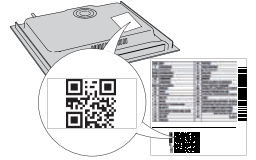




THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

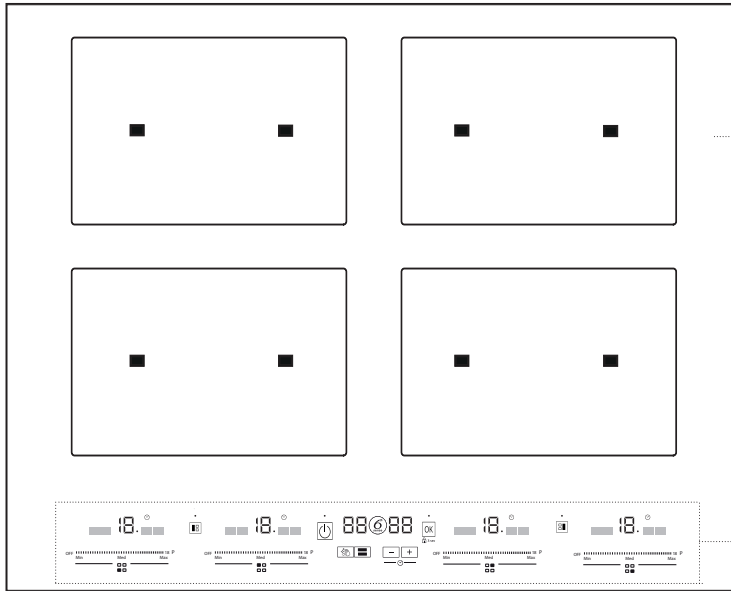
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register.

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



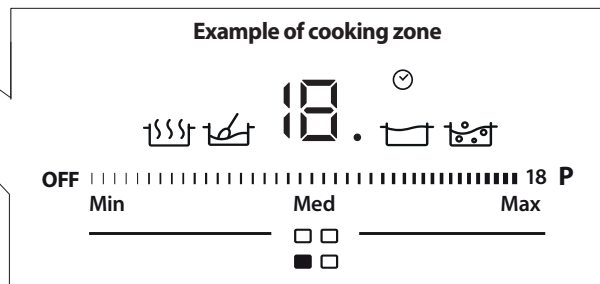
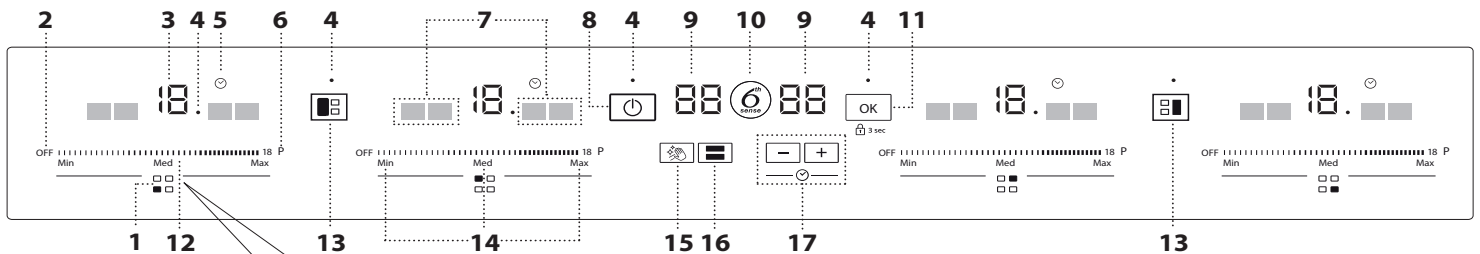
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Cooktop
- 2. Control panel

CONTROL PANEL



- 1. Identifying the cooking zone
- 2. Cooking zone off button
- 3. Cooking level selected
- 4. Indicator light - function active
- 5. Timer indicator
- 6. Quick heat button

- 7. Special function indicators
- 8. On/off button
- 9. Time/functions indicator
- 10. 6th Sense button (special functions)
- 11. OK/Key lock button - 3 secs
- 12. Slide touch screen

- 13. Vertical flexible zone button
- 14. Presets and adjustment buttons
- 15. Pause button
- 16. Flexi Full zone button
- 17. Timer

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

To switch off the cooking zones:


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

 **CONTROL PANEL LOCK**
3 sec

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

 **PAUSE**

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

 **TIMER**

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

To start the timer:

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

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

To change the timer setting:

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

To switch off the timer:

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

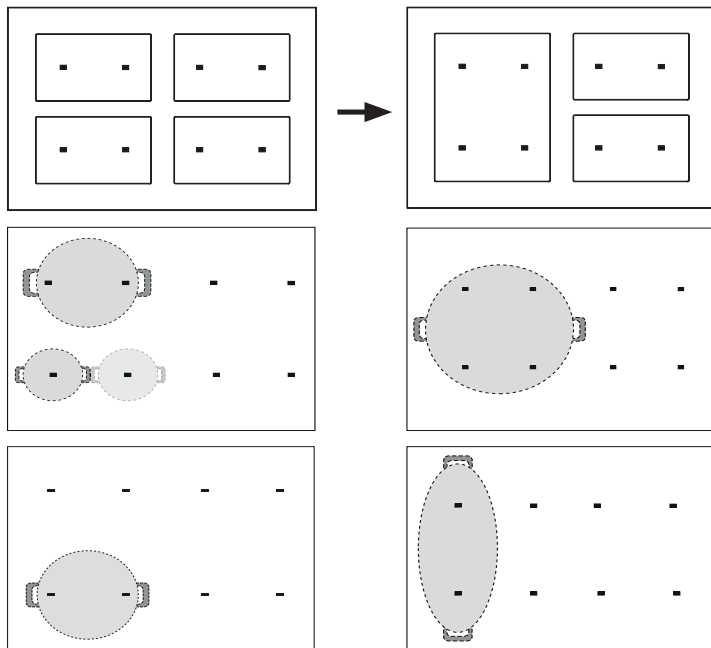
FUNCTIONS

FLEXIBLE AREA

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

 **VERTICAL FLEXIBLE ZONE**

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



To switch on the Flexible area function:

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

To switch off the Flexible area function:

