaviti svijetliti još 10 sekundi.
2. Upotrijebite klizač snage (2) da biste odabrali novu razinu kuhanja između 0 i 9.

Drugim riječima, kad je odabrana ploča i kad decimalna točka (4) svijetli, razina snage može se izmijeniti.

ISKLJUČIVANJE PLOČE
S pomoću dodirne tipke klizača (2) snizite razinu snage na 0. Ploča će se isključiti.

Kad se ploča isključi slovo H prikazat će se na njezinom indikatoru snage (3) ako je staklena površina odgovarajućeg područja kuhanja vruća i ako postoji opasnost od opeklina. Kad temperatura padne, isključuje se indikator (3) (ako je ploča za kuhanje isključena) ili će se pak uključiti „-” ako je ploča za kuhanje i dalje uključena.

ISKLJUČIVANJE SVIH PLOČA
Sve se ploče mogu istodobno isključiti s pomoću senzora za općenito uključivanje/isključivanje ⏻ (1). Isključit će se svi indikatori ploča (3). Ako je isključena zona grijanja vruća, njezin će indikator prikazivati H.

SVAKODNEVNA UPORABA

DETEKTOR POSUDE
Indukcijske zone kuhanja imaju ugrađeni detektor posude. Na taj način ploče prestaju raditi ako na njima nema posude ili ako posuda nije odgovarajuća.
Indikator snage (3) prikazat će simbol koji znači „nema posude na ploči" ako se, dok je zona uključena, posuda ne otkrije ili ako nije ona odgovarajuća.
Ako se posuda ukloni dok je zona u radu, ploča će automatski prekinuti dovod energije i prikazat će se simbol „nema posude na ploči". Kad se posuda ponovno postavi na zonu kuhanja, dovod energije nastavit će se na istoj, ranije odabranoj, razini snage.

ZAKLJUČAVANJE UPRAVLJAČKE PLOČE
S pomoću funkcije blokiranja mogu se blokirati ostali senzori, osim senzora uključivanja/isključivanja ⏻ (1), a da bi se izbjegli neželjeni zahvati. Ta je funkcija korisna kao zaštita djece.
Ovu funkciju uključite tako da dodirnete senzor 🔒 (6) na najmanje jednu sekundu.
Kad to napravite, uključuje se kontrolno svjetlo (7) koje označava da je upravljačka ploča blokirana. Funkciju isključite tako da jednostavno ponovno dodirnete senzor 🔒 (6).

Ako se senzor za uključivanje/isključivanje ⏻ (1) upotrijebi za isključivanje uređaja dok je uključena funkcija blokiranja, ploča za kuhanje neće se moći ponovno uključiti sve dok se ne deblokira.

PRIGUŠIVANJE ZVUČNOG SIGNALA BIP
Kad je ploča za kuhanje uključena, ako se istovremeno, na tri sekunde, pritisne dodirna tipka + (11) i dodirna tipka za zaključavanje 🔒 (6), isključit će se zvučni signal bip koji prati svaku radnju. Na indikatoru vremena (12) prikazat će se „OF". Ovo se isključivanje neće primijeniti na sve funkcije, kao što je, primjerice, zvučni signal bip za uključivanje/isključivanje, kraj rada mjerača vremena ili zaključavanje/otključavanje dodirnih tipki koji su uvijek uključeni.
Da biste ponovno uključili sve zvučne signale bip koji prate svaku radnju, ponovno istovremeno, na tri sekunde, pritisnite dodirnu tipku + (11) i dodirnu tipku za zaključavanje (6) 🔒. Na indikatoru vremena (12) prikazat će se „On".

FUNKCIJA ZAUSTAVLJANJA I POKRETANJA
Ta funkcija privremeno prekida postupak kuhanja. Mjerač vremena će također privremeno prestati s radom ako se ova uključi.
Uključivanje funkcije zaustavljanja.
Dodirnite senzor zaustavljanja ⏸ (8) na jednu sekundu. Uključuje se kontrolno svjetlo (9) i indikatori snage prikazuju simbol 11 da bi označili da je kuhanje privremeno prekinuto.

Isključivanje funkcije zaustavljanja
Ponovno dodirnite senzor zaustavljanja i pokretanja ⏸ (8). Kontrolno se svjetlo (9) isključuje i nastavlja se kuhanje na istim postavkama snage i mjerača vremena koji su postavljeni prije privremenog prekida.

FUNKCIJA SNAGE
Ova funkcija daje „dodatnu" snagu ploči, iznad nazivne vrijednosti. Navedena snaga ovisi o veličini ploče uz mogućnost postizanje maksimalne vrijednosti koju dopušta generator.

1. Skliznite prstom iznad odgovarajućeg klizača pokazivača (2) sve dok indikator snage (3) ne prikaže "9" i prstom pritisnite najmanje jednu sekundu ili izravno dodirnite "P" i prstom pritisnite na jednu sekundu.
2. Indikator razine snage (3) prikazat će simbol P , a ploča će početi dovoditi dodatnu snagu. Funkcija snage ima određeno najveće trajanje navedeno u Tablici 1. Nakon toga, razina snage automatski će se postaviti na razinu 9. Oglašava se zvučni signal bip.

Nakon uključivanja funkcije snage na jednoj ploči, može se dogoditi da to utječe na ostale ploče, smanjuju njihovu snagu na nižu razinu i u tom slučaju to će se prikazati na njihovom indikatoru (3).
Funkcija snage, prije isteka vremena, može se isključiti ili tako da se razina snage promijeni s pomoću klizača pokazivača ili da se ponovi korak 3.

FUNKCIJA MJERAČA VREMENA (sat za odbrojavanje)
Ova funkcija olakšava kuhanje kada vaša prisutnost nije neophodna: Možete postaviti mjerač vremena za ploču i ona će se isključiti po isteku željenog vremena.
Na takvim modelima, istovremeno se mogu programirati svaka pojedina ploča i to u trajanju do 1 do 99 minuta.

Postavljanje mjerača vremena ploče.
Kad se postavi razina snage za željenu ploču, i dok je decimalna točka uključena, može se odrediti vrijeme rada zone.

Za to:
1. Dodirnite senzor — (10) ili + (11). Na indikatoru mjerača vremena (12) prikazat će se "00" i na indikatoru odgovarajuće zone (3) prikaz će se simbol koji treperi naizmjence s njegovom trenutačnom razinom snage.
2. Odmah nakon postavljanja vremena kuhanja u trajanju od 1 do 99 minuta, s pomoću senzora — (10) ili + (11). S prvim vrijednost će započeti na 60, a s drugim ona će započeti na 01. Funkciju mjerača vremena možete poništiti tako da se sat namjesti na vrijednost '00' s pomoću senzora — (10). Brži je način da istovremeno držite pritisnute senzore — (10) i + (11). Kad ostane još manje od jedne minute, sat će započeti odbrojavanje u sekundama.
3. Kad mjerač vremena (12) prestane treperiti, automatski će započeti odbrojavati vrijeme. Indikator (3) koji se odnosi na vremenski postavljen rad ploče naizmjence će prikazivati odabranu razinu snage i simbol t .

Kad istekne odabrano vrijeme kuhanja, zona grijanja za koju je postavljeno trajanje isključuje se i sat na nekoliko sekundi emitira niz zvučnih signala bip. Zvučni signal isključite tako da dodirnete bilo koji senzor. Indikator mjerača vremena (12) prikazat će trepereće 00 pored decimalne točke (4) odabrane zone. Ako je isključena zona grijanja vruća, njezin će indikator snage (3) naizmjence prikazivati H i „-".

Ako istovremeno želite uključiti mjerenje vremena za još neku ploču, ponovite korake od 1 do 3.

Ako je već postavljeno mjerenje vremena za jednu ili više zona, indikator vremena (12) prema zadanim će postavkama postaviti najkraće trajanje do završetka, prikazujući „t" na odgovarajućoj zoni. Preostale zone s mjerenjem vremena na svojim će indikatorima zone prikazati trepereću decimalnu točku. Kad se pritisne „klizač" pokazivača druge zone s mjerenjem vremena, na mjeraču će se vremena prikazati preostalo trajanje te zone na nekoliko sekundi, a indikator će naizmjence prikazivati razinu snage i „t".

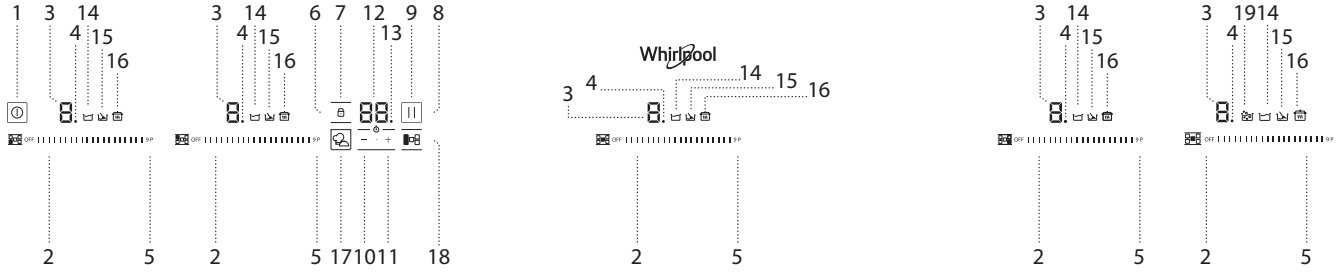
Promjena programiranog vremena
Programirano se vrijeme mijenja tako da se pritisne „klizač" pokazivača (2) zone s postavljenim trajanjem. Sad se vrijeme može očitati i promijeniti.

S pomoću senzora — (10) i + (11) može se izmijeniti programirano vrijeme.

Odspajanje sata
Ako želite zaustaviti sat prije isteka programiranog vremena, to se može napraviti u bilo kojem trenutku tako da jednostavno vrijednost namjestite na „--".

1. Odaberite željenu ploču.
2. Namjestite vrijednost sata na „00" s pomoću senzora — (10). Sat je poništen. To se može još brže napraviti istovremenim pritiskom na „senzore" — (10) i + (11).

FUNKCIJE



6th SENSE

Ove funkcije imaju unaprijed dodijeljene razine snage ta lakše kuhanje, čime se postižu izvrsni rezultati jer senzori neprekidno kontroliraju temperaturu posude. Kad se postigne ciljana temperatura određene funkcije, automatski se održava, a da nije potrebno mijenjati razinu snage.

Funkcije 6th SENSE ispravno rade s posudama koje na dnu imaju jednako feromagnetsko područje jednako površini zone kuhanja. Pored toga, za funkcije s visokom temperaturom (iznad 100 °C), posude moraju imati plosnato, ravno dno (po mogućnosti slojevito) kako je prikazano na slici u nastavku



Da bi se osigurao ispravan rad ovih funkcija, važno je da posuda i zona kuhanja na početku postupka nisu vruće.

Dodirna kontrola ima posebne značajke koje olakšavaju kuhanje s pomoću senzora 6th SENSE (17). Dostupnost tih funkcija ovisi o modelu.

Uključivanje posebne značajke na zoni:
1. Prvo se mora odabrati; a zatim, decimalna točka (4) uključit će se na indikatoru snage (3).
2. Sada kliknite na senzor 6th SENSE (17). Uzastopni pritisci prolazit će, jednu po jednu, kroz sve funkcije 6th SENSE, dostupne u svakoj zoni. Te će funkcije uključivanje prikazivati odgovarajućim led svjetlima (14) krčkanje, (15) otapanje, (16) održavanje topline.

Ako želite poništiti uključenu posebnu funkciju u bilo kojem trenutku, dodirnite senzor pokazivač „klizača“ (2) odgovarajućeg područja da biste ju odabrali. Uključit će se decimalna točka (4) indikatora snage (3). Zatim ponovno dodirnite „klizač” pokazivača (2) da biste postavili novu razinu snage ili da biste isključili zonu ili da biste ponovno odabrali drugi posebnu funkciju ponovnim dodirom senzora za 6th SENSE (17) .

FUNKCIJA KRČKANJA

Ova vam značajka omogućava održavanje krčkanja.
Kad jelo zavrije, omogućite ploču tako da ju odaberete i pritisnite senzor 6th SENSE (17) sve dok se na uključi led svjetlo (14) na ikoni . Kad je funkcija uključena, simbol A prikazat će se na indikatoru snage (3).

Funkcija se u bilo kojem trenutku može zaobići tako da se ploča isključi, promijeni razina snage ili odabere neka druga posebna funkcija.

FUNKCIJA OTAPANJA

Ova funkcija održava nisku temperaturu u zoni kuhanja.
Idealna je za odmrzavanje namirnica ili polako otapanja namirnica kao što su čokolada, maslac i sl.
Uključite ju tako da odaberete ploču i pritisnete senzor 6th SENSE (17) sve dok se ne uključi led svjetlo (15) na ikoni . Kad je funkcija uključena, simbol A prikazat će se na indikatoru snage (3). Funkcija se u bilo kojem trenutku može zaobići tako da se ploča isključi, promijeni razina snage ili odabere neka druga posebna funkcija.

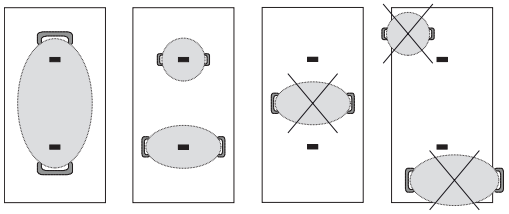
FUNKCIJA ODRŽAVANJE TOPLINE

Ova funkcija automatski postavlja odgovarajuću razinu snage za održavanje skuhane hrane toplom. Uključite ju tako da odaberete ploču i pritisnete senzor 6th SENSE (17) sve dok se ne uključi led svjetlo (16) na ikoni .
Kad je funkcija uključena, simbol A prikazat će se na indikatoru snage (3). Funkcija se u bilo kojem trenutku može zaobići tako da se ploča isključi, promijeni razina snage ili odabere neka druga posebna funkcija.

FLEXICOOK

S pomoću ove funkcije može se omogućiti da dvije zone kuhanja rade zajedno te da se odabere razina snage i uključi funkcija mjerača vremena za obje zone.
Funkciju uključite tako da pritisnete senzor (18). Na taj će se način uključiti decimalne točke (4) povezanih ploča i vrijednost „0” prikazat će se na njihovim indikatorima snage (3).
Indikator sata mjerača vremena (12) prikazat će tri segmenta koja označavaju uključene zone.
U slučaju da na vašem modelu postoji nekoliko zona s funkcijom „FlexiCook”, možete odabrati željenu opciju tako da pritisnete senzor (18) prije no što dodijelite snagu odabranoj zoni. Imat ćete nekoliko sekundi za obavljanje sljedećeg zahvata; u protivnom, funkcija će se automatski onemogućiti.
Nakon što odaberete „FlexiCook”, snagu možete dodijelili tako da dodirnete bilo koje pokazivače „klizača“ (2) jedne od povezanih zona. Razina snage i njezine varijacije istovremeno se prikazuju na indikatorima snage (3) obje zone.
Značajka se onemogućuje tako da se odabere razina „0” za jednu od zona kuhanja. Također, kad je funkcija onemogućena, brišu se razine snage i funkcije dodijeljene određenim zonama.

VAŽNO: Postavite lonce u središte zone kuhanja tako da pokrivaju najmanje jednu referentnu točku (kako je prikazano u nastavku).



FUNKCIJA VRENJA

Ova funkcija omogućuje automatsko upravljanje vrenjem što je velika pomoć prilikom kuhanja tjestenine, riže, jaja, kuhanja određenih namirnica do vrenja i slično. Dostupna je samo u zonama u kojima se prikazuje simbol .

Uključivanje funkcije
Funkciju uključite tako da odaberete ploču i pritisnete senzor 6th SENSE (17) sve dok se ne uključi led svjetlo (19) na ikoni. Kad je značajka uključena, prikazat će se znak na indikatoru snage (3); prikazat će se pokretni segment koji označava da sustav ima kontrolu nad kuhanjem. Kad sustav otkrije početak vrenja, oglasit će se prvi zvučni signal bip.
Iskoristite ovu mogućnost da pripremite namirnice za vrenje ili pečenje, prema želji. Nakon 30 sekundi oglasit će se drugi zvučni signal bip; Ako to već niste napravili, sad je vrijeme da namirnice stavite u posudu. Nakon drugog zvučnog signala bip sustav će uključiti mjerač vremena i štopericu tako da možete pratiti duljinu vrijanja jela.
30 sekundi nakon uključivanja štoperice oglasit će se treći zvučni signal da bi vas upozorio na trajanje i sustav će tada smanjiti isporučenu snagu da bi se održalo stalno i lagano vrenje. Mjerač vremena ostat će uključen sve dok kraja kuhanja.
Ako želite, možete isključit mjerač vremena i postaviti vrijeme za odbrojavanje i automatsko isključivanje ploče (pogledajte dio Funkcija mjerača vremena).

Isključivanje funkcije
Funkcija se u bilo kojem trenutku može zaobići tako da se ploča isključi, promijeni razina snage ili odabere neka druga posebna funkcija.

PRIJEDLOZI I PREPORUKE

- Upotrebljavajte lonce i tave s debelim, potpuno ravnim dnom.
- Nemojte vući lonce i tave po staklu jer bi ga to moglo izgrebati.
- Iako staklo može podnijeti udarce velikih lonaca i tava bez oštrih rubova, pokušajte ne udarati o njega.
- Da biste izbjegli oštećenje staklokeramičke površine, lonce i tave nemojte povlačiti po staklu i dna posuda održavajte čistim i u dobrom stanju.
- Preporučeni promjeri dna posuda (pogledajte „List s tehničkim podacima" isporučen s proizvodom).

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

UPOZORENJE
- **Ne upotrebljavajte pribor za parno čišćenje.**
- **Prije čišćenja provjerite jesu li zone kuhanja isključene i je li indikator preostale topline („H") isključen.**

Važno:
• Nemojte upotrebljavati abrazivne spužve ili spužve za ribanje jer one mogu oštetiti staklo.
• Nakon svake upotrebe očistite ploču (kada se ohladi) kako biste uklonili ostatke i mrlje od ostataka hrane.
• Neodgovarajuće očišćena površina može smanjiti osjetljivost gumba upravljačke ploče.
• Upotrijebite strugač samo ako ima ostataka zalijepljenih na ploču za kuhanje. Pratite upute proizvođača strugača da biste izbjegli grebanje stakla.
• Šećer ili hrana koja sadrži puno šećera može oštetiti ploču i mora se odmah ukloniti.
• Sol, šećer i pijesak mogli bi prouzročiti ogrebotine na staklenoj površini.
• Koristite meku krpu, kuhinjske ručnike koji upijaju tekućinu ili posebna sredstva za čišćenje ploča (u skladu s uputama proizvođača).
• Posude bi se mogle micati ili vibrirati zbog prolivene tekućine u zonama kuhanja.
• Dobro osušite ploču nakon čišćenja.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

- Provjerite da napajanje nije isključeno.
- Ako se ploča za kuhanje nakon upotrebe ne može isključiti, isključite je iz napajanja.
- Ako se na zaslonu nakon uključivanja ploče prikažu slovno-brojčani znakovi, upute potražite u sljedećoj tablici.

Napomena: Voda, tekućina prolivena iz posude ili bilo kakvi predmeti na gumbima ploče mogu slučajno aktivirati ili deaktivirati funkciju zaključavanja upravljačke ploče.
Ako nešto ne radi
Prije pozivanja servisa, obavite provjere opisane u nastavku.
Uređaj ne radi:
Provjerite da je kabel napajanja ukopčan.
Indukcijske zone ne stvaraju toplinu:
Posuda nije odgovarajuća (nema feromagnetsko dno ili je premala). Provjerite privlači li dno posude magnet ili upotrijebite veću posudu.
Čuje se zujanje kad se započne kuhati u indukcijskim zonama:
Kod lonaca koji nisu jako debeli ili nisu izrađeni od jednog dijela, do zujanja dolazi zbog prijenosa energije izravno na dno posude. Zujanje ne predstavlja kvar, ali ako ga ipak želite izbjeći, malo smanjite snagu ili upotrijebite posudu s debljim dnom i/ili onu jednodijelnu.

Dodirna se kontrola ne uključuje, ili, unatoč svjetlu, ne odgovara:
Nije odabrana zona grijanja. Obavezno odaberite zonu grijanja prije rada. Na senzorima ima vlage i/ili su vam vlažni prsti. Održavajte upravljačku dodirnu površinu i prste čistim i suhim. Funkcija blokiranja je uključena. Deblokirajte kontrole.

Zvuk ventilatora čuje se tijekom kuhanja, a nastavlja se i kada kuhanje završi:
Indukcijske su zone opremljene ventilatorima da bi se elektronički dijelovi održavali hladnim. Ovo radi samo kad se zagriju elektronički sustavi. Zaustavlja se kad se sustavi ohlade bez obzira je li ploča za kuhanje uključena ili ne.

Simbol će se prikazati U na indikatoru snage ploče: indukcijski sustav ne pronalazi lonac ili tavu na ploči ili je ona neodgovarajuća.

Ploča će se isključiti i poruka:

KOD PRIKAZA	OPIS	MOGUĆI UZROCI	RJEŠENJE
C81 ili C82	prikazat će na indikatorima.	Previsoka temperatura u elektroničkim dijelovima ili na staklu.	Pričekajte da se elektronički dijelovi ohlade ili skinite lonac ili tavu da bi se staklo moglo ohladiti.
C85	Prikazuje se na indikatoru jedne od ploča.	Lonac ili tava nisu odgovarajući.	Isključite ploču za kuhanje pa ju ponovno uključite i pokušajte s drugim loncem ili tavom.
C90	Uređaj se isključuje i poruka C90 prikazuje se na indikatorima snage (3).	Dodirna kontrola otkriva da je senzor za uključivanje isključivanje (1) pokriven i ne dopušta uključivanje ploče za kuhanje.	Uklonite moguće predmete ili tekućine koji prekrivaju dodirnu upravljačku površinu, očistite ju i sušite sve dok poruka ne nestane.
C91	Uređaj se isključuje i poruka C91 prikazuje se na indikatorima snage (3).	Dodirna kontrola otkriva da je senzor za pokretanje i zaustavljanje (6) pokriven i ne dopušta rukovanje pločom za kuhanje.	Uklonite moguće predmete ili tekućine koji prekrivaju dodirnu upravljačku površinu, očistite ju i osušite, a zatim dva puta pritisnite senzor za pokretanje i zaustavljanje (6) da bi se uklonila poruka i obnovio uobičajeni način rada.

ZVUKOVI TIJEKOM RADA

Indukcijske ploče mogu zviždati ili pucketati tijekom rada.
Ovi zvukovi zapravo dolaze s posuđa i povezani su s karakteristikama dna posude (na primjer, dna su izrađena od slojeva različitih materijala ili su nepravilna).

Ti zvukovi mogu varirati ovisno o vrsti upotrijebljenog posuđa i količine namirnica koju ona sadrži, a nisu simptom kvara.

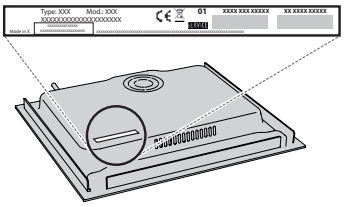
POSTPRODAJNI SERVIS

Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi
www. whirlpool. eu/ register.

PRIJE KONTAKTIRANJA POSTPRODAJNOG SERVISA:
1. Pogledajte možete li sami riješiti problem uz pomoć prijedloga danih u **VODIČU ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA**.
2. Isključite i ponovno uključite uređaj kako biste provjerili je li kvar uklonjen.

AKO JE NAKON GORE NAVEDENIH PROVJERA SMETNJA I DALJE PRISUTNA, OBRATITE SE NAJBLIŽEM POSTPRODAJNOM SERVISU.
Za pomoć nazovite broj u knjižici jamstva ili slijedite upute na web-mjestu **www.whirlpool.eu.**

Kada kontaktirate korisničku službu uvijek navedite:
- kratki opis kvara,
- vrstu i točan model uređaja;



- serijski broj (broj iza riječi SN na nazivnoj pločici na dnu uređaja). Serijski je broj naveden i u dokumentaciji;
- svoju punu adresu;
- svoj telefonski broj.

ako je popravak potreban obratite se ovlaštenom Postprodajnom servisu (kako bi se jamčila uporaba originalnih rezervnih dijelova i ispravan popravak).

U slučaju upuštene montaže (u ravnini) nazovite servis i nabavite komplet vijaka 4801 211 00112.

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

VAŽNO JE DA SE PROČITAJU I POŠTUJU

Preuzmite kompletno uputstvo za upotrebu sa adrese **http://docs.whirlpool.eu** ili pozovite broj telefona koji je naveden u garantnoj knjižici.

Pažljivo pročitajte ova bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja. Sačuvajte ih za buduću upotrebu. U ovom uputstvu i na samom uređaju nalaze se važna upozorenja vezana za bezbednost kojih se treba stalno pridržavati. Proizvođač se odriče svake odgovornosti u slučaju nepoštovanja ovih bezbednosnih uputstava, nepravilnog korišćenja uređaja ili nepravilno podešenih kontrola.

⚠ UPOZORENJE: Ukoliko je površina ploče za kuvanje naprsla, nemojte koristiti uređaj - postoji rizik od električnog udara.

⚠ UPOZORENJE: Opasnost od požara: Ne stavljate nikakve predmete na površinu za kuvanje.

⚠ OPREZ: Proces kuvanja mora da se nadgleda. Kraći proces kuvanja mora neprekidno da se nadgleda.

⚠ UPOZORENJE: Kuvanje na ploči bez nadzora, kada se koristi mast ili ulje, može da bude opasno - postoji rizik od požara. NIKADA nemojte pokušavati da ugasite požar vodom: umesto toga, isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen poklopcem, na primer, ili vatrostalnim prekrivačem.

⚠ Nemojte da koristite ploču za kuvanje kao potporu ili radnu površinu.

Krpe i druge zapaljive materijale držite dalje od uređaja dok se svi delovi potpuno ne ohlade – postoji rizik od požara.

⚠ Metalni predmeti, kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne bi trebalo da se stavljaju na ploču za kuvanje pošto mogu da postanu veoma vrući.

⚠ Malu decu (do 3 godine) treba držati dalje od uređaja. Malu decu (3–8 godina) treba držati dalje od uređaja, osim ukoliko imaju konstantan nadzor. Deca starosti od 8 godina i više i osobe sa umanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, mogu da koriste ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ako su im data uputstva za bezbedno korišćenje uređaja i ukoliko razumeju moguće rizike.

Deca se ne smeju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje ne smeju vršiti deca bez nadzora.

⚠ Posle upotrebe isključite ploču za kuvanje pomoću njene kontrole i nemojte se oslanjati na detektor tiganja.

⚠ UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni delovi jako se zagrevaju u toku upotrebe. Pobrinite se da ne dođe do kontakta sa grejnim elementima. Decu mlađu od 8 godina treba uvek držati po strani, ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.

DOZVOLJENA UPOTREBA

⚠ OPREZ: Uređaj nije predviđen da se njime upravlja spoljnim uređajem za uključivanje, kao što je tajmer, ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.

⚠ Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i takođe se može koristiti: u kuhinjama za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; u seoskim gazdinstvima; od strane gostiju hotela, motela, prenoćišta sa doručkom i drugih objekata za smeštaj gostiju.

⚠ Nijedna druga upotreba nije dozvoljena (npr. zagrevanje prostorija).

⚠ Ovaj uređaj nije namenjen za profesionalnu upotrebu. Ne koristite uređaj na otvorenom.

INSTALACIJA

⚠ Ovim uređajem moraju rukovati i montirati ga dve ili više osoba – postoji rizik od povrede. Prilikom raspakivanja i ugradnje, koristite zaštitne rukavice – postoji rizik od posekotina.

⚠ Ugradnju, uključujući dovod vode (ako postoji), električno povezivanje i popravke mora da obavi kvalifikovani tehničar. Nemojte popravljati ili menjati delove uređaja ukoliko to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku. Držite decu podalje od mesta ugradnje. Posle vađenja uređaja iz pakovanja proverite da se nije oštetio tokom transporta. U slučaju da postoje neki problemi, obratite se svom prodavcu ili najbližem postprodajnom servisu. Nakon ugradnje, otpadna ambalaža (plastični delovi, delovi od stiropora itd.) mora se čuvati van domašaja dece – postoji rizik od gušenja. Pre ugradnje, uređaj se mora isključiti sa mrežnog napajanja – postoji rizik od strujnog udara. Pazite da uređaj ne ošteti kabl za napajanje tokom ugradnje – postoji rizik od požara ili strujnog udara. Aktivirajte uređaj tek nakon što je postupak ugradnje završen.

⚠ Sva sečenja na vitrini obavite pre postavljanja uređaja u kućište i uklonite sve opiljke i strugotinu.

⚠ Ukoliko uređaj nije postavljen iznad rerne, pregradna ploča (koja nije uključena) mora se postaviti u odeljak ispod uređaja.

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

⚠ Mora biti omogućeno isključivanje uređaja sa napajanja izvlačenjem utikača iz utičnice, ukoliko joj se može pristupiti, ili putem dostupnog višepolnog prekidača postavljenog iznad utičnice u skladu sa pravilima ožičenja, a uređaj mora biti uzemljen u skladu sa nacionalnim standardima električne bezbednosti.

⚠ Ne koristite produžne kablove, višestruke utičnice ili adaptere. Električni delovi ne smeju da budu lako dostupni korisniku posle ugradnje. Ne koristite uređaj kada ste mokri ili bosi. Ne rukujte ovim uređajem ako mu je oštećen kabl za napajanje ili utikač, ako ne radi kako treba, ili ako je oštećen ili ste ga ispustili.

⚠ Ukoliko je kabl za napajanje oštećen, potrebno je da ga proizvođač, serviser ili druga kvalifikovana osoba zameni istim takvim kako bi se izbegla opasnost – postoji rizik od električnog udara.

ODLAGANJE KUĆNIH UREĐAJA

Materijal za pakovanje je moguće 100 % reciklirati i označen je reciklažnim simbolom ♻. Ovaj uređaj je proizveden od materijala koji se mogu reciklirati ili ponovo upotrebiti.

Odložite ga u skladu s lokalnim propisima o odlaganju otpada. Za više informacija o tretmanu, ponovnom iskorišćavanju i reciklaži kućnih električnih uređaja obratite se nadležnom lokalnom organu vlasti, službi za sakupljanje komunalnog otpada ili prodavnici u kojoj ste kupili uređaj.

Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU o električnoj i elektronskoj opremi (WEEE) i u skladu sa regulativama o električnoj i elektronskoj opremi 2013 (sa izmenama i dopunama).

Ako pravilno odložite proizvod na otpad, pomoći ćete u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Simbol  na proizvodu ili na dokumentima koji prate proizvod pokazuje da se ovaj uređaj ne može tretirati kao otpad iz domaćinstva, već treba da se dostavi odgovarajućem centru za sakupljanje i recikliranje električne i elektronske opreme.

SAVETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

Iskoristite maksimalno zaostalu toplotu koju proizvodi ringla, tako što ćete isključiti uređaj par minuta pre završetka kuvanja.

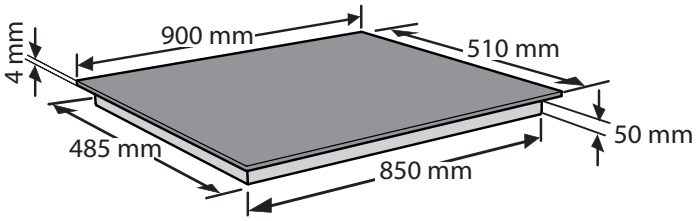
Osnova tiganja ili šerpe treba u potpunosti da prekrije ringlu; posuda koja je manje površine nego ringla će bespotrebno trošiti energiju. Tiganje i šerpe prekrijte poklopcima prilikom kuvanja i koristite što manje vode. Priprema hrane u posudi bez poklopca će dovesti do pojačane potrošnje energije.

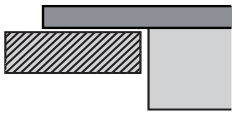
Koristite samo šerpe i tiganje sa ravnim dnom.

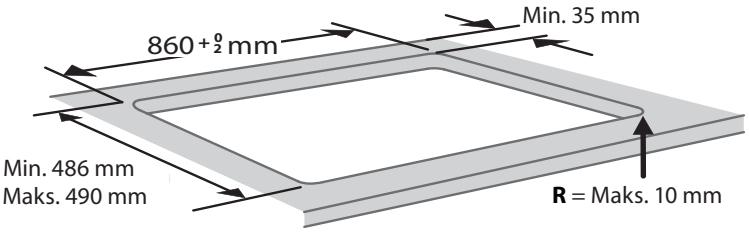
DEKLARACIJA O USAGLAŠENOSTI

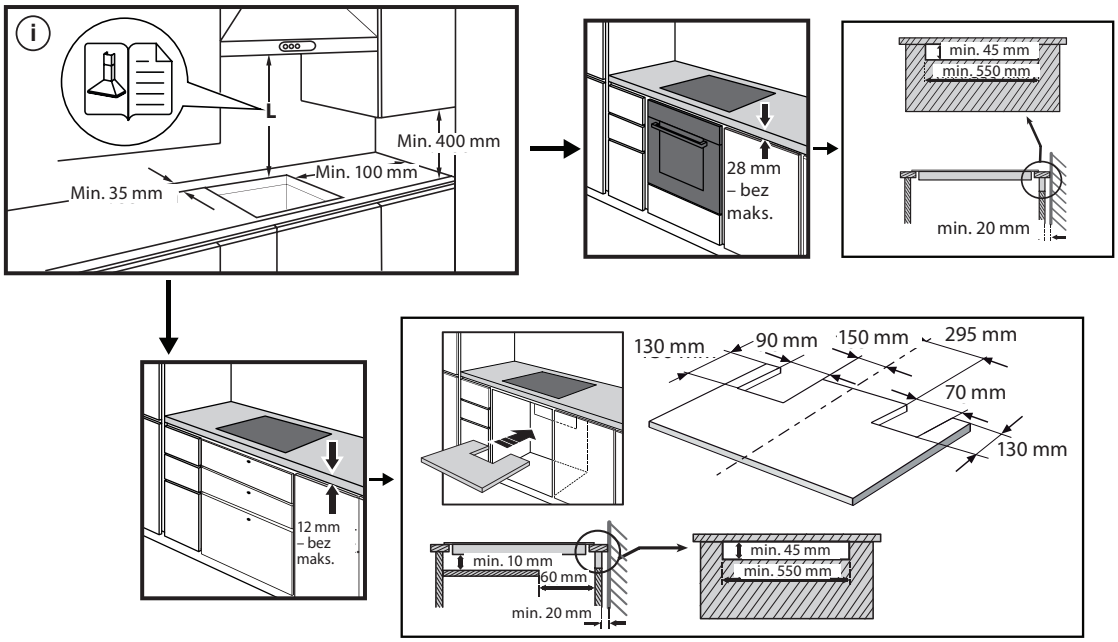
Ovaj uređaj ispunjava zahteve za Evropsku odredbu 66/2014 i propise za ekološki dizajn za proizvode u vezi sa energijom i energetske informacije (amandman) (izlazak iz EU) 2019, u skladu sa Evropskim standardom EN 60350-2.

INSTALACIJA

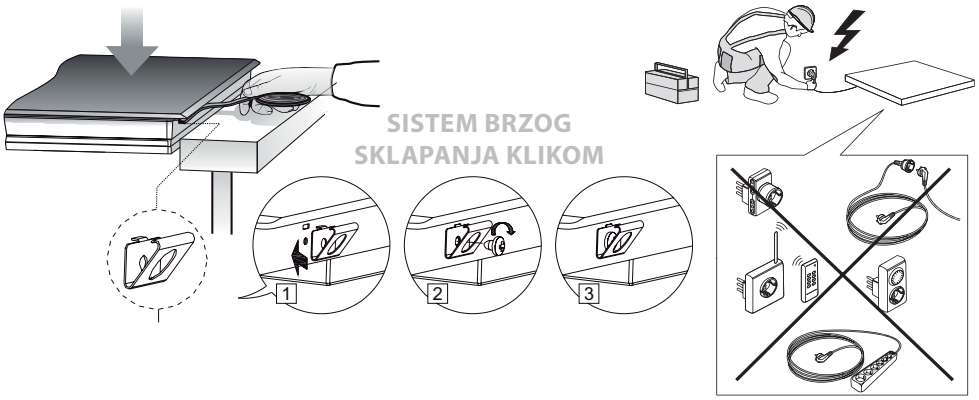












PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNO NAPAJANJE

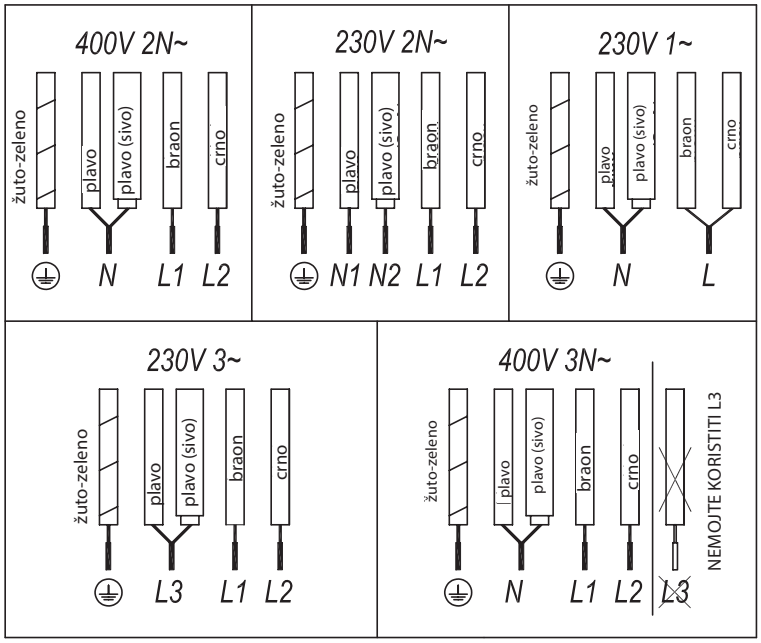
Pre priključivanja uređaja na električno napajanje mora se obaviti povezivanje sa električnom mrežom, proveriti da li napon i frekvencija odgovaraju navedenim na natpisnoj pločici šporeta, koja se nalazi ispod njega, kao i na garantnom listu ili, ako postoji, listu sa tehničkim podacima, koji morate čuvati zajedno sa ovim uputstvom tokom radnog veka uređaja. Proverite da li ulazni kabl dolazi u dodir sa gornjim kućištem indukcione ploče ili kućištem pećnice, ako je postavljen u istoj jedinici.
Električni priključci moraju biti pravilno uzemljeni, u skladu sa važećim zakonom, u suprotnom može doći do kvara indukcione ploče.
Montiranje mora da obavi kvalifikovano osoblje koje je upoznato sa aktuelnim propisima u vezi sa bezbednošću i montiranjem. Naročito, montiranje se mora izvršiti u skladu sa propisima lokalne kompanije za snabdevanje električnom energijom. Samo zvanični tehnički servis može da obavlja popravke na uređaju, uključujući zamenu kabla za napajanje.
Uverite se da je napon koji je naveden na natpisnoj pločici na dnu aparata isti kao napon u kući.
Propisi nalažu da uređaj bude uzemljen: koristite isključivo provodnike (uključujući provodnik uzemljenja) odgovarajuće veličine.

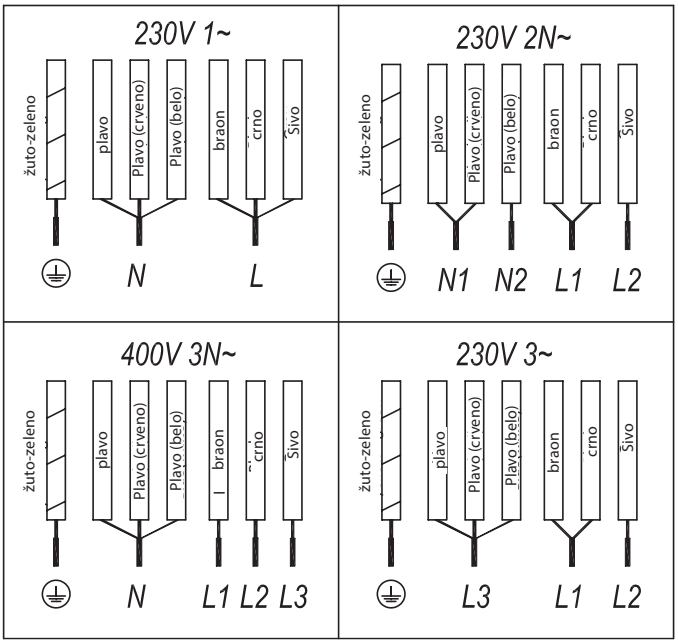
Upozorenje:

⚠ Neuobičajeno veliki skokovi napona mogu da oštete kontrolni sistem (kao i kod svakog električnog aparata).

⚠ Preporučuje se da se uzdržite od korišćenja indukcione ploče tokom funkcije pirolitičkog čišćenja, u slučaju pirolitičkih pećnica, zbog visoke temperature koju postiže ovaj tip uređaja.

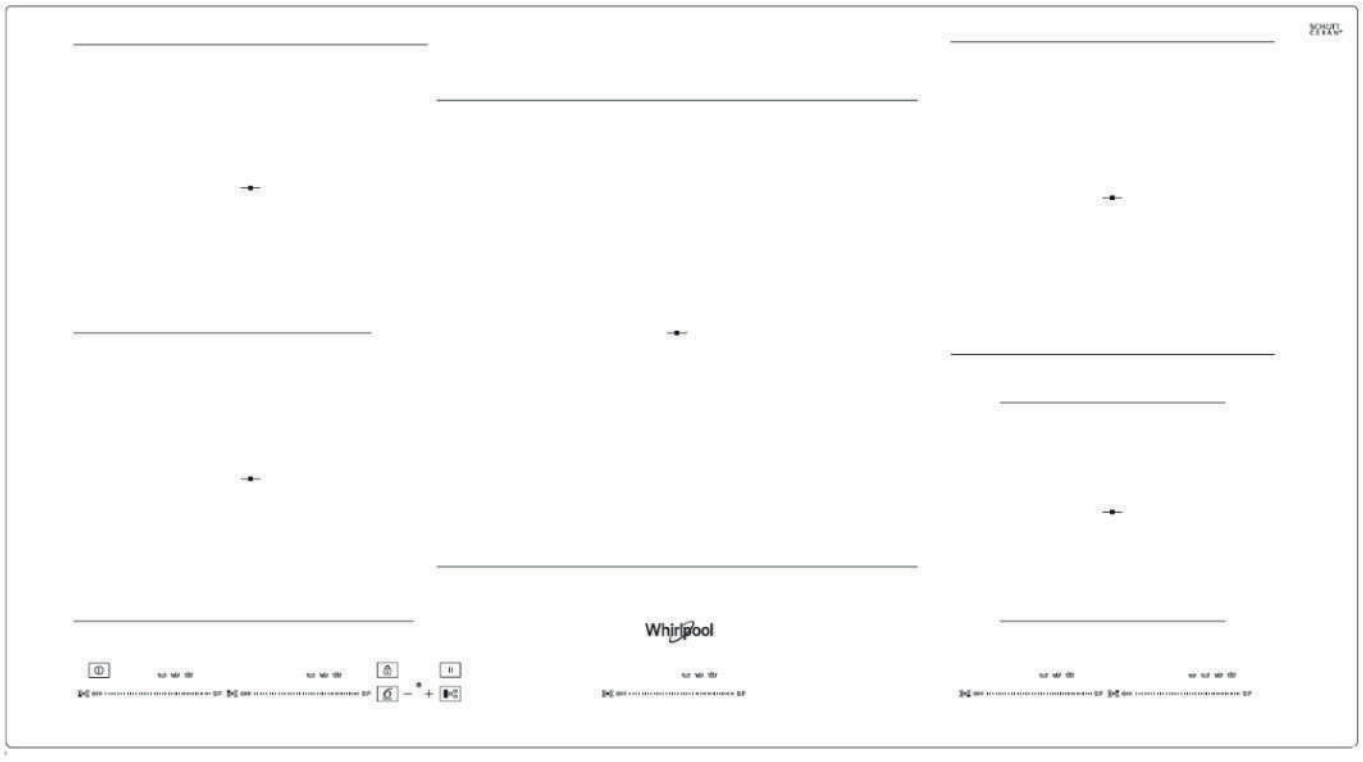
⚠ Pre isključivanja ploče iz mrežnog napajanja, preporučujemo da isključite prekidač za isključivanje i sačekate oko 25 sekundi pre isključivanja kabla iz mrežnog napajanja. Ovo vreme je potrebno kako bi se sačekalo potpuno pražnjenje elektronskih kola i time spreči mogućnost strujnog udara iz utičnice kabla.
Garantni list ili list sa tehničkim podacima čuvajte zajedno sa uputstvom za upotrebu tokom čitavog radnog veka proizvoda. U njima se nalaze važne tehničke informacije.



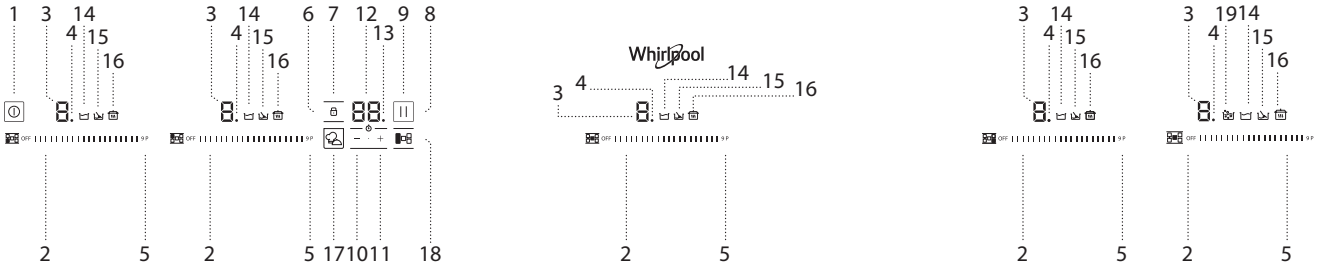


OPIS PROIZVODA

1. Ploča za kuvanje
2. Kontrolna tabla



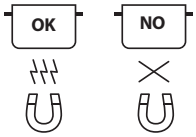
KONTROLNA TABLA



1. Opšti senzor za uključivanje/isključivanje
2. Klizač za kontrolu snage
3. Indikator snage i/ili preostale toplote
4. Decimalna tačka indikatora snage i/ili preostale toplote.
5. Direktan pristup funkciji „Snaga“.
6. Senzor za aktivaciju za funkciju „Blokiranje“.
7. Aktivirana kontrolna lampica indikatora funkcije „Blokiranje“
8. Senzor za aktivaciju za funkciju „Stop&Go“
9. Aktivirana kontrolna lampica indikatora funkcije „Stop&Go“
10. Senzor „Minus“ za tajmer.
11. Senzor „Plus“ za tajmer.
12. Indikator tajmera.
13. Decimalna tačka tajmera
14. Aktivirana kontrolna lampica indikatora funkcije „Krčkanje“
15. Aktivirana kontrolna lampica indikatora funkcije „Otapanje“
16. Aktivirana kontrolna lampica indikatora funkcije „Održavanje toplote“
17. Senzor za aktivaciju za funkcije „6th SENSE”
18. Senzor za aktivaciju za funkcije „FlexiCook”
19. Aktivirana kontrolna lampica indikatora funkcije „Ključanje“

DODATNI PRIBOR

ŠERPE I TIGANJI



Koristite samo šerpe i tiganje napravljene od feromagnetnog materijala, koji je podesan za korišćenje sa indukcionim pločama za kuvanje:

- šerpe i tiganji od emajliranog čelika
- šerpe i tiganji od livenog gvožđa
- posebne šerpe i tiganji od nerđajućeg čelika, pogodni za indukciono kuvanje.

Da biste utvrdili da li je šerpa podesna, potražite simbol (uglavnom utisnut na dnu). Moguće je koristiti magnet za proveru da li su šerpe magnetne.
Kvalitet i struktura osnove posude može da utiče na učinak pripreme hrane.
Određene naznake za prečnik osnove ne odgovaraju stvarnom prečniku feromagnetne površine.

Ne preporučujemo korišćenje difuzionih ploča ili materijala poput finog čelika, aluminijuma, stakla, bakra ili gline.
Svaka zona za kuvanje ima minimalno vreme detekcije posude. To zavisi od materijala i feromagnetnog prečnika dna posude.
Zato je veoma bitno da koristite zonu kuvanja koja najbolje odgovara prečniku dna posude koja će se koristiti.
Ako posuda nije detektovana na izabranoj zoni za kuvanje, pokušajte sa sledećom najmanjom zonom. Kada se FlexiCook koristi kao jedna zona za kuvanje, za ovaj tip zone su pogodne veće posude.



Neke posude bez potpuno feromagnetnog dna se prodaju kao da su podesne za indukciju. U tim posudama se zagreva samo feromagnetno dno.
Zbog toga se toplota ne raspoređuje ravnomerno po celom dnu posude. To može da znači da deo dna posude koji nije feromagnetni ne postiže odgovarajuću temperaturu kuvanja.

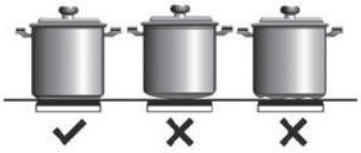


Druge posude, sa aluminijumskim umecima u dnu imaju manju površinu feromagnetnog materijala. U tom slučaju, detektovanje posude može biti teško ili čak nemoguće. Osim toga, isporučena snaga može biti manja, a samim tim se ni posuda neće pravilno zagrejati.



Tip dna iskorišćen za posudu može da utiče na ravnomernost i rezultate kuvanja. Posude sa „sendvič" dnom od nerđajućeg čelika koriste materijale koji potpomažu ravnomernu raspodelu i širenje toplote, što dovodi do uštede vremena i energije.

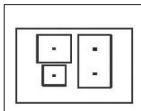
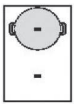
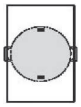
Dno posude mora biti potpuno ravno, time obezbeđujući da se snaga ravnomerno isporučuje.



Nikada ne zagrevajte prazne posude i nemojte koristiti posude sa tankim dnom, jer se one mogu brzo zagrejati i ne dopustiti aktiviranje funkcije za automatsko isključivanje šporeta.

Minimalni prečnik osnove šerpe/tiganja za različite oblasti za kuvanje

Da biste obezbedili pravilan rad ploče za kuvanje, koristite posuđe odgovarajućeg minimalnog prečnika (pogledajte tabelu u nastavku).
Uvek koristite zonu kuvanja koja najviše odgovara minimalnom prečniku dna posude za kuvanje.
Posudu za kuvanje postavite vodeći računa da je dobro nacentrirana na zoni za kuvanje koja se koristi.
Preporučuje se da se ne koriste posude za kuvanje koje prekoračuju obod zone za kuvanje koja se koristi.

				
ø min.	100 mm	150 mm	120 mm	220 mm

ADAPTER ZA ŠERPE/TIGANJE KOJI NISU POGODNI ZA INDUKCIJU

Korišćenje ovog dodatnog pribora čini mogućim korišćenje šerpi i tiganja koji nisu pogodni za indukcione ploče. Važno je imati u vidu da njegovo korišćenje utiče na efikasnost, a time i na vreme potrebno za zagrevanje hrane. Njegovo korišćenje treba da bude ograničeno, jer temperature koje se dostižu na njegovoj površini umnogome zavise od šerpe/tiganja koji se koristi, njihove ujednačenosti i vrste hrane koja se priprema. Korišćenje šerpe ili tiganja manjeg prečnika od diska adaptera može uzrokovati nagomilavanje toplote koja se ne prenosi do šerpe ili tiganja, što može dovesti do potamnjivanja i ploče za kuvanje i diska. Prilagodite prečnik šerpi/tiganja i ploče prečniku adaptera.

PRVA UPOTREBA

KONTROLA SNAGE
Neki modeli su opremljeni funkcijom za ograničavanje snage (Kontrola snage). Ova funkcija omogućava da se ukupna snaga koju generiše ploča za kuvanje podesi na različite vrednosti po izboru korisnika.
Da biste to uradili, tokom prvog minuta nakon što povežete ploču za kuvanje sa napajanjem, možete da pristupite meniju za ograničavanje snage.

1. Pritisnite dodirni taster + (11) u trajanju od tri sekunde. Na indikatoru tajmera (12) pojaviće se slova PL
2. Pritisnite dodirni taster za zaključavanje (6). Pojaviće se različite vrednosti snage na koje ploča za kuvanje može da se ograniči, a njih je moguće promeniti pomoću senzora + (11) i — (10).
3. Po izboru vrednosti, ponovo pritisnite dodirni taster za zaključavanje (6). Ploča za kuvanje će biti ograničena na odabranu vrednost snage.

Nivoi snage koji su dostupni su:
2 kW – 2,5 kW – 3 kW – 3,5 kW – 4 kW – 4,5 kW – 5 kW – 5,5 kW – 6 kW – 6,5 kW – 7 kW

Ako ponovo želite da promenite vrednost, morate da iskopčate kabl za napajanje iz utičnice i ponovo ga priključite nakon nekoliko sekundi. Tako ćete moći ponovo da uđete u meni za ograničavanje snage.

Pri svakoj promeni nivoa snage ringle, graničnik snage će izračunati ukupnu snagu koju ploča za kuvanje proizvodi. Ako ste dostigli ukupno ograničenje snage, dodirna komanda vam neće dozvoliti da povećate nivo snage te ringle. Ploča za kuvanje će se oglasiti zvučnim signalom, a indikator snage (3) treperiće na nivou koji nije moguće prekoračiti. Ako želite da prekoračite tu vrednost, morate smanjiti snagu drugih ringli. Nekada neće biti dovoljno da smanjite snagu druge ringle za jedan nivo, jer to zavisi od snage svake ringle i nivoa na koji je podešena. Moguće je da za povećanje nivoa velike ringle treba smanjiti nivoe nekoliko manjih.

Ako koristite brzo uključivanje pri funkciji maksimalne snage i pomenuta vrednost je veća od vrednosti postavljene ograničenjem, ringla će biti podešena na maksimalan mogući nivo. Ploča za kuvanje će se oglasiti zvučnim signalom, a pomenuta vrednost snage će dvaput zatreperiti na indikatoru (3).

Da biste podesili snagu ploče za kuvanje:
Vidi se samo tokom rada.
Podešavanje se obavlja pomoću dodirnih tastera. Nije potrebno da primenjujete silu na željenom dodirnom tasteru, treba samo da ga dodirnete vrhom prsta da biste aktivirali željenu funkciju.

Svaka radnja se potvrđuje zvučnim signalom.
Koristite klizač (2) za podešavanje nivoa snage (0–9) prevlačeći prst preko njega. Prevlačenje udesno povećava vrednost, dok je prevlačenje ulevo smanjuje.
Takođe je moguće direktno izabrati nivo snage postavljanjem prsta direktno na željenu tačku na klizaču (2)

⚠ Da biste izabrali ringlu na ovim modelima, direktno dodirnite klizač (2).

UKLJUČIVANJE UREĐAJA

1 Dodirnite dodirni taster za uključivanje (1) u trajanju od barem jedne sekunde. Dodirna komanda će postati aktivna, čuće se zvučni signal, a indikatori (3) će se uključiti i prikazati „-“. Ako je bilo koja oblast za kuvanje vrela, H će treperiti na odgovarajućem indikatoru.

Ako ne uradite ništa u narednih 10 sekundi, dodirna komanda će se automatski isključiti. Kada je dodirna komanda aktivirana, možete da je isključite u svakom trenutku dodirom dodirnog dugmeta (1), čak i ako je zaključana (funkcija zaključavanja aktivirana). Dodirno dugme (1) uvek ima prioritet za isključivanje dodirne komande.

AKTIVIRANJE RINGLI
Kada se dodirna komanda aktivira pomoću senzora (1), moguće je uključiti svaku ringlu praćenjem sledećih koraka:
1. Prevucite prst ili dodirnite u bilo kom položaju jedan od „klizača“ (2). Zona je izabrana i istovremeno će nivo snage biti podešen između 0 i 9. Ta vrednost snage će biti prikazana na odgovarajućem indikatoru snage, a njena decimalna tačka (4) držaće lampicu upaljenom 10 sekundi.
2. Upotrebite klizač (2) da odaberete novi nivo kuvanja između 0 i 9.

Sve dok je ringla izabrana, drugim rečima, dok sija decimalna tačka (4), moguće je izmeniti njen nivo snage.

ISKLJUČIVANJE RINGLE
Pomoću dodirnog tastera klizača (2) smanjite snagu na nivo 0. Ringla će se isključiti.

Kada je ringla isključena, u njenom indikatoru snage (3) pojaviće se H, ako je staklena površina povezana sa oblašću za kuvanje vrela i postoji opasnost od opekotina. Kada temperatura padne, isključiće se indikator (3) (ako je ploča za kuvanje isključena iz mrežnog napajanja), ili će se u suprotnom uključiti „-“ ako je ploča za kuvanje još uvek povezana.

ISKLJUČIVANJE SVIH RINGLI
Moguće je istovremeno isključiti sve ringle pomoću opšteg senzora za uključivanje/isključivanje (1). Isključiće se svi indikatori ringli (3). Ako je isključena grejna zona vrela, njen indikator prikazuje H.

SVAKODNEVNA UPOTREBA

DETEKTOR POSUDE
Indukcione zone za kuvanje imaju ugrađen detektor posude. Na taj način, ringla će prestati da radi ako nema posude ili ako ona nije odgovarajuća.
Indikator snage (3) će pokazati simbol da naznači da „nema posude" ako, dok je zona uključena, nije detektovana nijedna posuda ili posuda nije odgovarajuća.
Ako se posuda skloni sa zone dok je zona uključena, ringla će automatski prekinuti snabdevanje energijom i prikazaće simbol za „nema posude". Kada se posuda ponovo postavi na zonu za kuvanje, snabdevanje energijom će se nastaviti na istom nivou snage koji je prethodno izabran.

ZAKLJUČAVANJE KONTROLNE TABLE
Pomoću funkcije „Blokiranje" možete da blokirate druge senzore, osim senzora za uključivanje/isključivanje ⏻(1), kako biste izbegli neželjene operacije. Ova funkcija je korisna kao zaštita za decu.
Da biste aktivirali ovu funkciju, dodirnite senzor 🔒 (6) u trajanju od barem jedne sekunde.
Kada to uradite, uključiće se kontrolna lampica (7) pokazujući da je kontrolna tabla blokirana. Da biste deaktivirali funkciju, jednostavno ponovo dodirnite senzor 🔒 (6).

Ako se senzor za uključivanje/isključivanje ⏻(1) koristi za isključivanje uređaja dok je aktivirana funkcija blokiranja, ponovno uključivanje ploče za kuvanje neće biti moguće dok se ne odblokira.

PRIGUŠIVAČ ZVUČNOG SIGNALA
Kada je ploča za kuvanje uključena, u slučaju istovremenog pritiskanja dodirnog tastera + (11) i dodirnog tastera za zaključavanje 🔒(6) u trajanju od tri sekunde, deaktiviraće se zvučni signal koji prati svaku radnju. Indikator vremena (12) će prikazati „OFF" (Isključeno). Ovo deaktiviranje se neće primeniti na sve funkcije, jer na primer zvučni signali za uključivanje/isključivanje, istek tajmera ili zaključavanje/otključavanje dodirnih tastera ostaju uvek aktivirani.
Da biste ponovo aktivirali sve dodirne signale koji prate svaku radnju, ponovo istovremeno pritisnite dodirni taster + (11) i dodirni taster za zaključavanje 🔒(6) u trajanju od tri sekunde. Indikator vremena (12) će prikazati „On" (Uključeno).

FUNKCIJA „STOP&GO"
Ova funkcija pauzira proces kuvanja. Ako je aktiviran, tajmer će takođe biti pauziran.
Aktiviranje funkcije za Zaustavljanje.
Dodirnite senzor za Zaustavljanje ⏸ (8) u trajanju od jedne sekunde.
Uključiće se kontrolna lampica (9) i indikatori snage će prikazati simbol ⏸ kao pokazatelj da je kuvanje pazuirano.

Deaktiviranje funkcije za Zaustavljanje
Ponovo dodirnite senzor „Stop&Go" ⏸(8). Isključiće se kontrolna lampica (9) i kuvanje će se nastaviti sa istim podešavanjem za snagu i tajmer koje je važilo pre pauze.

FUNKCIJA SNAGA
Ova funkcija obezbeđuje „dodatnu" snagu ringli, iznad nominalne vrednosti.
Pomenuta snaga zavisi od veličine ringle, uz mogućnost dostizanja maksimalne vrednosti koju generator dozvoljava.

1. Prevlačite prst iznad odgovarajućeg klizača (2) dok indikator snage (3) ne prikaže „9" i nastavite da pritiskate prstom još jednu sekundu ili direktno dodirnite „P" i držite pritisnuto prstom u trajanju od jedne sekunde.
2. Indikator nivoa snage (3) će prikazati simbol P, a ringla će početi da dobija dodatnu snagu. Funkcija „Snaga" ima maksimalno trajanje navedeno u tabeli 1. Po isteku tog vremena, nivo snage će se automatski podesiti na 9. Oglasiće se zvučni signal.

Prilikom aktiviranja funkcije „Snaga" za jednu ringlu, postoji mogućnost da to utiče na performanse ostalih ringli, smanjujući njihovu snagu na niži nivo, a ukoliko je to slučaj to će se prikazati na odgovarajućem indikatoru (3).
Deaktiviranje funkcije „Snaga", pre nego što joj istekne vreme trajanja, može se postići dodirivanjem „klizača" i menjanjem njenog nivoa snage ili ponavljanjem koraka 3.

FUNKCIJA TAJMER (sat za odbrojavanje)
Ova funkcija olakšava kuvanje, pošto ne morate da budete prisutni: Možete da podesite tajmer za ringlu i ona će se isključiti kada istekne željeno vreme.
Za ove modele možete istovremeno da programirate vreme rada za svaku ringlu u trajanju od 1 do 99 minuta.

Podešavanje tajmera za ringlu.
Nakon podešavanja nivoa snage za željenu zonu i dok je decimalna tačna zone uključena, postoji mogućnost za vremensko ograničavanje zone.

Da biste to postigli:
1. Dodirnite senzor — (10) ili + (11). Indikator tajmera (12) će prikazati „00", a odgovarajući indikator zone (3) će prikazati simbol koji treperi i naizmenično se prikazuje sa trenutnim nivoom snage.
2. Odmah nakon toga, pomoću senzora — (10) ili + (11) podesite vreme kuvanja između 1 i 99 minuta. Sa prvim, vrednost će početi od 60, dok će sa drugim početi od 01. Da biste otkazali funkciju tajmera, sat možete podesiti na vrednost „00" pomoću senzora — (10). Brži način da to postignete je da držite istovremeno pritisnute senzore — (10) i + (11). Kada bude preostalo manje od minuta, sat će početi da odbrojava u sekundama.
3. Kada indikator tajmera (12) prestane da treperi, počeće automatski da odbrojava vreme. Indikator (3) povezan sa ringlom sa vremenskim ograničenjem će naizmenično prikazivati izabrani nivo snage i simbol t.

Kada istekne izabrano vreme kuvanja, grejna zona sa vremenskim ograničenjem se isključuje, a sat ispušta niz zvučnih signala tokom nekoliko sekundi. Da biste isključili zvučni signal, dodirnite bilo koji senzor. Indikator tajmera (12) će prikazati trepereće 00 pored decimalne tačke (4) izabrane zone. Ako je isključena zona za grejanje vrela, njen indikator snage (3) će naizmenično prikazivati simbol H i „-".

Ako želite da istovremeno vremenski ograničite drugu ringlu, ponovite korake 1 do 3.

Ako je vremenski ograničena već jedna zona ili više njih, indikator tajmera (12) će podrazumevano prikazati najkraće preostalo vreme za završetak, prikazujući „t" na odgovarajućoj zoni. Ostale zone sa vremenskim ograničenjem će na svojim odgovarajućim indikatorima zona prikazivati decimalnu tačku koja treperi. Kada se pritisne „klizač" druge zone sa vremenskim ograničenjem, tajmer će prikazati preostalo vreme te zone tokom nekoliko sekundi, a njen indikator će naizmenično prikazivati njen nivo snage i „t".

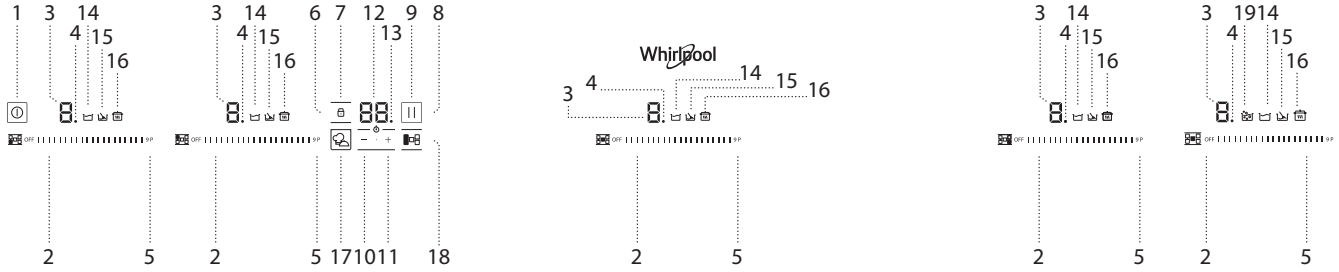
Menjanje programiranog vremena
Za izmenu programiranog vremena, potrebno je da bude pritisnut „klizač" (2) zone sa vremenskim ograničenjem. Tada će biti moguće očitati i izmeniti vreme.

Programirano vreme možete da izmenite preko senzora — (10) i + (11).

Isključivanje sata
Ako želite da zaustavite sat pre isteka programiranog vremena, to je moguće uraditi u svakom trenutku jednostavnim podešavanjem njegove vrednosti na „--".

1. Izaberite željenu ringlu.
2. Podesite vrednost sata na „00" pomoću senzora — (10). Sat je otkazan. To možete i brže obaviti istovremenim pritiskom na senzore — (10) i + (11).

FUNKCIJE



6TH SENSE

Ove funkcije imaju unapred dodeljene nivoe snage radi olakšavanja kuvanja, čime se postižu odlični rezultati jer temperaturu posude neprekidno kontrolišu senzori. Kada se dostigne ciljna temperatura za funkciju, ona se automatski održava bez potrebe za menjanjem nivoa snage.

Funkcije 6th SENSE pravilno funkcionišu sa posudama koje imaju istu feromagnetnu površinu na dnu posude kao što je površina zone za kuvanje. Pored toga, za funkcije visoke temperature (preko 100 °C), posude moraju da imaju ravno dno (po mogućstvu „sendvič" tipa) kao što je prikazano na slici ispod



Da bi se obezbedio pravilan rad ovih funkcija, važno je da posuda i zona za kuvanje ne budu topli na početku procesa.

Dodirna komanda ima posebne funkcije koje pomažu korisniku da kuva preko senzora 6th SENSE (17). Ove funkcije su dostupne u zavisnosti od modela.

Da biste aktivirali posebnu funkciju na zoni:
1. Prvo bi trebalo da bude izabrana; a zatim će decimalna tačka (4) biti aktivna na indikatoru snage (3).
2. Sada kliknite na senzor 6th SENSE (17). Svakim narednim pritiskom ćete preći redom preko svih funkcija za 6th SENSE koje su dostupne za svaku zonu. Aktiviranje ovih funkcija će se prikazati preko odgovarajućih LED lampica (14) krčkanje, (15) otapanje, (16) održavanje toplote.

Ako u bilo kom trenutku poželite da otkažete posebnu aktivnu funkciju, trebalo bi da dodirnete senzor „klizača" (2) povezane zone da biste je izabrali. Uključiće se decimalna tačka (4) indikatora snage (3). Zatim, ponovo dodirnite „klizač" (2) da biste podesili novi nivo snage ili da biste isključili zonu, ili možete da odaberete drugu posebnu funkciju ponovnim dodirom senzora 6th SENSE (17) .

FUNKCIJA KRČKANJE

Ova funkcija vam omogućava da nastavite krčkanje hrane.
Nakon što hrana provri, omogućite ringlu tako što ćete je izabrati, pa pritisnite senzor 6th SENSE (17) dok se ne uključi LED lampica (14) koja se nalazi na ikoni . Kada se funkcija aktivira, simbol A će se pojaviti na indikatoru snage (3).

Možete da zamenite funkciju u svakom trenutku isključivanjem ringle, promenom nivoa snage ili odabirom druge specijalne funkcije.

FUNKCIJA OTAPANJA

Ova funkcija održava nisku temperaturu u zoni za kuvanje.
Idealna za odmrzavanje hrane ili za sporo otapanje drugih vrsta hrane poput čokolade, putera itd.
Da biste je aktivirali, izaberite ringlu i pritisnite senzor 6h SENSE (17) dok se ne uključi LED lampica (15) koja se nalazi na ikoni . Kada se funkcija aktivira, simbol A će se pojaviti na indikatoru snage (3).
Možete da zamenite funkciju u svakom trenutku isključivanjem ringle, promenom nivoa snage ili odabirom druge specijalne funkcije.

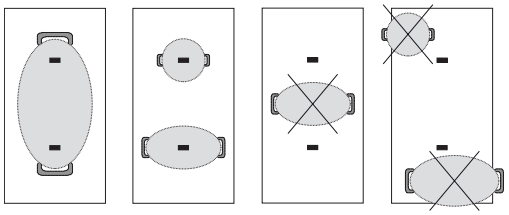
FUNKCIJA ODRŽAVANJA TOPLOTE

Ova funkcija automatski podešava odgovarajući nivo snage kako bi se skuvana hrana održavala toplom. Da biste je aktivirali, izaberite ringlu i pritisnite senzor 6h SENSE (17) dok se ne uključi LED lampica (16) koja se nalazi na ikoni .
Kada se funkcija aktivira, simbol A će se pojaviti na indikatoru snage (3). Možete da zamenite funkciju u svakom trenutku isključivanjem ringle, promenom nivoa snage ili odabirom druge specijalne funkcije.

FLEXICOOK

Kroz ovu funkciju moguće je omogućiti da dve zone za kuvanje rade zajedno, kao i izabrati nivo snage i aktivirati funkciju tajmera za obe zone.
Da biste aktivirali ovu funkciju, pritisnite senzor (18). Time će se uključiti decimalne tačke (4) povezanih ringli i prikazaće se vrednost „0" na njihovim indikatorima snage (3).
Indikator tajmera sata (12) će prikazati tri segmenta označavajući aktivirane zone.
Ukoliko vaš model ima nekoliko zona sa funkcijom „FLEXICOOK", možete da izaberete ovu opciju pritiskom na senzor (18) pre dodeljivanja snage odabranoj zoni. Imaćete nekoliko sekundi da izvršite sledeću operaciju; u suprotnom, funkcija će biti automatski onemogućena. Nakon izbora funkcije „FlexiCook", možete da dodelite snagu dodirom bilo kojeg od „klizača" (2) jedne od povezanih zona.
Nivo snage i njegove varijacije se istovremeno prikazuju na indikatorima snage (3) obe zone.
Da biste onemogućili ovu funkciju, treba da izaberete nivo „0" za jednu od zona za kuvanje. Takođe, kada je funkcija onemogućena, brišu se nivoi snage i funkcije dodeljene povezanim zonama.

VAŽNO: Posude za kuvanje postavite na središte zone za kuvanje tako da prekrivaju najmanje jednu referentnu tačku (kao što je prikazano u nastavku).



FUNKCIJA KLJUČANJE

Ova funkcija omogućava automatsku kontrolu ključanja, što je sjajna pomoć za kuvanje testenine, pirinča, jaja, barenje neke hrane itd.
Dostupna je samo u zonama gde se pojavljuje simbol .

Aktiviranje funkcije
Da biste aktivirali funkciju, izaberite ringlu i pritisnite senzor 6th SENSE (17) dok se ne uključi LED lampica (19) koja se nalazi na ikoni. Kada se funkcija aktivira, znak će se pojaviti na indikatoru snage (3); pojaviće se pokretni segment, označavajući da je kuvanje pod kontrolom sistema. Kada sistem detektuje da treba da počne sa ključanjem, čuće se prvi zvučni signal.
Iskoristite to da pripremite hranu za ključanje ili pečenje po želji. Nakon 30 sekundi, začuće se drugi zvučni signal; ako već niste to učinili, vreme je da sipate hranu u posudu. Nakon drugog zvučnog signala, sistem će aktivirati tajmer i štopericu za vas, kako biste mogli da kontrolišete koliko dugo treba kuvati hranu.
30 sekundi nakon aktiviranja štoperica, oglasiće se treći zvučni signal kao upozorenje na to da će sistem od tog trenutka smanjiti snagu radi održavanja blagog i neprekidnog ključanja. Tajmer će ostati aktivan do kraja kuvanja.
Po želji, možete da onemogućite tajmer i podesite vreme za odbrojavanje i automatsko isključivanje ringle (pogledajte odeljak Funkcija Tajmer).

Deaktiviranje funkcije
Možete da zamenite funkciju u svakom trenutku isključivanjem ringle, promenom nivoa snage ili odabirom druge specijalne funkcije.

PREDLOZI I PREPORUKE

- Koristite šerpe ili tiganje sa debelim i potpuno ravnim dnom.
- Nemojte pomerati šerpe i tiganje po staklu jer bi mogli da ga izgrebu.
- Iako staklo može da podnese udarce od velikih šerpi i tiganja bez oštrih ivica, trudite se da ga ne udarate.
- Da biste izbegli oštećenje staklokeramičke površine, nemojte vući šerpe i tiganje po staklu i vodite računa da sa donje strane budu čisti i u dobrom stanju.
- Preporučeni prečnik dna posude (pogledajte „list sa tehničkim podacima“ koji se isporučuje uz uređaj).

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

UPOZORENJE
- **Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom.**
- **Pre čišćenja, uverite se da su zone za kuvanje isključene i da se ne prikazuje indikator preostale toplote („H“).**

Važno:
• Nemojte koristiti abrazivne sunđere ili strugače, jer bi mogli da oštete staklo.
• Nakon svake upotrebe, očistite ploču za kuvanje (kada je hladna) da biste uklonili naslage i fleke od ostatka hrane.
• Površina koja se ne održava dovoljno čistom može umanjiti osetljivost dugmadi kontrolne table.
• Koristite strugač samo ako su ostaci zalepljeni za ploču za kuvanje. Sledite uputstva proizvođača strugača da biste izbegli grebanje stakla.
• Šećer ili hrana sa velikom količinom šećera mogu da oštete ploču za kuvanje i moraju se odmah ukloniti.
• So, šećer i pesak mogu da izgrebu staklenu površinu.
• Koristite mekanu krpu, upijajući ubrus ili posebno sredstvo za čišćenje ploče za kuvanje (pratite uputstva proizvođača).
• Prosipanja tečnosti u zonama za kuvanje mogu da izazovu pomeranje ili vibriranje šerpi.
• Dobro osušite ploču za kuvanje nakon čišćenja.

OTKLANJANJE PROBLEMA

- Proverite da li je prekinuto električno napajanje.
- Ako ne možete da isključite ploču za kuvanje nakon upotrebe, isključite je iz električne mreže.
- Ako se na displeju pojave alfanumeričke šifre dok je ploča za kuvanje uključena, uputstva potražite u sledećoj tabeli.

Molimo vas obratite pažnju na sledeće: Prisustvo vode, tečnosti prosute iz šerpi ili drugih predmeta koji se nalaze na bilo kom od dugmadi ploče za kuvanje, može slučajno da aktivira ili deaktivira funkciju zaključavanja kontrolne table.
Ako nešto ne funkcioniše
Pre nego što pozovete tehnički servis, obavite provere opisane u nastavku.
Uređaj ne radi:
Proverite da li je kabl za napajanje priključen.
Indukcione zone ne stvaraju toplotu:
Posuda nije odgovarajuća (nema feromagnetno dno ili je premala). Proverite da li dno posude privlači magnet ili uzmite veću posudu.
Kada se započne kuvanje na indukcionim zonama, čuje se zvuk brujanja:
Kada posude nisu debele ili iz jednog dela, dolazi do brujanja usled prenosa energije direktno na dno posude. Brujanje nije nedostatak, ali ako biste ipak želeli da ga izbegnete, malo smanjite nivo snage ili koristite posudu sa debljim dnom i/ili iz jednog dela.

Dodirna komanda se ne osvetljava ili ne reaguje, uprkos tome što se osvetljava:
Nije izabrana nijedna zona za zagrevanje. Pre rukovanja zonom za zagrevanje, vodite računa da je prvo izaberete. Senzori ili/vaši prsti su vlažni. Vodite računa da površina dodirne komande i/ili vaši prsti budu čisti i suvi. Funkcija zaključavanja je aktivirana. Otključajte komande.

Tokom kuvanja se čuje zvuk ventilatora, koji se nastavlja čak i po završetku kuvanja:
Indukcione zone imaju ventilator za hlađenje elektronike. On se uključuje samo kada elektronska kola postanu vrela. Ponovo prestaje kada se kola ohlade, bez obzira da li je ploča za kuvanje uključena ili nije.

Simbol će se pojaviti U na indikatoru snage ringle: Sistem indukcije ne pronalazi šerpu ili tiganj na ringli ili je neodgovarajućeg tipa.

Ringla će se isključiti, uz poruku:

ŠIFRA ZA PRIKAZ	OPIS	MOGUĆI UZROCI	REŠENJE
C81 ili C82	Pojaviće se na indikatorima.	Prekomerna temperatura u elektronici ili na staklu.	Sačekajte malo da se elektronika ohladi ili uklonite šerpu ili tiganj kako bi staklo moglo da se ohladi.
C85	Pojavljuje se na indikatoru jedne od ringli.	Šerpa ili tiganj su neodgovarajućeg tipa.	Isključite ploču za kuvanje, ponovo je uključite i probajte sa drugom šerpom ili tiganjem.
C90	Uređaj se isključuje, a na indikatorima snage (3) pojavljuje se poruka C90.	Dodirna komanda detektuje da je senzor za uključivanje/ isključivanje (1) prekriven i ne dozvoljava uključivanje ploče za kuvanje.	Uklonite predmete ili tečnosti koji se možda nalaze na površini dodirne komande, očistite je i osušite dok poruka ne nestane.
C91	Uređaj se isključuje, a na indikatorima snage (3) pojavljuje se poruka C91.	Dodirna komanda detektuje da je senzor „Stop&Go“ (6) prekriven i ne dozvoljava korišćenje ploče za kuvanje.	Uklonite predmete ili tečnosti koji se možda nalaze na površini dodirne komande, očistite je i osušite, zatim dvaput pritisnite senzor „Stop&Go“ (6) da biste uklonili poruku i vratili se normalnom radu.

ZVUCI KOJI SE PROIZVODE TOKOM RADA

Indukcione ploče za kuvanje mogu da pište ili škripe tokom normalnog rada.
Ovi zvuci zapravo potiču od posuđa i povezani su sa karakteristikama dna posude (na primer, kada je dno napravljeno od različitih slojeva materijala ili je nepravilno).

Ti zvuci mogu da se razlikuju u zavisnosti od tipa posuđa koje se koristi i količine hrane koja se u njemu nalazi i nisu simptom da nešto nije u redu.

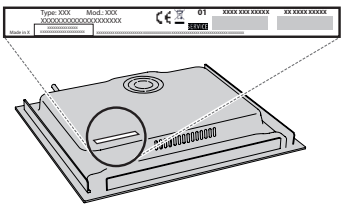
POSTPRODAJNI SERVIS

Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na adresi **www. whirlpool. eu/ register**.

PRE NEGO ŠTO POZOVETE SLUŽBU ZA KORISNIKE:
1. Proverite da li možete da rešite problem sami uz pomoć saveta datih u odeljku **REŠAVANJE PROBLEMA**.
2. Uključite pa isključite uređaj i proverite da li je kvar i dalje prisutan.

UKOLIKO I POSLE NAVEDENIH PROVERA KVAR JOŠ UVEK POSTOJI, OBRATITE SE NAJBLIŽOJ SLUŽBI ZA KORISNIKE.
Za dobijanje podrške, pozovite broj prikazan na garantnoj knjižici, ili sledite instrukcije na veb lokaciji **www. whirlpool. eu.**

Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa za kupce potrebno je da navedete:
- kratak opis kvara;
- tip i tačan model uređaja;



- serijski broj (broj iza reči SN na pločici sa podacima koja se nalazi ispod uređaja). Serijski broj je takođe naveden u dokumentaciji;
- svoju punu adresu;
- svoj broj telefona.

Ukoliko su potrebne bilo kakve popravke, obratite se ovlašćenom postprodajnom servisu (kako biste bili sigurni da će se koristiti originalni rezervni delovi i da će popravke biti izvedene na pravi način).

U slučaju montiranja koje je u nivou radne površine, pozovite službu za tehničku podršku da biste zatražili komplet vijaka 4801 211 00112.

SIKKERHEDSANVISNINGER

VIGTIGE OPLYSNINGER, DER SKAL LÆSES OG OVERHOLDES

Download hele brugsanvisningen fra **http://docs.whirlpool.eu** eller ring til telefonnummeret, som vises på garantihæftet.

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

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

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

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

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

⚠ Kogesektionen må ikke anvendes som arbejdsbord eller understøtning.

Hold klude eller andre brændbare materialer væk fra apparatet, indtil alle apparatets dele er fuldstændig afkølede - brandfare.

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

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

Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.

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

⚠ ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele kan blive varme, når apparatet er i brug. Der bør udvises forsigtighed omkring ikke at berøre varmeelementerne. Børn under 8 år skal holdes væk fra ovnen, medmindre de er under konstant opsyn.

TILLADT BRUG

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

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

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

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

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. Reparer eller udskift ingen af apparatets dele, medmindre dette specifikt er anført i brugsvejledningen. Hold børn væk fra installationsområdet. Kontrollér, at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten. Kontakt forhandleren eller den nærmeste serviceafdeling, hvis der skulle opstå problemer. Efter installation skal emballagen (plastik-, flamingodele etc.) opbevares udenfor børns rækkevidde - kvælningsrisiko. Træk stikket ud af stikkontakten, før der udføres nogen 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.

ELEKTRICITETSRELATEREDE 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, multistikdåser eller adaptere. 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.

⚠ 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.

BORTSKAFFELSE AF HUSHOLDNINGSAPPARATER

Emballagen kan genbruges 100 % og er mærket med genbrugssymbolet ♻. 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.

ENERGISPARERÅD

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

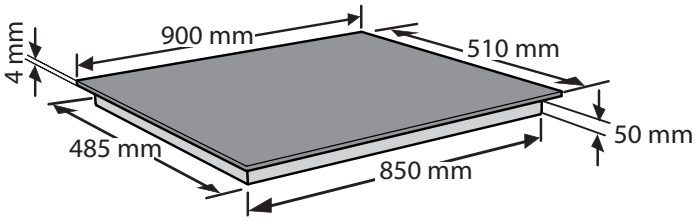
Bunden på din gryde eller pande bør dække hele kogepladen; kogegrej, som er mindre end kogepladen, vil medføre spild af energi. Dæk dine gryder og pander til med tætsluttende låg under tilberedningen, og brug så lidt vand som muligt. Tilberedning uden låg forøger energiforbruget i betragteligt omfang.

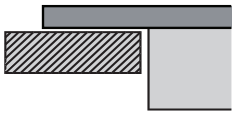
Brug kun kogegrej med flad bund.

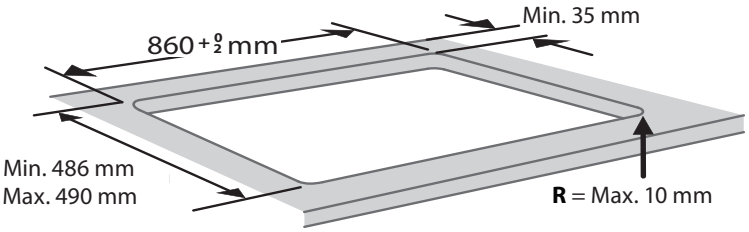
OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

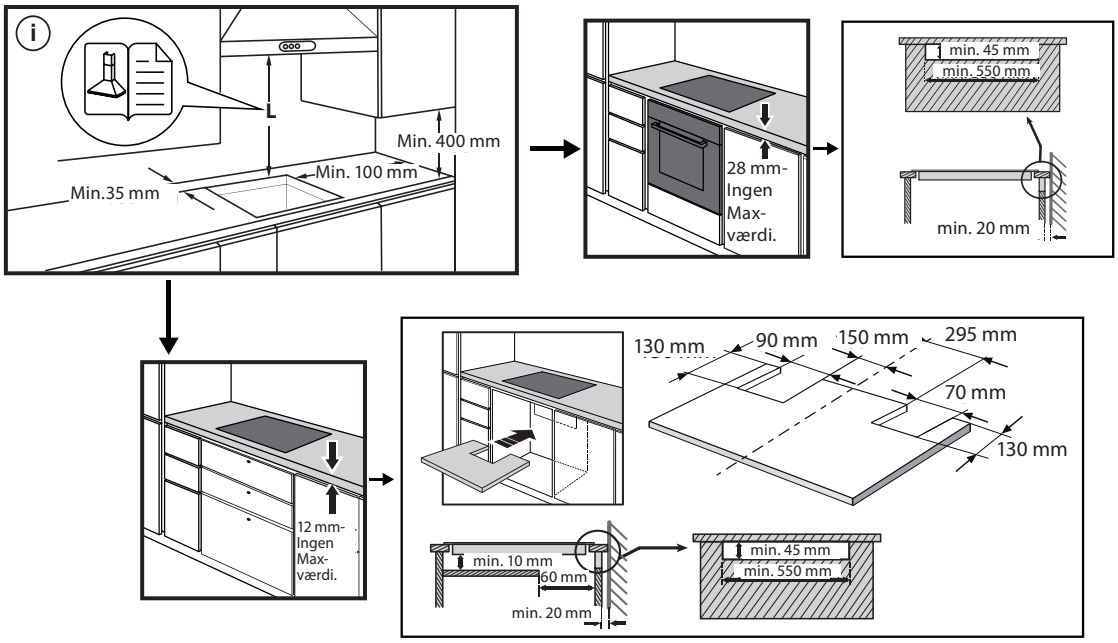
Dette apparat opfylder kravene til miljøvenligt design i den europæiske forordning 66/2014 og 2019 Forordninger om miljøvenligt design af energirelaterede produkter (Ændring) (Udtræden af EU), i overensstemmelse med den Europæiske standard EN 60350-2.

INSTALLATION

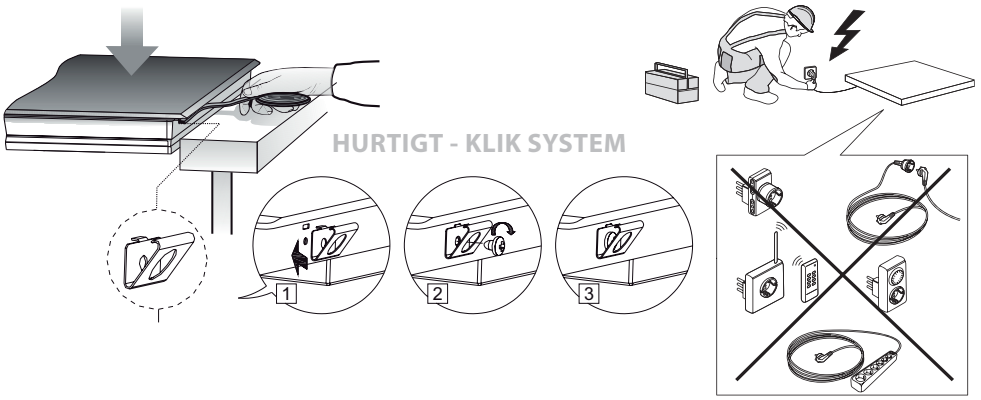












TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

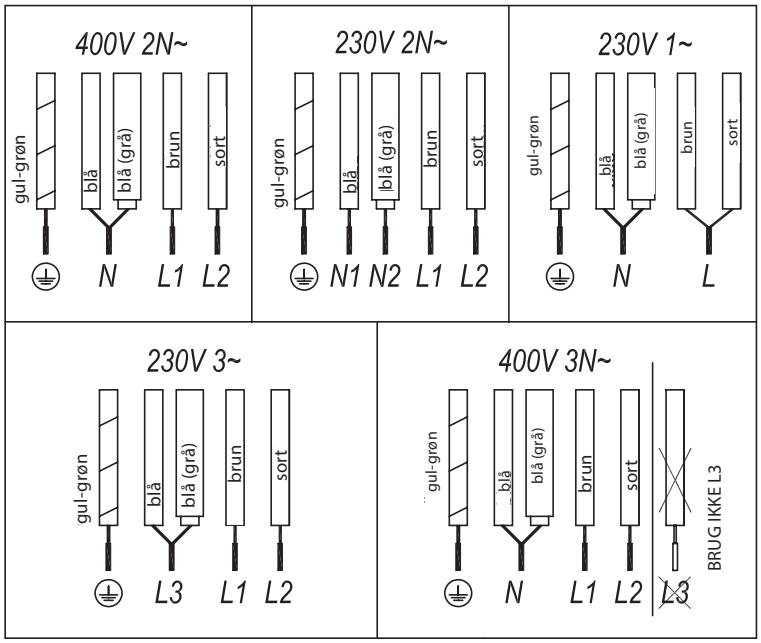
Den elektriske forbindelse skal etableres før apparatet forbindes til strømforsyningen. Kontrollér at spændingen og frekvensen stemmer overens med de anførte på komfurets mærkeskilt, som sidder herunder, og i garantibeviset, eller om relevant på det tekniske datablad, som du skal opbevare sammen med denne vejledning i hele produktets levetid. Sørg for at indgangskablet ikke kan komme i berøring med induktionsapparatet eller ovnen, hvis den er installeret i den samme enhed.
Strømforbindelsen skal jordforbindes korrekt i henhold til den gældende lovgivning da induktionskogesektionen ellers muligvis vil virke ukorrekt.
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. Apparatet må kun håndteres eller repareres af det officielle tekniske servicecenter og det samme gælder for udskiftning af strømkablet.
Kontrollér, at spændingen på typeskiltet, der er anbragt på bunden af apparatet, svarer til spændingen i hjemmet.
Dette apparat skal ekstrabeskyttes, jvf. stærkstrømsreglementet: Brug udelukkende isolering (inklusiv jordisolering) i den korrekte størrelse.

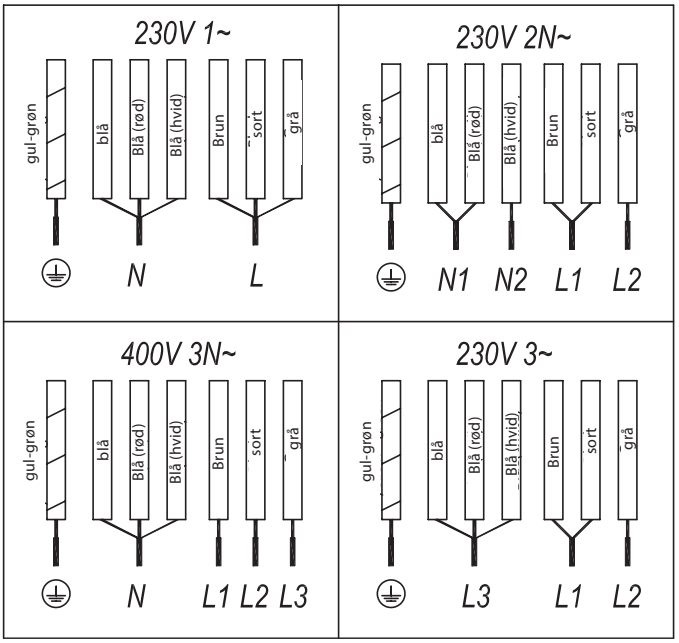
Advarsel:

⚠ Usædvanlig høj overstrøm kan beskadige kontrolsystemet (som på alle andre elektriske apparater).

⚠ Det anbefales at undlade at bruge induktionskogesektionen under brug af pyroysefunktionen til rengøring af ovnen, på grund af den høje temperatur, som denne enhedstype oparbejder.

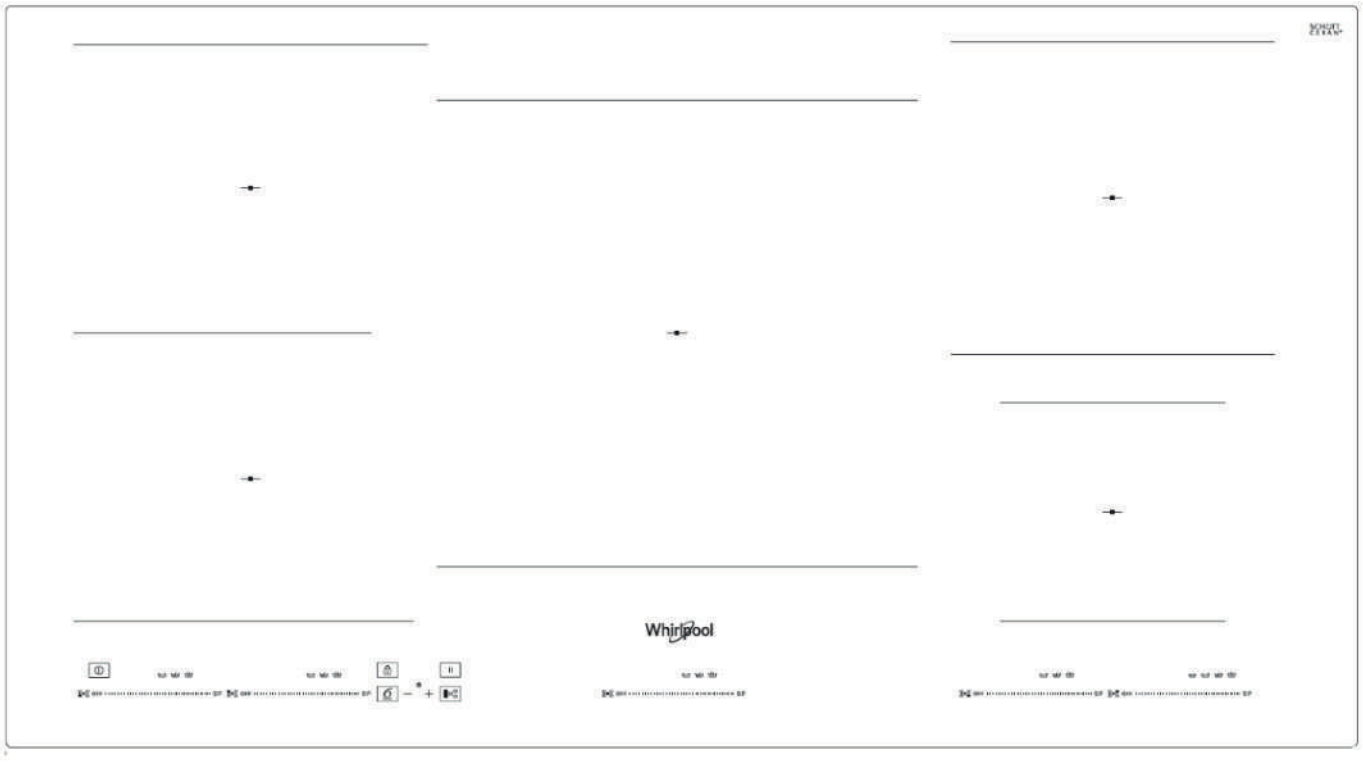
⚠ Vi anbefaler dig at slukke for kontakten og vente i cirka 25 sekunder, før du trækker kogesektionens stik ud af stikkontakten. Dette tidsrum er nødvendigt for en fuld afladning af det elektroniske kredsløb og for derved forhindre risikoen for elektrisk stød fra kabelafslutningerne.
Opbevar garantibeviset eller det tekniske datablad sammen med brugsanvisningerne i hele produktets levetid. Disse indeholder vigtige tekniske oplysninger.



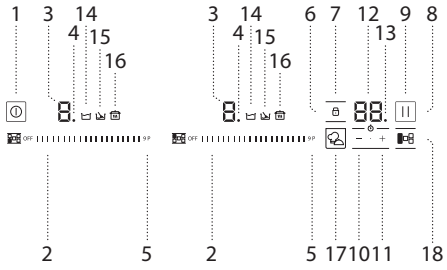


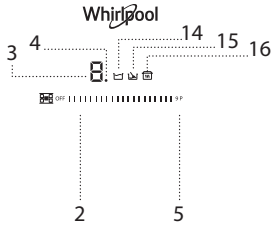
PRODUKTBESKRIVELSE

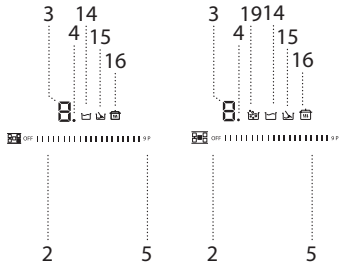
1. Kogesektion
2. Betjeningspanel



BETJENINGSPANEL



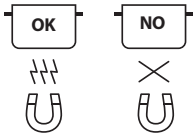




1. Overordnet on/off-sensor
2. skydemarkør til effektindstilling
3. Effekt- og/eller restvarmeindikator
4. Decimaltegn for effekt- og/eller restvarmeindikator.
5. Direkte adgang til funktionen “Power” (effekt).
6. Aktiveringssensor til funktionen “Block” (blokering).
7. Kontrollampe for aktiveret “Block” funktion
8. Aktiveringssensor til funktionen “Stop&Go”
9. Kontrollampe for aktiveret “Stop&Go” funktion
10. “Minus” sensor til timer.
11. “Plus” sensor til timer.
12. Timerindikator.
13. Timerens decimaltegn
14. Kontrollampe for aktiveret “Simmering” (simre) funktion
15. Kontrollampe for aktiveret “Melting” (smelte) funktion
16. Kontrollampe for aktiveret “Keep Warm” (hold varm) funktion
17. Aktiveringssensor til funktionen “6th SENSE”
18. Aktiveringssensor til funktionen “FlexiCook”
19. Kontrollampe for aktiveret “Boiling” (kogning)funktion

TILBEHØR

GRYDER OG PANDER



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

- emaljerede stålgryder og -pander
- støbejernsgryder og -pander
- specialgryder 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 om 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.

Vi fraråder brug af spredeplader eller materialer såsom tyndt stål, aluminium, glas, kobber eller ler.
Hver kogezone har et minimumstidsrum til detektering af panden. Dette afhænger af materialet og diameteren på pandens ferromagnetiske bund.
Det er derfor meget vigtigt altid at bruge den kogezone, som passer bedst til diameteren på den anvendte pandes bund.
Hvis panden ikke registreres på den valgte kogezone, kan du prøve at bruge den næstmindste zone. Når FlexiCook anvendes som en enkelt kogezone, er større pander egnede til denne zonetype.



Visse pander uden en fuldstændig ferromagnetisk bund sælges som værende egnet til induktionskogeplader. På disse pander opvarmes kun den ferromagnetiske del af bunden.
Som følge heraf vil varmen ikke blive jævnt fordelt på hele pandens bund. Dette kan betyde, at den ikke-ferromagnetiske del af pandens bund ikke opnår den rette tilberedningstemperatur.

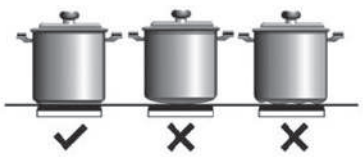


Andre pander, med aluminium indsat i bunden, har et mindre område med ferromagnetisk materiale. I dette tilfælde kan det være svært eller endog umuligt at registrere panden. Desuden kan den leverede effekt være lavere og som følge heraf, vil panden ikke varme korrekt op.



Den anvendte bundtype på panden kan påvirke tilberedningens ensartethed og resultat. Pander med "sandwich-bund" af rustfrit stål bruger materialer som fremmer en ensartet fordeling og spredning af varmen hvilket sparer tid og energi.

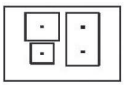
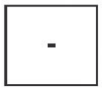
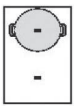
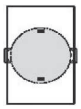
Pandens bund skal være helt flad, for derved at sikre en ensartet effektforsyning.



Opvarm aldrig en tom pande og undlad brug af pander med tynd bund, da disse hurtigt varmes op, uden at give tid til at den automatiske frakoblingsfunktion kan sætte ind.

Minimumsdiameter på bunden af gryden/panden for de forskellige kogeafsnit

Brug gryder med en passende minimumsdiameter (jfr. nedenstående tabel), for at sikre at kogesektionen fungerer korrekt.
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.	100 mm	150 mm	120 mm	220 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 dermed 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 adapterens diameter.

FØRSTEGANGSBRUG

EFFEKTINDSTILLING
Visse modeller er udstyret med en effektbegrænsningsfunktion (Effektindstilling). Denne funktion tillader indstilling af kogesektionens samlede effektproduktion på forskellige værdier, som vælges af brugeren. For at gøre dette, er det muligt at tage adgang til effektbegrænsningens menu i det første minut, efter at kogesektionen er blevet forbundet med strømforsyningen.

1. Tryk på tasten + (11)i tre sekunder. PL vil blive vist på timerindikatoren (12)
2. Tryk på låsetasten (6). De forskellige effektværdier, som kogesektionen kan begrænses til at bruge, vil blive vist og de kan ændres med sensorerne + (11) og — (10).
3. Tryk endnu en gang på låsetasten (6) når værdien er valgt. Kogesektionen vil være begrænset til den valgte effektværdi.

Disponible effektniveauer:
2 kW - 2,5 kW - 3 kW - 3,5 kW - 4 kW - 4,5 kW - 5 kW - 5,5 kW - 6 kW - 6,5 kW - 7 kW

Hvis du vil ændre værdien igen, skal du trække kogesektionens stik ud og sætte det i igen efter et par sekunder. På denne måde vil du igen kunne tage adgang til effektbegrænsningens menu.

Hver gang der ændres effektniveau for en varmeplade, vil effektbegrænseren beregne den samlede effekt, som kogesektionen producerer. Hvis du har nået den samlede effektgrænse, vil du ikke kunne forøge effektniveauet for denne varmeplade. Kogesektionen vil bippe og effektindikatoren (3) vil blinke på det niveau, som ikke kan overskrides. Hvis du vil overskride denne værdi, skal du sænke effekten på de andre varmeplader. Nogle gang vil det ikke være nok at sænke en anden med et enkelt niveau, da dette afhænger af de forskellige varmepladers effekt og det niveau, som de er indstillet på.
Det kan ske, at det er nødvendigt at slukke for flere små varmeplader, for at forøge niveauet på en stor varmeplade.

Hvis du bruger lyntænding med maksimal effektfunktion og værdien er højere end den af grænsen indstillede værdi, vil varmepladen blive indstillet til det maksimalt mulige niveau. Kogesektionen vil bippe og effektværdien vil blinke to gange på indikatoren (3).

Sådan indstilles kogesektionens effekt:
Kun synlig under drift.
Manøvrerne udføres ved hjælp af tasterne. Du behøver ikke at trykke hårdt på den ønskede tast, det er nok at røre ved den med en fingerspids, for at aktivere den ønskede funktion.

Hver handling bekræftes af et bip.
Brug skydemarkøren (2) til at justere effektniveauet (0 - 9) ved at stryge hen over den med en finger. Stryg mod højre, for at forøge værdien, eller stryg mod venstre, for at reducere den.
Det er også muligt at vælge effektniveauet ved at sætte din finger direkte på et ønsket punkt på skydemarkøren (2)

⚠ Tryk direkte på skydemarkøren (2) for at vælge en plade på disse modeller.

TÆNDING AF ANORDNINGEN

1 Tryk på tændingstasten (1) i mindst et sekund. Berøringsstyringen aktiveres, der lyder et bip og indikatorerne (3) tænder og viser "-". Hvis en af kogepladerne er varm, vil der blinke et H på den tilsvarende indikator.

Hvis du ikke handler inden for de næste 10 sekunder, vil berøringsstyringen automatisk slukke. Når berøringsstyringen aktiveres, kan du når som helst slå den fra ved at trykke på knappen (1), også selvom den er blevet låst (aktiveret låsefunktion). Trykknappen (1) har altid prioritet for at slå berøringsstyringen fra.

AKTIVERING AF PLADER
Når berøringsstyringen er aktiveret med sensor (1) kan enhver af pladerne tændes ved at følge denne procedure:
1. Stryg en finger hen over eller tryk et sted på en af markørernes "skydere" (2). Zonen er blevet markeret og samtidig indstilles effektniveauet på mellem 0 og 9. Denne effektværdi vil blive vist på den tilsvarende effektindikator og dets decimaltegn (4) vil lyse op i 10 sekunder.
2. Brug skydemarkøren (2) til at vælge et nyt tilberedningsniveau på mellem 0 og 9.

Så længe pladen er markeret, med andre ord med tændt decimaltegn (4), kan man ændre pladens effektniveau.

SLUKNING AF EN PLADE
Sænk effekten til niveau 0 med skydemarkøren (2). Varmepladen vil slukke.

Når man slukker for en varmeplade, vil der blive vist et H på effektindikatoren (3), hvis kogepladens glasoverflade er varm og der er risiko for forbrændinger. Når temperaturen falder, slukker indikatoren (3) (hvis kogesektionen frakobles) ellers vil "-" blive tændt, hvis kogesektionen stadig er forbundet.