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

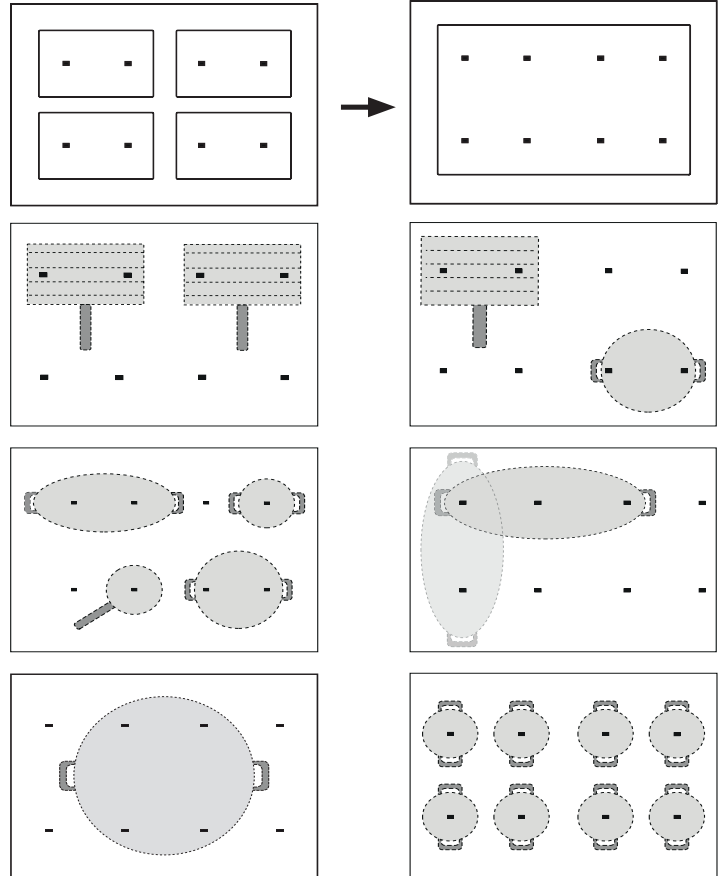
For the best results, always cover at least one or more points marked on the glass surface or inside the Flexible area.

 **FLEXI FULL ZONE**

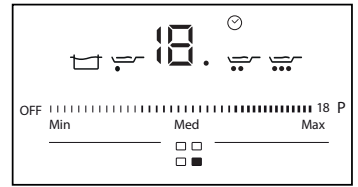
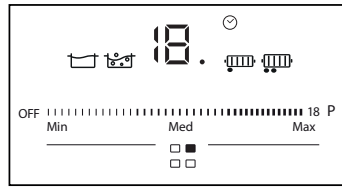
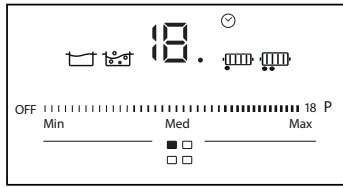
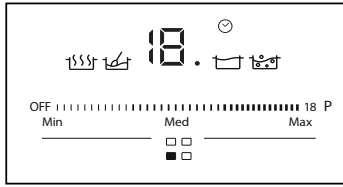
When you select the Flexi Full area, you can control the whole surface of the hob at a single power level.

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

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



SPECIAL FUNCTIONS



6th SENSE

With the 6th Sense control, you can start the special functions.

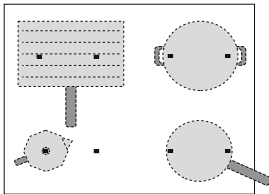
1. Put the pan in place, switch on the hob and select the chosen cooking area by touching the slider.
2. Press the "6th Sense" control. The cooking zone display will read "A" (automatic).
3. The indicator for the first special function available for the selected cooking zone will switch on.
4. Select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

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



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

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



KEEP WARM

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

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

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

SLOW COOKING

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

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

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

BOILING*

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

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

PAN FRYING*

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

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

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

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

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

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

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

MELTING

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

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

GRILL*

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

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

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

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

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

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

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

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

INDICATORS

RESIDUAL HEAT

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

POT INCORRECTLY POSITIONED OR MISSING


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

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

TIMER INDICATOR

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

COOKING TABLE

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

CLEANING AND MAINTENANCE



WARNING

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

Important:

- Do not use abrasive sponges or scouring pads as they may damage the glass.
- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains from food residue.
- Sugar or foods with a high sugar content can damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a special hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).
- Spills of liquid in the cooking zones can cause the pots to move or vibrate.
- After cleaning the hob, dry thoroughly.

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

To clean iXelium™ hobs, follow these recommendations:

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

TROUBLESHOOTING

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

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

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

SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

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

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

VERIFIED COOKING

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

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

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

AFTER-SALES SERVICE

In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register.

BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

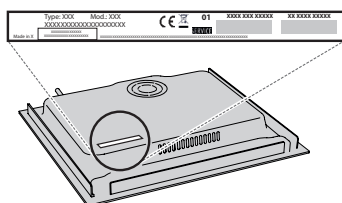
1. See if you can solve the problem by yourself with the help of the **TROUBLESHOOTING** suggestions.
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

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

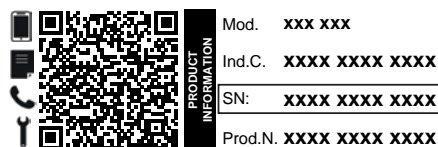
To receive assistance, call the number shown on the warranty booklet or follow the website's instructions on www.whirlpool.eu.

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.

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

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





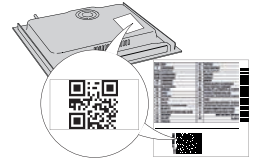
DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.whirlpool.eu/register.

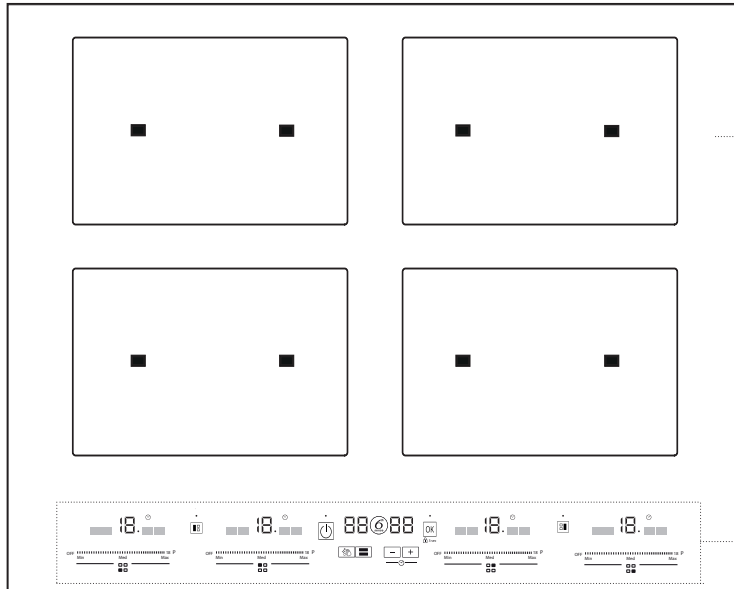


Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

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

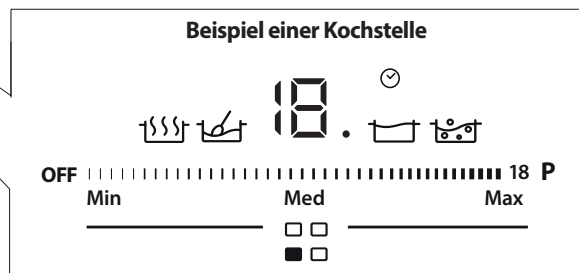
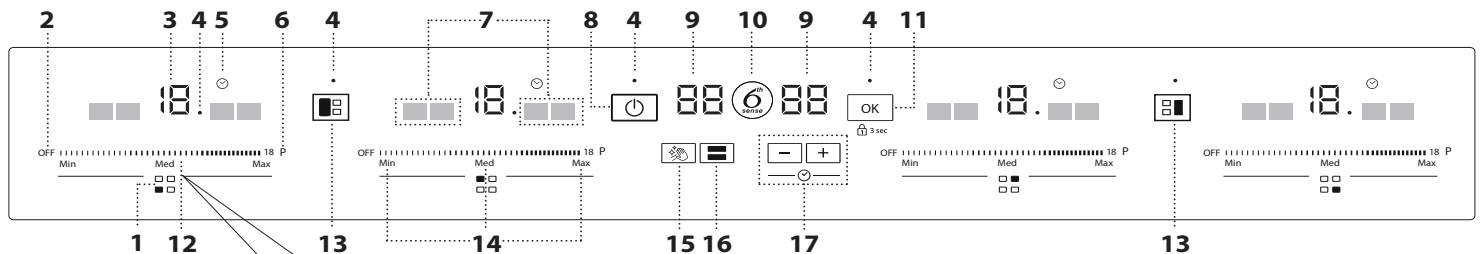


PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Kochfeld
2. Bedienfeld

BEDIENFELD



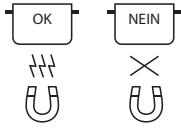
1. Identifizierung der Kochzone
2. Aus-Taste für die Kochzone
3. Ausgewählte Garstufe
4. Anzeigeleuchte - Funktion aktiv
5. Timer
6. Booster

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

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

ZUBEHÖR

KOCHGESCHIRR



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

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

LEERES ODER DÜNNBODIGES KOCHGESCHIRR

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

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

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

MINDESTGESCHIRRGRÖSSE JE NACH KOCHZONEN

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

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

LEISTUNGSREGELUNG

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

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

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

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

Einstellen der Kochfeldleistung:

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

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

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

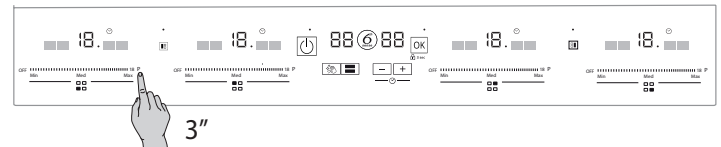
Bei einem Fehler während des Einstellvorgangs erscheint am Display das Symbol "EE", und ein akustisches Signal ertönt. In diesem Fall müssen Sie den Vorgang wiederholen. Liegt der Fehler weiterhin vor, wenden Sie sich an den Kundenservice.

AKUSTISCHES SIGNAL EIN/AUS

Ein-/Ausschalten des akustischen Signals:

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

Alle Alarme bleiben aktiv.



TÄGLICHER GEBRAUCH



EIN- UND AUSSCHALTEN DES KOCHFELDS

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

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

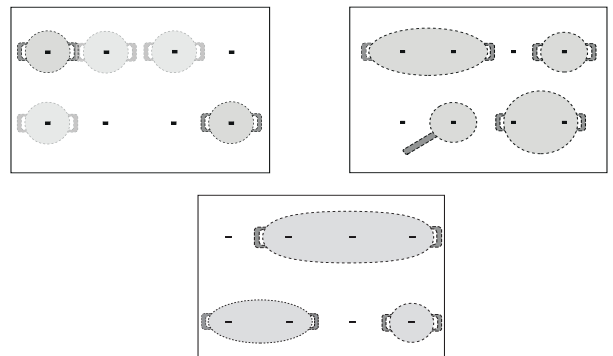
Ist keine Funktion ausgewählt, wird das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet.

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



POSITIONIERUNG

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



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


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


**SCHMELZEN**

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


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


GRILL*

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

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

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

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

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

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

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

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

ANZEIGEN**RESTWÄRME**

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

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


**FALSCHES KOCHGESCHIRR ODER KEIN KOCHGESCHIRR**

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

**TIMER**

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

GARTABELLE

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

REINIGUNG UND WARTUNG



WARNUNG

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

Wichtig:

- Keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer verwenden, da sie das Glas beschädigen können.
- Das (abgekühlte) Kochfeld nach jeder Verwendung reinigen, um Ablagerungen und Flecken von Speiseresten zu entfernen.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen können das Kochfeld beschädigen und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder verwenden (die Herstellerangaben beachten).
- Verschüttete Flüssigkeiten können dazu führen, dass sich die Töpfe bewegen oder dass diese vibrieren.
- Das Kochfeld nach der Reinigung gründlich trocknen.

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

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

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

LÖSEN VON PROBLEMEN

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

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

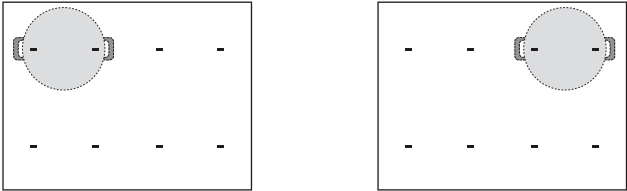
Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
C81, C82	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
F02, F04	Das Kochfeld ist mit einem falschen Spannungswert angeschlossen.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

GERÄUSCHE

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

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

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

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

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

KUNDENDIENST

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.whirlpool.eu/register an.