SLUKNING AF ALLE PLADER
Alle pladerne kan slukkes på samme tid ved hjælp af den generelle on/ off sensor (1). Alle pladernes indikatorer (3) vil slukke. Hvis den slukkede varmezone er varm, viser dens indikator et H.

DAGLIG BRUG

GRYDEDETEKTOR
Induktionskogezonerne har en indbygget grydedetektor. På denne måde vil pladen holde op med at virke, hvis der ikke er nogen gryde til stede, eller hvis den ikke er velegnet.
Der vil blive vist et symbol på effektindikatoren (3) for at angive, at "der er ingen pande/gryde", hvis der ikke registreres en pande eller hvis panden ikke er velegnet, når zonen er tændt.
Hvis en pande fjernes fra zonen, mens den er tændt, vil pladen automatisk holde op med at levere energi, og symbolet for "der er ingen pande/gryde" bliver vist. Når en pande igen stilles på kogezonen, genstarter energiforsyningen med det samme effektniveau som før.

LÅSNING AF TASTATURET
Med blokeringsfunktionen Block, kan du blokere de andre sensorer, bortset fra on/ off sensoren ⏻ (1), for at undgå uønskede handlinger. Denne funktion er nyttig som en børnesikring.
Funktionen aktiveres ved at røre ved sensoren 🔒 (6) i mindst et sekund.
Når dette er gjort, tænder kontrollampen (7) for at vise, at betjeningspanelet er låst. Det er nok at røre ved sensoren 🔒 (6) igen, for at slå funktionen fra.

Hvis on/off sensoren ⏻ (1) anvendes til at slukke for apparatet, mens blokeringsfunktionen er aktiv, vil det ikke være muligt at tænde for kogepladen igen, før blokeringen ophæves.

SLUKNING AF BIPPET
Tryk på tasten + (11) og på låsetasten 🔒 (6) samtidigt i tre sekunder når kogesektionen er tændt; det bip, der ledsager alle handlingerne, bliver inaktiveret. Tidsindikatoren (12) vil vise "OF". Denne inaktivering vil ikke blive brugt til alle funktionerne, heriblandt til bippet for tænding/slukning, afslutning af timerfunktionen eller låsning/ oplåsning af tasterne der altid forbliver aktiverede.
Tryk igen samtidigt på tasten + (11) og på låsetasten 🔒 (6) i tre sekunder, for at aktivere alle funktionernes ledsagende bip igen. Tidsindikatoren (12) vil vise "On".

FUNKTIONEN STOP&GO
Denne funktion stiller tilberedningsprocessen i bero. Timeren er også i pause, hvis den er aktiveret.
Aktivering af stopfunktionen.
Tryk på stopsensoren ⏸ (8) i et sekund. Kontrollampen (9) tænder og effektindikatorerne vil vise symbolet ⏸ for at angive, at tilberedningen er stillet i bero.

Inaktivering af stopfunktionen
Tryk igen på Stop&Go sensoren ⏸ (8). Kontrollampen (9) slukker og tilberedningen genoptages med samme effekt- og timerindstilling som før pausen.

EFFEKTFUNKTION
Dette funktion forsyner pladen med "ekstra" effekt, der er højere end den nominelle værdi.
Denne effekt afhænger af pladens størrelse, med muligheden for at opnå den af generatoren maksimalt tilladte værdi.

1. Stryg fingeren hen over den tilsvarende skydemarkør (2) indtil effektindikatoren (3) viser "9" og hold fingeren trykket i et sekund, eller tryk direkte på "P" og hold fingeren trykket i et sekund.
2. Effektniveauets indikator (3) vil vise symbolet P , og pladen vil begynde at levere ekstra effekt. Effektfunktionen har en maksimal varighed, som specificeres i Tabel 1. Når denne tid er gået, indstilles effektniveauet automatisk på 9. Der lyder et bip.

Efter aktivering af effektfunktionen Power på en varmeplade, er det muligt, at ydelsen på de andre påvirkes, og deres effekt reduceres til et lavere niveau; i dette tilfælde vil dette blive vist på indikatoren (3). Inaktivering af effektfunktionen, før den er afsluttet, kan iværksættes ved enten at trykke på skydemarkøren og ændre effektniveauet eller ved at gentage trin 3.

TIMERFUNKTION (nedtælling)
Denne funktion letter tilberedningen, når du ikke nødvendigvis skal være til stede: Du kan indstille en timer for en plade, og den vil slukke, når det indstillede tidsrum er gået.
På disse modeller kan du programmere de forskellige pladers varighed på mellem 1 og 99 minutter.

Indstilling af en timer for en plade.
Når effektniveauet er blevet indstillet for den ønskede zone og mens zonens decimaltegn er tændt, kan man indstille zonens timer.

Grør dette ved at:
1. Trykke på sensoren — (10) eller + (11). Timerindikatoren (12) viser "00" og den tilsvarende zoneindikator (3) vil skiftevis vise det blinkende symbol og det aktuelle effektniveau.
2. Indstil straks herefter en tilberedningstid på mellem 1 og 99 minutter med sensorerne — (10) eller + (11). Med den første starter værdien fra 60, mens med den anden vil den starte fra 01. Uret kan indstilles på værdien '00' med sensoren — (10), for at annullere timerfunktionen. En hurtigere måde at gøre dette på, er at holde sensorerne — (10) og + (11) trykket samtidigt. Når der er mindre end et minut tilbage, vil uret begynde en nedtælling i sekunder.
3. Når timerindikatoren (12) holder op med at blinke, går nedtælling af tiden automatisk i gang. Den tidsindstillede varmeplades tilsvarende indikator (3) vil skiftevis vise det valgte effektniveau og symbolet t .

Når den valgte tilberedningstid er gået, slukkes den tidsindstillede varmezone og uret udsender en række bip i et par sekunder. Rør ved en af sensorerne, for at slukke for lydsignalet. Timerindikatoren (12) viser 00 blinkende sammen med decimaltegnet (4) for den valgte zone. Hvis den slukkede varmezonen er varm, vil effektindikatoren (3) skiftevis vise symbolet H og "-".

Gentag trin 1 til 3, hvis du vil indstille tiden for endnu en varmeplade.

Hvis tiden allerede er blevet indstillet for en eller flere zoner, viser timerindikatoren (12) som standard den korteste tilbageværende tid og et "t" på den tilsvarende zone. Resten af zonerne med indstillet tid vil vise det blinkende decimaltegn på deres tilhørende zoneindikatorer. Når der trykkes på skydemarkøren til en anden zone med indstillet tid, vil timeren vise den tilbageværende tid for samme zone i et par sekunder, og zonens indikator vil skiftevis vise effektniveauet og et "t".

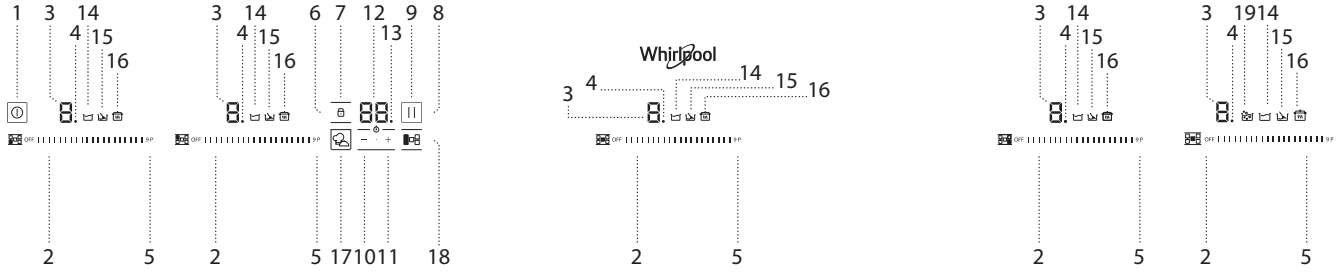
Ændring af den indstillede tid
Der skal trykkes på skydemarkøren (2) til zonen med indstillet tid, for at ændre indstillingen. Det er herefter muligt at læse og ændre tiden.

Du kan ændre det programmerede tidsrum med sensorerne — (10) og + (11).

Inaktivering af uret
Hvis du vil stoppe uret, før den programmerede tid er gået, kan dette gøres når som helst, ved blot at indstille værdien på '--'.

1. Markér den ønskede plade.
2. Indstil urets værdi på "00" med sensoren — (10). Uret slettes. Dette kan også gøres hurtigere ved at trykke på "sensorerne — (10) og + (11) på samme tid.

FUNKTIONER



6TH SENSE

Disse funktioner har forhåndsallokerede effektniveauer, som gør tilberedningen nemmere, for at opnå excellente resultater da pandens temperatur konstant kontrolleres af sensorer. Når funktionens måltemperatur er nået, opretholdes den automatisk, uden behov for at ændre effektniveauet.

Funktionen 6th SENSE virker korrekt med pander med samme ferromagnetiske område på bunden af panden som i kogezonen. Herudover bør panderne til funktioner med høj temperatur (over 100°C) have en flad og jævn bund (helst af typen "sandwich") som vist i den nedenstående figur



Det er vigtigt at hverken panden eller kogezonen er varme ved starten af processen, for at sikre at disse funktioner virker korrekt.

Berøringsstyringen har specialfunktioner, som hjælper brugeren med at tilberede retter ved hjælp af 6th SENSE sensoren (17). Disse funktioner står til rådighed i funktion af modellen.

Aktivering af en specialfunktion for en zone:
1. Den skal først og fremmest markeres; herefter aktiveres decimaltegnet (4) på effektindikatoren (3).
2. Klik nu på 6th SENSE sensoren (17). De påfølgende tryk vil gennemgå alle de disponible 6th SENSE funktioner i hver enkelt zone, en efter en. Disse funktioner vil vise aktiveringen med de tilsvarende lysdioder (14) simre, (15) smelte, (16) hold varm.

Hvis du vil annullere en aktiv specialfunktion, kan du altid trykke på den relevante zones skydemarkør (2), for at vælge den. Decimaltegnet (4) i effektindikatoren (3) vil tænde. Tryk herefter igen på skydemarkøren (2) for at indstille et nyt effektniveau eller for at slukke for zonen; du kan også vælge en anden , specialfunktion ved at trykke på 6th SENSE sensoren (17) igen.

SIMREFUNKTION

Denne funktion giver dig mulighed for at lade retten simre.
Når fødevaren er kogt, aktiveres pladen ved at markere den og trykke på 6th SENSE sensoren (17) indtil lysdioden (14) på ikonet tænder. Når funktionen er aktiveret, vil symbolet A blive vist på effektindikatoren (3).

Du kan til enhver tid tilsidesætte funktionen ved at slukke for pladen, ændre effektniveauet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

SMELTEFUNKTION

Denne funktion opretholder en lav temperatur i kogezonen.
Ideel til optøning af madvarer eller til langsom smeltning af andre fødevaretyper såsom chokolade, smør, etc.
Vælg pladen, for at aktivere den, og tryk på 6th SENSE sensoren (17), indtil lysdioden (15) tænder på ikonet . Når funktionen er aktiveret, vil symbolet A blive vist på effektindikatoren (3). Du kan til enhver tid tilsidesætte funktionen ved at slukke for pladen, ændre effektniveauet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

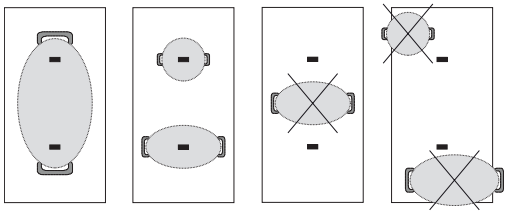
FUNKTIONEN HOLD VARM

Denne funktion indstiller automatisk et egnet effektniveau, til at holde den tilberedte ret varm. Vælg pladen, for at aktivere den, og tryk på 6th SENSE sensoren (17), indtil lysdioden (16) tænder på ikonet .
Når funktionen er aktiveret, vil symbolet A blive vist på effektindikatoren (3). Du kan til enhver tid tilsidesætte funktionen ved at slukke for pladen, ændre effektniveauet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

FLEXICOOK

Denne funktion giver mulighed for at aktivere to samarbejdende kogezoner, og for at vælge et effektniveau og aktivere timerfunktionen for begge zoner.
Tryk på sensoren (18) for at aktivere denne funktion. Dette får de tilsvarende pladers decimaltegn (4) til at tænde og værdien "0" vil blive vist på deres effektindikatorer (3).
Der vises tre segmenter på urets timerindikator (12), som angiver de aktiverede zoner.
Hvis din model har flere zoner med "FlexiCook", kan du vælge den ønskede mulighed ved at trykke på sensoren (18) før du tildeler den valgte zone en effekt. Du har et par sekunder til at udføre den næste handling; i modsat fald, inaktiveres funktionen automatisk.
Efter markering af "FlexiCook" kan du tildele effekten, ved at trykke på en de tilknyttede zoners skydemarkører (2). Effektniveauet og dets variationer vises samtidig på begge zoners effektindikatorer (3).
Hvis du vil inaktivere denne funktion, skal du vælge niveau '0' for en af kogezoner. Desuden ryddes de tilknyttede zoners effektniveauer og funktioner, når funktionen inaktiveres.

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



KOGEFUNKTION

Denne funktion aktiverer den automatiske kogekontrol, som er en stor hjælp til kogning af pasta, ris, æg, kogning af andre fødevarer, etc.
Funktionen står kun til rådighed for zoner hvor symbolet vises.

Aktivering af funktionen
Vælg pladen, for at aktivere funktionen, og tryk på 6th SENSE sensoren (17), indtil lysdioden (19) tænder på ikonet . Når funktionen er aktiveret, vil tegnet blive vist på effektindikatoren (3); der vil blive vist et segment i bevægelse, hvilket angiver, at tilberedningen er under kontrol af systemet. Det første bip lyder, når systemet registrerer, at kogningen er ved at starte.
Benyt dig af denne lejlighed til at gøre dine madvarer klar til enten at blive kogt eller bagt. Efter 30 sekunder lyder det andet bip; hvis du ikke allerede har gjort det, er det nu tid til at få fødevarerne i panden. Efter det andet bip vil systemet aktivere timeren og stopuret for dig, så du kan kontrollere, hvor længe maden skal koge.
30 sekunder efter at stopuret er aktiveret, lyder der et tredje bip, for at advare om, at fra nu af vil systemet reducere den leverede effekt, for at opretholde en svag og konstant kogning. Timeren forbliver aktiv indtil tilberedningens afslutning.
Hvis du vil, kan du slå timeren fra og indstille en tid for nedtællingen og den automatiske slukning af pladen (se afsnittet Timerfunktion).

Inaktivering af funktionen
Du kan til enhver tid tilsidesætte funktionen ved at slukke for pladen, ændre effektniveauet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

GODE RÅD OG ANBEFALINGER

- Brug gryder og pander med en tyk og fuldstændig flad bund.
- Lad aldrig gryderne og panderne glide hen over glasset, for de kan ridse.
- På trods af at glasset kan modstå påvirkningen af store gryder og pander uden skarpe kanter, bør du aldrig banke på det.
- For at undgå beskadigelse af overfladen af keramisk glas, bør man ikke trække gryder eller pander hen over glasset; desuden bør deres undersider holdes rene og i god stand.
- Anbefalet diameter på grydebunden (se det ''Tekniske datablad'' som ledsager produktet).

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

ADVARSEL
- **Anvend ikke damprensere.**
- **Kontrollér, før rengøringen påbegyndes, at der er slukket for kogezonerne, 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 kogezonerne kan medføre at gryderne flytter sig eller vibrerer.
• Tør omhyggeligt kogesektionen af efter rengøring.

FEJLFINDING

- Kontrollér, at der ikke er strømafbrydelse.
- Hvis du ikke kan slukke for kogesektionen efter brug, skal stikket 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.
Hvis noget ikke virker
Kontrollér de nedenstående punkter, før du tilkalder teknisk assistance.
Apparatet fungerer ikke:
Kontrollér om strømkablet er sat i stikkontakten.
Induktionszonerne producerer ingen varme:
Kogegrejet er ikke egnet (det har ikke en ferromagnetisk bund eller det er for småt). Kontrollér at kogegrejets bund kan tiltrække en magnet, eller brug et større kogegrej.
Det summer når tilberedningen i induktionszonerne går i gang:
Hvis kogegrejet ikke er særligt tykt eller ikke er fremstillet i et stykke, stammer denne summen fra overførslen af energi direkte til bunden af kogegrejet. Denne summen er ikke en defekt, men hvis du vil undgå den alligevel, skal du reducere effektniveauet en smule eller bruge kogegrej med en tykkere bund og/eller fremstillet i et stykke.

Berøringsstyringen tænder ikke eller svarer ikke, på trods af, at den er tændt:
Der er ikke blevet valgt en varmezone. Sørg for at have valgt en varmezone, før den bruges. Der er fugt på sensorerne og/eller dine fingre er våde. Hold berøringsstyringens overflade og/eller dine fingre rene og tørre. Låsefunktionen er aktiveret. Lås betjeningsanordningerne op.

Der kører en blæser unde tilberedningen og den fortsætter også efter endt tilberedning:
Induktionszonerne er udstyret med en blæser, som afkøler elektronikken. Denne virker kun når de elektroniske kredsløb bliver varme. Den stopper igen, når kredsløbene er kolde, hvad enten kogesektionen er tændt eller ej.

Symbolet vil blive vist på effektindikatoren til en varmeplade: Induktionssystemet finder ingen gryde eller pande på en varmeplade, eller typen passer ikke hertil.

Varmepladen vil slukke og meddelelsen:

DISPLAYKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAGER	LØSNING
C81 eller C82	Vil blive vist på indikatorerne.	Overdreven temperatur i elektronikken eller på glasset.	Vent lidt, så elektronikken køles ned, eller fjern gryden eller panden, så glasset kan køle af.
C85	Vises på den ene varmeplades indikator.	Den anvendte gryde eller pande er af en ukorrekt type.	Sluk for kogesektionen, tænd den igen og prøv med en anden gryde eller pande.
C90	Apparatet slukker og meddelelsen C90 vises på effektindikatorerne (3).	Berøringsstyringen registrerer, at on/off (1) sensoren er mørkelagt og tillader ikke tænding af kogepladen.	Rens berøringsstyringens overflade for eventuelle genstande eller væsker og hold den ren og tør indtil meddelelsen forsvinder.
C91	Apparatet slukker og meddelelsen C91 vises på effektindikatorerne (3).	Berøringsstyringen registrerer, at Stop&Go sensoren (6) er mørkelagt og tillader ikke brug af kogepladen.	Fjern eventuelle genstande eller væsker og hold berøringsstyringens overflade ren og tør; tryk herefter to gange på Stop&Go (6) sensoren, for at eliminere meddelelsen og vende tilbage til den normale funktion.

LYDE UNDER BRUG

Induktionskogesektioner kan hvisle eller knirke under normal brug. Denne støj stammer reelt fra kogegrejet og er forbundet med bundens egenskaber (for eksempel hvis bunden er fremstillet af flere lag af forskelligt materiale eller er ujævn).

Denne støj kan variere i funktion af den anvendte type af kogegrej eller mængden af fødevarer heri, og er ikke et tegn på, at der er noget galt.

KUNDESERVICE

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

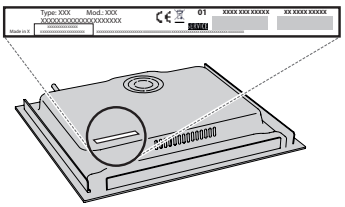
FØR DU KONTAKTER SERVICEAFDELINGEN:

1. Undersøg, om det er muligt at løse problemet på egen hånd ved hjælp af anvisningerne i afsnittet **FEJLFINDING**.
2. Sluk og tænd igen for apparatet, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

KONTAKT DEN NÆRMESTE SERVICEAFDELING, HVIS FEJLEN VARER VED EFTER DE OVENSTÅENDE KONTROLLER.
Ring til det anførte nummer i garantibeviset, eller følg anvisningerne på websitet **www.whirlpool.eu**, for at få 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, som er placeret under apparatet). Serienummeret er også angivet i dokumentationen;
- Din fulde adresse;
- Telefonnummer.

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

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

SIKKERHETSINSTRUKSER

VIKTIG MÅ LESES OG RESPEKTERES

Last ned den fullstendige instruksjonshåndboken på **http://docs.whirlpool.eu** eller ring telefonnummeret som oppgis i garantiheftet.

Les disse sikkerhetsinstruksene før du tar i bruk apparatet. Oppbevar de i nærheten for fremtidig referanse.
Disse instruksjonene og selve apparatet formidler viktige sikkerhetsadvarsler som alltid må følges. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for manglende overholdelse av disse sikkerhetsinstruksene, for uriktig bruk av apparatet eller uriktig innstilling av kontrollene.
⚠ ADVARSEL: Dersom komfyrtoppens overflate er sprukket, må du ikke bruke apparatet brukes - fare for elektrisk støt.
⚠ ADVARSEL: Brannfare: Oppbevar ikke gjenstander på kokeflatene.
⚠ 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 på sikker avstand fra apparatet med mindre de holdes under kontinuerlig oppsyn. Barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller manglende erfaring og kunnskap kan kun bruke dette apparatet under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i trygg bruk av apparatet og forstår farene det innebærer.
Ikke la barn leke med maskinen. Barn må ikke foreta rengjørings- eller vedlikeholdsoppgaver uten tilsyn av voksne.
⚠ Etter bruk må du slå av komfyrtoppen med bryteren og ikke stol på grytedetektoren.
⚠ ADVARSEL: Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme ved bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene. Barn under 8 år må holdes unna hvis de ikke holdes under kontinuerlig oppsyn.

TILLATT BRUK

⚠ FORSIKTIG: Apparatet er ikke ment til å betjenes ved hjelp av en ekstern bryter, slik 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. Bruk ikke apparatet utendørs.

INSTALLASJON

⚠ Flytting og montering av produktet må utføres av to eller flere personer - fare for skade. Bruk vernehansker ved utpakking og installasjon - fare for kutt.
⚠ Installasjon, inkludert tilkopling av vann (hvis dette er aktuelt), elektrisk tilkopling og reparasjoner må utføres av kvalifiserte teknikere. Ikke reparer eller erstatt deler av apparatet med mindre det er tydelig spesifisert i bruksanvisningen. Hold barn på sikker avstand fra installeringsområdet. Pakk ut apparatet og forsikre deg om at det ikke er blitt skadet under transporten. Hvis det oppstår problemer, kontakt forhandleren eller nærmeste Ettersalgsservice. Når maskinen er installert, må emballasjeavfall (plast, deler i styroskum osv.) oppbevares utilgjengelig for barn - fare for kvelning. Apparatet må alltid frakobles strømnettet før installasjonen - fare for elektrisk støt. Under monteringen må du påse at strømledningen ikke kommer i klem og blir skadet - fare for brann eller elektrisk støt. Apparatet må ikke settes på før installeringen 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 støpslet dersom støpselet er tilgjengelig, eller ved hjelp av en flerpolet bryter montert ovenfor stikkontakten i henhold til regler for montering av ledninger og apparatet må jordes i samsvar med de nasjonale elektriske sikkerhetsstandardene.

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

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

AVHENDING AV HUSHOLDNINGSAPPARAT

Emballasjen består av 100% resirkulerbart materiale, og er merket med et resirkuleringssymbolet ♻. Dette apparatet er produsert med resirkulerbare eller gjenbrukbare materialer.

Det må avfallsbehandles i henhold til lokale regler for 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 forskriftmessig, 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 FOR Å SPARE ENERGI

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.

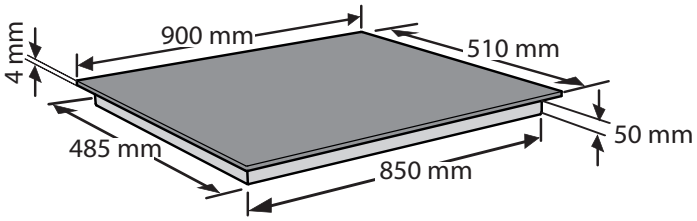
Dekk dine gryter og kjeler til med tettsittende lokk mens du koker og bruk så lite vann som mulig. Koking uten lokk vil øke energiforbruket betraktelig.

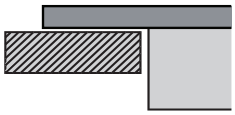
Bruk kun panner og kasseroller med flat bunn.

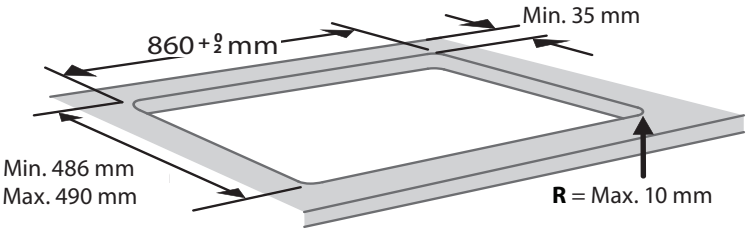
SAMSVARSERKLÆRING

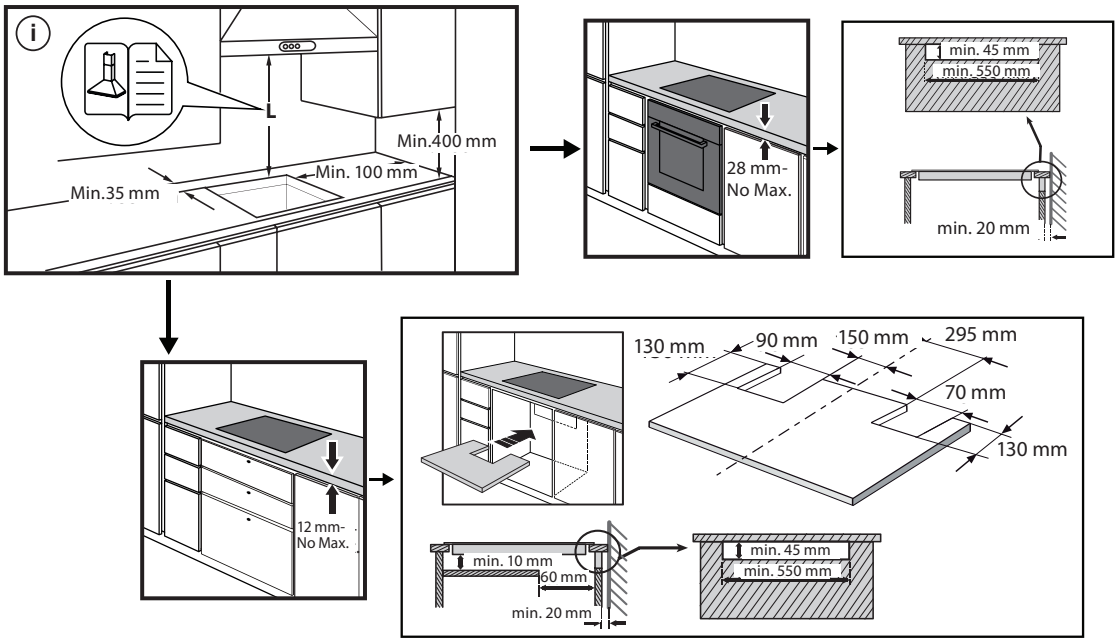
Dette apparatet oppfyller kravene til miljøvennlig design i den europeiske forskriften 66/2014 og øko-design for energirelaterte produkter og energiinformasjon (endring) (EU Exit) Forskrifter 2019, i overensstemmelse med den europeiske standarden EN 60350-2.

INSTALLASJON

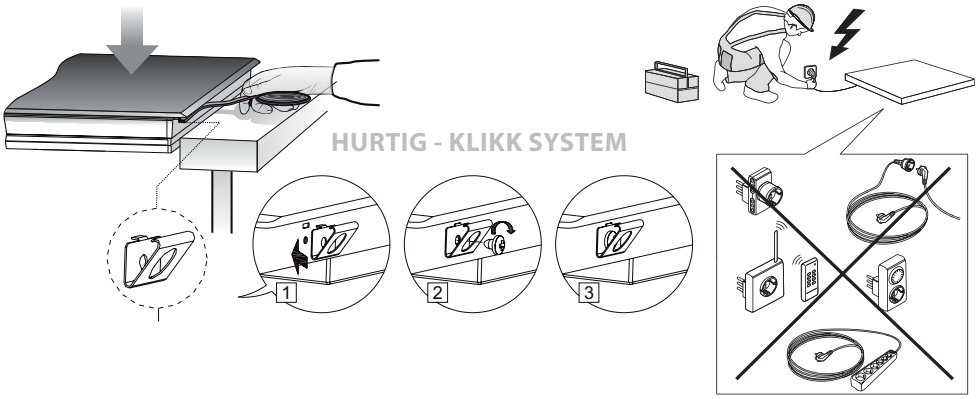












ELEKTRISK TILKOPLING

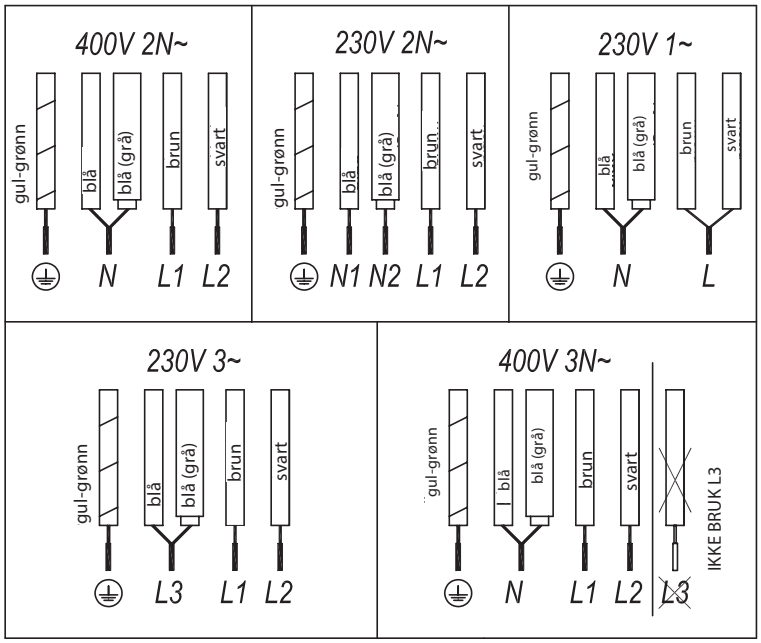
Elektrisk tilkobling må utføres før apparatet kobles til den strømforsyningen, kontroller at spenningen og frekvensen stemmer overens med det som er spesifisert på komfyrtoppens navneskilt, som befinner seg under den, og i garantibladet, eller eventuelt på det tekniske databladet, som du må oppbevare sammen med denne håndboken igjennom hele levetiden til produktet. Pass på at inntaksledningen ikke kommer i kontakt med induksjonstoppen eller ovnen, dersom den er installert i den samme enheten.
Den elektriske koblingen må være skikkelig jordet, i henhold til reglene som gjelder, ellers vil induksjonstoppen ikke fungere på riktig måte.
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. Kun den offisielle tekniske servicetjenesten kan utføre inngrep eller reparere apparatet, inkludert utskifting av strømledningen.
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.

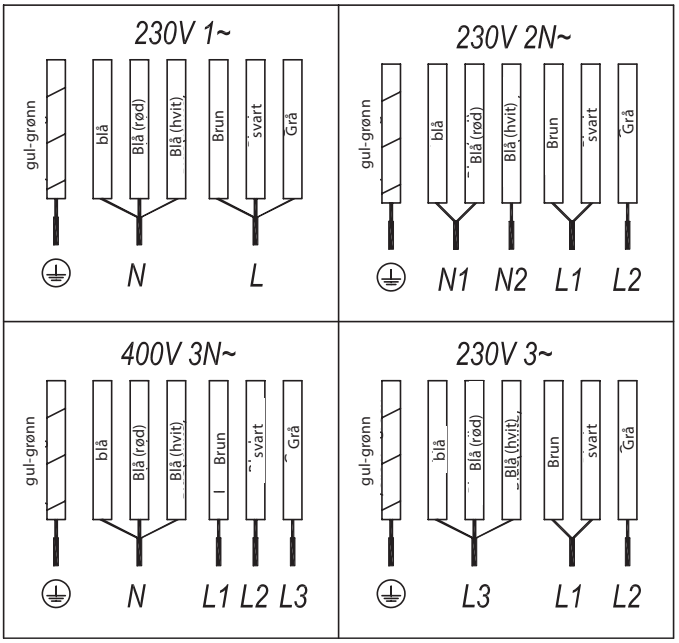
Advarsel:

⚠ Uvanlig høye strømstøt kan skade kontrollsystemet (som ved alle elektriske apparat).

⚠ Det anbefales å avstå fra å bruke induksjonstoppen mens pyrolysefunksjonen benyttes for å gjøre rene de pyrolytiske ovnene, på grunn av den høye temperaturen som denne typer apparater utvikler.

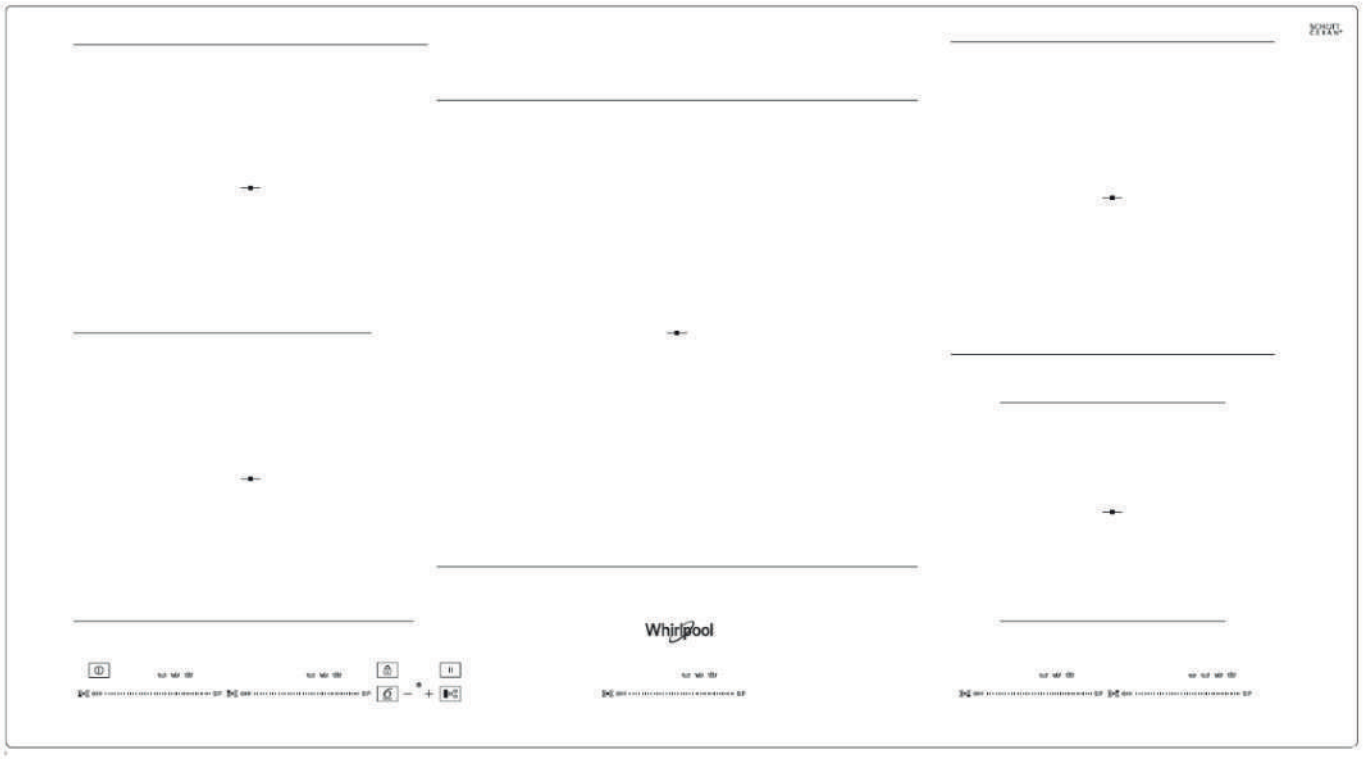
⚠ Før du kobler platetoppen fra strømnettet, anbefaler vi at du slår av bryteren og venter i omtrent 25 sekunder før du kobler fra strømnettet. Denne tiden er nødvendig for fullstendig utlading av den elektroniske kretsen og dermed utelukke faren for elektrisk støt fra kabelklemmene.
Oppbevar garantibeviset eller det tekniske databladet sammen med instruksjonsveiledningen igjennom hele levetiden til produktet. Disse inneholder viktig teknisk informasjon.



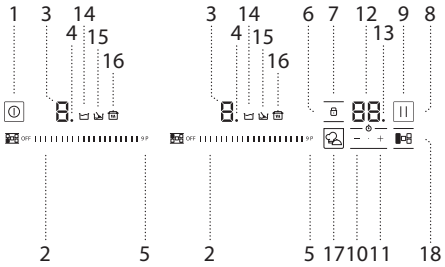


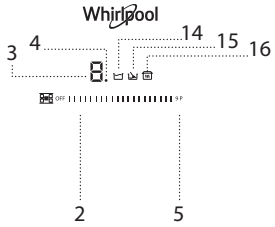
PRODUKTBESKRIVELSE

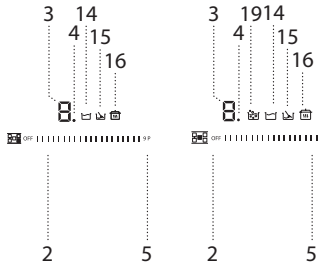
1. Koketopp
2. Kontrollpanel



KONTROLLPANEL



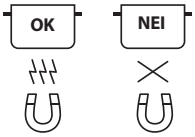




1. Hovedbryter on/off sensor
2. Markørglider for effektkontroll
3. Effekt- og/eller restvarmeindikator
4. Desimalpunkt for effekt og indikator for gjenværende varme.
5. Direkte tilgang til funksjonen “Power” (effekt).
6. Aktiveringssensor for funksjonen “Block” (blokkering).
7. Kontrollampe for funksjonen “Block” (blokkering) er aktivert
8. Aktiveringssensor for funksjonen “Stop&Go”
9. Kontrollampe for funksjonen “Stop&Go” er aktivert
10. “Minus” sensor for timer.
11. “Plus” sensor for timer.
12. Timer indikator.
13. Desimalpunkt til timer
14. Kontrollampe funksjonen “Simmering” (småkoking) er tent
15. Kontrollampe “Melting” (smelting) funksjon er tent
16. Kontrollampe “Keep Warm” (hold varm) funksjon er tent
17. Aktiveringssensor for funksjonene “6th SENSE”
18. Aktiveringssensor for funksjonene “FlexiCook”
19. Kontrollampe for funksjonen “Boiling” (koking) er tent

TILBEHØR

KJELER OG PANNER



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

- kokekar i emaljert stål
- kokekar i støpejern
- spesialkjeler og panner i rustfritt stål, egnet for induksjonstilberedning.

For å fastsette om en kjele egne seg eller ikke, se etter symbolet (vanligvis trykt inn i bunnen). En magnet kan benyttes for å kontrollere om kjelene er magnetiske.
Kvaliteten og strukturen til kjelens base kan endre ytelsen ved tilberedning.
Noen indikasjoner for basens diameter svarer ikke til den faktiske diameteren til den ferromagnetiske overflaten.

Vi råder deg til ikke å bruke diffusorplater eller materialer som fint stål, aluminium, glass, kopper eller leire.
Hver kokesone har en minstetid for deteksjon av kjelen. Dette avhenger av materialet og den ferromagnetiske diameteren til kjelens bunn.
Det er derfor helt avgjørende å benytte kokesonen som best stemmer med diameteren til kjelens bunn.
Dersom kjelen ikke registreres på den valgte kokesonen, forsøk å bruke den nest minste sonen. Når FlexiCook brukes som én enkel kokesone, passer større kjeler for denne typen sone.



Noen kjeler uten en fullstendig ferromagnetisk bunn selges som egnet for induksjon. Med disse kjelene er det kun den ferromagnetiske bunnen som varmes.
Dermed fordeles ikke varmen jevnt over bunnen av kjelen. Dette kan bety at den delen av bunnen som ikke er av jernmagnetisk material ikke når den riktige koketemperaturen.

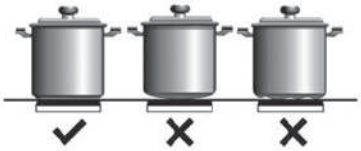


Andre kjeler, med aluminiumsinnlegg i bunnen har et mindre område av jernmagnetisk materiale. I dette tilfellet kan det være vanskelig eller helt umulig å registrere kjelen. I tillegg vil strømmen som tilføres være lavere og dermed vil pannen ikke varmes opp riktig.



Typen bunn som benyttes på kjelen kan påvirke jevnheten og resultatene ved tilberedningen. Kjeler med rustfritt stål, såkalt "sandwich" bunn bruker materialer som hjelper den jevne fordelingen og diffusjonen av varmen, noe som resulterer i spart tid og energi.

Bunnen på kjelen må være helt flat, dette fører til jevn strømforsyning.



Varm aldri tomme kjeler, bruk heller ikke kjeler med tynn bunn, siden disse varmes raskt uten at det tar tid før den automatiske frakoblingsfunksjonen til platetoppen trer i kraft.

Kjelens/pannens minste diameter for de ulike kokesonene

For å sikre at platetoppen fungerer på riktig måte, må du bruke kjeler med passende minste diameter (se tabellen nedenfor).
Bruk alltid kokesonen som best stemmer med minimumsdiameteren til kjelens bunn.
Plasser kjelen og sørg for at den står sentralt på kokesonen som er i bruk.
En anbefaler ikke å bruke kjeler med en omkrets som er større enn kokesonen som er i bruk.

ø min.	100 mm	150 mm	120 mm	220 mm

ADAPTERE FOR KJELER/PANNER SOM IKKE EGNER SEG FOR INDUKSJON

Ved å benytte dette tilbehøret er det mulig å benytte kjeler 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 kjelen/pannen som benyttes, at denne er flatbunnet og typen mat som tilberedes. Ved å benytte en kjele eller panne som har mindre diameter enn adapterens skive, kan dette føre til at varmen skapes men den overføres ikke til kjelen eller pannen, noe som kan føre til at både platetoppen og skiven blir svarte. Tilpass diameteren på din kjele/panne og kokeplaten til diameteren til adapteren.

FØRSTEGANGS BRUK

EFFEKTSTYRING
Noen modeller er utstyrte med en funksjon som begrenser effekten (Styring av effekt). Denne funksjonen lar brukeren velge forskjellige verdier som kan stilles inn for den totale effekten som skapes av koketoppen. For å gjøre dette, er det mulig å få tilgang til menyen som begrenser effekten i løpet av det første minuttet etter at koketoppen er koblet til strømforsyningen.

1. Trykk på + (11) berøringstasten i tre sekund. Bokstaven PL vil vises på indikatoren til timer (12)
2. Trykk på berøringstasten for blokkering (6). De forskjellige effektverdiene som koketoppen kan begrenses til vil vises og disse kan endres ved å benytte sensorene + (11) og — (10).
3. Når verdien er valgt, må du på nytt trykke på berøringstasten for blokkering (6). Koketoppen vil begrense seg til verdien for valgt effekt.

Effektnivåene som er tilgjengelige er:
2 kW - 2.5 kW - 3 kW - 3.5 kW - 4 kW - 4.5 kW - 5 kW - 5.5 kW - 6 kW - 6.5 kW - 7 kW

Dersom du ønsker å endre verdien igjen, må du ta ut støpselet fra kontakten og sette den inn igjen etter få sekunder. Du vil igjen kunne få tilgang til menyen for begrensning av effekten.

Hver gang effektnivået til en kokeplate endres, vil effektbegrenseren beregne den totale effekten som koketoppen skaper. Dersom du har nådd den totale effektgrensen, vil ikke berøringskontrollen la deg øke effektnivået til en kokeplate. Platetoppen vil pipe og effektindikatoren (3) vil blinke ved nivået som ikke kan overskrides. Dersom du ønsker å overskride denne verdien, må du senke effekten for de andre kokeplatene. Noen ganger vil det ikke være tilstrekkelig å senke en annen med ett enkelt nivå siden dette avhenger av effekten for hver enkel kokeplate og nivået som den er satt til.
Det er mulig at for å heve nivået for én stor kokeplate flere små plater må reduseres.

Dersom du bruker hurtigbryteren for påslåing med funksjonen maksimal effekt og den oppgitte verdien er over grenseverdien, vil kokeplaten bli stilt inn på det maksimalt nivået som er mulig. Platetoppen vil pipe og den oppgitte effektverdien vil blinke to ganger på indikatoren (3).

For å stille inn platetoppens effektnivå:
Kun synlig når den står på.
Manøvrene utføres ved å benytte berøringstastene. Du trenger ikke å bruke kraft på ønsket berøringstast, du trenger bare å berøre den med fingertuppen din for å aktivere ønsket funksjon.

Hver handling kontrolleres med et pip.
Bruk markørens skyveknapp (2) for å justere effektnivåene (0 - 9) ved å la fingeren gli over den. Ved å gli mot høyre øker verdien, mens den reduseres ved å la fingeren gli mot venstre.
Det er også mulig å velge et effektnivå ved å plassere fingere din direkte på ønsket punkt på markørens skyveknapp (2)

⚠ For å kunne velge en plate på disse modellene, ta direkte på markørens skyveknapp (2).

FOR Å SLÅ PÅ ENHETEN

1 Berøre tasten PÅ (1) i minst ett sekund. Berøringskontrollen aktiveres, du vil høre en pipelyd og indikatorene (3) tennes og viser et "-" tegn. Dersom noen av kokesonene er varme, vil den tilhørende indikatoren blinke og vise en H.

Dersom du ikke tar på noen av kontrollene i løpet av 10 sekund vil berøringskontrollen slå seg av automatisk. Når berøringskontrollen er aktivert, kan du når som helst koble den fra ved å ta på berøringstasten (1), selv om denne er blokkert (funksjonen med lås er aktivert). Berøringstasten (1) har alltid prioritet til å koble fra berøringskontrollen.

FOR Å AKTIVERE PLATER
Når berøringskontrollen er aktivert med sensor (1), kan en hvilken som helst plate slås på ved å følge trinnene nedenfor:
1. La fingeren gli eller ta på en hvilken som helst posisjon på en av markørens "skyveknapper" (2). Sonen er valgt samtidig som effektnivået vil bli stilt inn på mellom 0 og 9. Denne effektverdien vil vises på den tilhørende effektindikatoren og dens desimalpunkt (4) vil fortsette å lyse i 10 sekunder.
2. Bruk markørens skyvetast (2) for å velge et nytt kokenivå mellom 0 og 9.

Så lenge platen er valgt, med andre ord, med tent desimalpunkt (4), kan effektnivået endres.

FOR Å SLÅ AV EN PLATE
Ved å benytte markørens skyvetast (2) senk effekten til nivå 0. Kokeplaten vil slå seg av.

Når en kokeplate slås av vil en H vises på den tilhørende effektindikatoren (3), dersom glassoverflaten til det tilhørende kokeområdet er varmt og det er fare for å brenne seg. Når temperaturen faller, vil indikatoren (3) slå seg av (dersom platetoppen er frakoblet), eller ellers vil et "-" tegn tennes dersom platetoppen forsatt er tilkoblet.

FOR Å SLÅ AV ALLE PLATENE
Alle platene kan kobles fra samtidig ved å bruke hovedsensoren for på / av (1). Alle plate-indikatorene (3) vil slukkes. Dersom varmesonen som er slått av er varm, viser indikatoren en H.

DAGLIG BRUK

GRYTEDETEKTOR
Sonene for tilberedning med induksjon har en innebygd grytedetektor. På dette viset vil platen ikke virke dersom det ikke er plassert en kjele på den eller dersom kjelen ikke er egnet.
Effektindikatoren (3) vil vise et symbol for å angi at "kjelen mangler" dersom det ikke registreres en kjele eller dersom kjelen som er plassert på sonen ikke er egnet, mens sonen står på.
Dersom kjelen tas av sonen mens den virker, vil platen automatisk stanse leveringen av energi og den vil vise symbolet for "kjelen mangler". Når kjelen plasseres tilbake på plass på kokesonen, vil leveringen av energi gjenopptas med samme effektnivå som tidligere ble valgt.

KONTROLLPANELETS SPERRE
Med blokk-funksjonen, kan du blokkere de andre sensorene, med unntak av sensorene for på / av ⏻ (1), for å unngå ikke ønskede operasjoner. Denne funksjonen er gunstig som barnesikring.
For å aktivere denne funksjonen, ta på sensoren 🔒 (6) i minst ett sekund.
Når du har gjort dette, tennes kontrollen (7) og indikerer at kontrollpanelet er blokkert. For å deaktivere funksjonen, berører du ganske enkelt sensoren 🔒 (6) igjen.

Dersom sensoren på/av ⏻ (1) benyttes for å slå av apparatet mens blokkeringsfunksjonen er aktivert, vil det ikke være mulig å slå på koketoppen igjen før funksjonen er frigjort.

DEMPER AV PIPELYDEN
Når koketoppen er på, dersom en trykker på berøringstasten + (11) og låsetasten 🔒 (6) samtidig i tre sekund, vil pipelyden som følger hver handling deaktiveres. Tidsindikatoren (12) vil vise "AV". Denne deaktiveringen vil ikke gjelde for alle funksjonene, for eksempel vil pipelyden for på/av, avsluttet timer eller låsing/frigjøring av berøringstastene alltid være aktive.
For igjen å aktivere alle pipelydene som følger med hver handling, trykk igjen samtidig på berøringstasten + (11) og tasten for låsing 🔒 (6) i tre sekund. Tidsindikatoren (12) vil vise "På".

STOP&GO FUNKSJON
Denne funksjonen setter tilberedningsprosessen på pause. Timeren vil også settes på pause dersom den er aktivert.
Aktivering av Stopp-funksjonen.
Ta på Stopp-sensoren ⏸ (8) i ett sekund. Kontrollen (9) lyser og effekt-indikatorene vil vise symbolet ⏸ for å indikere at tilberedningen er satt på pause.

Deaktivering av Stopp-funksjonen
Ta på Stop&Go sensoren ⏸ (8) igjen. Kontrollen (9) slås av og tilberedningen gjenopptas med samme effekt og tidsinnstillinger som ble bestemt før pausen.

EFFEKT-FUNKSJON
Denne funksjonen leverer "ekstra" effekt til platen, over nominell verdi. Nevnt effekt avhenger av størrelsen på platen, med muligheten til å nå maksimal verdi som tillates av generatoren.

1. La fingeren gli over den tilhørende markørens skyveknapp (2) helt til effektindikatoren (3) viser "9" og hold fingeren nede i ett sekund, eller ta direkte på "P" og hold fingeren nede i ett sekund.
2. Effektnivåindikatoren (3) vil vise symbolet P, og platen vil begynne å levere ekstra effekt. Effektfunksjonen har en maksimal varighet som er spesifisert i Tabell 1. Etter denne tiden, vil effektnivået alltid reguleres til 9. En pipelyd høres.

Ved aktivering av effektfunksjonen på en kokeplaten, er det mulig at ytelsen til de andre berøres, ved å redusere disses effekt til et lavere nivå, dette vil bli vist på den tilhørende indikatoren (3).
Deaktivering av effektfunksjonen, før arbeidstiden er over, kan enten gjøres ved å berøre markørens "skyveknapp" ved å endre det tilhørende effektnivået eller ved å gjenta trinn 3.

TIMER-FUNKSJON (nedtellingsur)
Denne funksjonen forenkler tilberedningen ved at du ikke trenger å være til stede: Du kan stille inn timer for en plate, og denne vil slå seg av når ønsket tid er utgått.
For disse modellene, kan du samtidig programmere hver plate med varigheter som varer fra 1 til 99 minutter.

Innstilling av timeren for en plate.
Når effektnivået er stilt inn for ønsket sone, og mens desimalpunktet til sonen står på, vil det være mulig å tidsinnstille sonen.

I dette tilfellet:
1. Ta på sensor — (10) eller + (11). Indikatoren til Timer (12) vil vise "00" og den tilhørende sonens indikator (3) vil vise symbolet som blinker vekselvis med det aktuelle effektnivået.
2. Umiddelbart etterpå må du stille inn tilberedningstiden på mellom 1 og 99 minutter, ved å benytte sensorene — (10) eller + (11). Med den første vil verdien starte på 60, mens den med den andre starter på 01. For å slette timerens funksjon, kan klokken stilles inn på verdien '00' ved å benytte sensoren — (10). En raskere måte å gjøre dette på er å holde sensorene — (10) og + (11) nede samtidig. Når det er mindre enn ett minutt igjen, vil klokken begynne nedtellingen i sekund.
3. Når timerens indikator (12) stanser å blinke, vil den starte nedtellingen av tiden automatisk. Indikatoren (3) for den tidsstyrte kokeplaten vil vekselvis vise det valgte effektnivået og symbolet t.