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN:

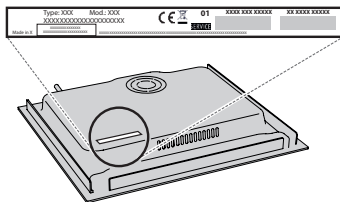
1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in **LÖSEN VON PROBLEMEN** beschriebenen Ratschläge selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

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

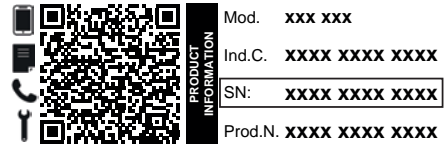
Rufen Sie die Nummer in dem Garantieheft an oder folgen Sie den Anweisungen auf der Internetseite www.whirlpool.eu.

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.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

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





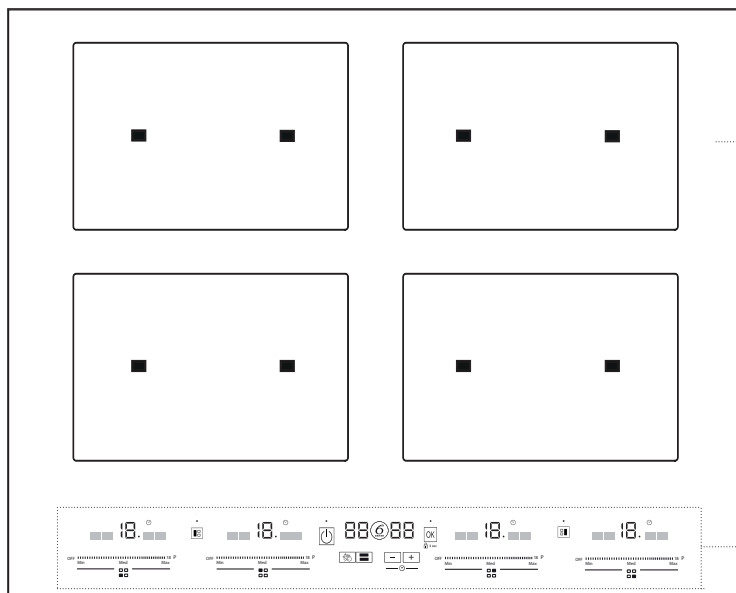
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur www.whirlpool.eu/register.

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



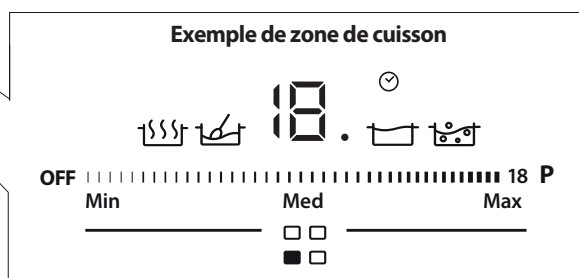
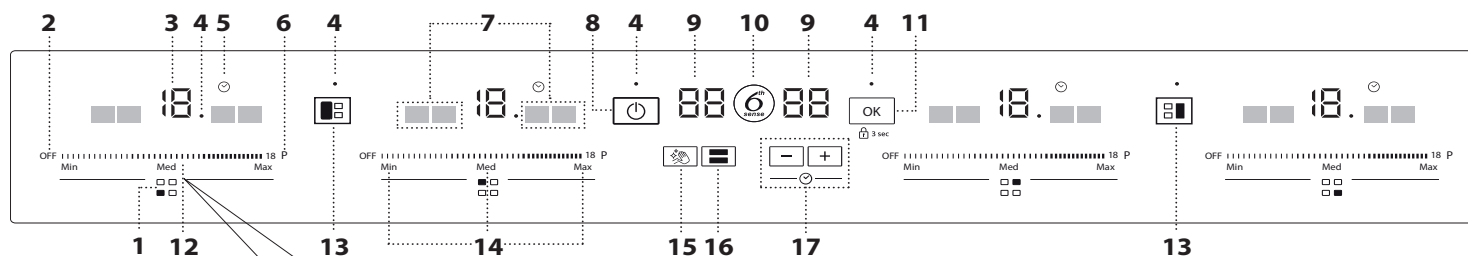
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Table de cuisson
2. Panneau de commande

PANNEAU DE COMMANDE



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

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

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

Pour éteindre les zones de cuisson:

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

 **BLOCAGE PANNEAU DE COMMANDE**

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

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

 **PAUSE**

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

 **MINUTERIE**

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

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

Pour allumer la minuterie:

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

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

Pour modifier le temps de la minuterie:

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

Pour désactiver la minuterie:

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

Fonctions

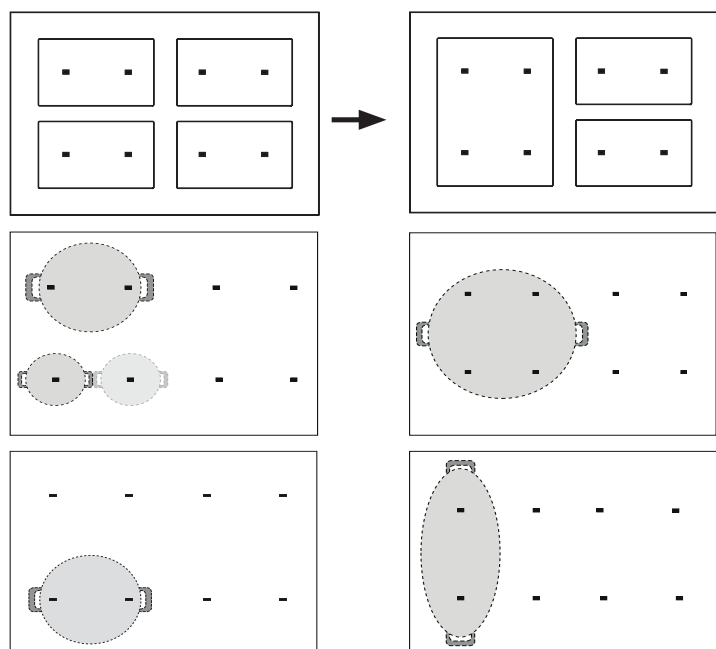
ZONE FLEXIBLE

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

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

 **ZONE FLEXIBLE VERTICALE**

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



Pour actionner la fonction Zone Flexible:

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

Pour désactiver la fonction Zone Flexible:

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

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

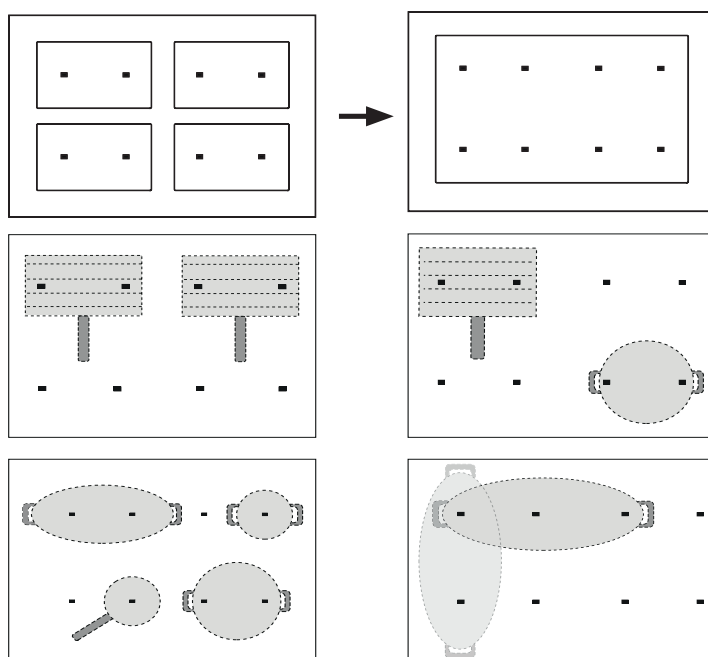
Pour obtenir de meilleurs résultats, il est conseillé de couvrir toujours au moins un ou plusieurs points reportés sur la surface du verre ou à l'intérieur de la Zone Flexible.

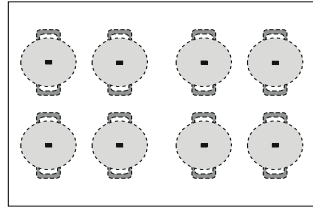
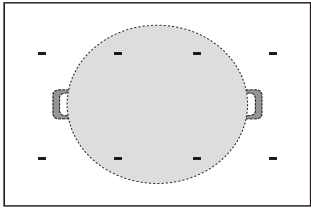
 **ZONE FLEXI FULL**

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

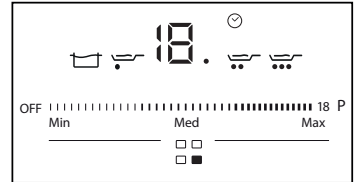
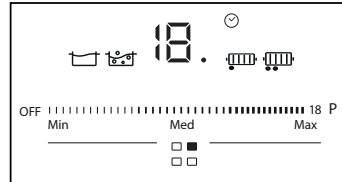
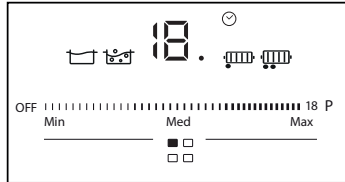
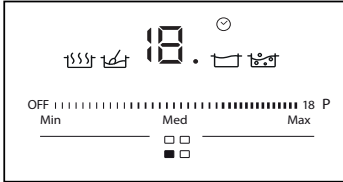
Il est possible d'utiliser indifféremment les deux sliders pour gérer la puissance. L'emploi de cette fonction est idéale pour agrandir la zone de cuisson avec l'avantage de positionner librement les casseroles à l'intérieur de toute la zone. Idéale aussi pour l'usage de casseroles de grandes dimensions,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

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





Fonctions Spéciales



6th SENSE

La touche 6th Sense permet d'activer les fonctions spéciales.

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

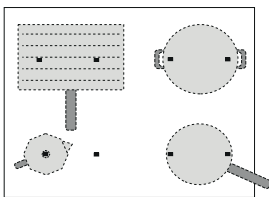
Chaque fonction spéciale, une fois actionnée, offre la possibilité de réajuster la puissance à travers la sélection des indications de présélection et de réglage (MIN-MED-MAX).



La fonction suggère automatiquement le niveau intermédiaire.

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

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



MAINTENIR AU CHAUD

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

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

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

CUISSON LENTE

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

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

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

PORTER À ÉBULLITION*

Fonction qui permet de faire bouillir de façon efficace l'eau et de signaler à travers un signal sonore et visuel quand elle commence à bouillir. Pour activer l'ébullition, la casserole devra contenir au moins un demi litre d'eau. Seulement après le signal sonore, il est possible d'ajouter le sel, s'il est nécessaire. Le système maintient l'eau à une température de sous-ébullition contrôlée en évitant les débordements et les gaspillages d'énergie.

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

RISSOLER*

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

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

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

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

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

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

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

FAIRE FONDRE

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

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


GRILLER*

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

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

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

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

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

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


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

INDICATEURS

CHALEUR RÉSIDUELLE

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

CASSEROLE NON INDIQUÉE OU ABSENTE


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

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

MINUTERIE

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

TABLEAU DE CUISSON

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



AVERTISSEMENT

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

Important :

- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer car ils peuvent endommager le verre.
- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Le sucre et les aliments très sucrés peuvent abîmer la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout, ou un 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.

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

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

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

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

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

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

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

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

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

CUISSONS VÉRIFIÉES

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

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

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

SERVICE APRÈS-VENTE

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.whirlpool.eu/register.

AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE:

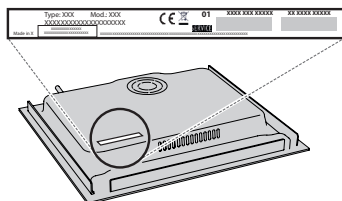
- Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème à l'aide des suggestions de la section **GUIDE DE DÉPANNAGE**.
- Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

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

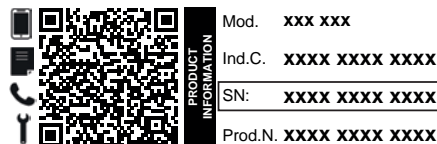
Pour obtenir du support, appeler le numéro disponible dans le livret de garantie ou suivez les consignes sur le site Web www.whirlpool.eu.

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

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



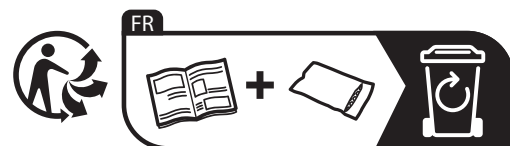
- le numéro de série (numéro après le mot SN sur la plaque signalétique située sous l'appareil). Le numéro de série est également indiqué dans la documentation;



- 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.