Når den valgte tilberedningstiden er utløpt, slås varmesonen som blir tidsinnstilt av og klokken avgir en rekke pipelyder i flere sekunder. For å slå av det akustiske signalet, ta på en hvilken som helst sensor. Indikatoren til timer (12) vil vise blinkende 00 ved siden av desimalpunktet (4) til den valgte sonen. Dersom varmesonen som er slått av er varm, vil effektindikatoren (3) vise vekselvis H symbolet og "-".

Dersom du ønsker å tidsinnstille en annen kokeplate samtidig, gjenta trinnene 1 til 3.

Dersom én eller flere soner allerede er tidsinnstilt, vil indikatoren til timer (12) som default vise den korteste gjenværende tiden, ved å vise "t" på den tilhørende sonen. Gjenværende tidsinnstilte soner vil vise blinkende desimalpunkt i de tilhørende indikatorsonene. Når markørens "skyvetast" til en annen tidsinnstilt sone er trykket ned, vil timer vise den gjenværende tiden til denne sonen i noen få sekunder og den tilhørende indikatoren vil vekselvis vise effektnivået og "t".

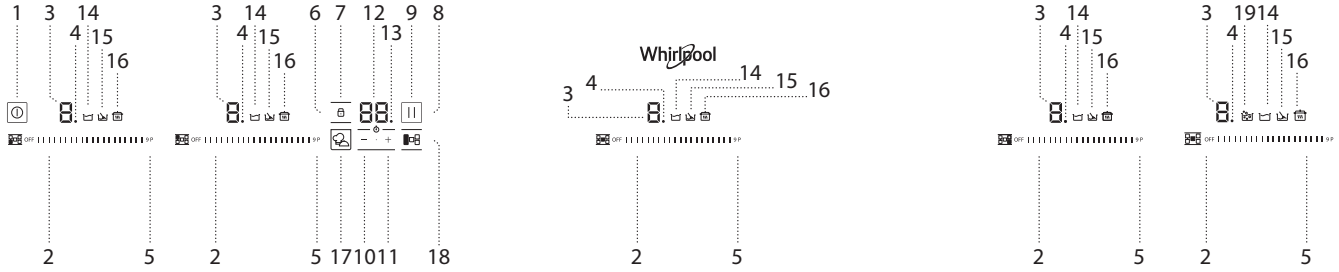
Endring av den programmerte tiden
For å endre den programmerte tiden, må du trykke ned markørens "skyvetast" (2) til den tidsinnstilte sonen. Det vil dermed være mulig å lese og endre tiden.

Ved hjelp av sensorene — (10) og + (11), kan du endre den programmerte tiden.

Frakobling av klokken
Dersom du ønsker å stanse klokken før den programmerte tiden er nådd, kan dette gjøres til enhver tid ganske enkelt ved å justere dens verdi til '--'.

1. Velg ønsket plate.
2. Juster verdien til klokken til "00" ved å benytte sensoren — (10). Klokken er slettet. Dette kan også gjøres raskere ved å trykke på "sensorene — (10) og + (11) samtidig.

FUNKSJONER



6TH SENSE

Disse funksjonene har forehåndstildelte effektnivåer for å gjøre tilberedningen enklere, og oppnå utmerkede resultater ettersom temperaturen til kjelen kontrolleres kontinuerlig av sensorer. Når måltemperaturen for funksjonen er nådd, opprettholdes den automatisk uten at det er nødvendig å endre effektnivået.

6th SENSE funksjonene virker riktig med kjeler med det samme ferromagnetiske området på bunnen av kjelen som området til kokesonen.I tillegg, for funksjoner med høy temperatur (over 100°C), må kjelene ha en flat, jevn bunn (helst av "sandwich" typen) slik det vises i figuren nedenfor



For å sikre at disse funksjonene fungerer riktig, er det viktig at kjelen og kokesonen ikke er varme når prosessen starter.

Berøringskontrollen har spesialfunksjoner som hjelper brukeren å tilberede maten ved hjelp av 6th SENSE-sensoren (17). Disse funksjonene er tilgjengelige avhengig av modellen.

For å aktivere en spesialfunksjon på en sone:
1. Først må den velges; og deretter, vil desimalpunktet (4) være aktivt på effektindikatoren (3).
2. Klikk nå på 6th SENSE-sensoren (17). De sekvensielt påfølgende trykkene vil gå over alle 6th SENSE -funksjonene som er tilgjengelige i hver sone én etter én. Disse funksjonene vil vise aktiveringen med de tilhørende led-lysene (14) småkoking, (15) smelting, (16) hold varm.

Dersom du ønsker å slette den aktive funksjonen når som helst, må du ta på sensoren til markørens "skyvetast" (2) til sonen for å velge det. Desimalpunktet (4) til effektindikatoren (3) vil tennes. Deretter berører du igjen "skyvetasten" (2) til markøren for å stille inn et nytt effektnivå eller for å redusere effekten i sonen, eller du kan velge en annen spesialfunksjon ved å ta på 6th SENSE-sensoren (17) på nytt.

TREKKEFUNKSJON

Denne funksjonen lar deg trekke maten.
Etter at maten er kokt, aktiver platen ved å velge den, trykk deretter på 6th SENSE-sensoren (17) til led-lyset (14) plassert på ikonet tennes. Når funksjonen er aktivert, vil symbolet vises på effektindikatoren (3).

Du kan når som helst overstyre funksjonen ved å slå av platen, ved å endre effektnivået eller ved å velge en annen spesialfunksjon.

SMELTEFUNKSJON

Denne funksjonen opprettholder en lav temperatur i kokesonen. Ideell for tining av mat eller langsom smelting av andre typer næringsmidler som sjokolade, smør, osv.
For å aktivere den, velg platen, og trykk på 6th SENSE-sensoren (17) helt til led-lyset (15) plassert på ikonet tennes. Når funksjonen er aktivert, vil symbolet vises på effektindikatoren (3). Du kan når som helst overstyre funksjonen ved å slå av platen, ved å endre effektnivået eller ved å velge en annen spesialfunksjon.

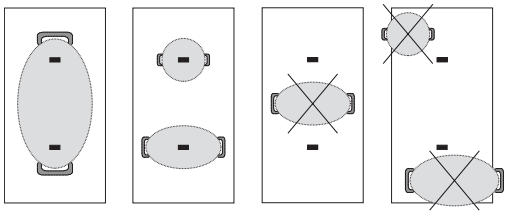
FUNKSJONEN HOLD VARM

Denne funksjonen stiller automatisk inn et passende effektnivå for å holde maten som er tilberedt varm. For å aktivere den, velg platen, og trykk på 6th SENSE-sensoren (17) helt til led-lyset (16) plassert på ikonet tennes.
Når funksjonen er aktivert, vil symbolet vises på effektindikatoren (3). Du kan når som helst overstyre funksjonen ved å slå av platen, ved å endre effektnivået eller ved å velge en annen spesialfunksjon.

FLEXICOOK

Ved hjelp av denne funksjonen er det mulig å oppnå at to kokesoner arbeider sammen, og å velge et effektnivå og aktivere timer-funksjonen for begge sonene.
For å aktivere funksjonen, trykk på sensoren (18). Ved å gjøre dette, vil desimalpunktene (4) til de forente platene tennes og verdien "0" vil vises på de tilhørende effektindikatorene (3).
Indikatoren for klokkens timer (12) vil vise tre segment som angir de aktiverte sonene.
Dersom modellen din har flere soner med "FlexiCook", kan du velge ønsket opsjon ved å trykke på sensoren (18) før du tilfører strøm til den valgte sonen. Du vil ha til rådighet få sekund for å utføre den neste operasjonen; ellers vil funksjonen deaktiveres automatisk.
Etter at "FlexiCook" er valgt, kan du tilføre effekten ved å ta på en hvilken som helst "skyvetast" til markørene (2) til en av de forente sonene. Effektnivået og dets endring vises samtidig på effektindikatorene (3) til begge sonene.
For å deaktivere denne funksjonen, bør du velge nivå '0' til en av kokesonene. Når funksjonen er deaktivert, slettes effektnivåene og funksjonene som tildeles de aktuelle sonene.

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



KOKEFUNKSJON

Denne funksjonen aktiverer den automatiske kokekontrollen, som er til stor hjelp ved tilberedning av pasta, ris, egg, koking av visse typer mat, osv. Det er kun tilgjengelig i soner hvor symbolet vises.

Aktivering av funksjonen
For å aktivere funksjonen, velg platen, og trykk på 6th SENSE -sensoren (17) helt til led-lyset (19) plassert på ikonet tennes. Når funksjonen er aktivert, vil tegnet vises på effektindikatoren (3) et bevegelig segment vil vises, som indikerer at tilberedningen kontrolleres av systemet. Når systemet oppdager at maten er i ferd med å begynne å koke, vil du kunne høre at det piper for første gang.
Benytt anledningen til å forberede maten for koking eller baking etter ønske. Etter 30 sekunder vil du høre en ny pipelyd; dersom du ennå ikke har gjort det, er det på tide å helle maten over i kjelen. Etter den andre pipelyden, vil systemet aktivere timer og stoppeklokken for deg slik at du kan kontrollere hvor lenge maten skal kokes.
30 sekunder etter at stoppeklokken er aktivert, vil det pipe for tredje gang for å varsle at fra og med dette tidspunktet vil systemet redusere effekten som tilføres for å opprettholde en svak og kontinuerlig koking. Timeren vil være aktiv helt til tilberedningen avsluttes.
Dersom du ønsker det kan du deaktivere timeren og stille inn en tid for nedtelling og automatisk avslåing av platen (se seksjonen Timer Funksjon).

Deaktivering av funksjonen
Du kan når som helst overstyre funksjonen ved å slå av platen, ved å endre effektnivået eller ved å velge en annen spesialfunksjon.

RÅD OG ANBEFALINGER

- Bruk kjeler eller panner med tykk, helt flat bunn.
- Ikke skyv kjeler og panner over glasset fordi de kan ripe det.
- Selv om glasset tåler støt fra store kjeler og panner uten skarpe kanter, må du forsøke å unngå å gjøre dette.
- For å unngå å skade den keramiske glassoverflaten, må du ikke dra kjeler og panner over glasset og du må påse at disse er rene under og i god stand.
- Anbefalte diametre til kjelens bunn (se ''Teknisk datablad'' som leveres sammen med produktet).

VEDLIKEHOLD OG RENHOLD

ADVARSEL
- **Ikke bruk damprengjøringsutstyr.**
- **Pass på at kokesonene er avslått, og at ingen av displayene viser indikatoren for restvarme (“H“).**

Viktig:
• Ikke bruk skuresvamper eller stålull siden disse kan skade glasset.
• Rengjør og fjern matrester fra komfyrtoppen (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 platetoppen. 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 føre til riper i glassoverflaten.
• Bruk en myk klut, absorberende kjøkkenpapir eller et spesialrengjøringsmiddel for platetopper (følg produsentens anbefalinger).
• Væskesøl i kokesonene kan føre til at kjelene flytter seg eller vibrerer.
• Tørk komfyrtoppen grundig etter rengjøring.

PROBLEMLØSNING

- Kontroller at strømmen ikke er avslått.
- Dersom du ikke kan slå av komfyrtoppen etter bruk, kobler du fra strømforsyningen.
- Hvis det kommer opp alfanumeriske koder på displayet når du slår på komfyrtoppen, 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.
Dersom noe ikke virker
Før du tilkaller den tekniske kundeservicen, utfør kontrollene som beskrives nedenfor.
Apparatet virker ikke:
Påse at strømledningen er satt i kontakten.
Induksjonssonene produserer ikke varme:
Beholderen egner seg ikke (den har ikke en ferromagnetisk bunn eller den er for liten). Kontroller at bunnen på kjelen trekker til seg en magnet, eller bruk en større kjele.
En summing høres når du begynner å lage mat i induksjonssonene:
Med beholdere som ikke er veldig tykke eller ikke i ett stykke, skyldes summingen overføringen av energi direkte til bunnen av beholderen. Summingen er ikke en feil, men dersom du ønsker å unngå den, reduser effektnivået noe eller bruk en beholder med en tykk bunn, og/eller av ett enkelt stykke.

Berøringskontrollen tennes ikke eller, selv om den tennes, fungerer den ikke:
Ingen varmesone er valgt. Påse at du har valgt varmesonen før du bruker den. Det er fuktighet på sensorene, og/eller fingrene dine er våte. Hold berøringskontrollens overflate og/eller fingrene dine rene og tørre. Lås-funksjonen er aktivert. Frigjøre kontrollene.

Lyden av en vifte høres mens du tilbereder maten, denne lyden fortsetter etter at tilberedningen er avsluttet:
Induksjonssonene har en vifte som kjøler ned det elektroniske utstyret. Denne fungerer kun når de elektroniske kretsene blir varme. Den stanser igjen når kretsene kjøler seg ned uavhengig av om platetoppen er slått på eller ikke.

Symbolet vil vises U på effektindikatoren til en kokeplate: Induksjonssystemet finner ikke en kjele eller panne på en kokeplate eller kjelen som er plassert på platen egner seg ikke.

Kokeplaten vil slå seg av og meldingen:

VIST KODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
C81 eller C82	Vil vises på indikatorene.	For høy temperatur i det elektriske utstyret eller på glasset.	Vent en stund til det elektroniske utstyret kjøler seg ned eller fjern kjelen eller pannen slik at glasset kjøles ned.
C85	Vises på indikatoren til en av kokeplatene.	Kjelen eller pannen som brukes er av feil type.	Slå av platetoppen, slå den på igjen og prøv med en annen kjele eller panne.
C90	Apparatet slår seg av og meldingen C90 vises på effektindikatorene (3).	Berøringskontrollen oppdager at on/off (1) sensor er dekket til og tillater ikke å slå på platetoppen.	Fjern de mulige gjenstandene eller væsken som dekker til berøringskontrollens overflate, gjør rent og tørk helt til meldingen forsvinner.
C91	Apparatet slår seg av og meldingen C91 vises på effektindikatorene (3).	Berøringskontrollen oppdager at Stop&Go-sensoren (6) er dekket til og tillater ikke at platetoppen brukes.	Fjern de mulig gjenstandene eller væsken og hold berøringskontrollens overflate ren og tørr, trykk deretter to ganger på Stop&Go (6) sensoren for å fjerne meldingen og returnere til normal bruk.

LYDER PRODUSERT VED DRIFT

Induksjonstoppene kan knitre eller knirke ved normal drift.
Disse lydene kommer faktisk fra kokekaret og er knyttet til kjelebunnens egenskaper (for eksempel, når bunnene er laget av forskjellige lag med material eller er ujevn).

Disse lydene kan variere avhengig av hvilken type kokekar som benyttes og mengden mat i kokekaret og det er ikke tegn på at noe er feil.

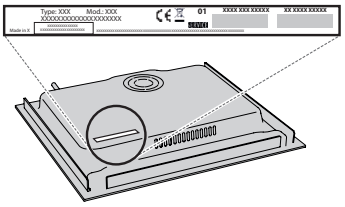
ETTERSALGSSERVICE

For å motta fullstendig assistanse, vennligst registrere produktet ditt på
www. whirlpool. eu/ register.

FØR DU KONTAKTER ETTERSALGSSERVICEN:
1. Se om du kan løse problemet selv ved hjelp av forslagene gitt i **PROBLEMLØSINGEN**.
2. Slå husholdningsapparatet av og på igjen for å se om problemet har løst seg.

DERSOM PROBLEMET VEDVARER ETTER DISSE KONTROLLENE, MÅ DU KONTAKTE NÆRMESTE ETTERSALGSSERVICE.
For å motta assistanse, ring nummeret vist i garantiheftet eller følg instruksene på nettstedet **www. whirlpool. eu .**

Når du kontakter vår Kundeservice, må du alltid spesifisere:
- en kort beskrivelse av feilen;
- typen og den nøyaktige modellen til apparatet;



- serienummeret (nummeret etter teksten SN på typeskiltet under apparatet). Serienummeret indikeres også i dokumentasjonen;
- din fulle adresse;
- ditt telefonnummer.

Dersom du har behov for en reparasjon, må du henvende deg til en autorisert ettersalgsservice (for å garantere at originale reservedeler vil bli brukt og at reparasjoner utføres på riktig måte).

Hvis komfyrtoppen skal være innfelt i benkeplaten, kontakter du serviceavdelingen med forespørsel om skruesett 4801 211 00112.

SÄKERHETSANVISNINGAR

VIKTIGT ATT LÄSA OCH RESPEKTERA

Ladda ner hela bruksanvisningen på **http://docs.whirlpool.eu** eller ring telefonnumret som anges 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 alltid måste följas. Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för underlåtenhet att följa dessa säkerhetsinstruktioner, för olämplig användning av apparaten eller vid felaktig inställning av kontrollerna.
⚠ VARNING: Om spishällens yta är sprucken ska apparaten inte användas - risk för elchock.
⚠ VARNING: Risk för brand: Förvara inte föremål på värmezonerna.
⚠ FÖRSIKTIGHET: Tillagningen ska övervakas. Kortvarig tillagning ska övervakas hela tiden.
⚠ VARNING: Tillagning på spishällen med fett och olja utan uppsyn kan vara farlig - risk för brand. Försök ALDRIG att släcka brand med vatten: Stäng istället av apparaten och täck över lågorna med t.ex. ett lock eller en brandfilt.
⚠ Använd inte spishällen som arbetsyta eller som underlägg.
Håll kläder eller andra brännbara material borta från apparaten tills alla komponenter har svalnat helt - risk för brand.
⚠ Metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar och lock får inte läggas på hällens yta eftersom de kan bli heta.
⚠ Mycket små barn (0-3 år) ska hållas på avstånd från apparaten. Små barn (3–8 år) ska hållas på avstånd från apparaten såvida de inte hålls under konstant uppsikt. Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap får lov att använda apparaten om de hålls under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur apparaten 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: Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta. Var försiktig så att du inte rör vid värmeelementen. Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas kontinuerligt.

TILLÅTEN ANVÄNDNING
⚠ VIKTIGT: Apparaten är inte avsedd att användas med en extern omkopplingsanordning, såsom en timer, eller ett separat fjärrstyrt system.
⚠ Den här apparaten är avsedd för hushållsbruk och liknande typ av användning, som t.ex: i personalrum i butiker, kontor och andra arbetsplatser, eller i fritidshus, eller 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 yrkesmässig användning. 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 eller byt inte ut delar på apparaten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen. Håll barn på säkert avstånd från installationsplatsen. När produkten 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.

ELVARNINGAR
⚠ Det måste alltid kunna gå att koppla bort apparaten från elnätet, antingen genom att ta ut stickproppen från eluttaget, om åtkomligt, eller med hjälp av en flerpolig strömbrytare som installeras före eluttaget i enlighet med kabeldragningsreglerna. 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.

⚠ 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.

KASSERING AV GAMLA HUSHÅLLSAPPARATER

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningssymbolen ♻. Denna apparat är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas.

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

Genom att säkerställa korrekt bortskaffande av denna produkt bidrar du till att förhindra negativa konsekvenser för vår miljö och 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.

TIPS FÖR ENERGIBESPARING

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

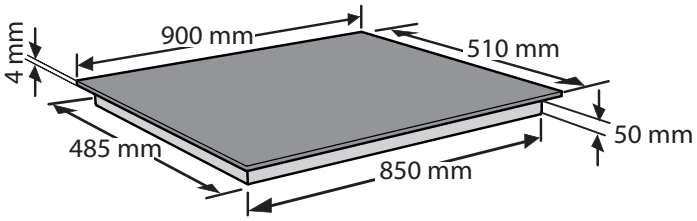
Kastrullens eller stekpannans botten ska täcka plattan helt Ett kärl som är mindre än värmeplattan kommer att slösa energi. Täck över dina kastruller och stekpannor med lock under tillagningen och använd så lite vatten som möjligt. Vid tillagning utan lock ökar energiförbrukningen.

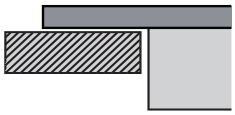
Använd endast flatbottnade kastruller och stekpannor.

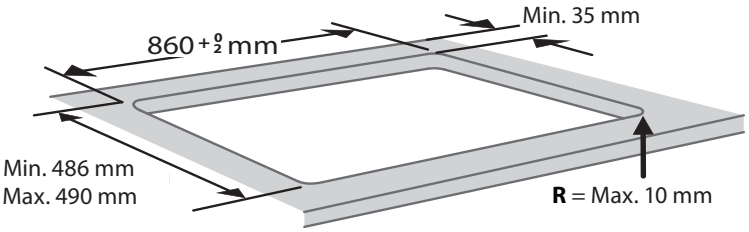
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

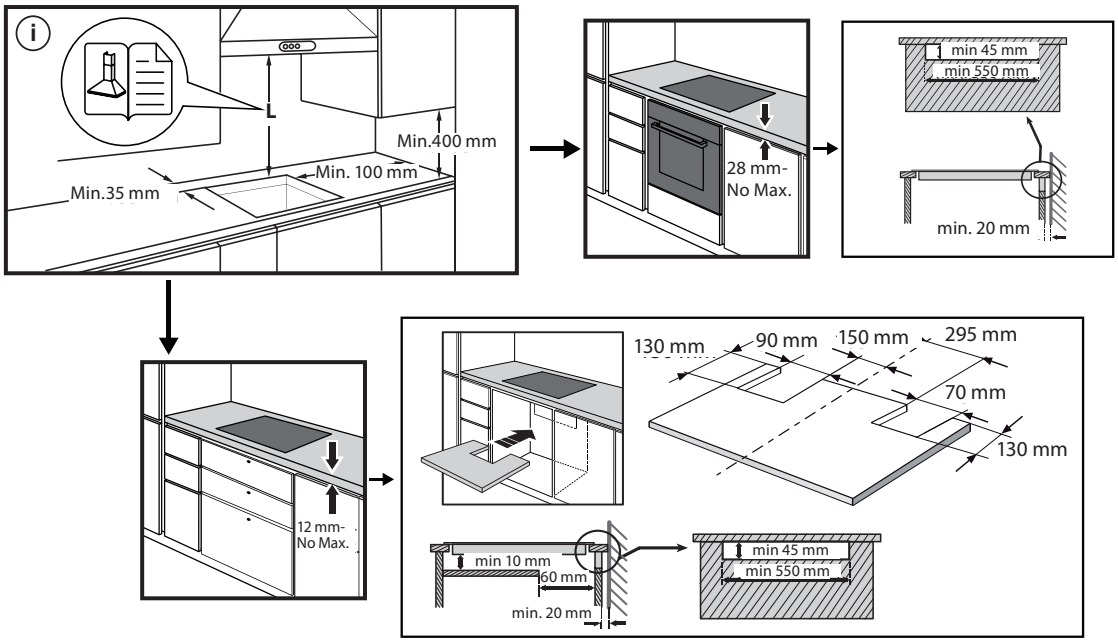
Denna apparat uppfyller kraven för ekodesign enligt Europeiska förordningen 66/2014 och föreskrifterna för ekodesign för energirelaterade produkter och energiinformation (rättelse) (EU Exit) 2019, i enlighet med den Europeiska standarden EN 60350-2.

INSTALLATION

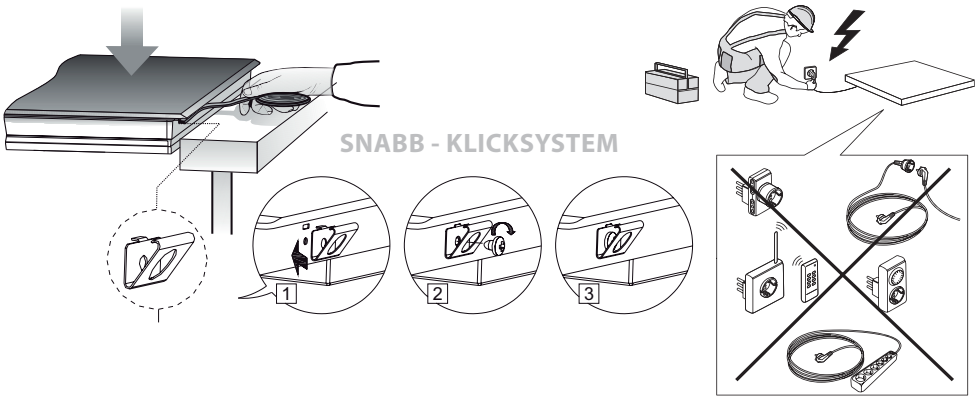












ELEKTRISK ANSLUTNING

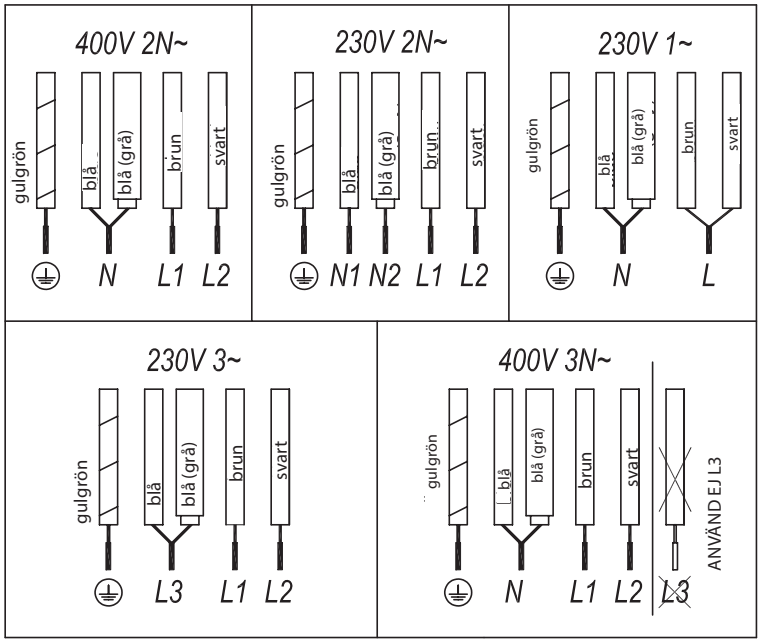
Elanslutning måste göras innan du ansluter apparaten till elnätet, kontrollera att spänningen och frekvensen stämmer överens med de som anges på spishällens namnskylt, som finns under den, och på garantibladet, eller i förekommande fall på det tekniska databladet, som du måste hållas tillsammans med denna manual under hela produktens livslängd. Se till att inloppskabeln inte kommer i kontakt med induktionshällen eller ugnen, om det är installerat i samma enhet.
Den elektriska anslutningen måste vara ordentligt jordad enligt gällande lagstiftning, annars kan induktionshällen inte fungera.
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. Endast den officiella tekniska tjänsten kan hantera eller reparera apparaten, inklusive byte av strömkabeln.
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.

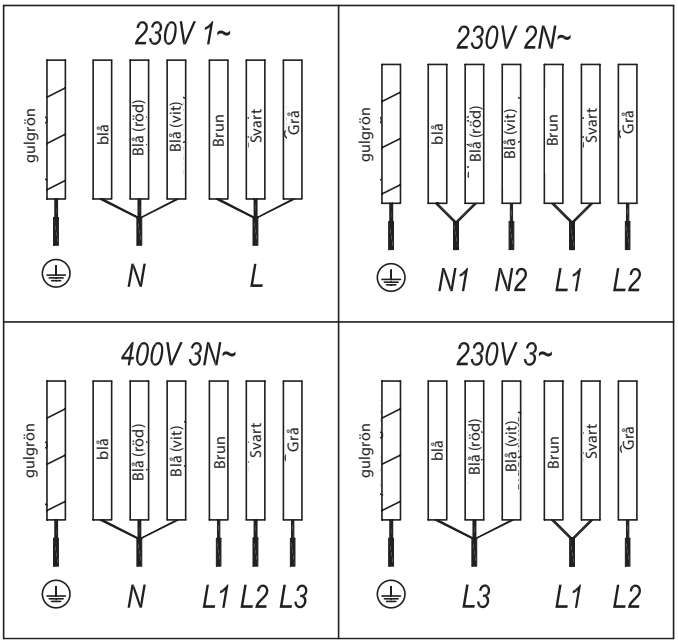
Varning:

⚠ Ovanligt höga strömstötar kan skada styrsystemet (som med vilken elektrisk apparat som helst).

⚠ Det rekommenderas att avstå från att använda induktionshällen under den pyrolytiska rengöringsfunktionen i fallet med pyrolytiska ugnar, på grund av den höga temperaturen som denna typ av anordning uppnår.

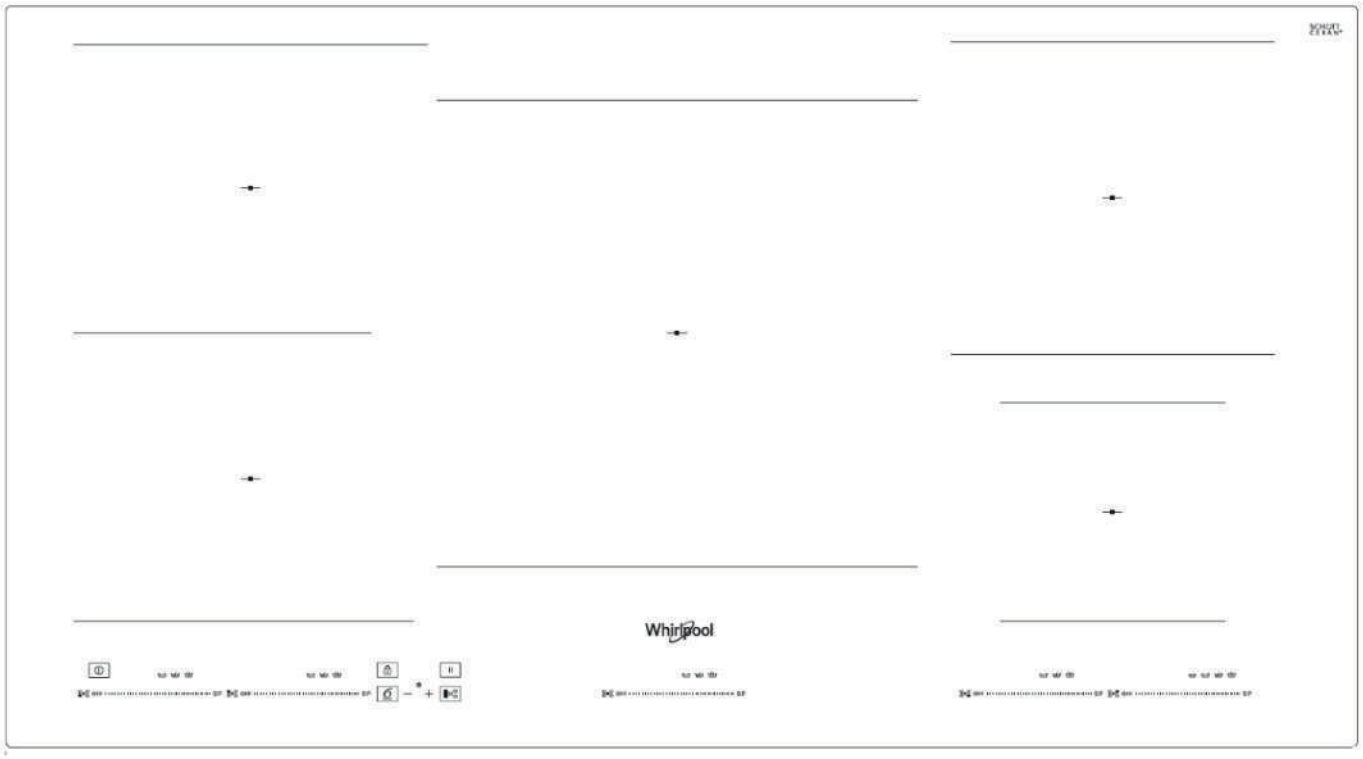
⚠ Innan du kopplar ur hällen från elnätet rekommenderar vi att du stänger av strömbrytaren och väntar i cirka 25 sekunder innan du kopplar bort den från elnätet. Denna tid krävs för att möjliggöra fullständig urladdning av de elektroniska kretsarna och därmed utesluta risken för elektriska stötar från kabelanslutningarna.
Behåll garantibeviset eller det tekniska databladet tillsammans med bruksanvisningen under hela produktens livslängd. Dessa innehåller viktig teknisk information.



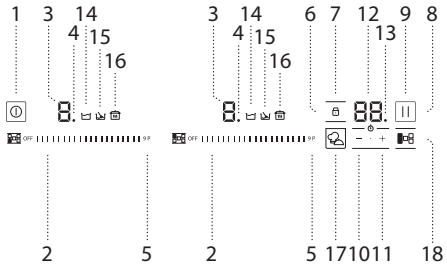


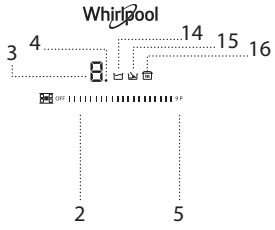
BESKRIVNING AV PRODUKTEN

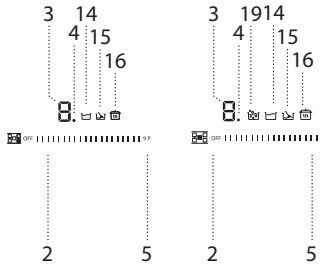
1. Spishäll
2. Kontrollpanel



KONTROLLPANEL



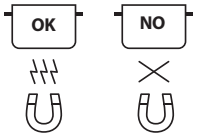




1. Allmän på/av-sensor
2. Markörreglage för att kontrollera effekten
3. Ström- och/eller restvärmeindikator
4. Decimalpunkt för effekt och/av restvärmeindikator.
5. Direkt åtkomst till "Power"-funktionen.
6. Aktiveringssensor för "Block"-funktion.
7. Pilotindikatorlampa "Block"-funktion aktiverad
8. Aktiveringssensor för "Stop&Go"-funktion
9. Pilotindikatorlampa "Stop&Go"-funktion aktiverad
10. "Minus" sensor för timer.
11. "Plus" sensor för timer.
12. Timerindikator.
13. Decimalpunkt för timern
14. Pilotindikatorlampa "Sjudande" funktion aktiverad
15. Pilotindikatorlampa ”Smältning”-funktion aktiverad
16. Pilotindikatorlampa "Värmehållare"-funktionen aktiverad
17. Aktiveringssensor för "6th SENSE" funktioner
18. Aktiveringssensor för "FlexiCook" funktioner
19. Pilotindikatorlampa "Kokande" funktion aktiverad

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 den har symbolen (vanligtvis på botten). Använd annars en magnet för att se om kastrullen är magnetisk.
Plattans kvalitet och struktur påverkar tillagningen.
Plattans basdiameter motsvarar inte helt den ferromagnetiska ytans diameter.

Vi avråder användning av spridarplattor eller material som fint stål, aluminium, glas, koppar eller lera.
Varje platta har en minimitid för detektering av pannan. Detta beror på materialet och den ferromagnetiska diametern på pannan.
Det är därför viktigt att använda den platta som bäst matchar diametern på botten på pannan som ska användas.
Om pannan inte upptäcks på den valda plattan, försök att använda den näst minsta plattan. När FlexiCook används som en enda platta, passar större kokkärl för denna typ av platta.



Vissa kokkärl utan komplett ferromagnetisk bas säljs som lämpliga för induktion. I dessa kokkärl är det bara den ferromagnetiska basen som värms upp.
Följaktligen är värmen inte jämnt fördelad över botten av pannan. Detta kan innebära att den icke-ferromagnetiska delen av botten av pannan inte når rätt tillagningstemperatur.

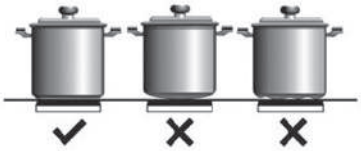


Andra kokkärl, med aluminiuminsatser i basen, har en mindre yta av ferromagnetiskt material. I det här fallet kan det vara svårt eller till och med omöjligt att upptäcka pannan. Dessutom kan strömtillförseln vara lägre och följaktligen kommer pannan inte att värmas upp korrekt.



Typen av botten som används på pannan kan påverka enhetligheten och resultatet av tillagningen. Kokkärl med en "sandwich"-bas i rostfritt stål använder material som bidrar till en jämn fördelning och spridning av värmen, vilket resulterar i besparingar i tid och energi.

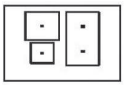
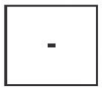
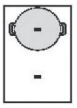
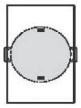
Pannans botten måste vara helt platt, vilket säkerställer en enhetlig strömförsörjning.



Värm aldrig tomma kastruller, och använd aldrig kokkärl med tunn botten, eftersom dessa kan värmas snabbt utan att det tar tid för den automatiska frånkopplingsfunktionen för spisen att aktiveras.

Minsta diameter på kastrullens/stekpannans botten för olika kokområden

För att säkerställa att hällen fungerar korrekt ska du använda kastruller med lämplig minsta diameter (se tabellen nedan).
Använd alltid den kokzon som bäst motsvarar den minsta diametern på kokokärlets 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.	100 mm	150 mm	120 mm	220 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, som kan svärta både kokplattan och skivan. Anpassa diametern på dina kastruller/ stekpannor och kokplattan till diametern på adaptern.

IBRUKTAGNING

EFFEKTHANTERING
Vissa modeller är utrustade med en effektbegränsande funktion (Power Management). Denna funktion gör att den totala effekten som genereras av hällen kan ställas in på olika värden valda av användaren. För att göra detta, under den första minuten efter att ha anslutit hällen till strömförsörjningen, är det möjligt att komma åt menyn för effektbegränsning.

1. Tryck på + (11) touchknappen i tre sekunder. Bokstaven PL visas på timerindikatorn (12)
2. Tryck på den låsande touchknappen 🔒 (6). De olika effektvärdena som hällen kan begränsas till kommer att visas och dessa kan ändras med hjälp av sensorerna + (11) och — (10).
3. När värdet har valts, tryck en gång till på den låsande touchknappen 🔒 (6). Hällen kommer att begränsas till det valda effektvärdet.

Tillgängliga effektnivåer är:
2 kW - 2.5 kW - 3 kW - 3.5 kW - 4 kW - 4.5 kW - 5 kW - 5.5 kW - 6 kW - 6.5 kW - 7 kW

Om du vill ändra värdet igen måste du koppla ur hällen och koppla in den igen efter några sekunder. Därmed kommer du återigen att kunna gå in i menyn för effektbegränsning.

Varje gång effektnivån på en kokplatta ändras kommer effektbegränsaren att beräkna den totala effekten som hällen genererar. Om du har nått den totala effektgränsen kommer touchkontrollen inte att tillåta dig att öka effektnivån för den värmeplattan. Hällen piper och strömindikatorn (3) blinkar vid en nivå som inte kan överskridas. Om du vill överskrida det värdet måste du sänka effekten på de andra kokplattorna. Ibland räcker det inte att sänka en annan med en enda nivå eftersom detta beror på effekten av varje kokplatta och nivån den är inställd på.
Det kan vara möjligt att du behöver sänka flera mindre kokplattor för att höja effekten på en större platta.

Om du använder snabbstartsfunktionen vid maximal effekt och det nämnda värdet ligger över det värde som satts av gränsen, kommer kokplattan att ställas in på högsta möjliga nivå. Hällen piper och nämnda effektvärde blinkar två gånger på indikatorn (3).

För att ställa in spishällens effektnivå:
Syns bara under drift.
Manövrarna görs med hjälp av touchknapparna. Du behöver inte tillämpa kraft på önskad touchknapp, du behöver bara röra den med fingertoppen för att aktivera önskad funktion.

Varje åtgärd verifieras av ett pip.
Använd skjutreglaget (2) för att justera effektnivåerna (0 - 9) genom att föra fingret över det. Om du sveper åt höger ökar värdet och vänster minskar det.
Det är också möjligt att direkt välja en effektnivå genom att placera fingret direkt på en önskad punkt på markörreglaget (2)

⚠ För att välja en platta på dessa modeller, tryck direkt på markörreglaget (2).

SLÅ PÅ ENHETEN

1 Nudda On Touch-knappen ⏻ (1) i minst en sekund. Touchkontrollen kommer att aktiveras, ett pip hörs och indikatorerna (3) tänds och visar ett "-". Om någon kokplatta är varm kommer den tillhörande indikatorn att blinka ett H.

Om du inte utför någon åtgärd inom de närmaste 10 sekunderna stängs touchkontrollen av automatiskt. När touchkontrollen är aktiverad kan du koppla bort den när som helst genom att trycka på touchknappen ⏻ (1), även om den är låst (låsfunktion aktiverad). Touchknappen ⏻ (1) har alltid prioritet för att koppla bort pekkontrollen.

AKTIVERA PLATTOR
När touchkontrollen har aktiverats med sensor ⏻ (1), kan vilken platta som helst slås på genom att följa dessa steg:
1. Svep fingret eller rör i valfri position på en av markörens "skjutreglage" (2). Plattan har valts och samtidigt ställs effektnivån in mellan 0 och 9. Det effektvärdet kommer att visas på motsvarande effektindikator och dess decimalpunkt (4) kommer att lysa under 10 sekunder.
2. Använd skjutreglaget (2) för att välja en ny tillagningsnivå mellan 0 och 9.

Så länge plattan är vald, med andra ord, med decimalpunkten (4) tänd, kan dess effektnivå ändras.

STÄNGA AV EN PLATTA
Använd touchknappen (2) för att sänka strömmen till nivå 0. Kokplattan stängs av.

När en kokplatta är avstängd visas ett H i dess effektindikator (3), om glasytan på den tillhörande kokplattan är varm och det finns risk för brännskador. När temperaturen sjunker slocknar indikatorn (3) (om hällen är frånkopplad), annars tänds ett "-" om hällen fortfarande är ansluten.

STÄNGA AV ALLA PLATTOR
Alla plattor kan stängas av samtidigt genom att använda den allmänna på/av-sensorn ⏻ (1). Alla indikatorer för kokplattorna (3) släcks. Om den avstängda värmezonen är varm visar dess indikator ett H

DAGLIG ANVÄNDNING

DETEKTOR AV PANNOR
Induktionskokplattor har en inbyggd detektor av pannor. På så sätt slutar plattan att fungera om det inte finns någon panna eller om pannan inte är lämplig.
Strömindikatorn (3) kommer att visa en symbol för att beteckna "det finns ingen panna" om, medan plattan är på, ingen panna upptäcks eller pannan inte är lämplig.
Om en panna tas bort från plattan medan den är igång, slutar plattan automatiskt att tillföra energi och den kommer att visa symbolen för "det finns ingen panna". När en kastrull återigen placeras på kokzonen kommer energitillförseln att återupptas med samma effektnivå som tidigare valts.

LÅSA KONTROLLPANELEN
Med blockeringsfunktionen kan du blockera de andra sensorerna, förutom på/av-sensorn ⏻ (1), för att undvika oönskade operationer. Denna funktion är användbar som en barnsäkerhet.
För att aktivera denna funktion, tryck på touchsensorn 🔒 (6) i minst en sekund.
När du har gjort det slås piloten (7) på och indikerar att kontrollpanelen är blockerad. För att avaktivera funktionen, tryck helt enkelt på sensorn 🔒 (6) igen.

Om på/av-sensorn ⏻ (1) används för att stänga av apparaten medan blockeringsfunktionen är aktiverad, går det inte att slå på spishällen igen förrän den öppnar.

AVAKTIVER PIPSIGNALEN
När hällen är påslagen, om man trycker på touchknappen + (11) och den låsande touchknappen 🔒 (6) samtidigt i tre sekunder, kommer pipsignalen som följer med varje åtgärd att avaktiveras. Tidsindikatorn (12) visar "OFF". Denna avaktivering kommer inte att tillämpas på alla funktioner, eftersom till exempel pipsignalen för på/av, slutet av timern eller låsning/upplåsning av touchknapparna alltid förblir aktiverade.
För att återigen aktivera alla ljudsignaler som följer med varje åtgärd, tryck återigen på touchknappen + (11) och den låsande touchknappen 🔒 (6) samtidigt i tre sekunder. Tidsindikatorn (12) visar "On".

STOP&GO-FUNKTION
Denna funktion sätter tillagningsprocessen på paus. Timern kommer också att pausas om den är aktiverad.
Aktivering av stoppfunktionen.
Rör vid stoppsensorn ⏸ (8) i en sekund. Piloten (9) tänds och effektindikatorerna visar symbolen ⏸ för att indikera att tillagningen har pausats.

Avaktivering av stoppfunktionen
Touch Stop&Go-sensor ⏸ (8) igen. Piloten (9) stängs av och tillagningen återupptas med samma effekt- och timerinställningar som gjordes före pausen.

POWER-FUNKTION
Denna funktion ger "extra" ström till plattan, över det nominella värdet. Vald effekt beror på plattans storlek, med möjlighet att nå det maximala värdet som generatorn tillåter.

1. Svep fingret ovanför motsvarande markörreglage (2) tills strömindikatorn (3) visar "9" och håll fingret intryckt i en sekund, eller tryck direkt på "P" och håll fingret intryckt i en sekund.
2. Effektnivåindikatorn (3) visar symbolen P och plattan börjar ge extra ström. Power-funktionen har en maximal varaktighet som anges i Tabell 1. Efter denna tid kommer effektnivån automatiskt att justeras till 9. Ett pip hörs.

När Power-funktionen aktiveras på en kokplatta är det möjligt att prestandan för några av de andra kan påverkas, vilket minskar dess effekt till en lägre nivå, i vilket fall detta kommer att visas på dess indikator (3).
Inaktivering av Power-funktionen, innan dess arbetstid går, kan göras antingen genom att trycka på markörens "svepreglage" för att ändra dess effektnivå eller upprepa steg 3.

TIMERFUNKTION (nedräkningsklocka)
Denna funktion underlättar matlagningen eftersom du inte behöver vara närvarande: Du kan ställa in en timer för en platta, och den stängs av när den önskade tiden har nåtts.
För dessa modeller kan du samtidigt programmera varje platta för en varaktighet från 1 till 99 minuter.

Ställa in en timer på en platta.
När effektnivån är inställd på den önskade zonen, och medan decimalpunkten i zonen fortsätter, kommer zonen att kunna tidsinställas.

För detta ändamål:
1. Touchsensor — (10) eller + (11). Timerindikator (12) visar "00" och motsvarande zonindikator (3) visar symbolen blinkande växelvis med dess aktuella effektnivå.
2. Ställ omedelbart därefter in en tillagningstid mellan 1 och 99 minuter med hjälp av sensorerna — (10) eller + (11). Med den första börjar värdet på 60, medan det med den andra börjar på 01. För att avbryta timerfunktionen kan klockan justeras till värdet '00' med hjälp av sensor — (10). Ett snabbare sätt att göra detta är att hålla sensorerna — (10) och + (11) nedtryckta samtidigt. När det är mindre än en minut kvar börjar klockan att räkna ned på sekunder.
3. När timerindikatorn (12) slutar blinka, börjar den automatiskt räkna ned tiden. Indikatorn (3) för den tidsinställda kokplattan visar växelvis den valda effektnivån och symbolen t.

När den valda tillagningstiden har löpt ut stängs kokplattan som tidsinställs av och klockan avger en rad pipljud i flera sekunder. Tryck på valfri sensor för att stänga av ljudsignalen. Timerindikatorn (12) kommer att visa en blinkande 00 bredvid decimalpunkten (4) för den valda zonen. Om den avstängda värmezonen är varm kommer dess strömindikator (3) att visa växelvis H-symbolen och en "-".

Om du vill ställa in en annan kokplatta samtidigt, upprepa steg 1 till 3.

Om en eller flera zoner redan är tidsinställda, visar timerindikatorn (12) som standard den kortaste återstående tiden att avsluta, och visar ett "t" på den relaterade zonen. Resten av tidszonerna kommer att visa decimalpunkten blinkande på motsvarande indikatorzoner. När markörens "svetreglage" för en annan tidszon trycks in, visar timern den återstående tiden för den zonen i några sekunder och dess indikator visar dess effektnivå och "t" växelvis.

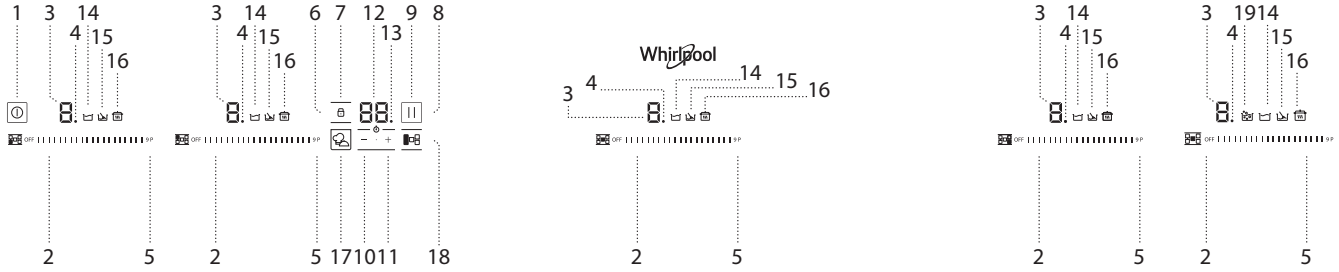
Ändra den programmerade tiden
För att ändra programmerad tid måste markörens "svepreglage" (2) för tidszonen tryckas in. Då blir det möjligt att läsa och ändra tiden.

Genom sensorerna — (10) och + (11) kan du ändra den programmerade tiden.

Koppla bort klockan
Om du vill stoppa klockan innan den programmerade tiden är ute, kan detta göras när som helst genom att helt enkelt justera dess värde till "--".

1. Välj önskad platta.
2. Ställ in värdet på klockan till "00" med hjälp av sensorn — (10). Klockan är inställd. Detta kan också göras snabbare genom att trycka på "sensorerna — (10) och + (11) samtidigt.

FUNKTIONER



6TH SENSE

Dessa funktioner har förinställda effektnivåer för att göra matlagningen enklare, vilket ger utmärkta resultat eftersom pannans temperatur styrs kontinuerligt av sensorer. När måltemperaturen för funktionen har uppnåtts bibehålls den automatiskt utan att effektnivån behöver ändras.

6th SENSE -funktionerna fungerar korrekt med kokkärl med samma ferromagnetiska område på kokkärlets botten som området för kokzonen. In addition, for high temperature functions (above 100°C), pans must have a flat, even base (preferably "sandwich" type) as shown in the figure below



För att säkerställa att dessa funktioner fungerar korrekt är det viktigt att pannan och kokzonen inte är varma i början av processen.

Touch Control har speciella funktioner som hjälper användaren att laga mat genom 6th SENSE sensorn (17). Dessa funktioner är tillgängliga beroende på modell.

Så här aktiverar du en specialfunktion i en zon:

1. Först ska det väljas; och sedan kommer decimaltecknet (4) att vara aktivt på effektindikatorn (3).
2. Klicka nu på 6th SENSE sensorn (17). De sekventiellt följande tryckningarna kommer att gå över alla 6th SENSE-funktioner som finns tillgängliga i varje zon en efter en. Dessa funktioner kommer att visa aktiveringen med motsvarande lysdioder (14) sjuda, (15) smälta, (16) hålla värmen.

Om du vill avbryta en speciell aktiv funktion när som helst, bör du peka på "slider"-markörsensorn (2) för den relaterade zonen för att välja den. Decimaltecknet (4) på effektindikatorn (3) tänds. Tryck sedan på "skjutreglaget" (2) igen för att ställa in en ny effektnivå eller för att stänga av zonen, eller så kan du välja en annan specialfunktion genom att trycka igen på 6th SENSE -sensorn (17) .

SKJUDNINGSFUNKTION

Den här funktionen låter dig hålla det sjudande.
Efter att maten har kokats, aktivera plattam genom att välja den och tryck på 6th SENSE -sensorn (17) tills lysdioden (14) på ikonen tänds. När funktionen är aktiverad visas symbolen A på strömindikatorn (3).

Du kan åsidosätta funktionen när som helst genom att stänga av plattan, genom att ändra effektnivån eller genom att välja en annan specialfunktion.

SMÄLTFUNKTION

Denna funktionen bibehåller en låg temperatur på kokzonen.
Perfekt för att tina mat eller för att långsamt smälta andra mattyper som choklad, smör osv.
För att aktivera den, välj plattan och tryck på 6th SENSE-sensorn (17) tills lysdioden (15) på ikonen tänds. När funktionen är aktiverad visas symbolen A på strömindikatorn (3). Du kan åsidosätta funktionen när som helst genom att stänga av plattan, genom att ändra effektnivån eller genom att välja en annan specialfunktion.

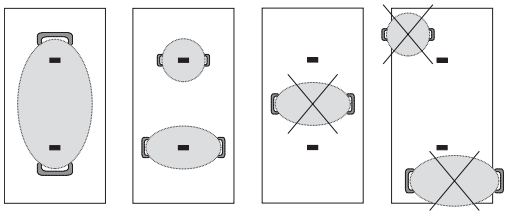
VARMHÅLLNINGSFUNKTION

Denna funktion ställer automatiskt in en lämplig effektnivå för att hålla den tillagade maten varm. För att aktivera den, välj plattan och tryck på 6th SENSE-sensorn (17) tills lysdioden (16) på ikonen tänds. När funktionen är aktiverad visas symbolen A på strömindikatorn (3). Du kan åsidosätta funktionen när som helst genom att stänga av plattan, genom att ändra effektnivån eller genom att välja en annan specialfunktion.

FLEXICOOK

Genom denna funktion är det möjligt att aktivera två kokzoner att arbeta tillsammans, och att välja en effektnivå och att aktivera timerfunktionen för båda zonerna.
Tryck på sensorn (18) för att aktivera funktionen. Genom att göra det kommer decimaltecknen (4) på de länkade plattorna att tändas och värdet "0" kommer att visas på deras effektindikatorer (3).
Klocktimerindikatorn (12) kommer att visa tre segment som indikerar de aktiverade zonerna.
Om din modell har flera zoner med "FlexiCook", kan du välja önskat alternativ genom att trycka på sensorn (18) innan du tilldelar strömmen till den valda zonen. Du kommer att ha några sekunder på dig att utföra nästa operation, annars kommer funktionen att inaktiveras automatiskt.
Efter att "FlexiCook" har valts kan du tilldela effekten genom att trycka på någon av "sliders"-markörerna (2) i en av de länkade zonerna. Effektnivån och dess variationer visas samtidigt på effektindikatorerna (3) för båda zonerna.
För att avaktivera denna funktion bör du välja nivå '0' till en av kokzonerna. När funktionen är avaktiverar rensas även effektnivåerna och funktioner som tilldelats de relaterade zonerna.

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



KOKNINGSFUNKTION

Denna funktion aktiverar den automatiska kokningskontrollen, vilket är till stor hjälp för att laga pasta, ris, ägg, koka lite mat osv. Den är endast tillgänglig i zoner där symbolen visas.

Aktivering av funktionen
För att aktivera funktionen, välj plattan och tryck på den 6:e SENSE-sensorn (17) tills lysdioden (19) på ikonen/tänds. När funktionen är aktiverad kommer tecknet att visas på strömindikatorn (3); ett rörligt segment visas, vilket indikerar att tillagningen är under systemets kontroll. När systemet upptäcker att det håller på att börja koka hörs ett första pip.
Ta tillfället i akt att förbereda din mat för kokning eller bakning efter önskemål. Efter 30 sekunder hörs ett andra pip; om du inte redan har gjort det är det dags att hälla maten i pannan. Efter det andra pipljudet kommer systemet att aktivera timern och stoppuret åt dig så att du kan styra hur länge maten ska kokas.
30 sekunder efter att stoppuret har aktiverats hörs ett tredje pip för att varna att systemet från och med det ögonblicket kommer att minska den tillförda effekten för att bibehålla en mjuk och kontinuerlig kokning. Timern förblir aktiv fram till slutet av tillagningen.
Om så önskas kan du inaktivera timern och ställa in en tid för nedräkning och automatisk avstängning av plattan (se avsnittet Timerfunktion).

Avaktivering av funktionen
Du kan åsidosätta funktionen när som helst genom att stänga av plattan, genom att ändra effektnivån eller genom att välja en annan specialfunktion.

FÖRSLAG OCH REKOMMENDATIONER

- Använd grytor eller kastruller med tjock och helt platt botten.
- Skjut inte kastruller och kastruller över glaset eftersom det kan repas.
- Även om glaset kan ta stötar från stora grytor och stekpannor utan vassa kanter ska du undvika det.
- Dra inte kastruller och kastruller över glaset och håll undersidan av dem rena och i gott skick för att undvika att skada den keramiska glasytan.
- Rekommenderad diameter på kastrullens botten (se "Tekniskt datablad" som medföljer produkten).

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING
- **Använd inte ångrengöringsutrustning.**
- **Kontrollera att kokzonerna är avstängda och att eftervärmeindikatorn (”H”) är släckt innan rengöring.**

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 sockerinnehåll kan skada spishällen och ska torkas bort omedelbart.
• Salt, socker och sand repar hällens glasyta.
• Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsprodukter för denna typ av spishäll (följ tillverkarens anvisningar).
• Om vätska spills ut på kokzonen kan kastrullerna börja röra sig eller vibrera.
• Torka av spishällen noga efter rengöring.

FELSÖKNING

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

Observera: Det kan hända att kontrollpanelens knapplås oavsiktligt aktiveras eller avaktiveras om vatten, utspillda vätska från kastrullerna eller andra föremål hamnar på hällens knappar.
Om något inte fungerar
Utför verifieringarna som beskrivs nedan innan du ringer den tekniska servicen.
Apparaten fungerar inte:
Se till att strömkabeln är ansluten.
Induktionszonerna producerar inte värme:
Kärlet är inte lämplig (den har ingen ferromagnetisk botten eller är för liten). Kontrollera att botten på behållaren drar till sig en magnet, eller använd en större behållare.
Ett surrande hörs när man börjar laga mat i induktionszonerna:
Med kärl som inte är särskilt tjocka eller inte i ett stycke, resulterar surrandet från överföring av energi direkt till botten av kärlet. Surrandet är inget fel, men om du ändå vill undvika det, sänk effektnivån något eller använd ett kärl med tjockare botten och/eller i ett stycke.

Touchkontrollen lyser inte eller reagerar trots belysning inte svarar:
Ingen värmezon har valts. Se till att välja en värmezon innan du använder den. Det finns fukt på sensorerna och/eller dina fingrar är blöta. Håll touchkontrollytan och/eller fingrarna rena och torra. Låsfunktionen är aktiverad. Lås upp kontrollerna.

Ljudet från en fläkt hörs under tillagningen, vilket fortsätter även efter att tillagningen är avslutad:
Induktionszonerna har en fläkt för att hålla elektroniken sval. Detta fungerar bara när de elektroniska kretsarna blir varma. Den stannar igen när kretsarna svalnar oavsett om hällen är påslagen eller inte.

Symbolen visas U på strömindikatorn på en kokplatta:
Induktionssystemet hittar ingen kastrull eller panna på en kokplatta eller så är det av en olämplig typ.

Kokplattan stängs av och meddelande:

DISPLAYKOD	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	LÖSNING
C81 eller C82	Kommer att visas på indikatorerna.	För hög temperatur i elektroniken eller på glaset.	Vänta en stund tills elektroniken har svalnat eller ta bort kastrullen eller pannan så att glaset kan svalna.
C85	Visas på indikatorn på en av kokplattorna.	Den använda kastrullen eller pannan är av en olämplig typ.	Stäng av hällen, sätt på den igen och prova med en annan kastrull eller panna.
C90	Apparaten stängs av och meddelandet C90 visas på strömindikatorerna (3).	Touchkontrollen upptäcker att på/av (1) sensorn är täckt och tillåter inte att hällen slås på.	Ta bort eventuella föremål eller vätskor genom att hålla touchkontrollytan, rengör och torka tills meddelandet försvinner.
C91	Apparaten stängs av och meddelandet C91 visas på strömindikatorerna (3).	Touchkontrollen upptäcker att Stop&Go-sensorn (6) är täckt och tillåter inte att hantera spishällen.	Ta bort eventuella föremål eller vätskor som håller pekkontrollytan ren och torr, tryck sedan två gånger på Stop&Go (6) sensor för att ta bort meddelandet och återgå till normal drift.

LJUD SOM AVGES UNDER ANVÄNDNING

Induktionshällar kan avge väsande och knastrande ljud under normal användning.
Dessa ljud kommer från kokkärlen och är kopplade till pannbottnarnas egenskaper (till exempel när bottnarna är gjorda av olika materiallager eller är oregelbundna).

Dessa ljud kan variera beroende på vilken typ av kokkärl som används och mängden mat den innehåller och inte symptom på något fel.

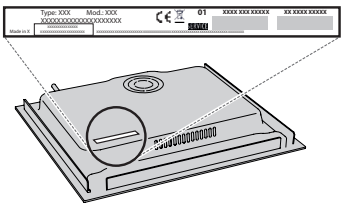
KUNDTJÄNST

För att få fullständig hjälp, registrera din produkt på **www. whirlpool. eu/ register**.

INNAN DU KONTAKTAR KUNDTJÄNST:
1. Se om du kan lösa problemet själv med hjälp av **FELSÖKNINGS** förslagen.
2. Stäng av apparaten och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

OM PROBLEMET KVARSTÅR EFTER DESSA KONTROLLER, KONTAKTA NÄRMASTE KUNDTJÄNST.
För teknisk service, ring numret som står i garantihäftet eller följ anvisningarna på webbplatsen **www.www.whirlpool.eu.**

När du kontaktar kundservice ska du alltid uppge:
- en kort beskrivning av felet
- apparatens typ och exakta modell;



- serienumret (numret efter ordet SN på märkskylten under apparaten). Serienumret anges även i dokumentationen;
- din fullständiga adress,
- Ditt telefonnummer.

Vänd dig alltid till en auktoriserad serviceverkstad om det blir nödvändigt med reparation (som garanti för att originalreservdelar används och att reparationen utförs på korrekt sätt).

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

TURVALLISUUSOHJEET

TÄRKEÄ LUKEA JA NOUDATTAA

Lataa täydellinen käyttöopas osoitteesta **http://docs.whirlpool.eu** tai soita takuuvihkosessa annettuun 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 palonarat materiaalit etäällä laitteesta, kunnes kaikki osat ovat kokonaan jäähtyneet – tulipalovaara.
⚠ Älä laita keittotasolle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, sillä ne voivat kuumentua.
⚠ Pikkulapset (0–3 vuotta) on pidettävä loitolla laitteesta. Nuoret lapset (3–8 vuotta) 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 kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta lämmityselementtejä. 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; maataloissa; 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 pakkauksen avaamisen ja asennuksen yhteydessä – leikkautumisvaara.
⚠ Asennus, mukaan lukien vesikytkennät (jos niitä on), sähkökytkennät ja korjaukset on annettava pätevän asentajan tehtäviksi. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei käyttöohjeessa nimenomaan näin kehoteta. Pidä lapset loitolla asennuspaikasta. Kun olet purkanut laitteen pakkauksesta, varmista, että laite ei 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 se on saavutettavissa, tai pistorasiaa ennen asetetusta moninapaisesta kytkimestä kytkentöjä koskevien määräysten mukaisesti. Laite on maadoitettava kansallisten, sähköistä turvallisuutta koskevien turvamääräysten mukaisesti.

⚠ Älä käytä jatkojohtoja, jakorasioita tai adaptereita. Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa olla käyttäjän ulottuvilla. Älä käytä laitetta märkänä tai paljasjaloin. Älä käytä tätä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vahingoittunut, jos laite ei toimi kunnolla tai jos se on vaurioitunut tai pudonnut.

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

KODINKONEIDEN KÄYTÖSTÄPOISTO JA HÄVITTÄMINEN

Pakkaus on valmistettu 100-prosenttisesti kierrätettävästä materiaalista ja siinä on kierrätysmerkki ♻. Tämä laite on valmistettu kierrätettävistä tai uusiokäyttöön kelpaavista materiaaleista.

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.

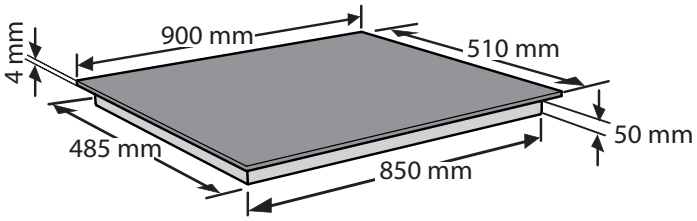
Kattilan tai pannun pohjan tulisi peittää lämmityslevy kokonaan; lämmityslevyä pienemmän keittoastian käyttäminen tuhlaa energiaa. Peitä kattilat ja pannut tiiviisti sulkevilla kansilla kypsennyksen ajaksi ja käytä mahdollisimman vähän vettä. Ilman kantta tapahtuva kypsennys nostaa huomattavasti energian kulutusta.

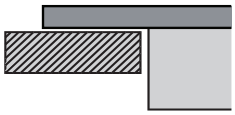
Käytä vain tasapohjaisia kattiloita ja pannuja.

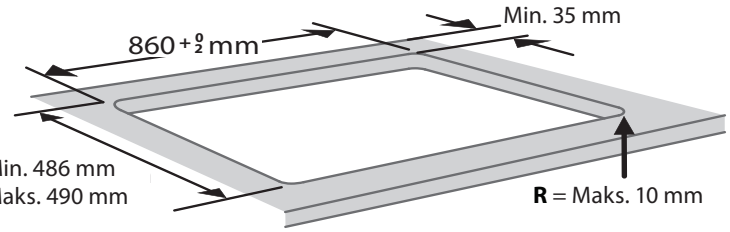
VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

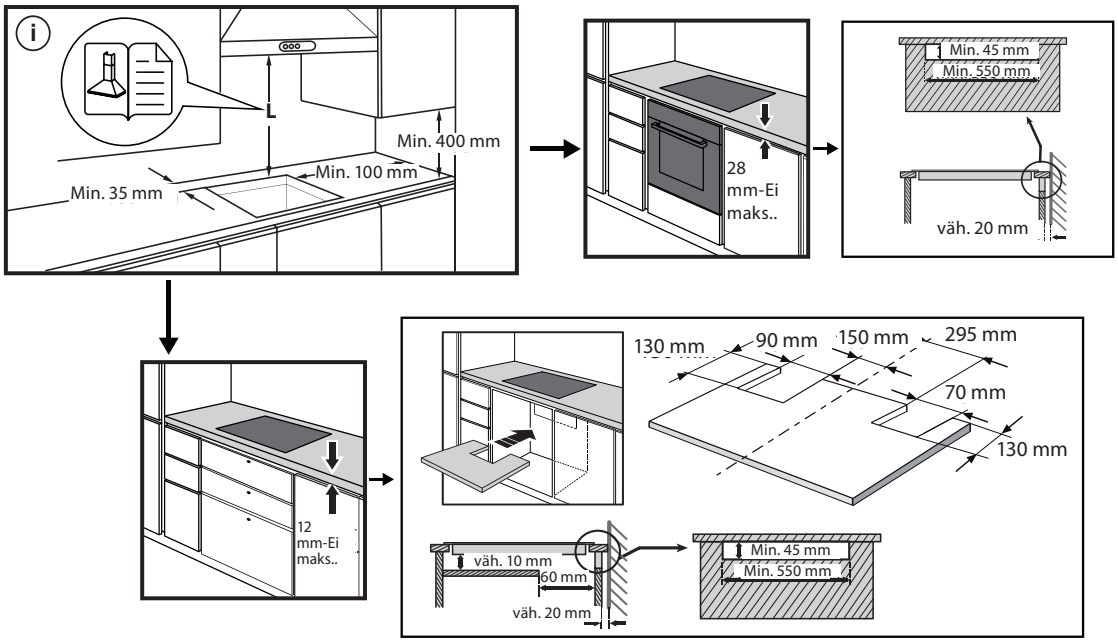
Tämä laite noudattaa EU:n asetuksen 66/2014 ekosuunnitteluvaatimuksia sekä energiaan liittyvien tuotteiden ja energiatietojen ekosuunnitteluvaatimuksia (muutettu) (EU Exit) koskevia asetuksia vuodelta 2019, eurooppalaisen EN 60350-2 standardin mukaisesti.

ASENNUS

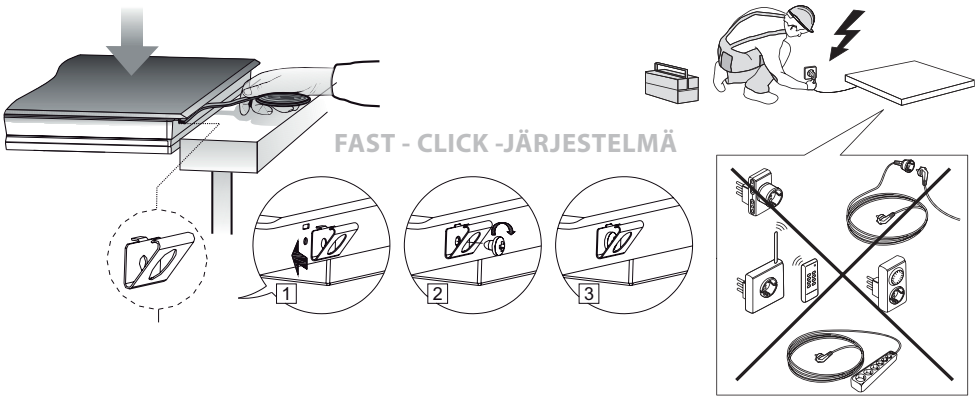

4 mm
900 mm
510 mm
50 mm
485 mm
850 mm




Min. 35 mm
860 +2 mm
Min. 486 mm
Maks. 490 mm
R = Maks. 10 mm


i
L
Min. 400 mm
Min. 100 mm
Min. 35 mm
28
mm-Ei
maks..
Min. 45 mm
Min. 550 mm
väh. 20 mm
12
mm-Ei
maks..
130 mm
90 mm
150 mm
295 mm
70 mm
130 mm
väh. 10 mm
60 mm
väh. 20 mm
Min. 45 mm
Min. 550 mm


x4


FAST - CLICK -JÄRJESTELMÄ
1
2
3

SÄHKÖLIITÄNTÄ

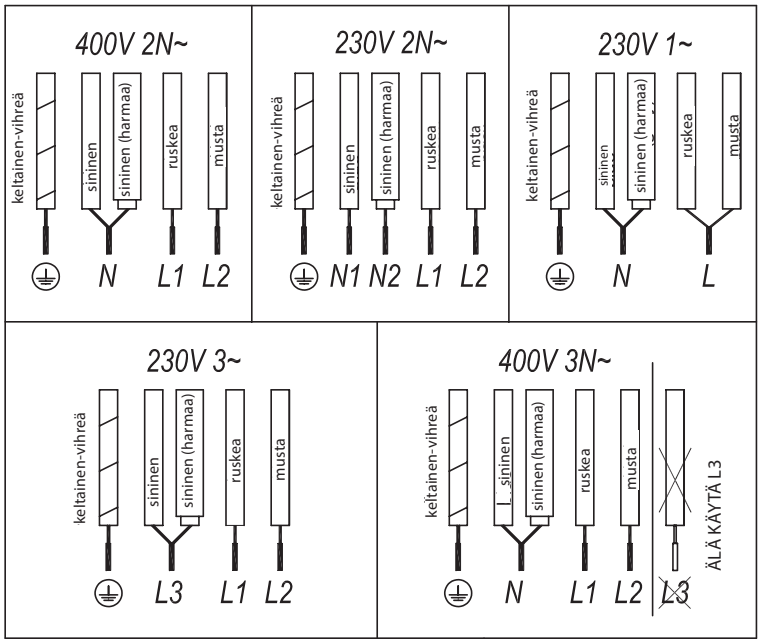
Sähköliitäntä on valmisteltava ennen laitteen yhdistämistä sähköverkkoon. Varmista, että jännite ja taajuus vastaavat lieden alapuolella olevassa arvokilvessä sekä takuulehtisessä ilmoitettuja arvoja, tai, jos sovellettavissa, erillisissä teknisissä tiedoissa ilmoitettuja arvoja; tiedot on pidettävä käyttöoppaan kanssa yhdessä tuotteen koko käyttöiän ajan. Varmista, että virtajohto ei joudu kontaktiin induktiotason kuoren tai uunin kuoren kanssa, jos ne on asennettu samaan yksikköön.
Sähköliitännän tulee olla maadoitettu asianmukaisten määräysten mukaisesti, muutoin induktiolieden toiminnassa saattaa esiintyä häiriöitä.
Asennuksen saa suorittaa vain pätevä henkilöstö, joka on perehtynyt voimassa oleviin turvallisuus- ja asennussäädöksiin. Erityisen tärkeää on, että asennus suoritetaan paikallisen sähköyhtiön määräysten mukaisesti. Ainoastaan virallinen tekninen huoltopalvelu saa käsitellä tai korjata laitetta; tämä koskee myös sähköjohdon vaihtamista.
Varmista, että laitteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asunnon sähköverkon jännitettä.
Laitteen maadoitus on lakisääteinen: käytä ainoastaan oikean kokoisia johtimia (mukaan lukien maadoitusjohto).

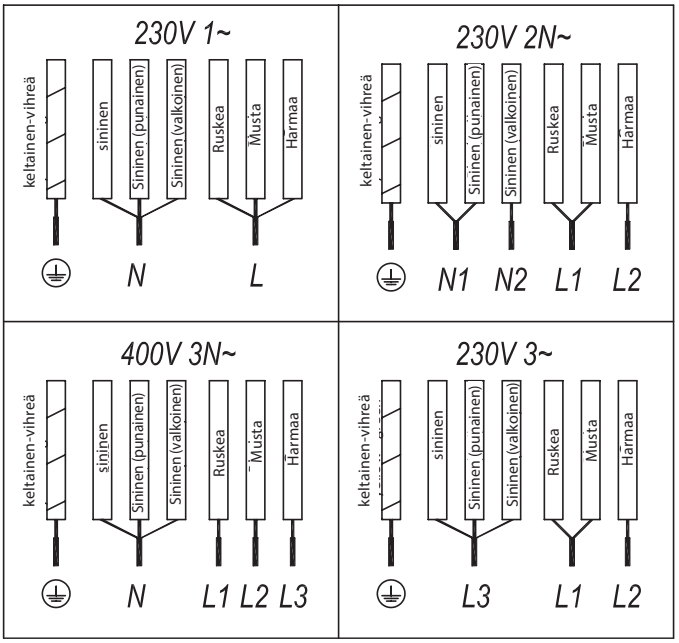
Varoitus:

⚠ Epätavallisen korkeat virtapiikit saattavat vahingoittaa ohjausjärjestelmää (kuten kaikissa sähkölaitteissa).

⚠ Induktiolieden käyttämistä pyrolyysiuunien pyrolyysipuhdistustoiminnon aikana ei suositella tämäntyyppisten laitteiden saavuttamien korkeiden lämpötilojen vuoksi.

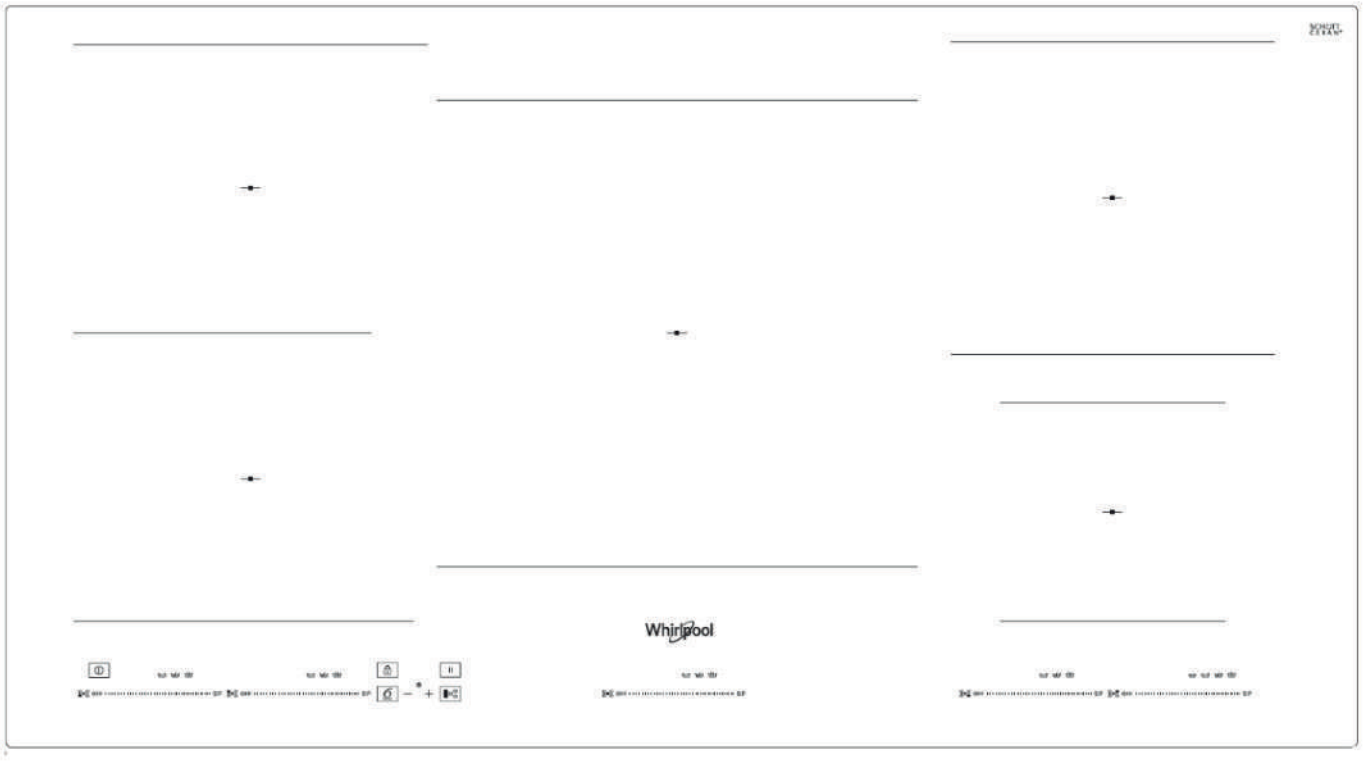
⚠ Ennen lieden kytkennän irrottamista sähköverkosta on virta suositeltavaa katkaista virtakytkimestä; tämän jälkeen on odotettava noin 25 sekuntia ennen kytkennän irrottamista sähköverkosta. Tänä aikana sähköpiirin virta purkautuu täysin, että virtaliittimistä ole enää mahdollista saada sähköiskua.
Pidä takuutodistus tai tekniset tiedot yhdessä opaskirjan kanssa koko tuotteen käyttöiän ajan. Ne sisältävät tärkeitä teknisiä tietoja.



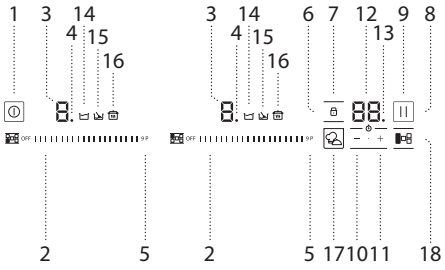


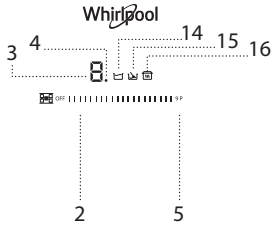
TUOTTEEN KUVAUS

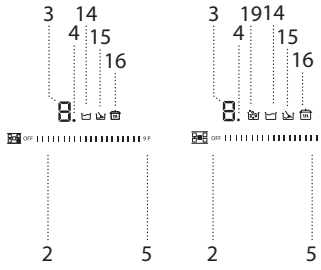
1. Liesitaso
2. Ohjauspaneeli



KÄYTTÖPANEELI



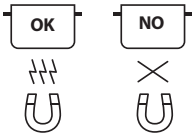




1. Päävirta-anturi
2. Tehon säädön liukusäädin
3. Tehon ja/tai jälkilämmön ilmaisin
4. Tehon ja/tai jälkilämmön ilmaisimen desimaalipilkku.
5. Suora pääsy “Teho”-toimintoon.
6. “Lukitus”-toiminnon aktivointianturi.
7. Aktivoidun “Lukitus”-toiminnon ilmaisimen pilottivalo
8. “Stop&Go”-toiminnon aktivoinnin anturi
9. Aktivoidun “Stop&Go” -toiminnon ilmaisimen pilottivalo
10. Ajastimen “Miinus”-anturi.
11. Ajastimen “Plus”-anturi.
12. Ajastimen ilmaisin.
13. Ajastimen desimaalipilkku
14. Aktivoidun “Haudutus”-toiminnon ilmaisimen pilottivalo
15. Aktivoidun “Sulatus”-toiminnon ilmaisimen pilottivalo
16. Aktivoidun “Lämpimänäpito”-toiminnon ilmaisimen pilottivalo
17. “6th SENSE”-toimintojen aktivoinnin anturi
18. “FlexiCook”-toimintojen aktivoinnin anturi
19. Aktivoidun “Kiehumis”-toiminnon ilmaisimen pilottivalo

VARUSTEET

KATTILAT JA PANNUT



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 pohjaa koskevat halkaisijan mitat eivät vastaa ferromagneettisen pinnan todellista halkaisijaa.

Älä käytä induktioliedellä adapterilevyjä tai esimerkiksi hienosta teräksestä, alumiinista, lasista, kuparista tai savesta valmistettuja keittoastioita.
Jokaisella keittoalueella on oma aikansa, jonka se tarvitsee vähintään astian tunnistamiseen. Aika riippuu materiaalista ja astian pohjan ferromagneettisen alueen halkaisijasta.
Tästä syystä on aina käytettävä keittoaluetta, joka vastaa parhaiten käytettävän astian pohjan halkaisijaa.
Jos valittu keittoalue ei tunnista astiaa, yritä käyttää seuraavaksi pienintä aluetta. Kun FlexiCook-aluetta käytetään yhtenä ainoana keittoalueena, voidaan käyttää suurempia astioita kuin yleensä tämäntyyppiselle alueelle.



Induktioliesille sopivina myydään myös pannuja, joissa ei ole täysin ferromagneettista pohjaa. Näissä pannuissa kuumenee ainoastaan ferromagneettinen pohja.
Tästä johtuen lämpö ei leviä tasaisesti pannun pohjaan. Tällöin saattaa olla, että pannun pohjan ei-ferromagneettinen osa ei saavuta oikeaa kypsennyslämpötilaa.

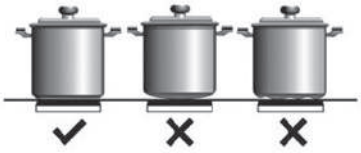


Toisten pannujen pohjassa puolestaan on alumiinisia osia, jolloin ferromagneettisen materiaalin alue jää pienemmäksi; tällöin saattaa pannun tunnistaminen olla vaikeaa tai jopa mahdotonta. Lisäksi annettu teho saattaa jäädä pienemmäksi, minkä vuoksi pannu ei kuumene oikein.



Pannussa käytetyn pohjan tyyppi saattaa vaikuttaa kypsennyksen tasaisuuteen sekä tuloksiin. Pannuissa, joissa on ruostumattomasta teräksestä valmistettu kerroksittainen pohja, on käytetty materiaaleja, jotka helpottavat kuumuuden tasaista jakautumista ja leviämistä, mikä säästää aikaa ja energiaa.

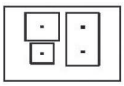
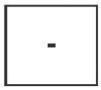
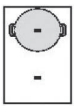
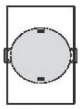
Pannun pohjan tulee olla täysin litteä, jotta sähkö pääsee leviämään tasaisesti.



Älä koskaan kuumenna tyhjiä pannuja tai käytä ohutpohjaisia pannuja, sillä ne saattavat kuumeta niin nopeasti, että lieden automaattinen katkaisutoiminto ei ehdi käynnistyä.

KATTILAN/PANNUN POHJAN MINIMIHALKAISIJA ERI KEITTOALUEILLE

Käytä lieden asianmukaisen toiminnan varmistamiseksi 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 ääriviivan.

				
ø min.	100 mm	150 mm	120 mm	220 mm

INDUKTIOLLE 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, mikä puolestaan aiheuttaa mahdollisesti sekä lieden että levyn tummumista.
Valitse kattiloittesi/pannujesi halkaisija sekä lieden mitat adapterin halkaisijan mukaisesti.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

TEHONHALLINTA
Eräissä malleissa on tehoa rajoittava toiminto (Tehonhallinta). Tämän toiminnon ansiosta käyttäjä voi asettaa lieden kehittämän tehon kokonaisuudessaan eri arvoihin valintansa mukaisesti. Tämä tehdään avaamalla tehonrajoitusvalikko minuutin sisällä lieden kytkennästä sähköverkkoon.

1. Paina + (11) hipaisunäppäintä kolmen sekunnin ajan. Ajastimen ilmaisimeen tulevat näkyviin kirjaimet PL (12)
2. Paina lukitsemisen hipaisunäppäintä (6). Näkyviin tulevat eri tehoarvot, joihin lieden tehoa voidaan rajoittaa; arvoja voidaan muuttaa antureilla + (11) ja — (10).
3. Kun arvo on valittu, paina uudelleen lukitsemisen hipaisunäppäintä (6). Lieden teho rajoittuu valittuun arvoon.

Valittavissa olevat tehotasot ovat:
2 kW - 2.5 kW - 3 kW - 3.5 kW - 4 kW - 4.5 kW - 5 kW - 5.5 kW - 6 kW - 6.5 kW - 7 kW

Jos haluat muuttaa arvoa uudelleen, on lieden johto irrotettava pistorasiasta ja kytkettävä uudelleen muutaman sekunnin kuluttua. Näin pystyt avaamaan tehonrajoitusvalikon uudelleen.

Aina kun kuumennuslevyn tehotasoa muutetaan, tehonrajoitin laskee lieden kehittämän kokonaistehon. Jos olet saavuttanut tehon kokonaisrajan, kosketusohjauksesta ei ole mahdollista nostaa kyseisen kuumennuslevyn tehotasoa. Liesi antaa äänimerkin ja tehonilmaisin (3) vilkkuu tasolla, jota ei ole mahdollista ylittää. Jos tämä arvo halutaan ylittää, on laskettava muiden kuumennuslevyjen tehoa. Saattaa toisinaan olla, että levyn tehon laskeminen yhden tason verran ei riitä, vaan se riippuu kunkin kuumennuslevyn tehosta ja siitä mille tasolle se on asetettu.
Saattaa olla, että yhden suuren kuumennuslevyn tason nostamista varten on laskettava useamman pienemmän tasoa.

Jos pikakäynnistystä käytetään maksimitehotoiminnolla ja kyseinen arvo on rajoitetun arvon yläpuolella, kuumennuslevy asetetaan mahdollisimman korkealle tasolle. Liedestä kuuluu merkkiääni ja kyseinen tehoarvo vilkkuu kahdesti ilmaisimessa (3).

Lieden tehon asettaminen:
Näkyvissä ainoastaan toiminnan aikana.
Ohjaustoimet suoritetaan hipaisunäppäimillä. Hipaisunäppäimeen ei tarvitse kohdistaa voimaa; haluttu toiminto aktivoidaan yksinkertaisesti koskettamalla haluttua näppäintä sormenpäällä.

Jokaisen toimenpiteen varmistaa merkkiääni.
Säädä tehotasot (0 - 9) liu'uttamalla sormeasi liukusäätimen (2) yllä.
Arvoa nostetaan liu'uttamalla oikeaan ja lasketaan liu'uttamalla vasempaan.
On myös mahdollista valita tehotaso suoraan asettamalla sormi suoraan haluttuun pisteeseen liukusäätimestä (2)

⚠ Näissä malleissa levy valitaan koskettamalla suoraan liukusäädintä (2).

LAITTEEN KYTKEMINEN PÄÄLLE

1 Kosketa virtapainiketta (1) vähintään sekunnin ajan.
Kosketusohjaus käynnistyy, kuuluu merkkiääni ja ilmaisimet (3) syttyvät; näkyviin tulee "-". Jos jokin keittoalue on kuuma, kyseisessä ilmaisimessa vilkkuu H.

Jos mitään toimenpidettä ei suoriteta 10 sekunnin kuluessa, kosketusohjaus sammuu automaattisesti. Vaikka kosketusohjaus on aktiivisena, voit katkaista sen milloin tahansa koskettamalla hipaisupainiketta (1), vaikka se olisi lukittunakin (lukitustoiminto aktivoituna). Hipaisupainike (1) on aina ensisijainen kosketusohjauksen sammuttamisessa.

LEVYJEN KÄYNNISTÄMINEN
Kun kosketusohjaus on käynnistetty anturista (1), kaikki levyt voidaan käynnistää näiden vaiheiden mukaisesti:
1. Liu'uta sormea tai kosketa missä tahansa asennossa olevaa liukusäädintä (2). Alue on näin valittu ja samalla tehotaso asetettu välille 0–9. Tämä tehoarvo näkyy vastaavalla tehonilmaisimella ja sen desimaalipilkku (4) palaa 10 sekuntia.
2. Uusi kypsennystaso välillä 0–9 valitaan liukusäädintä (2) käyttämällä.

Toisin sanottuna valittuna olevan levyn tehotasoa voidaan muuttaa niin kauan kuin desimaalipilkku (4) palaa.

LEVYN SAMMUTTAMINEN
Laske teho tasolle 0 liukusäätimestä (2). Kuumennuslevy sammuu.

Kun kuumennuslevy sammutetaan, sen tehonilmaisimeen (3) tulee H, jos kyseisen keittoalueen lasipinta on kuuma ja on olemassa palovammojen vaara. Kun lämpötila laskee, ilmaisin (3) sammuu (jos liesi on kytketty irti), tai muutoin syttyy "-", jos liesi on edelleen kytkettynä.

KAIKKIEN LEVYJEN SAMMUTTAMINEN
Kaikki levyt voidaan kytkeä irti samanaikaisesti käyttämällä päävirta-anturia (1). Kaikki levyjen ilmaisimet (3) sammuvat. Jos sammutettu kuumennusalue on kuuma, sen ilmaisimessa näkyy H.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

KEITTOASTIAN TUNNISTIN
Induktiokeittoalueissa on sisäänrakennettu keittoastian tunnistin. Näin levy sammuu, jos sen päällä ei ole keittoastiaa tai jos keittoastia ei ole käyttökelpoinen.
Tehonilmaisimessa (3) näkyy symboli, joka tarkoittaa “keittoastiaa ei ole”, jos päällä olevalla alueella ei ole keittoastiaa tai jos keittoastia ei ole käyttökelpoinen.
Jos keittoastia otetaan pois alueelta sen ollessa päällä, levy katkaisee virran automaattisesti ja näkyviin tulee symboli “keittoastiaa ei ole”.
Kun keittoastia laitetaan takaisin keittoalueelle, virta kytkeytyy päälle uudelleen samalla tehotasolla, joka oli valittu aiemmin.

OHJAUSPANEELIN LUKITUS
Lukitustoiminnolla voit lukita muut anturit, virta-anturia ⏻ (1) lukuun ottamatta, tahattomien toimenpiteiden välttämiseksi. Tämä toiminto on hyödyllinen lapsiturvallisuuden kannalta.
Tämä toiminto aktivoidaan koskettamalla anturia 🔒 (6) vähintään yhden sekunnin ajan.
Tämän jälkeen syttyy pilottivalo (7), mikä tarkoittaa, että ohjauspaneeli on lukittu. Toiminto deaktivoidaan yksinkertaisesti koskettamalla anturia 🔒 (6) uudelleen.

Jos virtasensoria ⏻ (1) käytetään laitteen sammuttamiseen lukitustoiminnon ollessa aktivoituna, liesitasoa ei ole mahdollista käynnistää uudelleen ennen kuin sen lukitus on avattu.

MERKKIÄÄNEN VAIMENNUS
Jos lieden ollessa päällä painetaan hipaisunäppäintä + (11) ja lukitsemisen hipaisunäppäintä 🔒 (6) samanaikaisesti kolmen sekunnin ajan, kaikkiin toimenpiteisiin kuuluva merkkiääni otetaan pois päältä. Ajan ilmaisimessa (12) näkyy “OF”. Tätä deaktivointia ei sovelleta kaikkiin toimintoihin, sillä esimerkiksi päällekytkennän merkkiääni, ajastetun ajan päättyminen tai hipaisunäppäinten avaus/lukitus jäävät aina päälle.
Kaikkiin toimenpiteisiin kuuluva merkkiääni aktivoidaan uudelleen painamalla jälleen samanaikaisesti hipaisunäppäintä + (11) ja lukitsemisen hipaisunäppäintä 🔒 (6) kolmen sekunnin ajan. Ajan ilmaisimessa (12) näkyy “On”.

STOP&GO-TOIMINTO
Tämä toiminto laittaa kypsennysprosessin taukotilaan. Jos ajastin oli päällä, myös se menee taukotilaan.
Pysäytys-toiminnon aktivoiminen.
Kosketa Stop-anturia ⏸ (8) yhden sekunnin ajan. Pilottivalo (9) syttyy ja tehonilmaisimissa näkyy symboli 11, joka ilmoittaa, että kypsennys on keskeytetty.

Pysäytys-toiminnon deaktivoiminen
Kosketa Stop&Go-anturia ⏸ (8) uudelleen. Pilottivalo (9) sammuu ja kypsennys jatkuu samalla tehon ja ajastimen asetuksilla, jotka oli määritetty ennen tauon alkamista.

TEHOTOIMINTO
Tämä toiminto antaa levylle lisätehoa, yli nimellisarvon.
Kyseinen teho riippuu levyn koosta; on mahdollista saavuttaa generaattorin sallima maksimiarvo.

1. Liu'uta sormea vastaavan liukusäätimen (2) päällä kunnes tehonilmaisin (3) näyttää arvoa “9” ja pidä sormea painettuna yhden sekunnin ajan, tai kosketa suoraan kohtaa “P” ja pidä sormea painettuna yhden sekunnin ajan.
2. Tehotason ilmaisimessa (3) näkyy symboli P, ja levy antaa lisätehoa. Tehotoiminnolla on maksimikestoaika, joka on ilmoitettu taulukossa 1. Tämän ajan kuluttua tehotaso säätyy automaattisesti arvoon 9. Kuuluu merkkiääni.

Kun tehotoiminto käynnistetään yhteen kuumennuslevyyn, saattaa olla, että tällä on vaikutusta toisten levyjen tehoon, joka laskee matalammalle tasolle. Jos näin on, se näkyy levyn ilmaisimesta (3). Tehotoiminto voidaan ottaa pois päältä ennen sen toiminta-ajan loppumista joko koskettamalla levyn tehotasoa muokkaavaa liukusäädintä tai toistamalla vaihe 3.

AJASTINTOIMINTO (lähtölaskenta)
Tämä toiminto helpottaa ruoanlaittoa, sillä sinun ei tarvitse olla jatkuvasti paikalla. Voit asettaa levylle ajastimen, jolloin levy sammuu kun haluttu aika on kulunut loppuun.
Näissä malleissa voit ohjelmoida samanaikaisesti kestoajan kullekin levylle 1–99 minuuttiin.

Levyn ajastimen asettaminen.
Kun halutun alueen tehotaso on asetettu, ja alueen desimaalipilkku palaa, alueelle voidaan asettaa ajastin.

Tämä tehdään seuraavasti:
1. Kosketa anturia — (10) tai + (11). Ajastimen ilmaisimessa (12) näkyy “00” ja vastaavan alueen ilmaisin (3) näyttää symbolin, joka vilkkuu vuorotellen senhetkisen tehotason kanssa.
2. Aseta välittömästi tämän jälkeen kypsennysajaksi 1–99 minuuttia antureista — (10) tai + (11). Ensimmäisestä arvo alkaa kohdasta 60 ja toisesta se alkaa kohdasta 01. Ajastintoiminto peruutetaan asettamalla kello arvoon '00' anturista — (10). Nopeampi tapa tehdä tämä on pitää antureita — (10) ja + (11) painettuna yhdessä. Kun jäljellä on alle yksi minuutti, kello alkaa suorittaa lähtölaskentaa sekunneissa.
3. Kun ajastimen ilmaisin (12) lakkaa vilkkumasta, se alkaa suorittaa lähtölaskentaa automaattisesti. Ajastetun kuumennuslevyn ilmaisin (3) näyttää vuorotellen valitun tehotason ja symbolin t .

Kun valittu kypsennysaika on kulunut loppuun, ajastettu kuumennusalue sammuu ja kellosta kuuluu sarja merkkiääniä muutaman sekunnin ajan. Äänimerkki voidaan sammuttaa koskettamalla mitä tahansa anturia. Ajastimen ilmaisimessa (12) vilkkuu 00 valitun alueen desimaalipilkun (4) vieressä. Jos sammutettu kuumennusalue on kuuma, sen tehon ilmaisimessa (3) näkyy vuorotellen symboli H ja “-“.

Jos haluat ajastaa jonkin toisen kuumennuslevyn samanaikaisesti, toista vaiheet 1–3.

Jos yksi tai useampi alue on jo ajastettu, ajastimen ilmaisin (12) näyttää oletusasetuksen mukaisesti lyhyimmän jäljellä olevan ajan näyttäen kyseisellä alueella symbolin “t”. Muiden ajastettujen alueiden vastaavilla ilmaisinalueilla näkyy vilkkuva desimaalipilkku. Kun jonkin toisen ajastetun alueen liukusäädintä painetaan, ajastin näyttää kyseisen alueen jäljellä olevan ajan muutaman sekunnin ajan ja sen ilmaisimessa näkyy tehotaso ja symboli “t” vuorotellen.

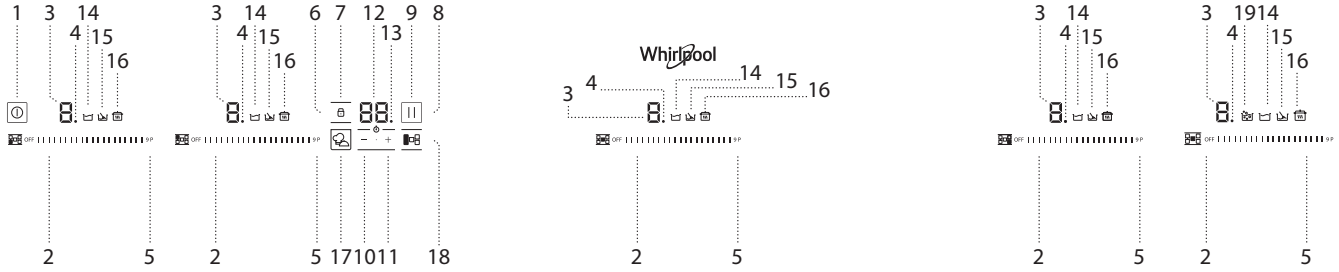
Ohjelmoidun ajan muuttaminen
Ohjelmoidun ajan muuttamista varten on painettava ajastetun alueen liukusäädintä (2). Tämän jälkeen aika on luettavissa ja muutettavissa.

Ohjelmoitua aikaa voidaan muuttaa antureista — (10) ja + (11).

Kellon pysäyttäminen
Jos haluat pysäyttää kellon ennen ohjelmoidun ajan loppumista, säädä se yksinkertaisesti arvoon ‘--’.

1. Valitse haluamasi levy.
2. Säädä kello arvoon “00” anturista — (10). Kello on peruutettu. Tämä voidaan myös tehdä nopeammin työntämällä antureita — (10) ja + (11) samanaikaisesti.

TOIMINNOT



6TH SENSE

Näillä toiminnoilla on esimääritetyt tehotasot, jotka helpottavat ruoanlaittoa ja joilla saavutetaan erinomaiset tulokset, sillä anturit valvovat jatkuvasti keittoastian lämpötilaa. Kun toiminnon tavoitelämpötila on saavutettu, se säilyy automaattisesti ilman, että tehotasoon on puututtava.

6th SENSE-toiminnot toimivat asianmukaisesti sellaisten keittoastioiden kanssa, joiden pohjan ferromagneettinen alue vastaa keittoaluetta. Lisäksi korkeita lämpötiloja käyttävissä toiminnoissa (yli 100 °C), keittoastioilla tulee olla litteä ja tasainen pohja (mieluiten kerroksittainen) alla olevan kuvan mukaisesti



Jotta nämä toiminnot toimisivat oikein, keittoastia ja keittoalue eivät saa missään tapauksessa olla kuumia prosessin alussa.

Kosketusohjauksen erityisominaisuudet auttavat käyttäjää laittamaan ruokaa 6th SENSE -anturia (17) käyttäen. Näiden toimintojen saatavuus riippuu mallista.

Alueen erikoisominaisuus aktivoidaan seuraavalla tavalla:
1. Ensin se tulee valita; tämän jälkeen desimaalipilkku (4) aktivoituu tehonilmaisimessa (3).
2. Napsauta nyt 6th SENSE -anturia (17). Seuraavat painallukset käyvät sarjassa läpi kaikki kullakin alueella käytettävissä olevat 6th SENSE-toiminnot yksi kerrallaan. Nämä toiminnot näyttävät vastaavilla led-valoilla (14) haudutuksen, (15) sulatuksen, (16) lämpimänäpidon aktivoitumisen.

Jos haluat peruuttaa jonkin tietyn aktiivisena olevan erityistoiminnon milloin tahansa, on alue valittava koskettamalla sen liukusäädintä (2). Tehonilmaisimen (3) desimaalipilkku (4) syttyy. Kosketa sitten uudelleen liukusäädintä (2) uuden tehotason asettamiseksi tai alueen tehon sammuttamiseksi; voit myös valita jonkin toisen erityistoiminnon koskettamalla uudestaan 6th SENSE-anturia (17) .

HAUDUTUSTOIMINTO

Tämä ominaisuus mahdollistaa hauduttamisen.
Kun ruoka on keitetty, aktivoi levy valitsemalla se ja paina 6th SENSE-anturia (17) kunnes led-valo (14) kuvakkeessa syttyy. Kun toiminto on aktivoitu, symboli A tulee näkyviin tehonilmaisimessa (3).

Voit keskeyttää toiminnon milloin tahansa sammuttamalla levyn, muuttamalla tehotasoa tai valitsemalla jonkin toisen erityistoiminnon.

SULATUSTOIMINTO

Tämä toiminto ylläpitää matalaa lämpötilaa keittoalueella.
Toiminto on ihanteellinen pakastetun ruoan sulatukseen ja muiden ruokatyyppien, kuten esimerkiksi suklaan, voin, tms. hitaaseen sulattamiseen.
Toiminto aktivoidaan valitsemalla levy ja painamalla 6th SENSE-anturia (17) kunnes led-valo (15) kuvakkeessa syttyy. Kun toiminto on aktivoitu, symboli A tulee näkyviin tehonilmaisimessa (3). Voit keskeyttää toiminnon milloin tahansa sammuttamalla levyn, muuttamalla tehotasoa tai valitsemalla jonkin toisen erityistoiminnon.

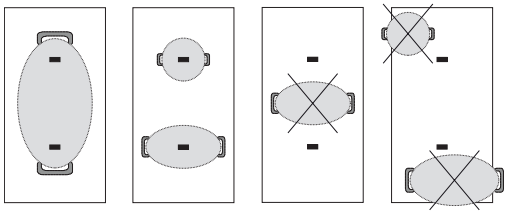
LÄMPIMÄNÄPITOTOIMINTO

Tämä toiminto asettaa automaattisesti oikean tehotason, jolla kypsennetty ruoka pidetään lämpimänä. Toiminto aktivoidaan valitsemalla levy ja painamalla 6th SENSE-anturia (17) kunnes led-valo (16) kuvakkeessa syttyy.
Kun toiminto on aktivoitu, symboli A tulee näkyviin tehonilmaisimessa (3). Voit keskeyttää toiminnon milloin tahansa sammuttamalla levyn, muuttamalla tehotasoa tai valitsemalla jonkin toisen erityistoiminnon.

FLEXICOOK

Tämä toiminto mahdollistaa kahden keittoalueen toimimisen yhdessä sekä tehotason valinnan ja ajastintoiminnon aktivoimisen kummallekin alueelle.
Toiminto aktivoidaan painamalla anturia (18). Kun tämä on tehty, yhdistettyjen levyjen desimaalipilkut (4) syttyvät ja niiden tehonilmaisimissa (3) näkyy arvo “0”.
Kellon ajanilmaisimessa (12) näkyy kolme segmenttiä, jotka tarkoittavat aktivoituja alueita.
Jos mallissasi on useampia alueita, joissa on “FlexiCook”-toiminto, voit valita haluamasi vaihtoehdon painamalla anturia (18) ennen kuin määrität tehon valitulle alueelle. Seuraavan toimenpiteen suorittamiseen sinulla on aikaa muutama sekunti; muutoin toiminto deaktivoituu automaattisesti.
Kun “FlexiCook” on valittu, voit määrittää tehon koskettamalla mitä tahansa yhdistettyjen alueiden liukusäätimistä (2). Tehotaso ja sen muutokset näkyvät samanaikaisesti kummankin alueen tehonilmaisimissa (3).
Tämä ominaisuus deaktivoidaan valitsemalla jommankumman keittoalueen tasoksi arvon '0'. Kun toiminto on deaktivoitu, vastaaville alueille määritetyt tehotasot ja toiminnot pyyhkiytyvät pois.

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



KIEHUMISTOIMINTO

Tämä toiminto mahdollistaa automaattisen kiehunnanvalvonnan, mikä on suureksi avuksi esim. pastaa, riisiä, kananmunia, ja tiettyjä ruokia keitettäessä. Toiminto on käytettävissä ainoastaan alueilla, joilla näkyy symboli .