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

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



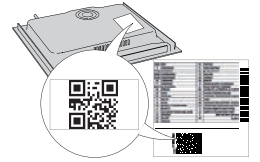

DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.whirlpool.eu/register.

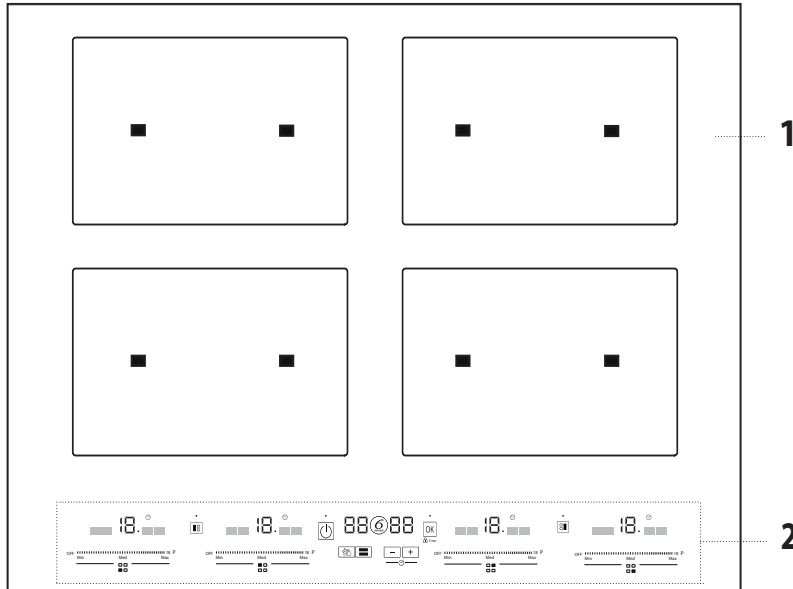


Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE

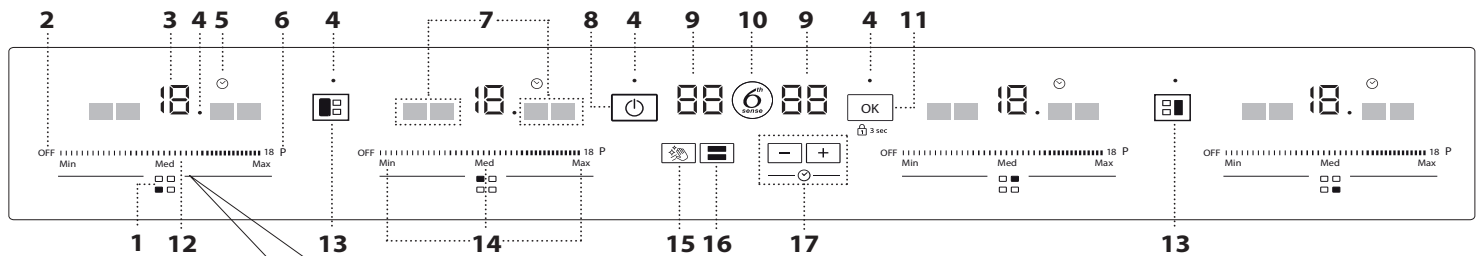


PRODUCTBESCHRIJVING

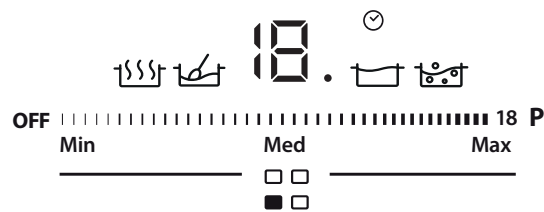


1. Kookplaat
2. Bedieningspaneel

BEDIENINGSPANEEL



Voorbeeld van een kookzone



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

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

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

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

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

De kookzones uitschakelen:

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



3 sec

TOETSENBLOKKERING

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

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



PAUZE

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

FUNCTIES

FLEXIBELE ZONE

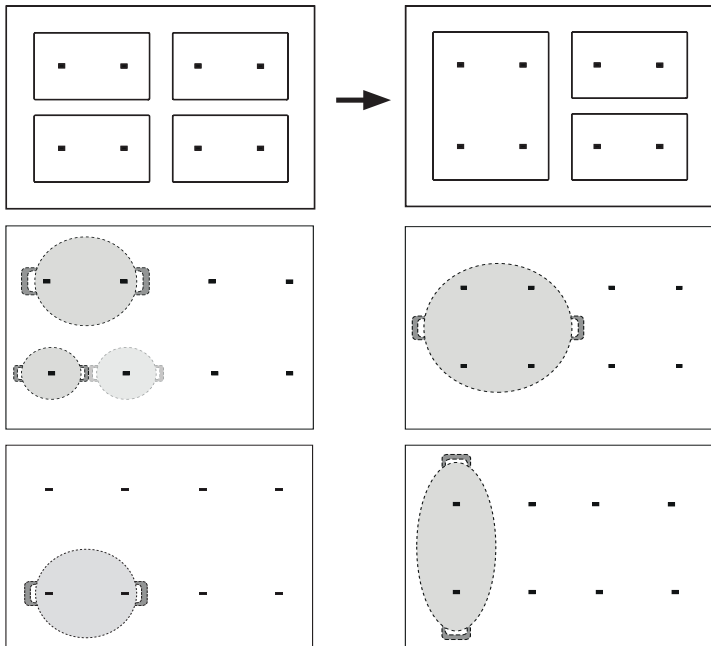
Selecteer de toets 'Flexibele zone' om twee kookzones tegelijk te bedienen. Beide schuifbedieningen kunnen tegelijk worden gebruikt om het vermogen te regelen.

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



VERTICALE FLEXIBELE ZONE

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



KOOKWEKKER

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

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

De kookwekker starten:

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

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

De instelling van de kookwekker wijzigen:

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

De kookwekker uitschakelen:

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

De flexibele zonefunctie inschakelen:

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

De flexibele zonefunctie uitschakelen:

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

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

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

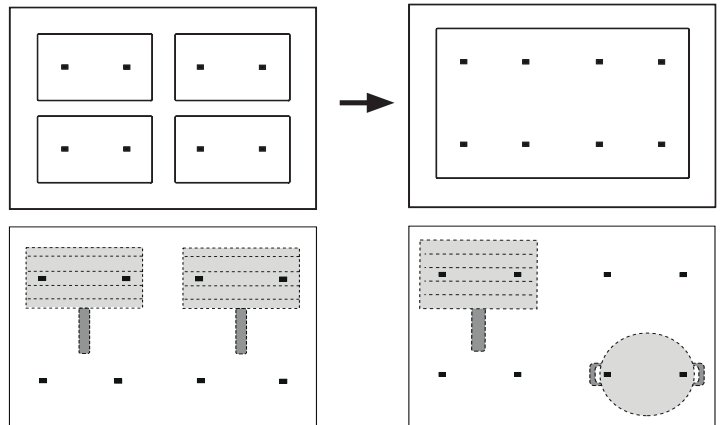


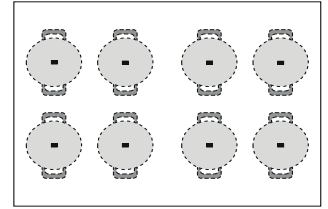
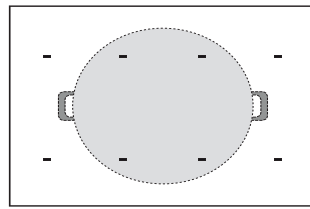
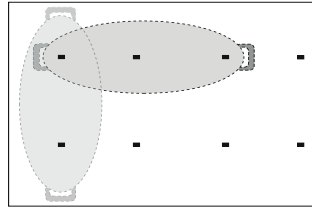
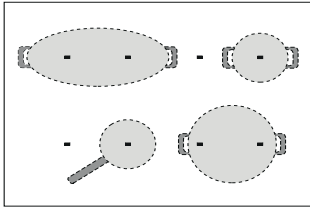
FLEXI FULL ZONE

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

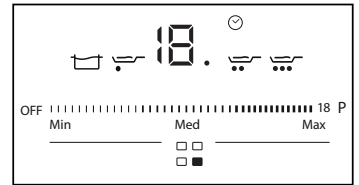
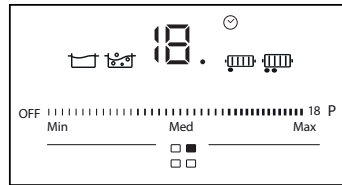
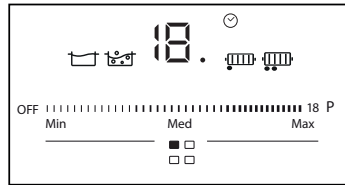
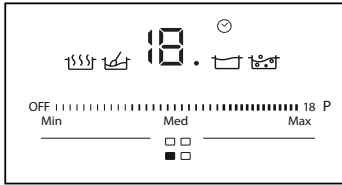
Elke willekeurige schuifbediening kan worden gebruikt om het vermogen te bedienen. Met deze functie is het ideaal om de kookzone uit te breiden met het voordeel dat u de pannen kunt plaatsen waar u maar wilt binnen het hele gebied. Deze functie is ook uitstekend voor grote, ovale of rechthoekige pannen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

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





SPECIALE FUNCTIES



6th SENSE

Met de 6th Sense-toets kunt u de speciale functies starten.

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

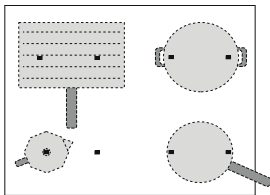
Zodra de functie is geactiveerd kan elke speciale functie worden gebruikt om het optimale kookniveau in te stellen door de instellingen en regelingen te selecteren (MIN-MED-MAX).



De functie adviseert standaard automatisch een medium niveau.

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

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



WARMHOUDEN

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

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

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

LANGZAME BEREIDING

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

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

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

KOKEN*

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

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

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

BAKKEN IN DE PAN*

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

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

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

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

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

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

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

SMELTEN

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

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

GRILL*

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

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

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

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

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

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

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

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


INDICATOREN

H RESTWARMTE

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

DE PAN IS VERKEERD GEPLAATST OF ER IS GEEN PAN

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


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



INDICATOR VAN DE KOOKWEKKER

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

BEREIDINGSTABEL

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

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD



WAARSCHUWING

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

Belangrijk:

- Gebruik geen schuursponsjes of schuurmatjes, omdat hiermee het glas wordt beschadigd.
- Reinig de kookplaat na elk gebruik (wanneer deze is afgekoeld) om aanslag en vlekken door voedselresten te verwijderen.
- Suiker of voedsel met een hoog suikergehalte kan tot beschadiging van de kookplaat leiden en moet direct verwijderd worden.
- Door zout, suiker en zand kan het glasoppervlak bekrast raken.
- Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of een speciale kookplaatreiniger (volg de instructies van de fabrikant).
- Gemorste vloeistoffen in de kookzones kunnen ervoor zorgen dat de pannen bewegen of trillen.
- Droog de kookplaat grondig nadat deze gereinigd is.

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

Volg onderstaande tips om iXelium™-kookplaten te reinigen:

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

PROBLEEMOPLOSSING

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

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

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

GELUIDEN DIE TIJDENS DE WERKING WORDEN GEPRODUCEERD

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

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

GECONTROLEERD KOKEN

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

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

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

CONSUMENTENSERVICE

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.whirlpool.eu/register.

VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET DE KLANTENSERVICE:

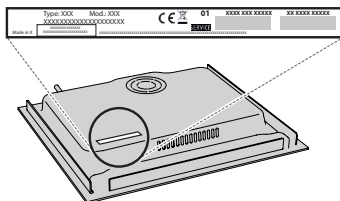
1. Kijk of u het probleem zelf kunt oplossen met behulp van de aanwijzingen in het hoofdstuk **PROBLEEMOPLOSSING**.
2. Zet het apparaat aan en uit om te controleren of het probleem is opgelost.

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

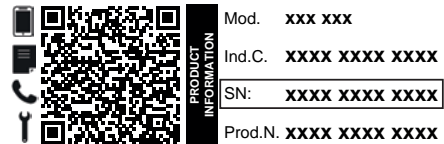
Om assistentie te vragen, bel het nummer aangegeven in het garantieboekje of volg de instructies op de website www.whirlpool.eu.

Wanneer u contact opneemt met onze Klantendienst, vermeld altijd:

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



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



- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

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

Bel bij een verzonken inbouwinstrument de Klantenservice en vraag om een set montageschroeven 4801 211 00112.