Toiminnon aktivoiminen
Toiminto aktivoidaan valitsemalla levy ja painamalla 6th SENSE -anturia (17), kunnes led-valo (19) kuvakkeessa / syttyy. Kun ominaisuus on aktivoitu, merkki tulee näkyviin tehonilmaisimessa (3); näkyviin tulee liikkuva segmentti, mikä tarkoittaa, että kypsennys on järjestelmän valvonnassa. Kun järjestelmä tunnistaa, että kiehuminen on alkamassa, kuuluu ensimmäinen merkkiääni.
Käytä hyväksesi tätä tilaisuutta valmistella keitettävä tai valmistettava ruokasi haluamallasi tavalla. 30 sekunnin kuluttua kuuluu toinen merkkiääni; kaada ruoka keittoastiaan, jos et ole vielä tehnyt sitä. Toisen merkkiäänen jälkeen järjestelmä käynnistää ajastimen ja kellon, jotta voit valvoa ruoan keittoaikaa.
30 sekuntia kellon käynnistämisen jälkeen kuuluu kolmas merkkiääni, joka varoittaa, että tästä lähtien järjestelmä laskee tehoa, jotta kiehuminen pysyy hellävaraisena ja jatkuvana. Ajastin pysyy käynnissä kypsennyksen loppumiseen asti.
Halutessasi voit deaktivoida ajastimen ja asettaa ajan levyn lähtölaskentaa ja automaattista sammuttamista varten (ks. kohta Ajastintoiminto).

Toiminnon deaktivoiminen
Voit keskeyttää toiminnon milloin tahansa sammuttamalla levyn, muuttamalla tehotasoa tai valitsemalla jonkin toisen erityistoiminnon.

VINKKEJÄ JA SUOSITUKSIA

- Käytä keittoastioita ja pannuja, joissa on paksu ja täysin litteä pohja.
- Älä liu'uta keittoastioita ja pannuja lasipinnalla, sillä ne voisivat naarmuttaa sitä.
- Vaikka lasiin kestääkin iskuja suurista keittoastioista ja pannuista, joissa ei ole teräviä reunoja, pyri välttämään siihen kohdistuvia iskuja.
- Jotta keraaminen lasipinta ei pääsisi vahingoittumaan, älä vedä keittoastioita ja pannuja sen päällä; pidä myös astioiden pohjat puhtaina ja hyväkuntoisina.
- Keittoastian pohjan suositellut halkaisijat (ks. tuotteen mukana toimitetuista teknisistä tiedoista).

LAITTEEN HUOLTO JA PUHDISTUS

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

Tärkeää:
• Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa tai vastaavia, sillä ne saattavat vahingoittaa lasia.
• Puhdista liesitaso aina käytön jälkeen (sen jäähdyttyä) ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät.
• Jos pintaa ei pidetä riittävän puhtaana, ohjauspaneelin painikkeiden herkkyys saattaa laskea.
• 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.

VIANMÄÄRITYS

- Tarkista, että kyseessä ei ole sähkökatko.
- Jos et voi sammuttaa liesitasoa käytön jälkeen, irrota se sähköverkosta.
- Jos näyttöön keittotasoa käynnistettäessä tulee aakkosnumeerinen koodi, toimi seuraavan taulukon mukaan.

Huomaa: Vesi, kattiloista roiskunut neste tai jokin esine liesitason säätönuppien kohdalla saattaa vahingossa aktivoida tai ottaa pois käytöstä ohjauspaneelin lukitustoiminnon.
Jos jokin ei toimi oikein
Suorita alla ilmoitetut tarkastukset ennen tekniseen huoltopalveluun soittamista.
Laite ei toimi:
Varmista, että virtajohto on kytketty pistorasiaan.
Induktioalueilla ei kehity lämpöä:
Astia ei ole tarkoituksen mukainen (sillä ei ole ferromagneettista pohjaa tai se on liian pieni). Varmista, että astian pohja vetää puoleensa magneettia tai käytä suurempaa astiaa.
Kun induktioalueita aletaan käyttää, kuuluu huminaa:
Jos astiat eivät ole tarpeeksi paksuja tai yhdestä osasta koostuvia, humina syntyy energian siirtymisestä suoraan astian pohjaan. Humina ei ole merkkinä viasta, mutta jos kuitenkin haluat välttyä siltä, laske tehotasoa hieman tai käytä paksupohjaisempaa ja/tai yhdestä osasta koostuvaa astiaa.

Kosketusohjaukseen ei tule valoa tai vaikka siinä on valo, se ei reagoi:
Ei ole valittu mitään kuumennusaluetta. Varmista, että olet valinnut kuumennusalueen ennen käyttöön ryhtymistä. Antureissa on kosteutta ja/tai sormesi ovat märät. Pidä kosketusohjauksen pinta ja/tai sormesi puhtaina ja kuivina. Lukitustoiminto on aktivoituna. Avaa hallintalaitteiden lukitus.

Kypsennyksen aikana kuuluu puhaltimen ääni, joka jatkuu vielä kypsennyksen päättymisen jälkeenkin:
Induktioalueilla on puhallin, joka huolehtii elektroniikan jäähdyttämisestä. Se käynnistyy ainoastaan kun elektroniikkapiirit kuumenevat. Se pysähtyy uudelleen, kun piirit jäähtyvät, olipa liesi sitten sammutettu vai ei.

Symboli U tulee näkyviin kuumennuslevyn tehonilmaisimessa: induktiojärjestelmä ei tunnista kuumennuslevyllä olevan keittoastiaa tai pannua tai se on sopimatonta tyyppiä.

Kuumennuslevy sammuu ja viesti:

NÄYTÖN KOODI	KUVAUS	MAHDOLLISET SYYT	KORJAUS
C81 tai C82	Tulee näkyviin ilmaisimiin.	Elektroniikan tai lasin liian korkea lämpötila.	Odota jonkin akikaa kunnes elektroniikka jäähtyy tai ota keittoastia tai pannu pois, jotta lasi pääsee jäähtymään.
C85	Tulee näkyviin jonkin kuumennuslevyn ilmaisimeen.	Käytetty keittoastia tai pannu on sopimatonta tyyppiä.	Sammuta liesitaso, käynnistä se uudelleen ja yritä toisen keittoastian tai pannun kanssa.
C90	Laite sammuu ja tehonilmaisimiin (3) tulee viesti C90.	Kosketusohjaus havaitsee, että virta-anturi (1) on peitettynä eikä liesitason käynnistäminen ole mahdollista.	Poista mahdolliset esineet tai nesteet kosketusohjauksen pinnalta, puhdista ja kuivaa, kunnes viesti poistuu.
C91	Laite sammuu ja tehonilmaisimiin (3) tulee viesti C91.	Kosketusohjaus havaitsee, että Stop&Go -anturi (6) on peitettynä eikä liesitason käyttäminen ole mahdollista.	Poista mahdolliset esineet tai nesteet kosketusohjauksen pinnalta, puhdista ja kuivaa se ja paina sitten kahdesti Stop&Go-anturia (6), jotta viesti poistuu ja normaaliin toimintaan palaaminen on mahdollista.

TOIMINNAN AIKANA SYNTYVÄT ÄÄNET

Induktioliedet saattavat sihistä tai naksahdella normaalin toiminnan aikana.
Nämä äänet tulevat todellisuudessa keittoastioista ja johtuvat näiden pohjien ominaisuuksista (jos esimerkiksi pohjat on valmistettu useammista materiaalikerroksista tai ne ovat epätasaisia).

Nämä äänet saattavat vaihdella käytetyistä keittoastioista sekä niiden sisältämästä ruokamäärästä riippuen; ne eivät tarkoita, että jossain olisi jotain vikaa.

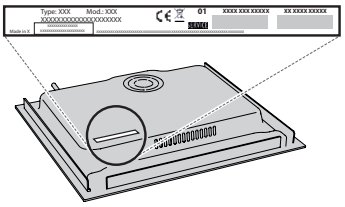
HUOLTOPALVELU

Täyden avun saamiseksi rekisteröi tuotteesi sivustolla **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 TARKISTUSTEN 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:
- vian laatu
- laitteen tyyppi ja tarkka malli;



- sarjanumero (laitteen alla olevassa arvokilvessä sanan SN jälkeen oleva numero). Sarjanumero on ilmoitettu myös asiakirjoissa.
- täydellinen osoitteesi
- puhelinnumerosi.

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

Jos kyseessä on uppoasennus, ota yhteyttä huoltopalveluun ja tilaa tarvittava ruuvipakkaus 4801 211 00112.

Whirlpool

400011592156

SICHERHEITSHINWEISE

DIESE MÜSSEN DURCHGELESEN UND BEACHTET WERDEN

Laden Sie die komplette Bedienungsanleitung auf **http://docs.whirlpool.eu** herunter oder rufen Sie die Telefonnummer auf dem Garantieheft an.

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

ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠ VORSICHT: Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.
⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gutshäuser; für Gäste in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen.
⚠ Jegliche andere Art der Nutzung (z. B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.
⚠ Dieses Gerät eignet sich nicht für den professionellen Einsatz. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

INSTALLATION

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

HINWEISE ZUR ELEKTRIK

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

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

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

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol . Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt.

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

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

ENERGIESPARTIPPS

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

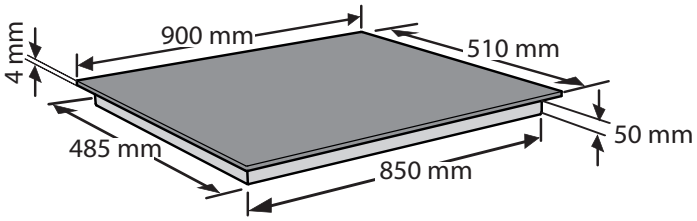
Der Boden der Pfanne oder des Topfes sollte die heiße Kochplatte vollständig abdecken; Ein Behälter, der kleiner als die heiße Platte ist, führt zu Energieverlust. Decken Sie während dem Garen Ihre Töpfe und Pfannen mit dichten Deckeln ab und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Garen ohne Deckel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

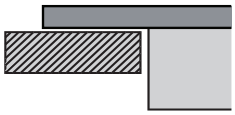
Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.

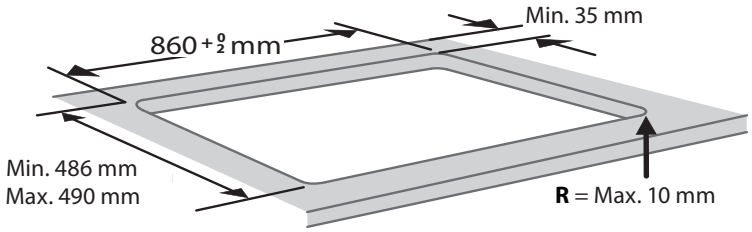
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

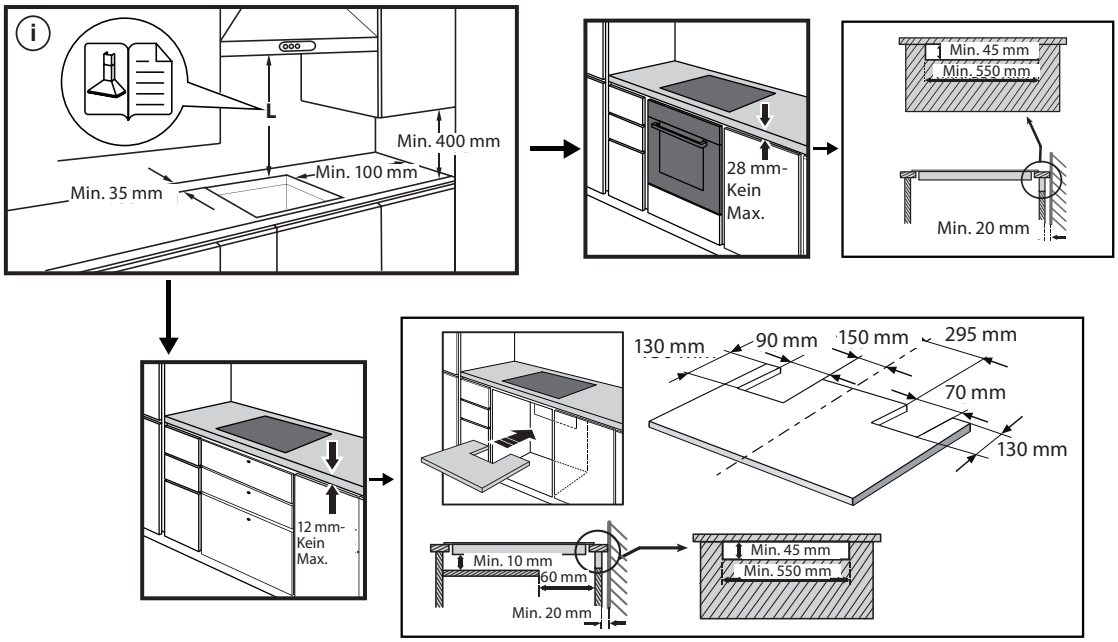
Dieses Gerät entspricht den Ökodesign-Anforderungen von Verordnung (EU) Nr. 66/2014 und den Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in Einklang mit der Europäischen Norm EN 60350-2.

INSTALLATION

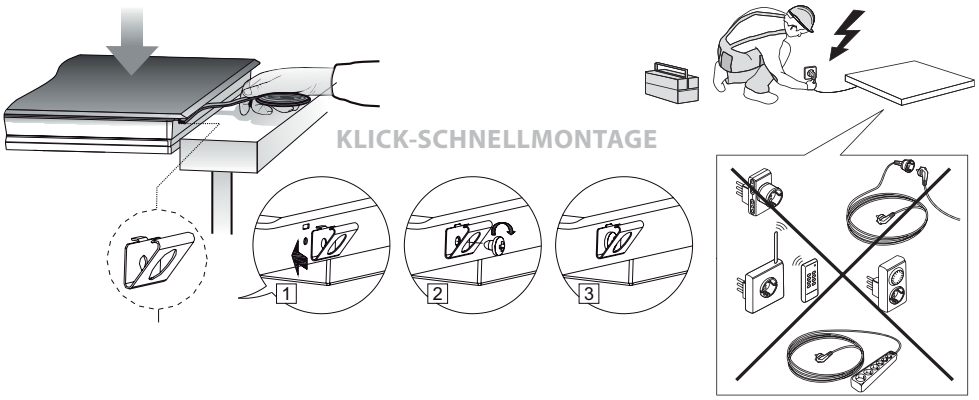












ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

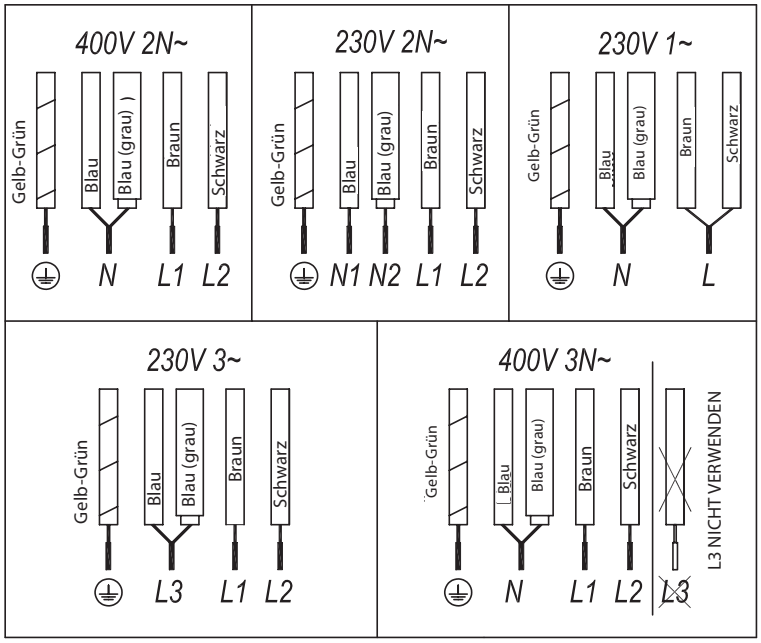
Der elektrische Anschluss muss hergestellt werden, bevor das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird. Prüfen Sie, dass Spannung und Frequenz der entsprechen, die auf dem Typenschild des Kochfelds auf der Unterseite angegeben ist oder sofern anwendbar auf dem technischen Datenblatt, das Sie zusammen mit dieser Anleitung über die gesamte Lebensdauer des Produktes aufbewahren müssen. Stellen Sie sicher, dass das Zuführungskabel nicht mit dem Gehäuse des Induktions-Kochfelds oder des Backofens in Berührung kommt, falls es im selben Schrank installiert wird.
Der elektrische Anschluss muss entsprechend den aktuellen gesetzlichen Bestimmungen richtig geerdet sein, anderenfalls kann das Induktions-Kochfeld eine Funktionsstörung aufweisen.
Der Einbau muss von einer Fachkraft, die über Kenntnisse zu den aktuellen Sicherheits- und Einbaubestimmungen verfügt, durchgeführt werden. Vor allem muss die Installation gemäß den Richtlinien der lokalen Elektrizitätsgesellschaft vorgenommen werden. Nur der offizielle technische Kundendienst kann das Gerät handhaben oder reparieren, einschließlich des Austauschs des Netzkabels.
Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild unten am Gerät angegebene Spannung der Spannung bei Ihnen zu Hause entspricht.
Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben: Verwenden Sie nur Leitungen (einschließlich Erdungsleitungen) der entsprechenden Größe.

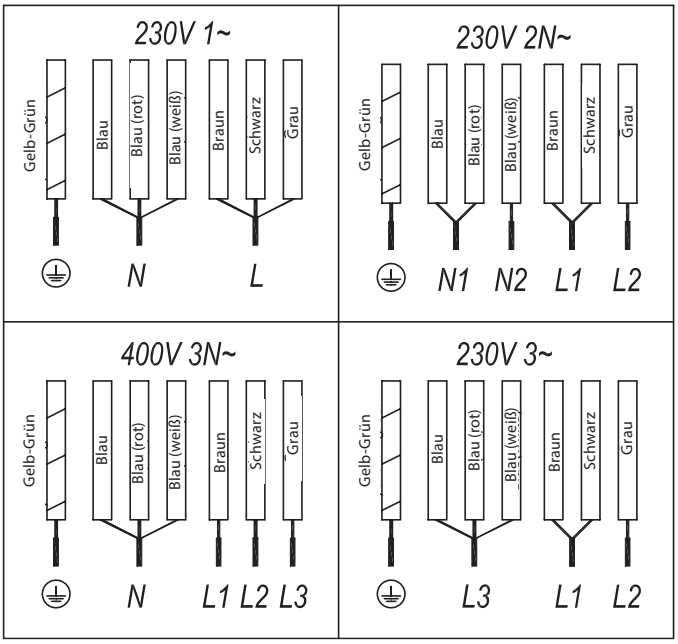
Achtung:

⚠ Ungewöhnlich hohe Stromstöße können das Steuerungssystem beschädigen (wie bei jedem elektrischen Gerät).

⚠ Bei Backöfen mit Pyrolyse wird empfohlen, während der pyrolytischen Reinigungsfunktion (aufgrund der hohen Temperaturen, die diese Vorrichtung erreicht) von der Verwendung des Induktions-Kochfelds Abstand zu nehmen.

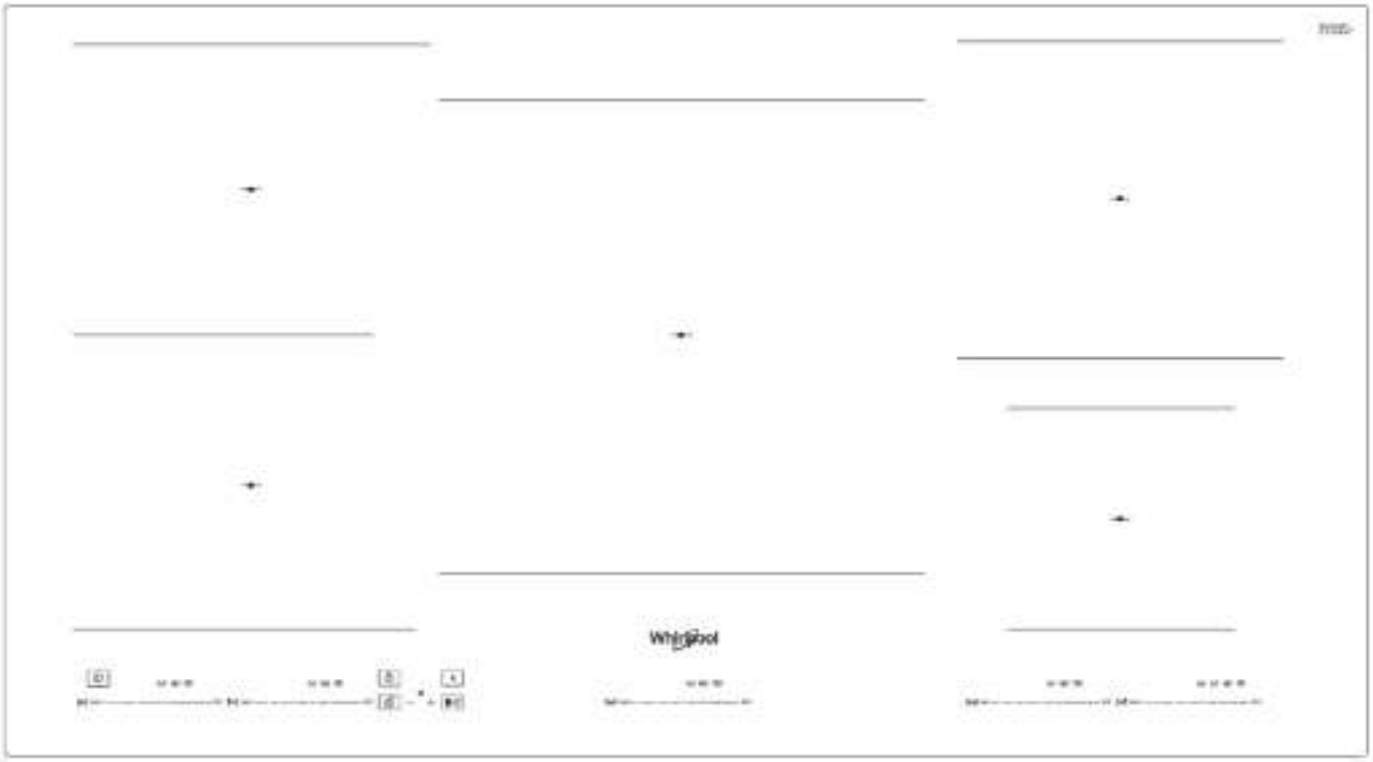
⚠ Vor dem Trennen des Kochfelds von der Stromversorgung wird empfohlen, den Trennschalter auszuschalten und etwa 25 Sekunden zu warten, bevor man es vom Stromnetz trennt. Diese Zeit ist erforderlich, um die vollständige Entladung der Schaltung zu erlauben und damit die Möglichkeit eines Stromschlags über die Kabelklemmen auszuschließen.
Bewahren Sie den Garantieschein und das technische Datenblatt zusammen mit der Bedienungsanleitung über die gesamte Lebensdauer des Produktes auf. Diese enthalten wichtige technische Informationen.



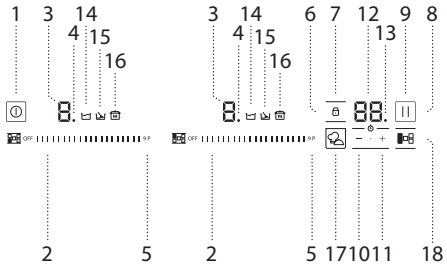


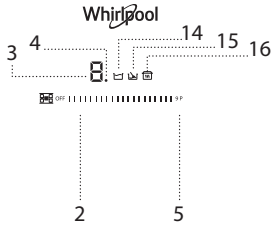
PRODUKTBESCHREIBUNG

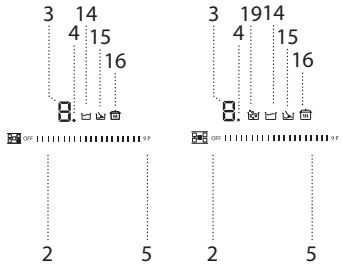
1. Kochfeld
2. Bedienfeld



BEDIENFELD



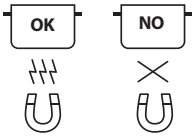




1. Haupt-Ein/Aus-Sensor
2. Schieberegler zur Leistungssteuerung
3. Leistungs- und/oder Restwärmeanzeige
4. Dezimalpunkt der Leistungs- und/oder Restwärmeanzeige.
5. Direkter Zugang zur “Leistungsstufe”.
6. Aktivierungssensor für “Sperre”-Funktion.
7. Anzeigelicht “Sperre”-Funktion aktiviert
8. Aktivierungssensor für “Stop&Go”-Funktion
9. Anzeigelicht “Stop&Go”-Funktion aktiviert
10. “Minus”-Sensor für Timer.
11. “Plus”-Sensor für Timer.
12. Timer-Anzeige.
13. Dezimalpunkt des Timers
14. Anzeigelicht “Köcheln”-Funktion aktiviert
15. Anzeigelicht “Schmelzen”-Funktion aktiviert
16. Anzeigelicht “Warmhalten”-Funktion aktiviert
17. Aktivierungssensor für “6th SENSE” Funktionen
18. Aktivierungssensor für “FLEXICOOK”-Funktion
19. Anzeigelicht “Sieden”-Funktion aktiviert

ZUBEHÖR

TÖPFE UND PFANNEN



Ausschließlich Töpfe und Pfannen aus ferromagnetischem Material verwenden, die für die Verwendung mit Induktionskochfeldern geeignet sind:

- Töpfe und Pfannen aus emailliertem Stahl
- Töpfe und Pfannen aus Gusseisen
- zum Kochen mit Induktion geeignete, spezielle Töpfe und Pfannen aus Edelstahl.

Um festzustellen, ob ein Topf geeignet ist, diesen auf das Symbol überprüfen (normalerweise auf der Unterseite eingestanzt). Es kann ein Magnet verwendet werden, um zu überprüfen, ob Töpfe magnetisch sind.
Die Qualität und die Struktur des Topfboden kann die Kochleistung verändern.
Einige Angaben über den Bodendurchmesser entsprechen nicht dem tatsächlichen Durchmesser der ferromagnetischen Oberfläche.

Wir raten vom Einsatz von Verteilerplatten oder Materialien wie feiner Stahl, Aluminium, Glas, Kupfer oder Ton ab.
Jede Kochzone hat eine Mindest-Topferkennungszeit. Diese hängt vom Material und dem ferromagnetischen Durchmesser des Topfbodens ab.
Es ist daher wesentlich, dass Sie die Kochzone verwenden, die am besten zum Bodendurchmesser des zu verwendenden Topfs passt.
Wenn der Topf auf der gewählten Kochzone nicht erkannt wird, versuchen Sie die nächstkleinere Zone zu verwenden. Wenn FlexiCook als einzelne Kochzone verwendet wird, sind größere Töpfe für diese Art der Zone geeignet.



Einige Pfannen ohne vollständig ferromagnetischen Boden werden als für das Kochen mit Induktion geeignet verkauft. Bei diesen Pfannen wird nur der ferromagnetische Boden aufgeheizt.
Demzufolge ist die Hitze nicht gleichmäßig über den Pfannenboden verteilt. Dies kann bedeuten, dass der nicht ferromagnetische Teil des Pfannenbodens nicht die richtige Gartemperatur erreicht.

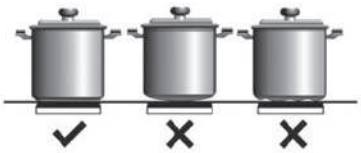


Andere Pfannen mit Aluminiumeinlagen im Boden haben einen kleineren Bereich an ferromagnetischem Material. In diesem Fall kann es schwierig oder sogar unmöglich sein, die Pfanne zu erkennen. Zusätzlich kann die gelieferte Leistung niedriger sein und demzufolge heizt sich die Pfanne nicht richtig auf.



Die Art des an der Pfanne verwendeten Bodens kann die Gleichmäßigkeit und die Ergebnisse beim Garen beeinflussen. Pfannen mit einem Edelstahl-„Sandwich"-Boden nutzen Materialien, die die gleichmäßige Verteilung und Eindringen der Hitze unterstützen, was in Zeit- und Energieersparnis zum Ausdruck kommt.

Der Pfannenboden muss absolut eben sein, damit eine gleichmäßige Energiezufuhr gewährleistet ist.



Nie leere Pfannen aufheizen oder Pfannen mit einem dünnen Boden verwenden, da sich diese schnell aufheizen können, ohne dass die automatische Trennfunktion des Herds ausreichend Zeit hat, wirksam zu werden.

Mindestdurchmesser des Topf-/Pfannenbodens für die verschiedenen Kochzonen

Verwenden Sie Töpfe mit einem geeigneten Mindestdurchmesser, um sicherzustellen, dass das Kochfeld richtig funktioniert (siehe nachstehende Tabelle).
Verwenden Sie stets die Kochzone, die dem Mindestdurchmesser des Topfbodens am besten entspricht.
Stellen Sie den Topf auf und stellen Sie sicher, dass er schön mittig auf der verwendeten Kochzone steht.
Es wird empfohlen, keine Töpfe zu verwenden, die den Rand der verwendeten Kochzone überschreiten.

ø min.	100 mm	150 mm	120 mm	220 mm

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

Mit diesem Zubehör können Töpfe und Pfannen verwendet werden, die nicht für Induktions-Kochfelder geeignet sind. Es ist zu berücksichtigen, dass seine Verwendung den Wirkungsgrad und folglich die Zeit zum Erhitzen von Speisen beeinflusst. Die Verwendung sollte begrenzt sein, da die auf seiner Oberfläche erreichten Temperaturen erheblich vom verwendeten Kochgeschirr, der Ebenheit und der Art des Garguts abhängen. Die Verwendung eines Topfes oder einer Pfanne mit einem kleineren Durchmesser als die Adapterscheibe kann dazu führen, dass sich Hitze staut, die nicht auf das Kochgeschirr übertragen wird. Dies könnte sowohl das Kochfeld als auch die Scheibe schwärzen. Passen Sie den Durchmesser Ihres Kochgeschirrs und des Kochfelds an den Durchmesser des Adapters an.

ERSTER GEBRAUCH

LEISTUNGSMANAGEMENT
Einige Modell sind mit einer Leistungbegrenzungsfunktion (Leistungsmanagement) ausgestattet. Diese Funktion ermöglicht, dass die vom Kochfeld erzeugte Gesamtleistung auf verschiedene vom Benutzer gewählte Werte eingestellt werden kann. Hierzu kann in der ersten Minute, nachdem das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen wurde, das Leistungsbegrenzungsmenü aufgerufen werden.

1. Die Sensortaste + (11) drei Sekunden lang drücken. Der Buchstabe PL erscheint auf der Timer-Anzeige (12)
2. Drücken Sie die Sperre-Sensortaste (6). Die verschiedenen Leistungswerte, auf die das Kochfeld begrenzt werden kann, erscheinen und diese können mit den + (11) und — (10) Sensoren geändert werden.
3. Nachdem der Wert ausgewählt wurde, drücken Sie erneut die Sperre-Sensortaste (6). Das Kochfeld wird auf den gewählten Leistungswert begrenzt.

Folgende Leistungsstufen sind verfügbar:
2 kW - 2,5 kW - 3 kW - 3,5 kW - 4 kW - 4,5 kW - 5 kW - 5,5 kW - 6 kW - 6,5 kW - 7 kW

Wenn Sie den Wert erneut ändern möchten, müssen Sie das Kochfeld ausstecken und nach einigen Sekunden wieder einstecken. Damit können Sie wieder das Leistungsbegrenzungsmenü aufrufen.

Jedes Mal, wenn die Leistungsstufe einer Kochzone geändert wird, berechnet der Leistungsbegrenzer die Gesamtleistung, die das Kochfeld erzeugt. Wenn Sie die Gesamtleistungsgrenze erreicht haben, gestattet Ihnen das Touch-Bedienfeld nicht, die Leistungsstufe dieser Kochzone zu erhöhen. Das Kochfeld piept und die Leistungsanzeige (3) blinkt auf der Stufe, die nicht überschritten werden kann. Wenn Sie diesen Wert überschreiten möchten, müssen Sie die Leistung der anderen Kochzonen verringern. Manchmal genügt es nicht, eine andere um eine Stufe zu verringern, da dies von der Leistung jeder Kochzone und der Stufe, auf die sie gestellt ist, abhängt.
Es ist möglich, dass zum Erhöhen der Stufe einer großen Kochzone mehrere kleinere hinuntergeschaltet werden müssen.

Wenn Sie die Funktion Schnelleinschaltung auf maximaler Leistung verwenden und der genannte Wert liegt über dem durch den Grenzwert eingestellten Wert, wird die Kochzone auf die höchste mögliche Stufe gestellt. Das Kochfeld piept und der betreffende Leistungswert blinkt zweimal auf der Anzeige (3).

Einstellen der Kochfeldleistung:
Nur sichtbar, wenn es eingeschaltet ist.
Die Betätigung erfolgt über die Sensortasten. Sie müssen keine Kraft auf die gewünschte Sensortaste ausüben. Sie müssen Sie nur mit Ihrer Fingerspitze berühren, um die gewünschte Funktion zu aktivieren.

Jede Aktion wird durch einen Signalton bestätigt.
Verwenden Sie den Schieberegler (2) zum Einstellen der Leistungsstufen (0 - 9), indem Sie mit Ihrem Finger darüberwischen. Nach rechts Wischen erhöht den Wert, nach links Wischen verringert ihn hingegen.
Es ist auch möglich, eine Leistungsstufe direkt auszuwählen. Legen Sie dazu Ihren Finger direkt auf den gewünschten Punkt des Schiebereglers (2)

⚠ Um eine Kochzone bei diesen Modellen auszuwählen, berühren Sie direkt den Schieberegler (2).

EINSCHALTEN DES GERÄTS

1 Berühren Sie die Ein Sensortaste (1) mindestens eine Sekunde lang. Das Touch-Bedienfeld wird aktiv, ein Signalton ist zu hören und alle Anzeigen (3) leuchten auf und zeigen "-" an. Falls eine Kochzone heiß ist, blinkt die jeweilige Anzeige mit einem H.

Wenn Sie in den nächsten 10 Sekunden keine Aktion ausführen, schaltet sich das Touch-Bedienfeld automatisch aus. Wenn das Touch-Bedienfeld aktiviert ist, können Sie es jederzeit durch Berühren der Sensortaste (1) ausschalten, selbst wenn es gesperrt wurde (aktivierte Sperr-Funktion). Die Sensortaste (1) hat stets Vorrang zum Ausschalten des Touch-Bedienfelds.

EINSCHALTEN VON PLATTEN
Nachdem das Touch-Bedienfeld mit dem Sensor (1) eingeschaltet wurde, kann jede Kochzone mit den folgenden Schritten eingeschaltet werden:
1. Wischen Sie mit dem Finger oder berühren Sie an irgendeiner Stelle einen der „Schieberegler" (2). Die Zone wurde auswählt und gleichzeitig wird die Leistungsstufe zwischen 0 und 9 eingestellt. Der Leistungswert wird auf der entsprechenden Leistungsanzeige angezeigt und ihr Dezimalpunkt (4) leuchtet 10 Sekunden lang weiter.
2. Wählen Sie mit dem Schieberegler (2) eine neue Garstufe zwischen 0 und 9.

Solange die Kochzone ausgewählt ist, mit anderen Worten, ihr Dezimalpunkt (4) leuchtet, kann ihre Leistungsstufe geändert werden.

AUSSCHALTEN VON PLATTEN
Verringern Sie mit dem Schieberegler (2) die Leistung auf Stufe 0. Die Kochzone schaltet sich aus.

Wenn eine heiße Kochzone ausgeschaltet wird, erscheint ein H auf ihrer Leistungsanzeige (3), wenn die Glasoberfläche des zugehörigen Kochbereichs heiß ist und Verbrennungsgefahr besteht. Wenn die Temperatur fällt, schaltet sich die Anzeige (3) aus (wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist), anderenfalls leuchtet "-" auf, wenn das Kochfeld noch eingeschaltet ist.

ALLE PLATTEN AUSSCHALTEN
Alle Kochzonen können gleichzeitig mit dem Haupt-Ein-/Aus-Sensor (1) ausgeschaltet werden. Allen Kochzonenanzeigen (3) schalten sich aus. Wenn die ausgeschaltete Kochzone heiß ist, zeigt ihre Anzeige ein H.

TÄGLICHER GEBRAUCH

TOPFERKENNUNG
Induktions-Kochzonen haben eine Topferkennung eingebaut.
Auf diese Weise stoppt die Kochzone den Betrieb, wenn kein Topf vorhanden oder der Topf nicht geeignet ist.
Die Leistungsanzeige (3) zeigt ein Symbol, um hinzuweisen „kein Topf vorhanden", wenn kein Topf erkannt wird oder der Topf nicht geeignet ist, während die Kochzone eingeschaltet ist.
Wenn ein Topf von der Zone genommen wird, während sie in Betrieb ist, stoppt die Kochzone automatisch die Stromzufuhr und zeigt das Symbol „kein Topf vorhanden". Wird ein Topf wieder auf die Kochzone gestellt wird, wird die Stromzufuhr auf derselben zuvor gewählten Leistungsstufe wieder aufgenommen.

BEDIENFELDSPERRE
Mit der Sperre-Funktion können Sie die anderen Sensoren mit Ausnahme des Ein-/Aus-Sensors ⏻ (1) sperren, um unerwünschten Betrieb zu vermeiden. Diese Funktion ist hilfreich als Kindersicherung.
Zum Aktivieren dieser Funktion berühren Sie den Sensor 🔒 (6) mindestens eine Sekunde lang.
Nachdem Sie dies ausgeführt haben, schaltet sich Anzeige (7) ein und zeigt damit an, dass das Bedienfeld gesperrt ist. Zum Deaktivieren dieser Funktion berühren Sie einfach den Sensor 🔒 (6) erneut.

Wenn der Ein-/Aus-Sensor ⏻ (1) zum Ausschalten des Geräts verwendet wird, während die Sperre-Funktion aktiviert ist, ist es nicht möglich, das Kochfeld wieder einzuschalten, bis es freigegeben ist.

STUMMSCHALTUNG DES SIGNALTONS
Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, und Sie die Sensortaste + (11) und die Sperre-Sensortaste 🔒 (6) 3 Sekunden lang gleichzeitig drücken, wird der Signalton, der jede Betätigung begleitet, deaktiviert. Die Zeitanzeige (12) zeigt "OF". Diese Deaktivierung wird nicht auf alle Funktionen angewandt. Beispielsweise bleibt der Signalton für Ein/Aus, das Ende des Timers oder die Sperre/Freigabe der Sensortasten immer aktiv.
Um wieder alle Pieptöne zu aktivieren, die jede Betätigung begleiten, erneut die Sensortaste + (11) und die Sperre-Sensortaste 🔒 (6) drei Sekunden lang gleichzeitig drücken. Die Zeitanzeige (12) zeigt "On".

STOP&GO FUNKTION
Diese Funktion unterbricht den Garvorgang. Auch der Timer wird unterbrochen, wenn er eingeschaltet ist.
Aktivieren der Stopp-Funktion.
Berühren Sie den Stop-Sensor ⏸ (8) eine Sekunde lang. Die Anzeige (9) leuchtet auf und die Leistungsanzeigen zeigen das Symbol 11, um anzuzeigen, dass der Garvorgang unterbrochen wurde.

Deaktivieren der Stopp-Funktion
Berühren Sie den Stop&Go-Sensor ⏸ (8) erneut. Die Anzeige (9) schaltet sich aus und der Garvorgang wird mit denselben Leistungs- und Timer-Einstellungen, die vor der Unterbrechung festgelegt waren, wieder aufgenommen.

LEISTUNGSFUNKTION
Diese Funktion versorgt die Kochzone mit „Extra"-Leistung über dem Nennwert. Die genannte Leistung hängt von der Größe der Kochzone ab. Es besteht die Möglichkeit, den vom Generator zugelassenen Höchstwert zu erreichen.

1. Wischen Sie mit dem Finger über den entsprechenden Schieberegler (2), bis die Leistungsanzeige (3) "9" zeigt und halten Sie den Finger eine Sekunde lang gedrückt oder tippen Sie direkt auf "P" und halten Sie den Finger eine Sekunde lang gedrückt.
2. Die Leistungsstufenanzeige (3) zeigt das P Symbol und die Kochzone beginnt Extra-Leistung zu liefern. Die Leistungsfunktion hat eine Höchstdauer, die in Tabelle 1 angegeben ist. Nach dieser Zeit stellt sich die Leistungsstufe automatisch auf 9 ein. Ein Signalton ertönt.

Beim Aktivieren der Leistungsfunktion an einer Kochzone ist es möglich, dass die Leistung einiger anderer beeinflusst wird, indem deren Leistung auf eine niedrigere Stufe verringert wird. In diesem Fall wird dies an ihrer Anzeige (3) angezeigt.
Die Deaktivierung der Leistungsfunktion vor Ablauf ihrer Betriebszeit kann entweder durch Berühren des Schiebereglers und Ändern seiner Leistungsstufe oder durch Wiederholen von Schritt 3 erfolgen.

TIMER-FUNKTION (Rückzählen)
Diese Funktion erleichtert das Kochen, da Sie nicht anwesend sein müssen: Sie können einen Timer für eine Kochzone einstellen und sie schaltet sich aus, nachdem die gewünschte Zeit abgelaufen ist.
Bei diesen Modellen können Sie jede Kochzone gleichzeitig für eine Dauer von 1 bis 99 Minuten programmieren.

Einstellen eines Timers bei einer Kochzone.
Nachdem die Leistungsstufe an der gewünschten Zone eingestellt wurde, und während der Dezimalpunkt der Zone noch eingeschaltet bleibt, kann die Zone zeitgesteuert werden.

Hierzu:
1. Sensor − (10) oder + (11). Die Timer-Anzeige (12) zeigt "00" und die entsprechende Zonenanzeige (3) zeigt das Symbol, das abwechselnd mit der aktuellen Leistungsstufe blinkt.
2. Stellen Sie sofort danach eine Garzeit zwischen 1 und 99 Minuten mit den Sensoren − (10) oder + (11) ein. Mit dem ersten beginnt der Wert bei 60, mit dem zweiten beginnt er hingegen bei 01. Zum Löschen der Timer-Funktion kann die Uhr mit dem Sensor − (10) auf den Wert '00' eingestellt werden. Ein schnellerer Weg hierfür ist, die Sensoren − (10) und + (11) gemeinsam gedrückt zu halten. Wenn weniger als eine Minute übrigbleibt, beginnt die Uhr in Sekunden zurückzuzählen.
3. Wenn die Timer-Anzeige (12) zu blinken aufhört, beginnt sie die Zeit automatisch zurückzuzählen. Die Anzeige (3) für die zeitgesteuerte Kochzone wird abwechselnd die gewünschte Leistungsstufe und das Symbol t anzeigen.

Nachdem die gewählte Garzeit abgelaufen ist, wird die zeitgesteuerte Kochzone ausgeschaltet und die Uhr gibt einige Sekunden lang eine Reihe von Signaltönen ab. Zum Ausschalten des Signaltons einen beliebigen Sensor antippen. Die Timer-Anzeige (12) wird ein blinkendes 00 neben dem Dezimalpunkt (4) der gewählten Zone anzeigen. Wenn die ausgeschaltete Kochzone heiß ist, zeigt ihre Leistungsanzeige (3) abwechselnd das H Symbol und "-".

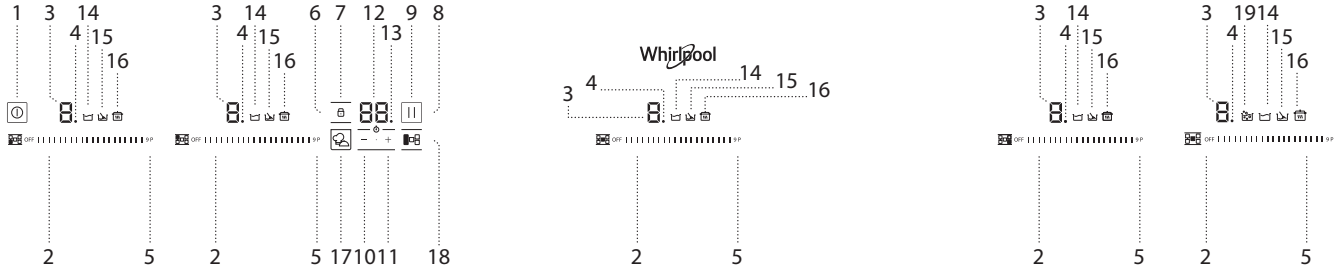
Wenn Sie eine andere Kochzone zeitgleich zeitsteuern möchten, wiederholen Sie die Schritte 1 bis 3.

Wenn eine oder mehrere Zonen bereits zeitgesteuert werden, zeigt die Timer-Anzeige (12) standardmäßig die kürzeste verbleibende Zeit bis zum Ablauf an und zeigt ein "t" an der zugehörigen Zone. Die restlichen zeitgesteuerten Zonen zeigen auf ihren zugehörigen Anzeigen den blinkenden Dezimalpunkt. Wenn der Schieberegler einer anderen zeitgesteuerten Zone gedrückt wird, zeigt der Timer ein paar Sekunden lang die verbleibende Zeit für diese Zone und ihre Anzeige zeigt abwechselnd die Leistungsstufe und "t".

Ändern der programmierten Zeit
Zum Ändern der programmierten Zeit muss der Schieberegler (2) der zeitgesteuerten Zone gedrückt werden. Dann ist es möglich, die Zeit zu lesen und zu ändern.
Über die Sensoren − (10) und + (11) können Sie die programmierte Zeit ändern.

Abschalten der Uhr
Wenn Sie die Uhr stoppen möchten, bevor die programmierte Zeit abgelaufen ist, können Sie dies jederzeit tun, indem Sie einfach ihren Wert auf '--' einstellen.
1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone.
2. Stellen Sie den Wert der Uhr mit dem Sensor − (10) auf "00". Die Uhr ist gelöscht. Dies kann auch schneller erfolgen, indem die "Sensoren − (10) und + (11) gleichzeitig gedrückt werden.

FUNKTIONEN



6TH SENSE

Diese Funktionen haben vorab zugewiesene Leistungsstufen, um das Kochen zu erleichtern und hervorragende Ergebnisse zu erzielen, da die Temperatur der Pfanne kontinuierlich durch Sensoren gesteuert wird. Wenn die Zieltemperatur für die Funktion erreicht wurde, wird diese automatisch beibehalten, ohne dass die Leistungsstufe geändert werden muss.

Die 6th SENSE-Funktionen funktionieren korrekt mit Pfannen, deren ferromagnetische Fläche auf dem Pfannenboden gleich wie die Fläche der Kochzone ist.
Zusätzlich müssen die Pfannen bei Hochtemperaturfunktionen (über 100 °C) einen flachen, ebenen Boden haben (vorzugsweise vom „Sandwich"-Typ) wie in der Abbildung unten gezeigt



Um den einwandfreien Betrieb dieser Funktionen sicherzustellen, ist es wichtig, dass die Pfanne und die Kochzone zu Beginn des Vorgangs nicht heiß sind.

Das Touch-Bedienfeld hat Sonderfunktionen, die dem Benutzer helfen, über den 6th SENSE Sensor (17) zu kochen. Diese Funktionen sind modellabhängig verfügbar.

Zum Aktivieren einer Sonderfunktion an einer Zone:
1. Sie muss zuerst ausgewählt werden; dann ist der Dezimalpunkt (4) auf der Leistungsanzeige (3) aktiv.
2. Jetzt auf den 6th SENSE Sensor tippen. Die nacheinander (17) folgenden Bedienungen durchlaufen die gesamten 6th SENSE Funktionen, die in jeder Zone verfügbar sind, einzeln. Diese Funktionen zeigen die Aktivierung mit den jeweiligen LEDs (14) Köcheln, (15) Schmelzen und (16) Warmhalten.

Wenn Sie eine aktive Sonderfunktion löschen möchten, müssen Sie den Schieberegler (2) der zugehörigen Zone antippen, um Sie auszuwählen. Der Dezimalpunkt (4) der Leistungsanzeige (3) leuchtet auf. Berühren Sie dann erneut den Schieberegler (2) um eine neue Leistungsstufe einzustellen oder die Zone auszuschalten. Sie können auch eine andere Sonderfunktion auswählen, indem Sie wieder auf den 6th SENSE Sensor (17) tippen.

KÖCHELFUNKTION

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, die Speise am Köcheln zu halten. Nachdem die Speise gekocht wurde, aktivieren Sie die Kochzone durch Auswählen. Drücken Sie dann den 6th SENSE Sensor (17), bis die LED (14) am Symbol aufleuchtet. Nachdem die Funktion aktiviert ist, erscheint das Symbol auf der Leistungsanzeige (3).

Sie können die Funktion jederzeit ausschalten, indem Sie die Platte ausschalten, die Leistungsstufe ändern oder eine andere Sonderfunktion wählen.

SCHMELZFUNKTION

Diese Funktion hält eine niedrige Temperatur in der Kochzone aufrecht. Ideal zum Auftauen von Speisen oder langsamen Schmelzen anderer Lebensmittel wie Schokolade, Butter usw. Zum Aktivieren wählen Sie die Kochzone und drücken auf den 6th SENSE Sensor (17), bis die LED (15) auf dem Symbol aufleuchtet.
Nachdem die Funktion aktiviert ist, erscheint das Symbol auf der Leistungsanzeige (3). Sie können die Funktion jederzeit ausschalten, indem Sie die Platte ausschalten, die Leistungsstufe ändern oder eine andere Sonderfunktion wählen.

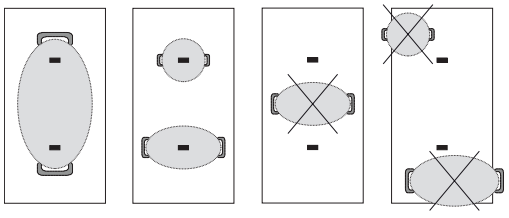
WARMHALTEN-FUNKTION

Diese Funktion stellt automatisch eine geeignete Leistungsstufe ein, um die gegarte Speise warmzuhalten. Zum Aktivieren wählen Sie die Kochzone und drücken auf den 6th SENSE Sensor (17), bis die LED (16) auf dem Symbol aufleuchtet.
Nachdem die Funktion aktiviert ist, erscheint das Symbol auf der Leistungsanzeige (3). Sie können die Funktion jederzeit ausschalten, indem Sie die Platte ausschalten, die Leistungsstufe ändern oder eine andere Sonderfunktion wählen.

FLEXICOOK

Durch diese Funktion ist es möglich, zwei Kochzonen zusammen arbeiten zu lassen, eine Leistungsstufe auszuwählen und die Timer-Funktion für beide Zonen zu aktivieren.
Zur Aktivierung dieser Funktion, drücken Sie den Sensor (18). Dadurch leuchten die Dezimalpunkte (4) der verbundenen Kochzonen auf und der Wert "0" wird auf ihrer jeweiligen Leistungsanzeige (3) angezeigt.
Die Timer-Anzeige (12) zeigt drei Segmente, die die aktivierten Zonen angeben. Falls Ihr Modell mehrere Zonen mit "FLEXICOOK" aufweist, können Sie die gewünschte Option durch Drücken des Sensors (18) auswählen, bevor Sie der gewählten Zone die Leistung zuweisen. Sie haben ein paar Sekunden, um den nächsten Vorgang auszuführen, anderenfalls wird die Funktion automatisch ausgeschaltet. Nachdem "FLEXICOOK" gewählt wurde, können Sie die Leistung durch Berühren irgendeines Schiebereglers (2) der verbundenen Zonen zuweisen. Die Leistungsstufe und ihre Änderungen werden simultan auf den Leistungsanzeigen (3) beider Zonen angezeigt.
Zum Deaktivieren der Funktion müssen Sie Stufe '0' an einer der Kochzonen auswählen. Ebenso werden, wenn die Funktion deaktiviert ist, die Leistungsstufen und Funktionen, die den zugehörigen Zonen zugewiesen wurden, gelöscht.

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



SIEDEFUNKTION

Diese Funktion aktiviert die automatische Siedesteuerung, die eine große Hilfe zum Kochen von Nudeln, Reis, Eiern, Kochen einiger Lebensmittel usw. ist. Sie ist nur bei Zonen verfügbar an denen das Symbol erscheint.

Aktivierung der Funktion
Zum Aktivieren der Funktion wählen Sie die Kochzone und drücken auf den 6th SENSE Sensor (17), bis die LED (19) auf dem Symbol / aufleuchtet. Nachdem die Funktion aktiviert ist, erscheint das Zeichen auf der Leistungsanzeige (3); es erscheint ein bewegtes Segment, das anzeigt, dass das Garen der Systemsteuerung unterliegt. Wenn das System erkennt, dass es kurz vor dem Kochen steht, ertönt ein erster Signalton.
Nutzen Sie diese Gelegenheit, um Ihre Speisen nach Belieben zum Kochen oder Backen vorzubereiten. Nach 30 Sekunden ertönt ein zweiter Signalton; wenn Sie es noch nicht getan haben, ist es an der Zeit, das Lebensmittel in den Topf zu geben. Nach dem zweiten Signalton aktiviert das System den Timer und die Stoppuhr, damit Sie steuern können wie lange die Speise gekocht werden muss.
30 Sekunden nach dem Aktivieren der Stoppuhr ertönt ein dritter Signalton, um Sie zu warnen, dass das System ab diesem Zeitpunkt die gelieferte Leistung verringert, um ein sanftes und kontinuierliches Sieden aufrechtzuerhalten. Der Timer bleibt bis zum Garende aktiv.
Falls gewünscht, können Sie den Timer deaktivieren und eine Zeit für das Rückzählen und die automatische Abschaltung der Kochzone einstellen (siehe Abschnitt Timer-Funktion).

Deaktivierung der Funktion
Sie können die Funktion jederzeit ausschalten, indem Sie die Platte ausschalten, die Leistungsstufe ändern oder eine andere Sonderfunktion wählen.

VORSCHLÄGE UND EMPFEHLUNGEN

- Verwenden Sie Töpfe oder Pfannen mit dickem, vollkommen ebenem Boden.
- Schieben Sie Töpfe und Pfannen nicht über das Glas, da sie es zerkratzen können.
- Obwohl das Glas Stöße von großen Töpfen und Pfannen ohne scharfe Kanten aufnehmen kann, versuchen Sie dies zu vermeiden.
- Um eine Beschädigung der Keramikglasoberfläche zu vermeiden, ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über das Glas und halten Sie die Unterseiten sauber und in gutem Zustand.
- Empfohlene Durchmesser der Topfbodens (siehe mit dem Produkt geliefertes "Technisches Datenblatt").

WARTUNG UND REINIGUNG

WARNUNG
- **Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.**
- **Vor der Reinigung sicherstellen, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und dass die Restwärmeanzeige („H") nicht angezeigt wird.**

Wichtig:
• Keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer verwenden, da sie das Glas beschädigen können.
• Das (abgekühlte) Kochfeld nach jeder Verwendung reinigen, um Ablagerungen und Flecken von Speiseresten zu entfernen.
• Eine Oberfläche, die nicht entsprechend sauber gehalten wird, kann die Empfindlichkeit der Tasten des Bedienfelds verringern.
• Verwenden Sie nur einen Schaber, wenn Rückstände am Kochfeld kleben. Befolgen Sie die Herstelleranweisungen für den Schaber, um ein Zerkratzen des Glases zu vermeiden.
• Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen können das Kochfeld beschädigen und müssen sofort entfernt werden.
• Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
• Ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder verwenden (die Herstellerangaben beachten).
• Verschüttete Flüssigkeiten können dazu führen, dass sich die Töpfe bewegen oder dass diese vibrieren.
• Das Kochfeld nach der Reinigung gründlich trocknen.

LÖSEN VON PROBLEMEN

- Sicherstellen, dass der Strom nicht ausgefallen ist.
- Wenn Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten können, trennen Sie es vom Stromnetz.
- Erscheinen auf der Anzeige nach dem Einschalten des Kochfelds alphanumerische Codes, prüfen Sie diese und die entsprechenden Anweisungen in der unten aufgeführten Tabelle.

Hinweis: Wasser, aus Kochgeschirr verspritzte Flüssigkeit oder Gegenstände irgendwelcher Art können die versehentliche Aktivierung oder Deaktivierung der Bedienfeldsperre verursachen.
Wenn etwas nicht funktioniert
Bevor Sie den Kundendienst rufen, führen Sie bitte nachstehend beschriebene Überprüfungen aus.
Das Gerät funktioniert nicht:
Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel eingesteckt ist.
Die Induktionszonen erzeugen keine Hitze:
Der Topf ist nicht geeignet (er hat keinen ferromagnetischen Boden oder er ist zu klein). Prüfen Sie, dass der Topfboden einen Magneten anzieht oder verwenden Sie einen größeren Topf.
Ein Brummen ist zu hören, wenn man in den Induktionszonen zu kochen beginnt:
Bei Töpfen, die nicht sehr dick oder nicht aus einem Stück sind, resultiert das Brummen aus der Übertragung von Energie direkt auf den Topfboden. Das Brummen ist kein Fehler. Wenn Sie es vermeiden möchten, verringern Sie leicht die Leistungsstufe oder verwenden Sie einen Topf mit dickerem Boden und/oder aus einem Stück.

Das Touch-Bedienfeld leuchtet nicht auf oder reagiert nicht, obwohl es aufleuchtet:
Es wurde keine Kochzone ausgewählt. Stellen Sie sicher, dass Sie eine Kochzone auswählen, bevor Sie sie bedienen. Es ist Feuchtigkeit auf den Sensoren und/oder Ihre Finger sind nass. Halten Sie die Oberfläche des Touch-Bedienfelds und/oder Ihre Finger sauber und trocken. Die Sperre-Funktion ist aktiviert. Geben Sie die Bedienelemente frei.

Es ist das Geräusch eines Lüfters während des Kochens zu hören, das andauert, auch nachdem das Kochen beendet wurde:
Die Induktionszonen haben einen Lüfter, um die Elektronik kühl zu halten. Dieser arbeitet nur, wenn die elektronischen Schaltungen heiß werden. Er hört wieder auf, wenn die Schaltungen kalt sind, egal, ob das Kochfeld eingeschaltet ist oder nicht.

Das Symbol U erscheint auf der Leistungsanzeige einer Kochzone: Das Induktionssystem findet keinen Topf oder keine Pfanne auf einer Kochzone oder dieser/diese ist ungeeignet.

Die Kochzone schaltet sich aus und folgende Meldungen erscheinen:

DISPLAY-CODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
C81 oder C82	erscheinen auf den Anzeigen.	Zu hohe Temperatur in der Elektronik oder am Glas.	Warten Sie etwas, bis die Elektronik abkühlt oder entfernen Sie den Topf oder die Pfanne, damit das Glas abkühlen kann.
C85	erscheint auf der Anzeige einer der Kochzonen.	Der verwendete Topf- oder Pfannentyp ist ungeeignet.	Schalten Sie das Kochfeld aus, schalten Sie es erneut ein und versuchen Sie es mit einem anderen Topf oder einer anderen Pfanne.
C90	Das Gerät schaltet sich aus und die Meldung C90 erscheint auf den Leistungsanzeigen (3).	Das Touch-Bedienfeld erkennt, dass der On/Off-Sensor (1) abgedeckt ist und erlaubt das Einschalten des Kochfelds nicht.	Entfernen Sie mögliche Gegenstände oder Flüssigkeiten. Halten Sie die Touch-Bedienfeld-Oberfläche sauber und trocken, bis die Meldung erlischt.
C91	Das Gerät schaltet sich aus und die Meldung C91 erscheint auf den Leistungsanzeigen (3).	Das Touch-Bedienfeld erkennt, dass der Stop&Go-Sensor (6) abgedeckt ist und erlaubt das Bedienen des Kochfelds nicht.	Entfernen Sie mögliche Gegenstände oder Flüssigkeiten. Halten Sie die Touch-Bedienfeld-Oberfläche sauber und trocken. Drücken Sie dann 2-mal den Stop&Go-Sensor (6), um die Meldung zu beseitigen und zum normalen Betrieb zurückzukehren.

WÄHREND DES BETRIEBS ERZEUGTE GERÄUSCHE

Während des Normalbetriebs von Induktionskochfeldern können pfeifende oder knarrende Geräusche auftreten.
Diese Geräusche kommen eigentlich vom Kochgeschirr und hängen mit der Beschaffenheit des Topfbodens zusammen (z. B. wenn der Boden aus unterschiedlichen Materialschichten besteht oder unregelmäßig ist).

Diese Geräusche können je nach Art des verwendeten Kochgeschirrs und der Menge an Lebensmitteln, die es enthält, variieren und sind kein Zeichen für eine Störung.

KUNDENDIENST

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter **www. whirlpool. eu/ register** an.

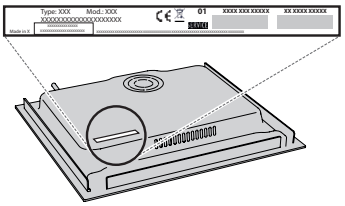
BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN:

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

FALLS DIE STÖRUNG DANACH FORTBESTEHT ODER ERNEUT AUFTRITT, KONTAKTIEREN SIE BITTE DEN NÄCHSTGELEGENEN KUNDENDIENST.
Rufen Sie die Nummer in dem Garantieheft an oder folgen Sie den Anweisungen auf der Internetseite **www. whirlpool.eu.**

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

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



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

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

Bei Unterputz-Installation kontaktieren Sie den Kundendienst, um die Montage des Schraubensatzes 4801 211 00112 anzufordern.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IL EST IMPORTANT DE LIRE ET OBSERVER

Télécharger le manuel d'instruction complet sur **http://docs.whirlpool.eu** ou appeler le numéro de téléphone figurant sur la notice de garantie.

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.
Ces instructions et l'appareil lui-même fournissent d'importantes consignes de sécurité qui doivent être respectées à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des présentes consignes de sécurité, pour une utilisation inadaptée de l'appareil un ou réglage incorrect des commandes.
⚠ AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.
⚠ AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
⚠ MISE EN GARDE : La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.
⚠ AVERTISSEMENT : Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau : au contraire, éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support.
Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.
⚠ Comme ils peuvent devenir chauds, les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson.
⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent rester éloignés de l'appareil sauf s'ils sont surveillés en continu. Les enfants à partir de 8 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uniquement s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques impliqués.
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
⚠ Après l'utilisation, éteignez la table de cuisson à l'aide de la commande, ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
⚠ AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

UTILISATION AUTORISÉE

⚠ MISE EN GARDE : Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie ou un système de télécommande.
⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.
⚠ Aucune autre utilisation n'est permise (par exemple chauffage de pièces).
⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation professionnelle. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.
⚠ L'installation, y compris l'alimentation en eau (éventuelle), les raccordements électriques et les réparations doivent être réalisés par un technicien qualifié. Ne pas réparer ou remplacer de parties de l'appareil sauf si cela est spécifiquement indiqué dans le manuel de l'utilisateur. Maintenir les enfants éloignés du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problèmes, contactez le distributeur ou votre service après-vente le plus proche. Une fois installé, les déchets de l'emballage (plastiques, pièces en polystyrène, etc.) doivent être stockés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant toute opération d'installation - risque de choc électrique. Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble électrique - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.
⚠ Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement tous les copeaux et la sciure de bois.
⚠ Si l'appareil n'est pas installé au-dessus d'un four, un panneau séparateur (non compris) doit être installé dans le compartiment sous l'appareil.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

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

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes mouillés ou pieds nus. Ne faites pas fonctionner cet appareil s'il présente un câble ou une prise électrique endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il est tombé.

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

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage ♻. Cet appareil est fabriqué avec des matériaux recyclables ou réutilisables.

Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électriques domestiques, contactez vos autorités locales, le service de collecte pour les déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué comme étant conforme à la Directive européenne 2012/19/EU, aux réglementations relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique (DEEE) et relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique de 2013 (tels qu'amendés).

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

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

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

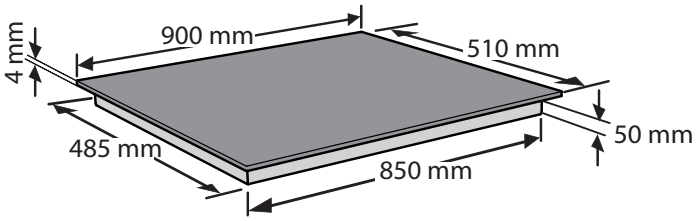
La base de votre casserole ou de votre poêle couvre totalement la plaque chaude ; un récipient plus petit que la plaque chaude provoquera un gaspillage d'énergie. Couvrez vos casseroles et poêles avec des couvercles parfaitement ajustés et utilisez le moins d'eau que possible. La cuisson à découvert augmentera considérablement la consommation d'énergie.

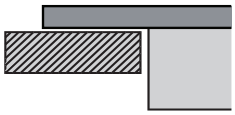
Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat.

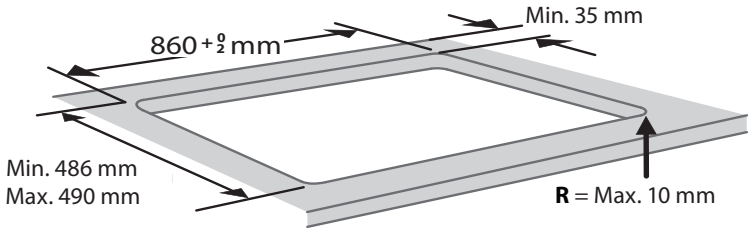
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

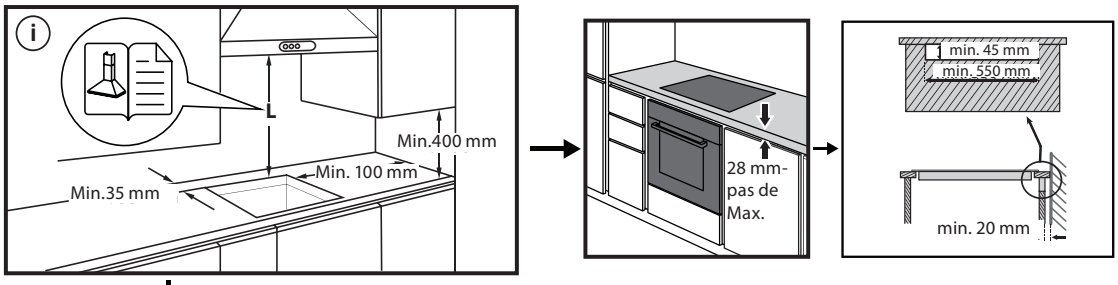
Cet appareil respecte les conditions requises d'écoconception de la Réglementation européenne 66/2014 et des Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-2.

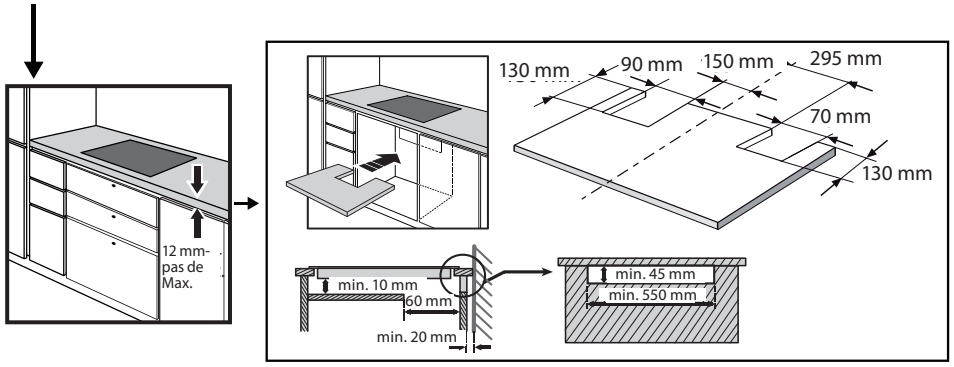
INSTALLATION DU FOUR



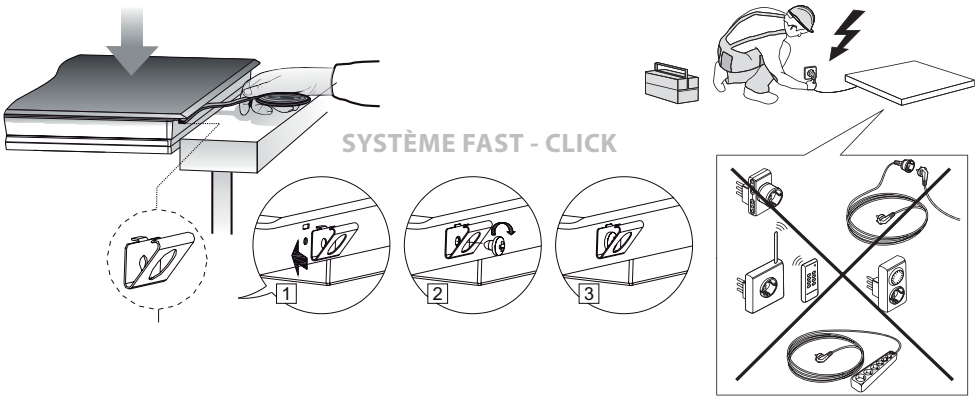












RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

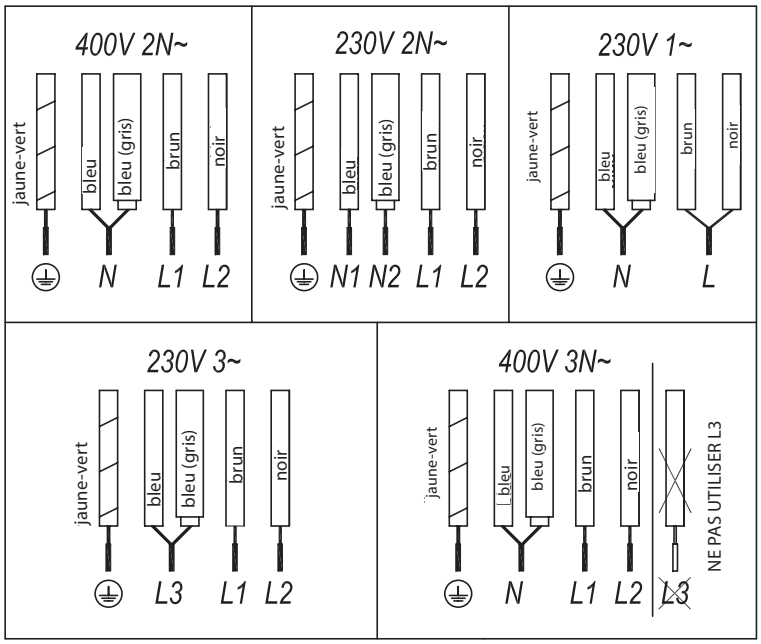
Le raccordement électrique doit être effectué avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, vérifier que la tension et la fréquence correspondent à celles spécifiées sur la plaque nominative de la plaque de cuisson, qui se trouve en dessous de celle-ci, et sur la Fiche de Garantie, ou le cas échéant, sur la fiche de données techniques, que vous devez conserver avec le présent manuel pendant toute la durée de vie utile du produit. Assurez-vous que le câble d'entrée n'entre pas en contact avec le boîtier de la plaque à induction ou le boîtier du four, s'il est installé dans la même unité.
Le raccordement électrique doit être convenablement mis à la masse, en respectant la législation en cours, autrement la table de cuisson à induction pourrait dysfonctionner.
L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié qui connaît les réglementations actuelles relatives à la sécurité et à l'installation. En particulier, l'installation doit être réalisée conformément aux réglementations de la société locale de distribution d'électricité. Seul le service technique officiel peut traiter ou réparer l'appareil, y compris en remplaçant le câble électrique.
Assurez-vous que la tension spécifiée sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil est la même que celle de votre logement.
La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi : utilisez uniquement des conducteurs (y compris le fil de terre) de section appropriée.

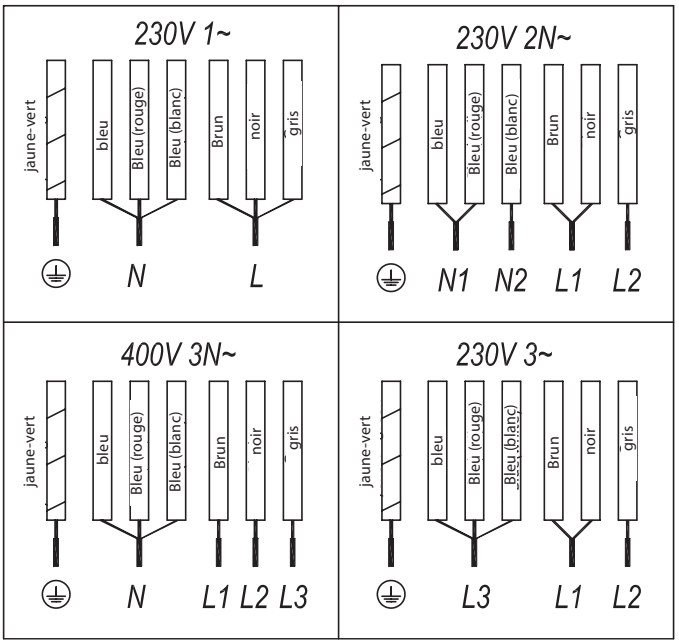
Avertissement :

⚠ Des pics de tension inhabituellement élevés peuvent endommager le système de commande (comme avec n'importe quel appareil électrique).

⚠ Nous vous conseillons de vous abstenir d'utiliser la table de cuisson à induction pendant la fonction de nettoyage à pyrolyse dans le cas de fours à pyrolyse, du fait de la température élevée que ce type de dispositif peut atteindre.

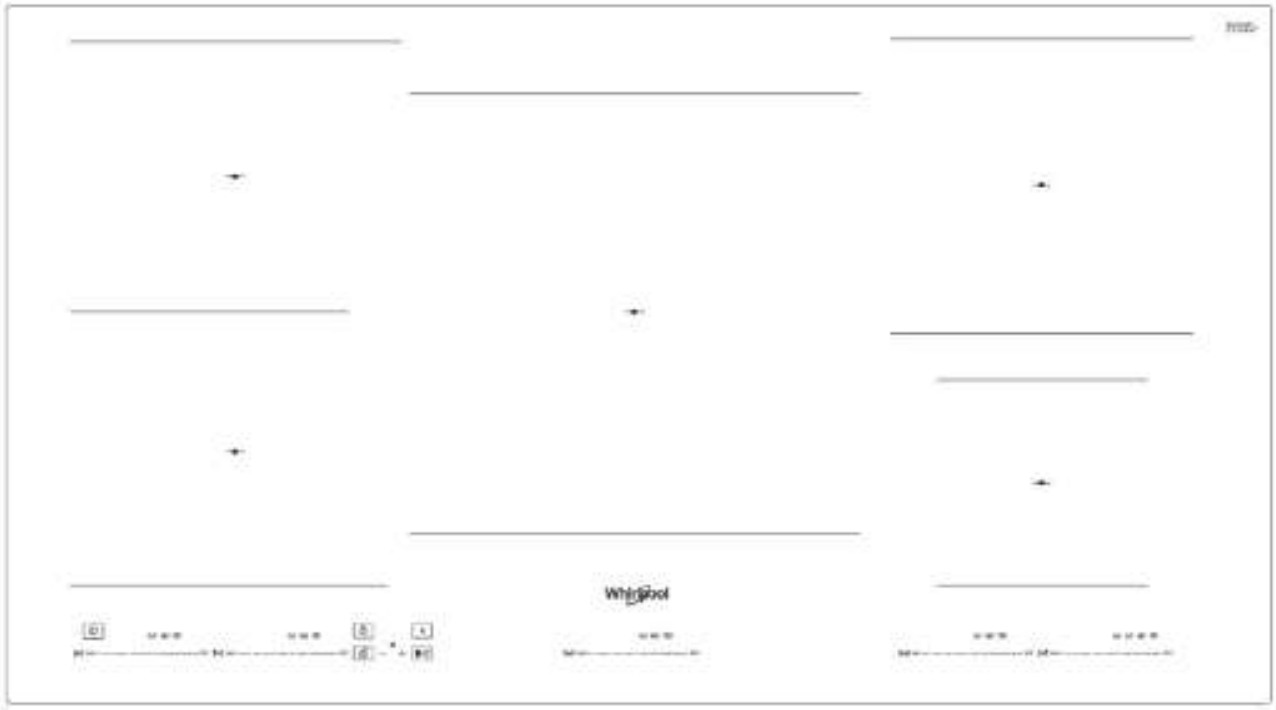
⚠ Avant de débrancher la table de cuisson du secteur, nous vous recommandons de couper l'interrupteur et d'attendre environ 25 secondes avant de la débrancher du secteur. Ce temps est nécessaire pour permettre la décharge complète du circuit électronique et donc exclure la possibilité d'un choc électrique provenant des bornes du câble.
Conserver le certificat de garantie ou la fiche de données techniques avec le manuel d'instructions pendant toute la durée de vie utile du produit. Ceux-ci contiennent des informations techniques importantes.



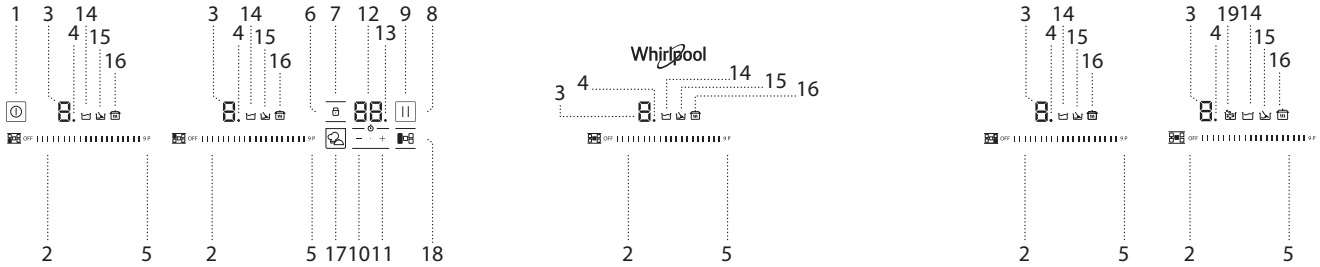


DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Table de cuisson
2. Panneau de commande



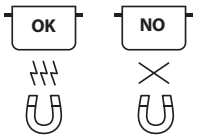
PANNEAU DE COMMANDES



1. Capteur de marche/arrêt général
2. Coulisse de curseur pour commander l'alimentation
3. Indicateur de tension et/ou de chaleur résiduelle
4. Point décimal de l'indicateur de tension et/ou de chaleur résiduelle.
5. Accès direct à la fonction « Alimentation ».
6. Capteur d'activation pour fonction « Blocage ».
7. Témoin indicateur pilote fonction « Blocage » activé
8. Capteur d'activation pour fonction « Stop&Go »
9. Témoin indicateur pilote pour fonction « Stop&Go » activée
10. Capteur « Moins » pour minuterie.
11. Capteur « Plus » pour minuterie.
12. Indicateur de minuterie.
13. Point décimal de la minuterie
14. Témoin indicateur pilote fonction « Mijoter » activée
15. Témoin indicateur pilote fonction « Fondre » activée
16. Témoin indicateur pilote fonction « Maintien au chaud » activée
17. Capteur d'activation pour fonctions « 6th SENSE »
18. Capteur d'activation pour fonction « FlexiCook »
19. Témoin indicateur pilote fonction « Ébullition » activée

ACCESSOIRES

POÊLES ET CASSEROLES



Utiliser uniquement des casseroles et poêles réalisées en matériau ferromagnétique qui sont adaptées à l'utilisation avec des plaques à induction :

- acier émaillé
- fonte
- casseroles et poêles spéciales en acier inoxydable, adaptées pour une cuisson sur plaque à induction.

Pour déterminer si une casserole est adaptée, vérifiez si elle présente le symbole (habituellement imprimé sur le fond). Un aimant peut être utilisé pour vérifier si les casseroles sont magnétiques.
La qualité et la structure de la base de la casserole peuvent altérer les performances de cuisson. Certaines indications pour le diamètre de la base ne correspondent pas au diamètre effectif de la surface ferromagnétique.

Nous ne recommandons pas l'utilisation de plaques de diffuseur ou de matériaux comme de l'acier fin, de l'aluminium, du verre, du cuivre ou de l'argile. Chaque zone de cuisson a un temps de détection de casserole minimum. Il dépend du matériau et du diamètre ferromagnétique de la base de la casserole. Il est donc essentiel d'utiliser la zone de cuisson qui correspond le mieux au diamètre de la base de la casserole à utiliser.
Si la casserole n'est pas détectée sur la zone de cuisson sélectionnée, essayer d'utiliser la zone la plus petite suivante. Lorsque le FlexiCook est utilisé comme zone de cuisson unique, des casseroles plus grandes doivent être utilisées pour ce type de zone.



Certaines casseroles sans base ferromagnétique complète sont vendues comme adaptées pour les plaques à induction. Dans ces casseroles, seule la base ferromagnétique est chauffée.
Par conséquent, la chaleur n'est pas uniformément répartie à travers la base de la casserole. Cela peut signifier que la partie non-ferromagnétique de la base de la casserole n'atteint pas la bonne température de cuisson.

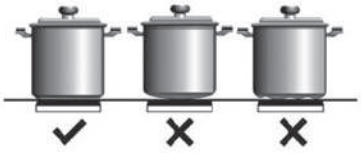


D'autres casseroles, avec des inserts en aluminium dans la base, ont une zone plus petite de matériau ferromagnétique. Dans ce cas, il peut être difficile ou même impossible de détecter la casserole. En outre, l'alimentation fournie peut être inférieure et, par conséquent, la casserole ne chauffera pas correctement.



Le type de base utilisé sur la casserole peut affecter l'uniformité et les résultats de la cuisson. Des casseroles avec une base en « sandwich » en acier inoxydable utilisent des matériaux qui aident à la distribution et à la diffusion uniformes de la chaleur, donnant lieu à des économies en temps et en énergie.

La base de la casserole doit être totalement plate, en assurant ainsi une alimentation électrique uniforme.



Ne chauffez jamais des casseroles vides, ou n'utilisez pas de casseroles avec une base fine, car celles-ci pourraient chauffer rapidement sans laisser de temps pour que la fonction de débranchement automatique de la cuisinière entre en service.

Diamètre minimum du récipient pour les différentes zones de cuisson

Pour assurer un fonctionnement correct de la table de cuisson, utiliser des casseroles ayant un diamètre minimum adapté (voir le tableau ci-dessous).
Utiliser toujours la zone de cuisson qui correspond le mieux au diamètre minimum du fond de la casserole.
Placer la casserole en s'assurant qu'elle est bien centrée sur la zone de cuisson utilisée.
Il est recommandé de ne pas utiliser de casseroles qui dépassent du périmètre de la zone de cuisson utilisée.

ø min.	100 mm	150 mm	120 mm	220mm

ADAPTATEUR POUR CASSEROLES/POÊLES INADAPTÉ POUR L'INDUCTION

L'utilisation de cet accessoire permet d'utiliser des casseroles et poêles qui ne sont pas adaptées pour les tables de cuisson à induction. Il est important de garder à l'esprit que l'utilisation de cet accessoire affecte l'efficacité et par conséquent, le temps nécessaire pour chauffer les aliments. Son utilisation doit être limitée car les températures atteintes sur sa surface dépendent considérablement de la casserole/poêle utilisée, de sa planéité et du type d'aliment cuit. L'utilisation d'une casserole ou d'une poêle ayant un diamètre inférieur au disque adaptateur peut provoquer la formation de chaleur qui ne sera pas transmise à la casserole ou à la poêle et cela pourrait noircir à la fois la table de cuisson et le disque. Adapter le diamètre de vos casseroles/poêles et la table de cuisson au diamètre de l'adaptateur.

PREMIÈRE UTILISATION

Énergie
Certains modèles sont équipés d'une fonction de limitation de tension (Gestion de la tension). Cette fonction permet de régler l'alimentation générée par la table de cuisson sur différentes valeurs sélectionnées par l'utilisateur. Pour ce faire, pendant la première minute après la connexion de la table de cuisson à l'alimentation électrique, il est possible d'accéder au menu de limitation de puissance.

1. Appuyez sur la touche + (11) pendant trois secondes. Les lettres PL apparaîtront sur l'indicateur de la minuterie (12)
2. Appuyez sur la touche de verrouillage (6). Les différentes valeurs de puissance auxquelles la table de cuisson peut être limitée apparaîtront et celles-ci peuvent être modifiées en utilisant les capteurs + (11) et — (10).
3. Une fois que la valeur a été sélectionnée, appuyez encore une fois sur la touche de verrouillage (6). La table de cuisson sera limitée à la valeur de puissance choisie.

Puissances disponibles :
2 kW - 2,5 kW - 3 kW - 3,5 kW - 4 kW - 4,5 kW - 5 kW - 5,5 kW - 6 kW - 6,5 kW - 7 kW

Si vous voulez changer à nouveau la valeur, vous devez débrancher la table de cuisson et la rebrancher après quelques secondes. Ainsi, vous serez de nouveau en mesure d'entrer dans le menu de limitation de puissance.

À chaque fois que le niveau de puissance d'une plaque de cuisson est modifié, le limiteur de puissance calculera la puissance totale générée par la table de cuisson. Si vous avez atteint la limite de puissance totale, la commande tactile ne vous permettra pas d'augmenter le niveau de puissance de cette plaque de cuisson. La table de cuisson émettra un bip et l'indicateur de puissance (3) clignotera au niveau qui ne peut pas être dépassé. Si vous souhaitez dépasser cette valeur, vous devez abaisser la puissance des autres plaques de cuisson. Parfois il ne suffit pas d'abaisser d'un niveau car cela dépend de la puissance de chaque plaque de cuisson et du niveau de réglage.
Il est possible que pour augmenter le niveau d'une grande plaque de cuisson, il faille baisser le niveau de plusieurs petites.

Si vous utilisez l'allumage rapide lors de la fonction de puissance maximale et que ladite valeur est supérieure à la valeur établie par la limite, la plaque de cuisson sera réglée au niveau maximum possible. La table de cuisson émettra un bip et ladite valeur de puissance clignotera deux fois sur l'indicateur (3).

Pour régler la puissance de la table de cuisson :
Visible uniquement pendant le fonctionnement.
Les manœuvres sont effectuées au moyen des touches tactiles. Vous n'avez pas besoin d'exercer une force sur la touche tactile souhaitée, vous devez seulement la toucher avec le bout de votre doigt pour activer la fonction souhaitée.

Chaque action est vérifiée par un bip.
Utiliser le curseur (2) pour ajuster les niveaux de puissance (0 - 9) en faisant glisser votre doigt dessus. Le glissement vers la droite augmente la valeur, tandis que le glissement vers la gauche la diminue.
Il est également possible de sélectionner directement un niveau de puissance en plaçant votre doigt directement sur un point souhaité du curseur (2)

⚠ Afin de sélectionner une plaque sur ces modèles, il convient de toucher directement le curseur (2).

Allumage du dispositif

1 Touchez la touche tactile de marche (1) pendant au moins une seconde. La commande tactile deviendra active, un bip sera entendu et les indicateurs (3) s'allumeront en affichant un "-". Si une zone de cuisson est chaude, un H clignotera sur l'indicateur correspondant.

Si vous n'entreprenez aucune action au cours des 10 prochaines secondes, la commande tactile s'arrêtera automatiquement. Lorsque la commande tactile est activée, vous pouvez la déconnecter à tout moment en touchant le bouton tactile (1), même s'il a été verrouillé (fonction verrouillage activée). Le bouton tactile (1) est toujours prioritaire pour débrancher la commande tactile.

ACTIVATION DES PLAQUES
Une fois la commande tactile activée avec le capteur (1), n'importe quelle plaque peut être allumée en suivant les étapes suivantes :
1. Glisser le doigt ou toucher dans n'importe quelle position l'un des curseurs (2). La zone a été sélectionnée et simultanément, le niveau de puissance sera réglé entre 0 et 9. Cette valeur de puissance sera affichée sur l'indicateur de puissance correspondant et son point décimal (4) restera allumé pendant 10 secondes.
2. Utiliser le curseur (2) pour choisir un nouveau niveau de cuisson entre 0 et 9.

Tant que la plaque est sélectionnée, en d'autres termes, avec le point décimal (4) allumé, son niveau de puissance peut être modifié.

EXTINCTION D'UNE PLAQUE
L'utilisation de la touche de curseur (2) permet d'abaisser la puissance au niveau 0. La plaque de cuisson s'éteindra.

Lorsqu'une plaque de cuisson est éteinte, un H apparaîtra dans son indicateur de puissance (3), si la surface en verre de la zone de cuisson correspondante est chaude et qu'il y a un risque de brûlures. Lorsque la température chute, l'indicateur (3) s'éteint (si la table de cuisson est débranchée), ou autrement un « - » s'allumera si la table de cuisson est toujours branchée.

EXTINCTION DE TOUTES LES PLAQUES
Toutes les plaques peuvent être simultanément débranchées en utilisant le capteur marche/arrêt général (1). Tous les indicateurs de plaque (3) s'éteindront. Si la zone de cuisson éteinte est chaude, son indicateur affiche un H.

USAGE QUOTIDIEN

DÉTECTEUR DE CASSEROLE
Les zones de cuisson à induction disposent d'un détecteur de casserole intégré. Ainsi, la plaque arrêtera de fonctionner s'il n'y a pas de casserole ou si la casserole n'est pas adaptée.
L'indicateur de puissance (3) affichera un symbole pour désigner « il n'y a pas de casserole » si, lorsque la zone est activée, aucune casserole n'est détectée ou la casserole n'est pas adaptée.
Si une casserole est enlevée de la zone pendant qu'elle fonctionne, la plaque arrêtera automatiquement de fournir de l'énergie et affichera le symbole « il n'y a pas de casserole ». Lorsqu'une casserole est encore une fois placée sur la zone de cuisson, l'alimentation en énergie reprendra au même niveau de puissance que celui précédemment sélectionné.

VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE
Avec la Fonction Verrouillage, vous pouvez bloquer les autres capteurs, excepté pour le capteur marche/arrêt ⏻ (1), afin d'éviter des opérations indésirables. Cette fonction est utile pour la sécurité enfant. Pour activer cette fonction, toucher le capteur 🔒 (6) pendant au moins une seconde.
Ceci étant fait, le pilote (7) s'allume indiquant que le panneau de commande est verrouillé. Pour désactiver la fonction, il suffit de toucher à nouveau sur le capteur 🔒 (6).

Si le capteur de marche/arrêt ⏻ (1) est utilisé pour éteindre l'appareil tandis que la fonction verrouillage est activée, il ne sera pas possible de rallumer la table de cuisson tant qu'elle n'est pas débloquée.

DÉSACTIVATION DU BIP
Lorsque la table de cuisson est allumée, si on appuie sur la touche tactile + (11) et sur la touche de verrouillage 🔒 (6) simultanément pendant trois secondes, le bip qui accompagne chaque action sera désactivé. L'indicateur de temps (12) affichera « OF »; Cette désactivation ne s'appliquera pas à toutes les fonctions, comme par exemple le bip pour l'allumage/l'extinction, la fin de la minuterie ou le verrouillage/déverrouillage des touches tactiles restent toujours activés.
Pour réactiver tous les bips qui accompagnent chaque action, rappuyez simultanément sur la touche tactile + (11) et la touche de verrouillage 🔒 (6) pendant trois secondes. L'indicateur de temps (12) affichera « On ».

FONCTION STOP&GO
Cette fonction met le processus de cuisson sur pause. La minuterie sera également en pause si elle est activée.
Activation de la fonction Arrêt.
Toucher le capteur Stop ⏸ (8) pendant une seconde. Le pilote (9) s'allume et les indicateurs de puissance afficheront le symbole ⏸ pour indiquer que la cuisson a été interrompue.

Désactivation de la fonction Arrêt
Toucher à nouveau le capteur Touch Stop&Go ⏸ (8). Le pilote (9) s'éteint et la cuisson reprend à la même puissance et avec les mêmes réglages de minuterie que ceux qui avaient été établis avant l'interruption.

FONCTION PUISSANCE
Cette fonction fournit une puissance « supplémentaire » à la plaque, supérieure à la valeur nominale. Cette puissance dépend de la taille de la plaque, avec la possibilité d'atteindre la valeur maximale autorisée par le générateur.

1. Faire glisser le doigt au-dessus du curseur correspondant (2) jusqu'à ce que l'indicateur de puissance (3) affiche « 9 » et maintenir le doigt appuyé pendant une seconde, ou toucher directement « P » et maintenir le doigt appuyé pendant une seconde.
2. L'indicateur de niveau de puissance (3) affichera le symbole P, et la plaque commencera à fournir une puissance supplémentaire. La fonction Puissance a une durée maximale spécifiée dans le Tableau 1. Après cela, le niveau de puissance s'ajustera automatiquement à 9. Un bip retentit.

Lors de l'activation de la fonction Puissance sur une plaque de cuisson, il est possible que les performances de certaines des autres plaques puissent être affectées, en réduisant sa puissance à un niveau inférieur, auquel cas, cela s'affichera sur son indicateur (3).
La désactivation de la Fonction Puissance, avant que le temps de fonctionnement se soit écoulé, peut être effectuée soit en touchant le curseur en modifiant son niveau de puissance, soit en répétant l'étape 3.

FONCTION MINUTERIE (compte à rebours)
Cette fonction facilite la cuisson puisque vous n'avez pas besoin d'être présent : Vous pouvez régler une minuterie pour une plaque et elle s'arrêtera une fois que le temps souhaité s'est écoulé.
Pour ces modèles, vous pouvez simultanément programmer chaque plaque pour des durées comprises entre 1 et 99 minutes.

Réglage d'un minuteur sur une plaque.
Une fois le niveau de puissance réglé sur la zone souhaitée, et pendant que le point décimal de la zone reste allumé, il sera possible de régler un minuteur pour cette zone.

Dans ce but :
1. Toucher le capteur − (10) ou + (11). L'indicateur de minuteur (12) affichera « 00 » et l'indicateur de zone correspondant (3) affichera le symbole en clignotant alternativement « 00 » et l'indicateur de zone correspondant (3) affichera le symbole clignotant alternativement avec son niveau de puissance actuel.
2. Immédiatement après, régler un temps de cuisson entre 1 et 99 minutes, en utilisant les capteurs − (10) ou + (11). Avec le premier, la valeur commencera à 60, tandis qu'avec le second, elle commencera à 01. Pour effacer la fonction minuterie, l'horloge peut être ajustée à la valeur « 00 » en utilisant le capteur − (10). Pour faire cela de manière plus rapide, maintenir les capteurs − (10) et + (11) enfoncés ensemble. Lorsqu'il reste moins d'une minute, l'horloge commencera à décompter en secondes.
3. Lorsque l'indicateur de minuterie (12) s'arrête de clignoter, il commencera à décompter le temps automatiquement. L'indicateur (3) concernant la plaque de cuisson minutée affichera alternativement le niveau de puissance sélectionné et le symbole t .

Une fois que le temps de cuisson s'est écoulé, la zone de cuisson minutée est éteinte et l'horloge émet une série de bips pendant quelques secondes. Pour couper le signal audible, toucher n'importe quel capteur. L'indicateur de minuterie (12) affichera un 00 clignotant près du point décimal (4) de la zone sélectionnée. Si la zone de chauffage coupée est chaude, son indicateur de puissance (3) affichera alternativement le symbole H et un « - ».

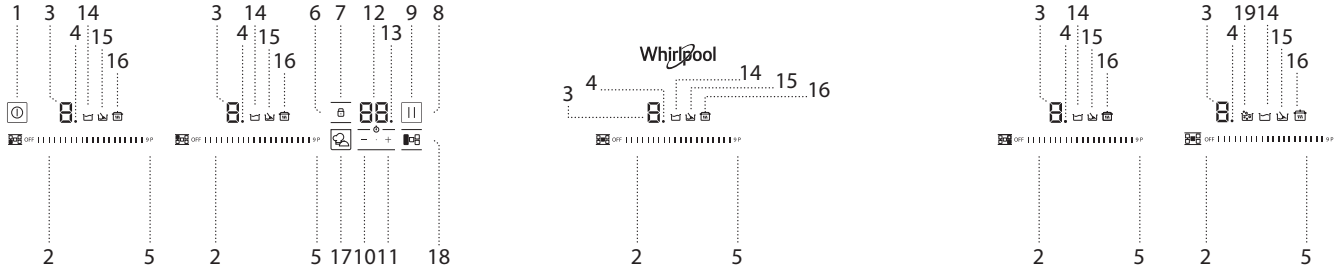
Si vous souhaitez minuter une autre plaque chauffante en même temps, répéter les étapes 1 à 3.

Si une ou plusieurs zones sont déjà minutées, l'indicateur de minuterie (12) indiquera par défaut le temps restant le plus court pour terminer, en indiquant un « t » sur la zone correspondante. Le reste des zones minutées s'affichera sur leurs zones d'indicateur correspondantes pendant quelques secondes et le point décimal clignotera. Si l'on appuie sur le curseur d'une autre zone minutée, le minuteur affichera le temps restant de cette zone pendant quelques secondes et son indicateur affichera son niveau de puissance et le « t » en alternance.

Changement du temps programmé
Pour modifier le temps programmé, le curseur (2) de la zone minutée doit être enfoncé. Il sera ensuite possible de lire et de modifier le temps.
À l'aide des capteurs − (10) et + (11), vous pouvez modifier le temps programmé.

Désactivation de l'horloge
Si vous souhaitez arrêter l'horloge avant que le temps programmé ne soit écoulé, cela peut être fait à n'importe quel moment simplement en réglant sa valeur à '--'.
1. Sélectionnez la plaque souhaitée.
2. Ajustez la valeur de l'horloge à « 00 » en utilisant le capteur − (10). L'horloge est effacée. Cela peut également se faire plus rapidement en appuyant sur les capteurs − (10) et + (11) en même temps.

FONCTIONS



6TH SENSE

Ces fonctions disposent de niveaux de puissance préaffectés pour faciliter la cuisson, en obtenant d'excellents résultats puisque la température de la casserole est contrôlée en continu par les capteurs. Lorsque la température cible pour la fonction a été atteinte, elle est automatiquement maintenue sans qu'il soit nécessaire de changer le niveau de puissance.

Les fonctions 6th SENSE fonctionnent correctement avec des casseroles ayant la même zone ferromagnétique sur la base de la casserole que la surface de la zone de cuisson.
En outre, pour des fonctions à haute température (supérieures à 100°C), les casseroles doivent avoir une base uniforme et plate (de préférence de type « sandwich »), comme indiqué sur la figure ci-dessous



Pour assurer le fonctionnement correct de ces fonctions, il est important que la casserole et la zone de cuisson ne soient pas chaudes au début du processus.

La Commande tactile dispose de fonctions particulières qui aident l'utilisateur à cuisiner par le biais du capteur 6th SENSE (17). Ces fonctions sont disponibles en fonction du modèle.

Pour activer une fonction spéciale sur une zone :

1. Il faut d'abord la sélectionner ; le point décimal (4) sera alors actif sur l'indicateur de puissance (3).
2. Cliquez maintenant sur le capteur 6th SENSE (17). Les pressions successives séquentielles désactiveront toutes les fonctions 6th SENSE disponibles dans chaque zone une à une. Ces fonctions montreront l'activation avec les voyants correspondants (14) mijoter, (15) fondre, (16) maintien au chaud.

Si vous souhaitez annuler une fonction active spéciale, vous devez toucher le capteur du curseur (2) de la zone correspondante pour la sélectionner. Le point décimal (4) de l'indicateur de puissance (3) s'allumera. Puis, toucher à nouveau le curseur (2) pour régler un nouveau niveau de puissance ou pour couper la zone, ou vous pouvez choisir une fonction spéciale différente en touchant à nouveau le capteur 6th SENSE (17) .

FONCTION MIJOTER

Cette fonction vous permet de maintenir le mijotage. Une fois l'aliment cuit, activer la plaque en sélectionnant cette fonction, et appuyer sur le capteur 6th SENSE (17) jusqu'à ce que le voyant (14) situé sur l'icône s'allume. Une fois que la fonction est activée, le symbole apparaîtra sur l'indicateur de puissance (3).

Vous pouvez désactiver la fonction à tout moment en coupant la plaque, en changeant le niveau de puissance ou en choisissant une fonction spéciale différente.

FONCTION FONDRE

Cette fonction maintient une basse température dans la zone de cuisson. Idéale pour dégeler des aliments ou pour faire fondre lentement d'autres types d'aliments comme le chocolat, le beurre, etc. Pour l'activer, sélectionner la plaque, et appuyer sur le capteur 6thSENSE (17) jusqu'à ce que le voyant (15) situé sur l'icône s'allume.
Une fois que la fonction est activée, le symbole apparaîtra sur l'indicateur de puissance (3). Vous pouvez désactiver la fonction à tout moment en coupant la plaque, en changeant le niveau de puissance ou en choisissant une fonction spéciale différente.

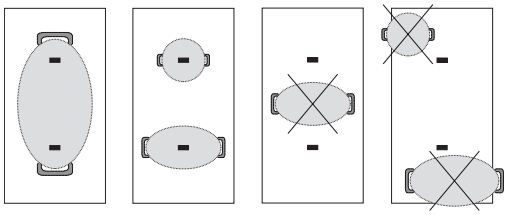
FONCTION MAINTIEN AU CHAUD

Cette fonction règle automatiquement un niveau de puissance approprié pour maintenir les aliments cuits au chaud. Pour l'activer, sélectionner la plaque, et appuyer sur le capteur (17) jusqu'à ce que le voyant (16) situé sur l'icône s'allume.
Une fois que la fonction est activée, le symbole apparaîtra sur l'indicateur de puissance (3). Vous pouvez désactiver la fonction à tout moment en coupant la plaque, en changeant le niveau de puissance ou en choisissant une fonction spéciale différente.

FLEXICOOK

Grâce à cette fonction, il est possible d'activer deux zones de cuisson pour qu'elles fonctionnent ensemble, et de sélectionner un niveau de puissance et d'activer la fonction minuteur pour les deux zones.
Pour activer cette fonction, appuyez sur le capteur (18). Ce faisant, les points décimaux (4) des plaques liées s'allumeront et la valeur « 0 » sera affichée sur leurs indicateurs de puissance (3).
L'indicateur de minuterie (12) affichera trois segments indiquant les zones activées. Si votre modèle dispose de plusieurs zones avec la fonction « FLEXICOOK», vous pouvez sélectionner l'option souhaitée en appuyant sur le capteur (18) avant d'attribuer la puissance à la zone choisie. Vous aurez quelques secondes pour effectuer l'opération suivante ; autrement, la fonction sera automatiquement désactivée.
Une fois la fonction « FLEXICOOK » sélectionnée, vous pouvez attribuer la puissance en touchant n'importe lequel des curseurs (2) de l'une des zones liées. Le niveau de puissance et ses variations sont affichés simultanément sur les indicateurs de puissance (3) des deux zones. Pour désactiver cette fonction, vous devez sélectionner le niveau « 0 » sur l'une des zones de cuisson. De même, lorsque la fonction est désactivée, les niveaux de puissance et fonctions attribués aux zones correspondantes sont effacés.

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



FONCTION ÉBULLITION

Cette fonction active la commande d'ébullition automatique, qui est d'une grande aide pour cuire les pâtes, le riz, les yeux, faire bouillir certains aliments etc. Elle est disponible uniquement dans des zones où le symbole apparaît.

Activation de la fonction
Pour activer la fonction, sélectionner la plaque, et appuyer sur le capteur 6th SENSE (17) jusqu'à ce que le voyant (19) situé sur l'icône / s'allume. Une fois que la fonction est activée, le symbole apparaîtra sur l'indicateur de puissance (3) ; un segment mobile apparaîtra, indiquant que la cuisson est sous le contrôle du système. Lorsque le système détecte que l'ébullition est sur le point de commencer, un premier bip retentira. Profitez de cette opportunité pour préparer votre aliment à bouillir ou à cuire comme souhaité. Après 30 secondes, un second bip retentira ; si vous ne l'avez pas déjà fait, il est l'heure de verser les aliments dans la casserole. Après le second bip, le système activera la minuterie et l'horloge d'arrêt pour que vous puissiez contrôler en combien de temps vos aliments doivent être portés à ébullition.
30 secondes après l'activation du minuteur, un troisième bip retentira pour avertir qu'à partir de ce moment, le système diminuera la puissance afin de maintenir une ébullition douce et continue. Le minuteur restera actif jusqu'à la fin de la cuisson.
Si vous le souhaitez, vous pouvez désactiver le minuteur et régler une heure pour le décompte et l'arrêt automatique de la plaque (voir section Fonction Minuteur).

Désactivation de la fonction
Vous pouvez désactiver la fonction à tout moment en coupant la plaque, en changeant le niveau de puissance ou en choisissant une fonction spéciale différente.

SUGGESTIONS ET RECOMMANDATIONS

- Utiliser des casseroles et poêles avec des fonds totalement plats et épais.
- Ne pas faire glisser les casseroles et poêles sur le verre car elles pourraient le rayer.
- Bien que le verre puisse prendre des coups à cause des grandes casseroles et poêles sans bords acérés, essayer de ne pas le heurter.
- Pour éviter d'endommager la surface en verre de céramique, ne pas tirer les casseroles et poêles sur le verre et maintenir les parties inférieures propres et en bon état.
- Les diamètres recommandés du fond de la casserole (voir « Fiche de données techniques ») fournie avec le produit).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT
- **N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**
- **Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que les zones de cuisson sont éteintes et que l'indicateur de chaleur résiduelle (« H ») n'est pas affiché.**

Important :
• N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer car ils peuvent endommager le verre.
• Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
• Une surface qui n'est pas maintenue convenablement propre peut réduire la sensibilité des boutons de panneau de commande.
• Utilisez un racloir uniquement si des résidus sont collés sur la table de cuisson. Respectez les instructions du fabricant pour éviter de rayer le verre.
• Le sucre et les aliments très sucrés peuvent abîmer la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
• Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
• Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout, ou un nettoyant pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes du fabricant).
• Des déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
• Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

Veuillez noter: De l'eau, du liquide ayant débordé des casseroles ou tout objet posé sur les commandes peuvent provoquer l'activation ou la désactivation accidentelles du verrouillage du bandeau de commandes.
Si quelque chose ne fonctionne pas
Avant d'appeler le service technique, effectuer les vérifications décrites ci-dessous.
L'appareil ne fonctionne pas :
Vérifier que le câble électrique est bien branché.
Les zones d'induction ne produisent pas de chaleur :
Le contenant n'est pas adapté (il n'a pas de fond ferromagnétique ou est trop petit). Vérifier que le fond du contenant attire un aimant, ou utiliser un contenant plus grand.
Un bourdonnement se fait entendre lorsque vous commencez à cuire dans les zones d'induction :
Avec des contenants qui ne sont pas très épais ou qui sont en plusieurs morceaux, le bourdonnement résulte de la transmission d'énergie directement au fond du contenant. Le bourdonnement n'est pas un défaut, mais si vous souhaitez l'éviter, il convient de réduire légèrement le niveau de puissance ou d'utiliser un contenant avec un fond plus épais, et/ou en un seul morceau.

La commande tactile ne s'allume pas ou, malgré l'allumage, elle ne répond pas :
Aucune zone de cuisson n'a été sélectionnée. Assurez-vous de sélectionner une zone de cuisson avant de l'actionner. Il y a de l'humidité sur les capteurs, et/ou vos doigts sont humides. Maintenir la surface de commande tactile et/ou vos doigts propres et secs. La fonction verrouillage est activée. Déverrouillez les commandes.

On entend le son d'un ventilateur pendant la cuisson, qui se poursuit même après que la cuisson s'est terminée :
Les zones d'induction disposent d'un ventilateur pour éviter la surchauffe de l'électronique. Il ne fonctionne que lorsque les circuits électroniques sont chauds. Il s'arrête à nouveau lorsque les circuits sont froids que la plaque de cuisson soit activée ou non.

Le symbole apparaîtra U sur l'indicateur de puissance d'une plaque de cuisson : Le système d'induction ne trouve pas de casserole ou de poêle sur une plaque de cuisson ou celle-ci est de type inadapté.

La plaque de cuisson s'éteindra et le message :

CODE D'AFFICHAGE	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
C81 ou C82	apparaîtra sur les indicateurs.	Température excessive dans l'électronique ou sur le verre.	Attendre quelques temps que l'électronique refroidisse ou enlever la casserole ou la poêle de sorte que le verre puisse refroidir.
C85	apparaît sur l'indicateur d'une des plaques de cuisson.	La casserole ou la poêle utilisée est de type inadapté.	Couper la table de cuisson, la rallumer et essayer avec une autre casserole ou poêle.
C90	L'appareil se coupe et le message C90 apparaît sur les indicateurs de puissance (3).	La commande tactile détecte que le capteur de marche/arrêt (1) est couvert et ne permet pas l'allumage de la table de cuisson.	Enlever les objets ou les liquides possibles en maintenant la surface de commande tactile propre et sèche jusqu'à ce que le message disparaisse.
C91	L'appareil se coupe et le message C91 apparaît sur les indicateurs de puissance (3).	La commande tactile détecte que le capteur Stop&Go (6) est couvert et ne permet pas l'allumage de la table de cuisson.	Enlever les objets ou liquides possibles en maintenant la surface de la commande tactile propre et sèche, puis appuyer deux fois sur le capteur Stop&Go (6) pour enlever le message et revenir au fonctionnement normal.

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Les tables de cuisson à induction peuvent produire des sifflements ou des craquements durant le fonctionnement normal.
Ces bruits proviennent en réalité de l'ustensile de cuisine et sont liés aux caractéristiques des fonds de casseroles (par exemple, lorsque les fonds sont réalisés en différentes couches de matériau ou sont irréguliers).

Ces bruits peuvent varier selon le type d'ustensiles de cuisson utilisés et selon la quantité d'aliments qu'ils contiennent et ne sont pas le symptôme que quelque chose ne va pas.

SERVICE APRÈS-VENTE

Pour recevoir une assistance complète, merci d'enregistrer votre produit sur **https://www.register.whirlpool.eu/register/**

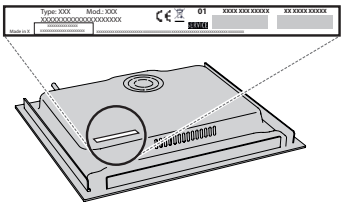
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE :

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

SI APRÈS LES CONTRÔLES CI-DESSUS, LA PANNE A TOUJOURS LIEU, APPELEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PROCHE.
Pour recevoir une assistance, appelez le numéro indiqué sur le feuillet de garantie ou suivez les instructions sur le site web **www.whirlpool.eu.**

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

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



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



- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

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

En cas d'encastrement affleurant, contactez le Service après-vente pour obtenir le kit de vis de montage 4801 211 00112.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN BELANGRIJK MOET WORDEN GELEZEN EN IN ACHT GENOMEN

Download de volledige gebruiksaanwijzing van **http://docs.whirlpool.eu** of bel het telefoonnummer in het garantieboekje.

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

TOEGESTAAN GEBRUIK

⚠ VOORZICHTIG: het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe schakelaar zoals een timer, of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.
⚠ Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkomgevingen; landbouwbedrijven; klanten in hotels, motels, bed & breakfast en andere residentiële omgevingen.
⚠ Elk ander gebruik is verboden (bijv. als kamerverwarming).
⚠ Dit apparaat is niet voor professioneel gebruik bestemd. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

INSTALLATIE

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

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

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

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

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

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

AFDANKEN VAN HUISHOUDELIJKE APPARATUUR

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals door het recyclingssymbool wordt aangegeven ♻. Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal.

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

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

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

TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

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

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

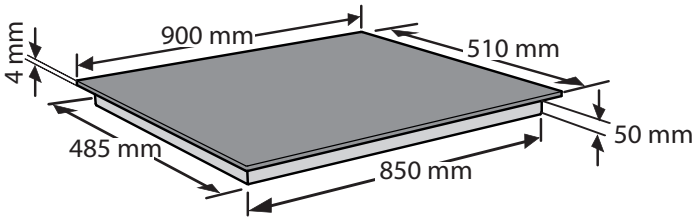
Dek potten en pannen af met goed aansluitende deksels terwijl u kookt en gebruik zo weinig mogelijk water. Koken zonder deksel verhoogt uw energieverbruik.

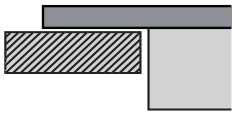
Gebruik alleen kookpotten en pannen met een vlakke bodem.

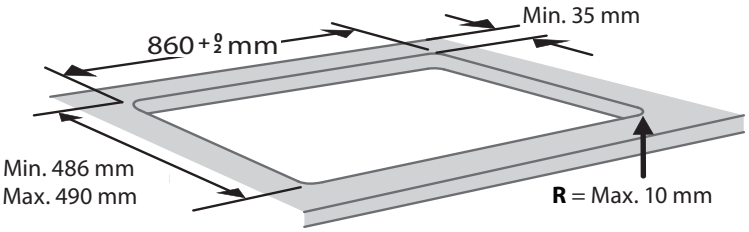
CONFORMITEITSVERKLARING

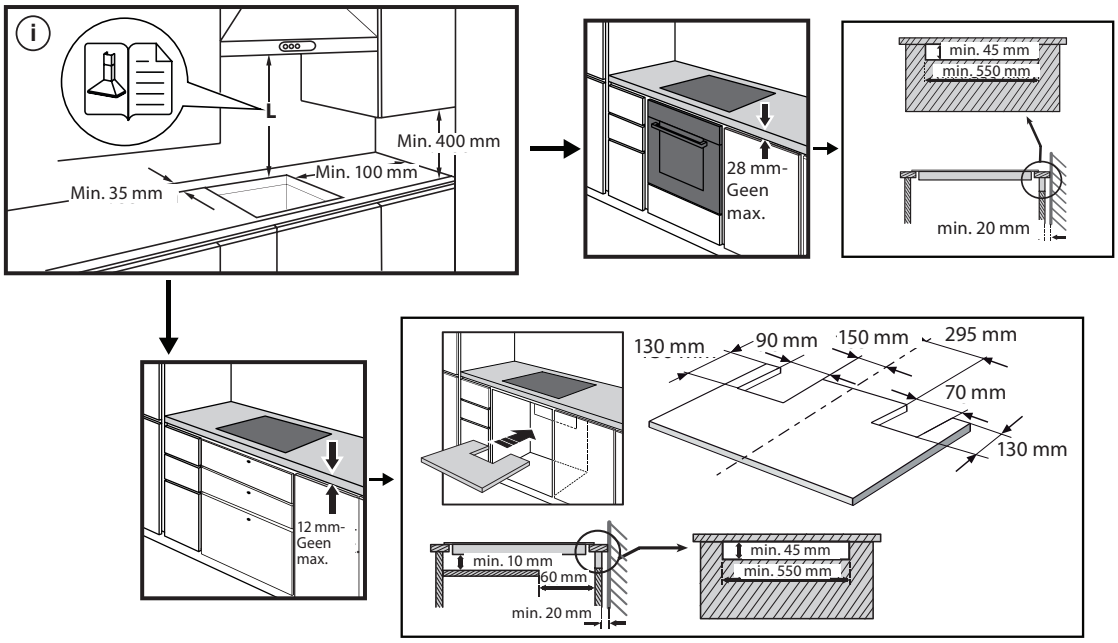
Dit apparaat voldoet aan de Ecodesign-vereisten van Europese verordening 66/2014 en de Ecodesign Verordeningen 2019 voor energiegerelateerde producten en energie-informatie (Wijziging) (EU Exit), in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-2.

INSTALLATIE

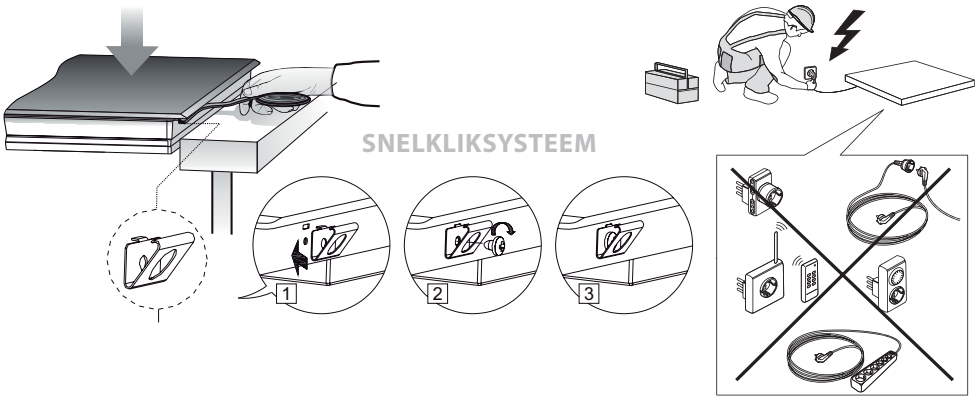












ELEKTRISCHE AANSLUITING

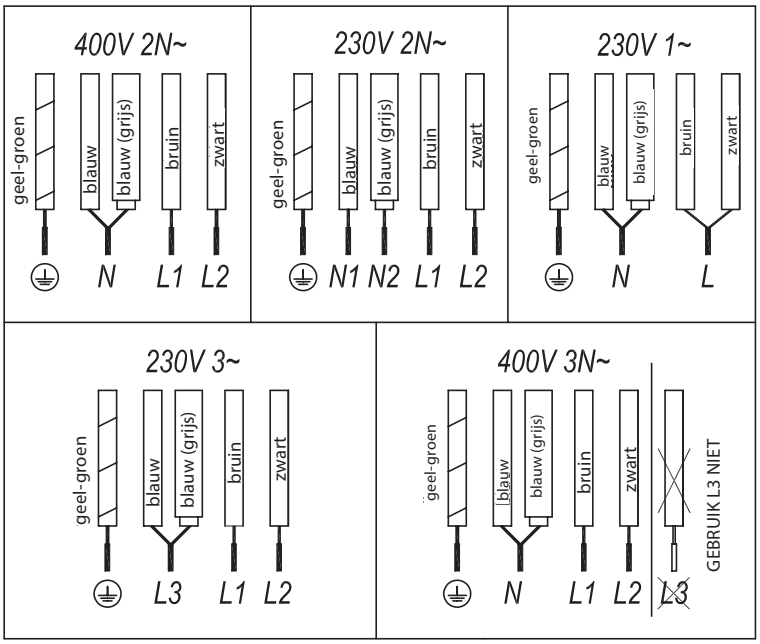
Controleer alvorens het apparaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten of de spanning en de frequentie overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje aan de onderkant van de oven en in het garantieboekje. De gegevens kunnen ook op het technische gegevensblad staan, dat u samen met deze handleiding gedurende de hele levensduur van het product moet bewaren. Zorg ervoor dat de voedingskabel niet in contact komt met de behuizing van de inductiekookplaat of van de oven, indien deze in dezelfde eenheid is geïnstalleerd.
De elektrische aansluiting moet goed geaard zijn, volgens de geldende wetgeving, anders kan de inductiekookplaat defect raken.
De installatie moet worden uitgevoerd door een erkend elektricien die op de hoogte is van de actuele veiligheids- en installatievoorschriften. De installatie moet in het bijzonder uitgevoerd worden in overeenstemming met de voorschriften van het plaatselijke elektriciteitsbedrijf. Alleen de officiële technische dienst mag het apparaat hanteren of repareren, met inbegrip van het vervangen van het netsnoer.
Zorg dat de spanning die op het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat staat, overeenkomt met de spanning in uw woning.
De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht: gebruik uitsluitend stroomgeleiders (inclusief de aardleiding) van de juiste afmetingen.

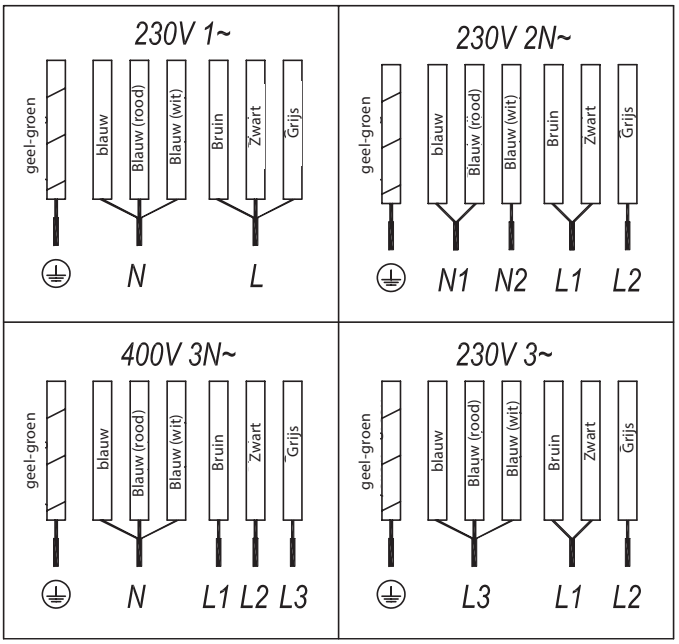
Waarschuwing!

⚠ Ongewoon hoge stroompieken kunnen het regelsysteem beschadigen (zoals bij elk elektrisch apparaat).

⚠ De inductiekookplaat kan beter niet worden gebruikt tijdens de pyrolytische reinigingsfunctie (bij pyrolytische ovens), vanwege de hoge temperatuur die dit type apparaat bereikt.

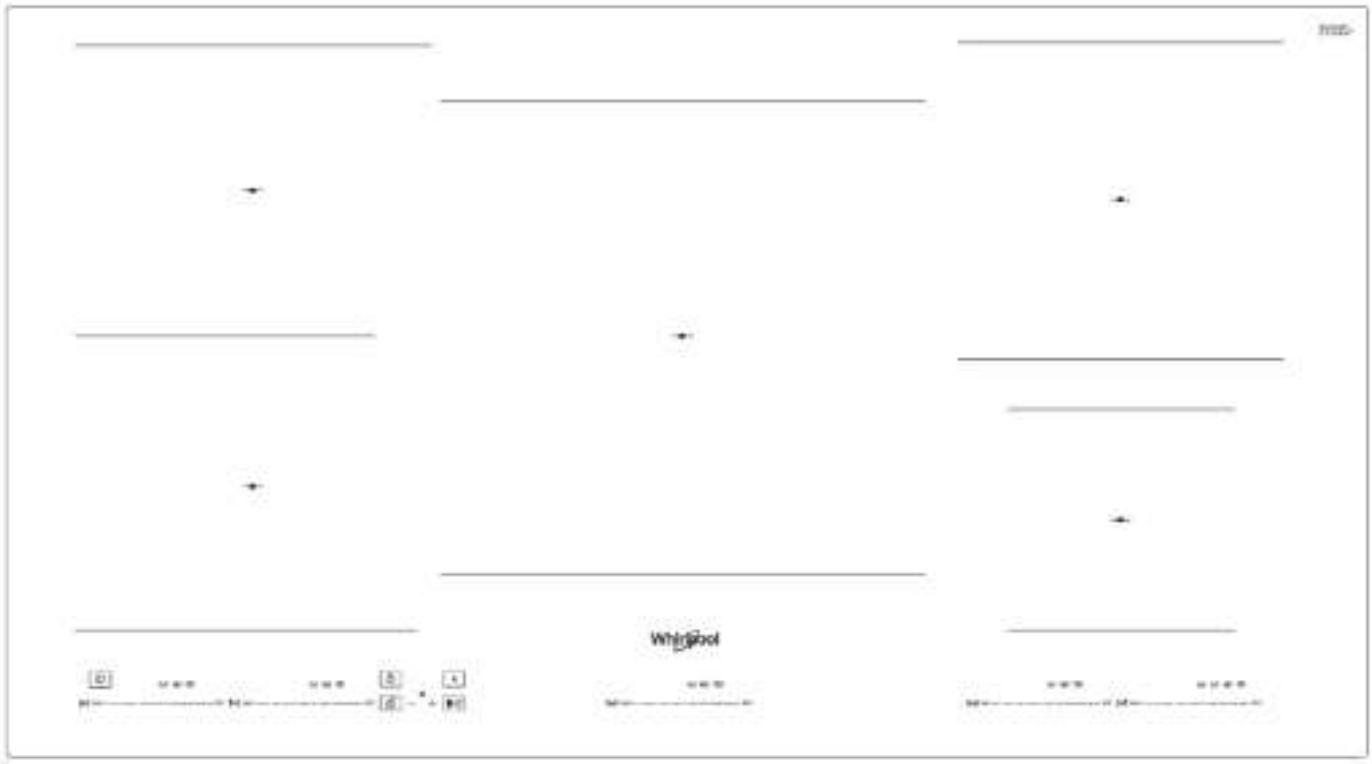
⚠ Voordat u de kookplaat loskoppelt van het elektriciteitsnet, is het raadzaam om de hoofdschakelaar uit te schakelen en ongeveer 25 seconden te wachten. Deze tijd is nodig om het elektronische circuit volledig te laten ontladen en zo de mogelijkheid van een elektrische schok door de kabelklemmen te voorkomen.
Bewaar het garantiecertificaat of het technische gegevensblad samen met de gebruiksaanwijzing gedurende de hele levensduur van het product. Deze bevatten belangrijke technische informatie.



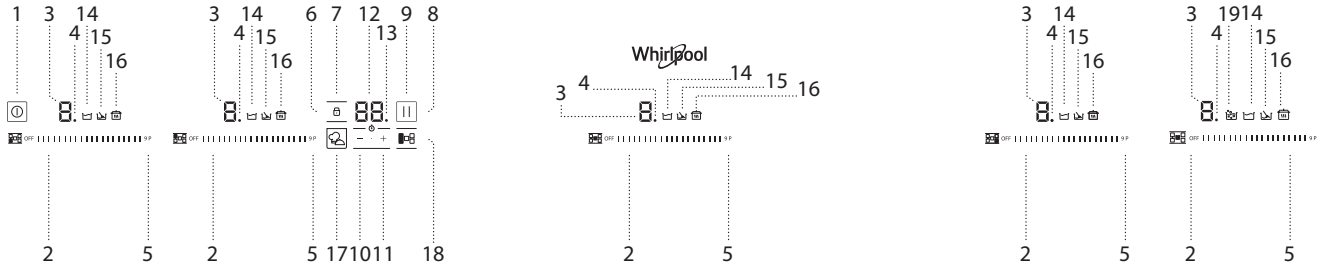


PRODUCTBESCHRIJVING

1. Kookplaat
2. Bedieningspaneel



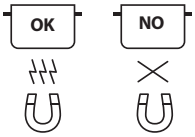
BEDIENINGSPANEEL



1. Hoofdschakelaar
2. Schuifregelaar voor vermogensregeling
3. Vermogen en/of restwarmte-indicator
4. Punt decimalen van vermogen en/of restwarmte-indicator.
5. Directe toegang tot functie "Vermogen".
6. Activering functie "Blokkering".
7. Controlelampje functie "Blokkering" geactiveerd
8. Activering functie "Stop&Go"
9. Controlelampje functie "Stop&Go" geactiveerd
10. "Min"-toets voor kookwekker.
11. "Plus"-toets voor kookwekker.
12. Indicator van de kookwekker.
13. Decimaalpunt van de kookwekker
14. Controlelampje functie "Sudderen" geactiveerd
15. Controlelampje functie "Smelten" geactiveerd
16. Controlelampje functie "Warmhouden" geactiveerd
17. Activering van de functies van "6thSENSE"
18. Activering functie "FLEXICOOK"
19. Controlelampje functie "Koken" geactiveerd

ACCESSOIRES

POTTEN EN PANNEN



Gebruik alleen potten en pannen van ferromagnetisch materiaal die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten:

- potten en pannen van geëmailleerd staal
- gietijzeren potten en pannen
- speciale potten en pannen in roestvast staal, geschikt voor inductiekoken.

Controleer op de aanwezigheid van het symbool (dat meestal op de onderkant gedrukt is) om te bepalen of de pan geschikt is. Er kan een magneet worden gebruikt om te bepalen of de pannen magnetisch zijn.
De kwaliteit en de structuur van de panbodem kunnen de bereidingsprestaties veranderen.
Sommige aanduidingen van de diameter van de bodem komen niet overeen met de werkelijke diameter van het ferromagnetische oppervlak.

Wij raden het gebruik van diffusorplaten of materialen zoals fijn staal, aluminium, glas, koper of klei af.
Elke kookzone heeft een bepaalde tijd nodig om de aanwezigheid van een pan te detecteren. Deze tijd is afhankelijk van het materiaal en de ferromagnetische diameter van de bodem van de pan.
Daarom is het erg belangrijk om de kookzone te gebruiken die het best overeenkomt met de diameter van de bodem van de te gebruiken pan.
Als de pan niet wordt gedetecteerd op de geselecteerde kookzone, probeer dan een zone die een stap kleiner is. Wanneer de FlexiCook als één kookzone wordt gebruikt, zijn grotere pannen geschikt voor deze zone.



Sommige pannen zonder een volledig ferromagnetische bodem worden verkocht als geschikt voor inductie. In deze pannen wordt alleen de ferromagnetische bodem verhit.
Daardoor wordt de warmte niet gelijkmatig over de bodem van de pan verdeeld. Hierdoor kan het zijn dat het niet-ferromagnetische deel van de bodem van de pan niet de juiste temperatuur bereikt.

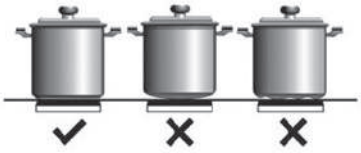


Bij pannen met aluminium inzetstukken in de bodem is het oppervlak van ferromagnetisch materiaal kleiner. Deze pannen zijn moeilijk of onmogelijk te detecteren. Bovendien is het mogelijk dat het geleverde vermogen lager is, zodat de pan niet goed warm wordt.



Het type bodem van de pan kan van invloed zijn op de gelijkmatige verdeling van de warmte en het resultaat van de bereiding. In pannen met een roestvrijstalen "sandwich"-bodem worden materialen gebruikt die de warmte gelijkmatig verdelen. Dit bespaart tijd en energie.

De bodem van de pan moet volledig vlak zijn, zodat het vermogen gelijkmatig wordt aangevoerd.



Verwarm nooit lege pannen of pannen met een dunne bodem. Deze kunnen snel opwarmen zonder dat de automatische uitschakelfunctie van de kookplaat de tijd krijgt om in werking te treden.

Minimale diameter van de onderkant van de pan voor de verschillende kookzones

Gebruik pannen met een geschikte minimumdiameter (zie de onderstaande tabel) om te zorgen dat de kookplaat goed werkt.
Gebruik altijd de bereidingszone die het best overeenkomt met de minimumdiameter van de bodem van de pot.
Zet de pot zo neer dat hij goed in het midden van de gebruikte bereidingszone staat.
Er wordt aanbevolen geen potten te gebruiken die groter zijn dan de omtrek van de gebruikte bereidingszone.

ø min.	100 mm	150 mm	120 mm	220 mm

ADAPTER VOOR POTTEN/PANNEN DIE ONGESCHIKT ZIJN VOOR INDUCTIE

Met dit accessoire kunt u potten en pannen gebruiken die niet geschikt zijn voor inductiekookplaten. Het gebruik ervan is van invloed op het rendement en daardoor op de tijd die nodig is om de etenswaren te verwarmen. Het gebruik ervan moet beperkt worden omdat de temperaturen die op het oppervlak bereikt worden in belangrijke mate afhangen van de gebruikte pot/pan, de effenheid ervan en het type voedsel dat wordt bereid. Het gebruik van pannen met een kleinere diameter dan de adapterschijf kan ertoe leiden dat de warmte onvoldoende wordt overgedragen aan de pan, waardoor zowel de kookplaat als de schijf zwart kunnen worden. Pas de diameter van de potten/pannen en de kookplaat aan de diameter van de adapter aan.

EERSTE GEBRUIK

VERMOGENSREGELING
Sommige modellen zijn uitgerust met een functie voor vermogensbegrenzing (Vermogensregeling). Met deze functie kan het totale door de kookplaat opgewekte vermogen worden ingesteld op verschillende, door de gebruiker gekozen waarden. Het menu voor vermogensbegrenzing kan in de eerste minuut na het aansluiten van de kookplaat op de stroomvoorziening worden geopend.

1. Druk gedurende drie seconden op de toets + (11). De letters PL verschijnen op de indicator van de kookwekker (12)
2. Druk op de toets voor blokkering (6). De verschillende vermogenswaarden waarop de kookplaat kan worden begrensd verschijnen. De waarden kunnen worden gewijzigd met de toetsen + (11) en — (10).
3. Druk nadat u uw keuze heeft gemaakt nogmaals op de toets voor blokkering (6). De kookplaat wordt begrensd op de gekozen vermogenswaarde.

De beschikbare vermogens zijn:
2 kW - 2,5 kW - 3 kW - 3,5 kW - 4 kW - 4,5 kW - 5 kW - 5,5 kW - 6 kW - 6,5 kW - 7 kW

Om de waarde opnieuw te wijzigen, haalt u de stekker van de kookplaat enkele seconden uit het stopcontact. Zo komt u weer in het menu voor vermogensbegrenzing.

Telkens wanneer het vermogensniveau van een kookplaat wordt gewijzigd, berekent de vermogensbegrenzer het totale vermogen dat de kookplaat genereert. Als de vermogensgrens is bereikt, kan het vermogensniveau van die kookplaat niet verder worden verhoogd. De kookplaat laat een piep horen en de vermogensindicator (3) knippert op het niveau dat niet kan worden overschreden. Om het vermogen toch te verhogen, moet u het vermogen van de andere kookplaten verlagen. Soms is het niet voldoende om het vermogen van een andere plaat met één niveau te verlagen om vermogen van een andere plaat te kunnen verhogen.
Om het niveau van een grote kookplaat te verhogen, moet het niveau van meerdere kleinere platen worden verlaagd.

Als u de functie snel inschakelen op maximaal vermogen gebruikt en deze waarde hoger is dan de door de begrenzer ingestelde waarde, zal de kookplaat op het hoogst mogelijke niveau worden ingesteld. De kookplaat laat een pieptoon horen en het ingestelde vermogen knippert tweemaal op de indicator (3).

Het vermogen van de kookplaat instellen:
Alleen zichtbaar als de kookplaat is ingeschakeld.
Het vermogen wordt ingesteld met de tiptoetsen. De tiptoets hoeven niet hard te worden ingedrukt, een aanraking met de vingertop is voldoende om de gewenste functie te activeren.

Elke aanraking wordt door een pieptoon bevestigd.
Gebruik de schuifregelaar (2) om de vermogensniveaus (0 - 9) aan te passen door er met een vinger over te glijden. Schuif naar rechts om de waarde te verhogen en naar links om te verlagen.
U kunt ook rechtstreeks een vermogensniveau kiezen door een vinger op een gewenst punt van de schuifregelaar (2) te plaatsen

⚠ Om op deze modellen een plaat te selecteren, raakt u de schuifregelaar (2) rechtstreeks aan.

HET APPARAAT INSCHAKELEN

1 Raak de hoofdschakelaar (1) minstens een seconde aan.
De aanraakbediening wordt actief, er klinkt een pieptoon en de controlelampjes (3) lichten op en geven "-" weer. Als een kookzone heet is, knippert de letter H op de betreffende indicator.

Als u binnen 10 seconden na inschakeling geen keuze maakt, wordt de aanraakbediening automatisch uitgeschakeld. Wanneer de aanraakbediening geactiveerd is, kunt u deze altijd weer uitschakelen door de hoofdschakelaar (1) aan te raken, zelfs wanneer deze geblokkeerd is (blokkeringsfunctie geactiveerd). De hoofdschakelaar (1) heeft altijd voorrang bij het uitschakelen van de aanraakbediening.

DE PLATEN AANZETTEN
Zodra de aanraakbediening met de hoofdschakelaar (1) is geactiveerd, kan elke plaat op de volgende manier worden ingeschakeld:
1. Schuif met de vinger of raak een van de schuifregelaars (2) op een willekeurige plek aan. De zone is geselecteerd en tegelijkertijd wordt het vermogensniveau ingesteld tussen 0 en 9. Het vermogensniveau wordt getoond op de bijbehorende vermogensindicator en het decimaalpunt (4) blijft gedurende 10 seconden branden.
2. Gebruik de schuifregelaar (2) om een nieuw niveau tussen 0 en 9 te kiezen.

Zolang de plaat geselecteerd is, d.w.z. zolang het decimaalpunt (4) oplicht, kan het vermogensniveau ervan worden gewijzigd.

EEN PLAAT UITZETTEN
Met de schuifregelaar (2) verlaagt u het vermogen naar niveau 0. De kookplaat wordt uitgeschakeld.

Na het uitschakelen van een kookplaat verschijnt er een H in de vermogensindicator (3) als het glazen oppervlak van de bijbehorende kookzone heet is en er gevaar voor verbranding bestaat. Wanneer de temperatuur daalt, schakelt de indicator (3) uit (als de kookplaat wordt uitgeschakeld), of wordt "-" getoond (als de kookplaat nog is ingeschakeld).

ALLE PLATEN UITZETTEN
Alle platen kunnen gelijktijdig worden uitgeschakeld met de hoofdschakelaar (1). Alle indicatoren (3) gaan uit. Als de uitgeschakelde zone heet is, toont de indicator een H.

DAGELIJKS GEBRUIK

PANNENDETECTOR
Inductiekookzones hebben een ingebouwde pannendetector. De detector schakelt de plaat uit als er geen pan aanwezig is of als de pan niet geschikt is.
De vermogensindicator (3) toont een symbool om aan te geven dat er geen pan aanwezig is als er geen of een ongeschikte pan wordt gedetecteerd terwijl de zone ingeschakeld is.
Als een pan van de zone wordt genomen terwijl de zone is ingeschakeld, stopt de plaat automatisch en verschijnt het symbool om aan te geven dat er geen pan aanwezig is. Als de pan weer op de kookzone wordt geplaatst, wordt deze weer ingeschakeld op het eerder gekozen vermogensniveau.

TOETSENBLOKKERING
Met de blokkeringsfunctie kun u alle toetsen behalve de hoofdschakelaar ⏻ (1) blokkeren om onbedoelde bediening te voorkomen. Deze functie is nuttig als kinderbeveiliging.
Raak de toets 🔒 (6) minstens één seconde aan om deze functie te activeren.
Het controlelampje (7) gaat branden om aan te geven dat het bedieningspaneel geblokkeerd is. Om de functie uit te schakelen, raakt u de toets 🔒 (6) opnieuw aan.

Als de hoofdschakelaar ⏻ (1) wordt gebruikt om het apparaat uit te schakelen terwijl de blokkeringsfunctie is geactiveerd, kan de kookplaat niet opnieuw worden ingeschakeld totdat de blokkering is opgeheven.

PIEPTOON UITSCHAKELEN
Ga als volgt te werk om de pieptoon uit te schakelen die bij elke aanraking te horen is: zet de kookplaat aan, druk de tiptoets + (11) en de toets voor blokkering 🔒 (6) gelijktijdig gedurende drie seconden in. De indicator van de kookwekker (12) geeft "OF" weer. De pieptoon blijft voor sommige functies ingeschakeld, zoals het in en uitschakelen van de kookplaat, het aflopen van de kookwekker of het blokkeren/ontgrendelen van de tiptoetsen.
Om alle geluidssignalen weer in te schakelen, drukt u opnieuw de tiptoets + (11) en de toets voor blokkering 🔒 (6) gelijktijdig gedurende drie seconden in. De indicator van de kookwekker (12) geeft "ON" weer.

FUNCTIE STOP&GO
Deze functie pauzeert het koken. De kookwekker wordt ook gepauzeerd, als deze is ingeschakeld.
De functie STOP&Go inschakelen.
Druk één seconde op de Stop&Go-toets ⏸ (8). Het controlelampje (9) gaat branden en op de vermogensindicatoren verschijnt het symbool 11 om aan te geven dat het koken is gepauzeerd.

De functie STOP&Go uitschakelen
Druk opnieuw op de Stop&Go-toets ⏸ (8). Het controlelampje (9) gaat uit en het koken wordt hervat op hetzelfde vermogen en met dezelfde instellingen van de kookwekker als voor de pauze.

POWER-FUNCTIE
Deze functie geeft de kookplaat een extra 'boost', boven de nominale waarde. De hoeveelheid extra vermogen is afhankelijk van de grootte van de plaat en kan de maximumwaarde voor de generator bereiken.

1. Schuif met een vinger boven de bijbehorende schuifregelaar (2) totdat de vermogensindicator (3) "9" aangeeft. Houd de toets een seconde ingedrukt of druk minstens 1 seconde op "P".
2. De vermogensindicator (3) toont het symbool P en de plaat begint extra vermogen te leveren. De Power-functie heeft een in tabel 1 gespecificeerde maximumduur. Na deze tijd wordt het vermogensniveau automatisch op 9 ingesteld. Er klinkt een pieptoon.

Wanneer de Power-functie op een kookplaat wordt geactiveerd, kan het zijn dat het vermogen van andere platen lager wordt gezet; dit wordt op de bijbehorende vermogensindicator (3) aangegeven.
De Power-functie kan vóór het verstrijken van de werkingsduur worden uitgeschakeld door de schuifregelaar aan te raken en het vermogensniveau te wijzigen, of door stap 3 te herhalen.

KOOKWEKKER (timer)
Deze functie vergemakkelijkt het koken, aangezien u niet aanwezig hoeft te zijn: U kunt de kookwekker instellen voor een kookplaat. Deze plaat wordt vervolgens uitgeschakeld zodra de ingestelde tijd is verstreken.
Op deze modellen kunt u elke plaat gelijktijdig programmeren voor een duur van 1 tot 99 minuten.

De kookwekker instellen voor een kookplaat.
U kunt de kookwekker instellen zodra het vermogensniveau van de gewenste plaat is ingesteld en het decimaalpunt van de plaat blijft branden.

Ga als volgt te werk:
1. Druk op de knop − (10) of + (11). De indicator van de kookwekker (12) toont "00" en de bijbehorende vermogensindicator (3) toont afwisselend het symbool en het huidige vermogensniveau.
2. Stel vervolgens een bereidingstijd in tussen 1 en 99 minuten met behulp van de toetsen − (10) of + (11). In het eerste geval begint de waarde bij 60, in het tweede geval bij 01. Om de kookwekker te annuleren, zet u de klok op "00" met de toets − (10). Een snellere manier om dit te doen is door de toetsen − (10) en + (11) samen in te drukken. Als er minder dan een minuut te gaan is, begint de klok in seconden af te tellen.
3. Wanneer de indicator van de kookwekker (12) stopt met knipperen, begint hij automatisch met het aftellen van de tijd. De vermogensindicator (3) van de kookplaat waarvoor de kookwekker is ingesteld, geeft afwisselend het gekozen vermogen en het symbool t weer.

Zodra de ingestelde bereidingstijd is verstreken, wordt de bijbehorende kookplaat uitgeschakeld en laat de klok gedurende enkele seconden een reeks pieptonen horen. Raak een willekeurige knop aan om de pieptonen uit te schakelen. De indicator van de kookwekker (12) toont een knipperende 00 naast het decimaalpunt (4) van de geselecteerde zone. Als de uitgeschakelde kookplaat heet is, geeft de vermogensindicator (3) afwisselend het symbool H en een "-" weer.

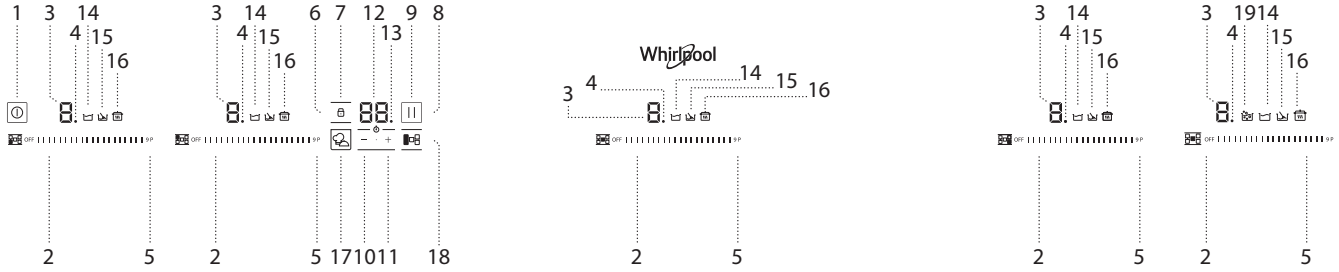
Als u een tweede kookplaat wilt instellen, herhaalt u stap 1 t/m 3.

Als de kookwekker voor meer dan een kookplaat is ingesteld, toont de indicator van de kookwekker (12) standaard de kortste resterende tijd en toont een "t" op de bijbehorende zone. Bij de andere kookplaten waarvoor de kookwekker is ingesteld, knippert het decimaalpunt van de bijbehorende zone. Wanneer de schuifregelaar van een andere zone waarvoor de kookwekker is ingesteld wordt ingedrukt, toont de kookwekker gedurende enkele seconden de resterende tijd van die zone; de indicator toont afwisselend het vermogensniveau en een "t".

De ingestelde tijd wijzigen
Om de ingestelde tijd te wijzigen, drukt u op de schuifregelaar (2) van de bijbehorende zone. De tijd kan vervolgens worden afgelezen en gewijzigd.
U kunt de ingestelde tijd wijzigen met de toetsen − (10) en + (11).

De kookwekker uitschakelen
Als u de kookwekker wilt stoppen voordat de ingestelde tijd verstreken is, zet u de tijd op "00".
1. Selecteer de gewenste kookplaat.
2. Stel de waarde van de kookwekker in op "00" met behulp van de toets − (10). De kookwekker wordt uitgeschakeld. Een snellere manier is om de toetsen − (10) en + (11) tegelijkertijd in te drukken.

FUNCTIES



6th SENSE

Deze functies hebben een vooraf ingesteld vermogensniveau om het koken te vergemakkelijken, waarbij de temperatuur van de pan voortdurend door sensoren wordt gecontroleerd. Wanneer de gewenste temperatuur voor de functie is bereikt, wordt deze automatisch gehandhaafd zonder dat het vermogensniveau hoeft te worden gewijzigd.

De 6th SENSE-functies werken correct met pannen waarbij de ferromagnetische zone van de bodem van de pan overeenkomt met de kookzone. Bovendien moeten de pannen voor functies met een hoge temperatuur (boven 100ºC) een vlakke, gelijkmatige bodem hebben (bij voorkeur van het "sandwich"-type), zoals aangegeven in de onderstaande figuur



Voor een goede werking van deze functies is het belangrijk dat de pan en de kookzone koud zijn als de functie wordt gestart.

De aanraakbediening heeft speciale functies die de gebruiker helpen bij het koken via de toets 6th SENSE (17). Deze aanwezigheid van deze functies is afhankelijk van het model.

Om een speciale functie op een zone te activeren:
1. Selecteer de zone; de decimaalpunt (4) wordt actief op de vermogensindicator (3).
2. Klik vervolgens op de toets 6thSENSE (17). Druk de toets meerdere keren in om alle beschikbare functies van 6thSENSE voor een zone te doorlopen. De inschakeling van deze functies wordt aangegeven door een controlelampje: sudderen (14), smelten (15), warmhouden (16).

Om een functie uit te schakelen, raakt u de schuifregelaar (2) van de betreffende zone aan om de zone te selecteren. Het decimaalpunt (4) van de vermogensindicator (3) licht op. Raak vervolgens opnieuw de schuifregelaar (2) aan om een nieuw vermogensniveau in te stellen of om de zone uit te schakelen. U kunt ook een andere speciale functie kiezen door nogmaals op de toets 6thSENSE (17) te drukken.

SUDDERFUNCTIE

Met deze functie kunt u het gerecht laten sudderen. Breng het gerecht aan de kook, selecteer de kookplaat en druk op de toets 6thSENSE (17) totdat het ledlampje (14) op het pictogram oplicht.
Zodra de functie is geactiveerd, verschijnt het symbool A op de vermogensindicator (3).

U kunt de functie op elk moment uitschakelen door de plaat uit te zetten, het vermogen te wijzigen of een andere speciale functie te kiezen.

SMELTFUNCTIE

Met deze functie blijft de kookzone op een lage temperatuur.
Ideaal voor het ontdooien van etenswaren of voor het langzaam smelten van chocolade, boter, enz. Om de functie te activeren, selecteert u de kookplaat en drukt u op de toets 6thSENSE (17) totdat het ledlampje (15) op het pictogram oplicht.
Zodra de functie is geactiveerd, verschijnt het symbool A op de vermogensindicator (3). U kunt de functie op elk moment uitschakelen door de plaat uit te zetten, het vermogen te wijzigen of een andere speciale functie te kiezen.

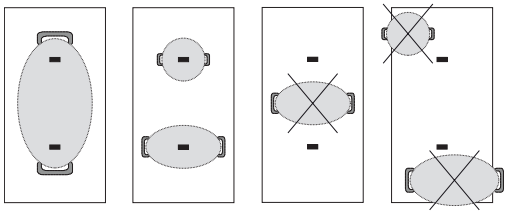
WARMHOUDEN

Deze functie stelt automatisch een geschikt vermogensniveau in om het gekookte gerecht warm te houden. Om de functie te activeren, selecteert u de kookplaat en drukt u op de toets 6thSENSE (17) totdat het ledlampje (16) op het pictogram oplicht.
Zodra de functie is geactiveerd, verschijnt het symbool A op de vermogensindicator (3). U kunt de functie op elk moment uitschakelen door de plaat uit te zetten, het vermogen te wijzigen of een andere speciale functie te kiezen.

FLEXICOOK

Met deze functie kunt u twee kookzones samen laten werken op hetzelfde vermogensniveau en met dezelfde kookwekker.
Druk op (18) om de functie in te schakelen. De decimaalpunten (4) van de gekoppelde platen lichten op en de waarde "0" wordt getoond op de vermogensindicatoren (3).
De indicator van de kookwekker (12) toont drie segmenten die de geactiveerde zones aangeven. Als uw model meerdere zones heeft met "FLEXICOOK", kunt u de gewenste zone kiezen met de toets (18) voordat u het vermogen aan de gekozen zone toewijst. De volgende stappen moet binnen enkele seconden worden genomen; zo niet, wordt de functie automatisch uitgeschakeld.
Nadat de "FLEXICOOK" is geselecteerd, kunt u het vermogen instellen met een schuifregelaar (2) van één van de gekoppelde zones.
Het vermogensniveau en de variaties daarvan worden gelijktijdig weergegeven op de vermogensindicatoren (3) van beide zones.
Selecteer niveau '0' op een van de kookzones om deze functie uit te schakelen. Wanneer de functie wordt uitgeschakeld, worden de vermogensniveaus en andere functies die aan de bijbehorende zones zijn toegewezen ook gewist.

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



KOOKFUNCTIE

Met deze functie kunt u gerechten automatisch laten koken, erg handig bij het koken van pasta, rijst, eieren, enz. Deze functie is alleen beschikbaar in zones waar het symbool verschijnt.

De functie inschakelen
Om de functie in te schakelen, selecteert u de kookplaat en drukt u op de toets 6th SENSE (17) totdat het ledlampje (19) op het pictogram gaat branden. Zodra de functie is ingeschakeld, verschijnt het symbool op de vermogensindicator (3); er verschijnt een bewegend segment om aan te geven dat het koken door het systeem wordt aangestuurd. Wanneer het systeem waarneemt dat het kookpunt is bereikt, klinkt de eerste pieptoon.
In de tussentijd kunt u de te koken etenswaren voorbereiden. Na 30 seconden klinkt een tweede pieptoon; Nu kunt u de etenswaren in de pan doen, voor zover u dat nog niet hebt gedaan. Na de tweede pieptoon schakelt het systeem de timer en de stopwatch in, zodat u kunt aangeven hoe lang de etenswaren moeten worden gekookt.
30 seconden na de inschakeling van de stopwatch klinkt een derde pieptoon om aan te geven dat het geleverde vermogen wordt verlaagd, zodat het water net blijft koken. De kookwekker blijft actief tot het einde van het koken.
Indien gewenst kunt u de timer uitschakelen en een tijd instellen voor het aftellen en het automatisch uitschakelen van de kookplaat (zie hoofdstuk Kookwekker).

De functie uitschakelen
U kunt de functie op elk moment uitschakelen door de plaat uit te zetten, het vermogen te wijzigen of een andere speciale functie te kiezen.

SUGGESTIES EN AANBEVELINGEN

- Gebruik pannen met een dikke, volledig vlakke bodem.
- Schuif de pannen niet over het glas, dit kan krassen veroorzaken.
- Hoewel het glas tegen een stootje kan, is het beter om stoten van grote pannen en pannen met scherpe randen te voorkomen.
- Sleep geen pannen over het glas en houd de onderkant van de pannen schoon en in goede staat, om beschadiging van het keramische glasoppervlak te voorkomen.
- Aanbevolen diameters van de bodem van de pannen (zie het bij het product geleverde "Technische informatieblad").

ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN

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

Belangrijk:
• Gebruik geen schuursponsjes of schuurmatjes, omdat hiermee het glas wordt beschadigd.
• Reinig de kookplaat na elk gebruik (wanneer deze is afgekoeld) om aanslag en vlekken door voedselresten te verwijderen.
• Een oppervlak dat niet goed wordt schoon gehouden kan de gevoeligheid van de knoppen van het bedieningspaneel verminderen.
• Gebruik alleen een schraper als restjes op de kookplaat plakken. Volg de instructies van de fabrikant van de schraper om het glas niet te krassen.
• Suiker of voedsel met een hoog suikergehalte kan tot beschadiging van de kookplaat leiden en moet direct verwijderd worden.
• Door zout, suiker en zand kan het glasoppervlak bekrast raken.
• Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of een speciale kookplaatreiniger (volg de instructies van de fabrikant).
• Gemorste vloeistoffen in de kookzones kunnen ervoor zorgen dat de pannen bewegen of trillen.
• Droog de kookplaat grondig nadat deze gereinigd is.

PROBLEEMOPLOSSING

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

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

Als iets niet werkt
Voer de onderstaande controles uit voordat u de technische dienst belt.

Het apparaat werkt niet:
Controleer of het netsnoer is aangesloten.

De inductiezones worden niet warm:
De pan is niet geschikt (heeft geen ferromagnetische bodem of is te klein). Controleer of de bodem van de pan een magneet aantrekt, of gebruik een grotere pan.

Er klinkt een bromtoon tijdens het verwarmen:
Bij pannen met een dunne bodem of pannen niet uit één stuk zijn gemaakt, wordt het zoemen veroorzaakt door de overdracht van energie naar de bodem van de pan. Het brommen is geen defect. Als u het toch wilt vermijden, moet u het vermogen iets lager zetten. U kunt ook een pan met een dikkere bodem en/of uit één stuk gebruiken.

De aanraakbediening licht niet op, of licht wel op maar reageert niet:
Er is geen verwarmingszone geselecteerd. Selecteer een verwarmingszone voordat u hem in werking stelt. Er zit vocht op de toetsen en/of uw vingers zijn nat. Houd het oppervlak met de tiptoetsen en/of uw vingers schoon en droog. De blokkeerfunctie is ingeschakeld. Ontgrendel de bediening.

Tijdens en na het koken is het geluid van een ventilator hoorbaar:
De inductiezones hebben een ventilator om de elektronica koel te houden. Deze werkt alleen als de elektronische circuits heet worden. De ventilator stopt zodra de circuits zijn afgekoeld, of de kookplaat nu aanstaat of niet.

Het symbool U verschijnt op de vermogensindicator van een kookplaat: Het inductiesysteem kan geen pan detecteren op een kookplaat of de pan is ongeschikt.

De kookplaat schakelt uit en de volgende code verschijnt:

CODE	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
C81 of C82	De code wordt op de indicatoren weergegeven.	Te hoge temperatuur in de elektronica of op het glas.	Wacht tot de elektronica is afgekoeld of verwijder de pan zodat het glas kan afkoelen.
C85	De code verschijnt op de indicator van een van de kookplaten.	De gebruikte pan is ongeschikt.	Zet de kookplaat uit, zet hem weer aan en probeer het met een andere pan.
C90	Het apparaat wordt uitgeschakeld en de code C90 verschijnt op de vermogensindicatoren (3).	Het apparaat heeft waargenomen dat de hoofdschakelaar (1) is afgedekt, zodat de kookplaat niet kan worden ingeschakeld.	Verwijder het voorwerp of de vloeistof van de hoofdschakelaar en reinig en droog tot de melding verdwijnt.
C91	Het apparaat wordt uitgeschakeld en de code C91 verschijnt op de vermogensindicatoren (3).	Het apparaat heeft waargenomen dat de toets Stop&GO (6) is afgedekt, zodat de kookplaat niet kan worden ingeschakeld.	Verwijder eventuele voorwerpen of vloeistoffen en houd het aanraakbedieningsoppervlak schoon en droog. Druk vervolgens tweemaal op de toets Stop&Go (6) om de melding te verwijderen.

GELUIDEN DIE TIJDENS DE WERKING WORDEN GEPRODUCEERD

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

Deze geluiden kunnen variëren, afhankelijk van het soort en de inhoud van het kookgerei dat wordt gebruikt. De geluiden betekenen niet dat er een storing is.

KLANTENSERVICE

Om volledige assistentie te ontvangen, registreer uw product op **https://www.register.whirlpool.eu/register/**

VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET DE KLANTENSERVICE:

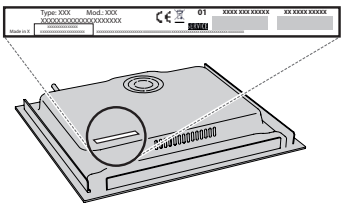
1. Kijk of u het probleem zelf kunt oplossen met behulp van de suggesties in het hoofdstuk **PROBLEEMOPLOSSING**.
2. Zet het apparaat aan en uit om te controleren of het probleem is opgelost.

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

Bel het nummer in het garantieboekje of volg de instructies op de website **www.whirlpool.eu** voor assistentie.

Wanneer u contact opneemt met onze Klantendienst, vermeld altijd:

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



- het serienummer (nummer na de letters SN op het typeplaatje onder het apparaat). Het serienummer is ook vermeld in de documentatie;
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

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

Bel bij een verzonken inbouwinstrument de Klantenservice en vraag om een set montageschroeven 4801 211 00112.

400011592156

tehnoteka

https://tehnoteka.rs

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Whirlpool, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanesenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

https://tehnoteka.rs/p/whirlpool-ugradna-ploca-wt-1090-ba-akcija-cena/