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

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





GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

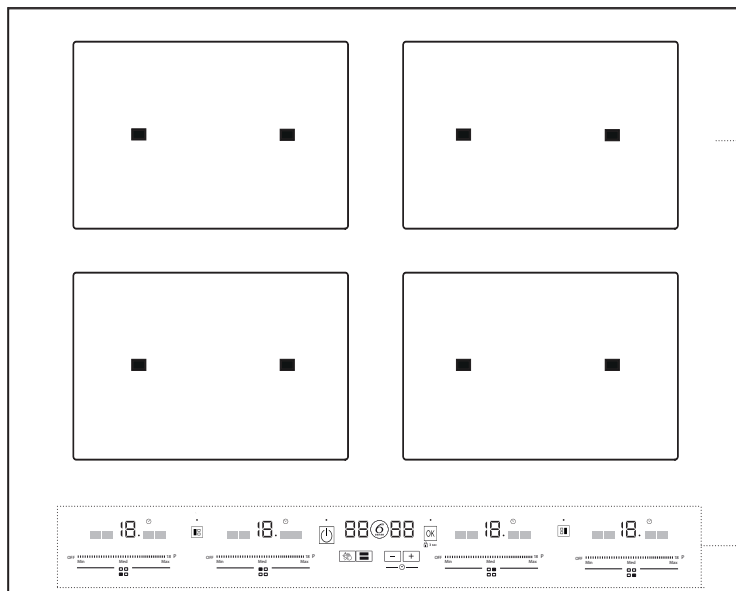
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register.

SI PREGA DI SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI



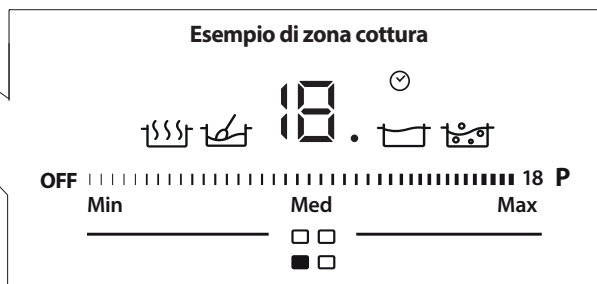
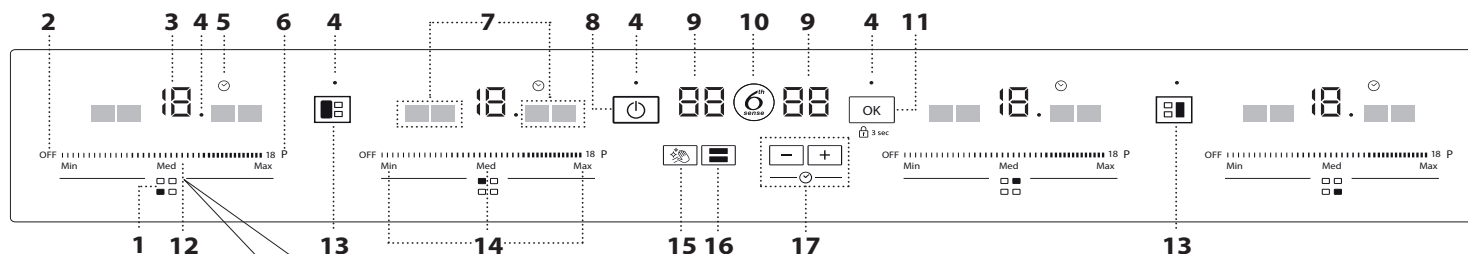
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE PRODOTTO



- 1. Piano di cottura
- 2. Pannello di controllo

PANNELLO DI CONTROLLO



- | | | |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Identificazione della zona di cottura 2. Tasto di spegnimento della zona cottura 3. Livello di cottura selezionato 4. Spia luminosa funzione attiva 5. Indicatore contaminuti 6. Tasto di riscaldamento rapido | <ul style="list-style-type: none"> 7. Indicatori funzioni speciali 8. Tasto di accensione/spegnimento 9. Indicatore tempo/funzioni 10. Tasto 6th Sense (funzioni speciali) 11. Tasto OK/Blocco Tasti - 3sec 12. Tastiera a scorrimento | <ul style="list-style-type: none"> 13. Tasto Zona Flessibile verticale 14. Tasti preselezione e aggiustamento 15. Tasto Pausa 16. Tasto Zona Flexi Full 17. Contaminuti |
|--|---|--|

Sopra la tastiera di scorrimento appare il corrispondente livello di potenza. Ogni zona cottura offre diversi livelli di potenza che vanno da "1" (potenza minima) a "18" (potenza massima).

Tramite la tastiera a scorrimento è anche possibile selezionare la funzione riscaldamento rapido, visualizzata sul display con la lettera "P".

Per disattivare le zone cottura:

Selezionare il tasto "OFF" presente all'inizio della tastiera di scorrimento. Se la zona di cottura è ancora calda, sul display appare l'indicatore "H" del calore residuo.

 **BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI**

Per prevenire l'attivazione accidentale del piano di cottura, premere per 3 secondi il tasto OK/Blocco Tasti-3 sec: un segnale acustico e una spia luminosa sopra al simbolo segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello dei comandi è bloccato ad eccezione della funzione di spegnimento. Per disattivare il blocco comandi ripetere la procedura di attivazione. La spia luminosa si spegne e il piano è nuovamente attivo.

 **PAUSA**

La funzione Pausa sospende per circa 10 secondi il funzionamento del piano di cottura. Durante questo intervallo è possibile pulire la superficie in corrispondenza dei comandi senza alterare le impostazioni predefinite. Allo scadere del tempo il piano riprende la sua normale funzionalità.

 **CONTAMINUTI**

Il timer può essere utilizzato per impostare un tempo di cottura massimo di 99 minuti.

E' possibile impostare un timer per ogni zona seguendo la stessa procedura. Il timer mostra sempre il tempo impostato per la zona selezionata o il tempo residuo più breve.

Per attivare il contaminuti:

1. Attivare la zona di cottura desiderata premendo la relativa tastiera a scorrimento in un punto qualsiasi.
2. Premere i tasti "+" o "-" per impostare il tempo desiderato. Sul display compare l'indicazione "00".

Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente.

Per modificare il tempo del contaminuti:

1. Premere la tastiera a scorrimento della zona di cottura a cui è associato.
2. Premere i tasti "+" o "-" per modificare il tempo desiderato.

Per disattivare il contaminuti:

Premere contemporaneamente i tasti "+" e "-" fino alla disattivazione.

FUNZIONI

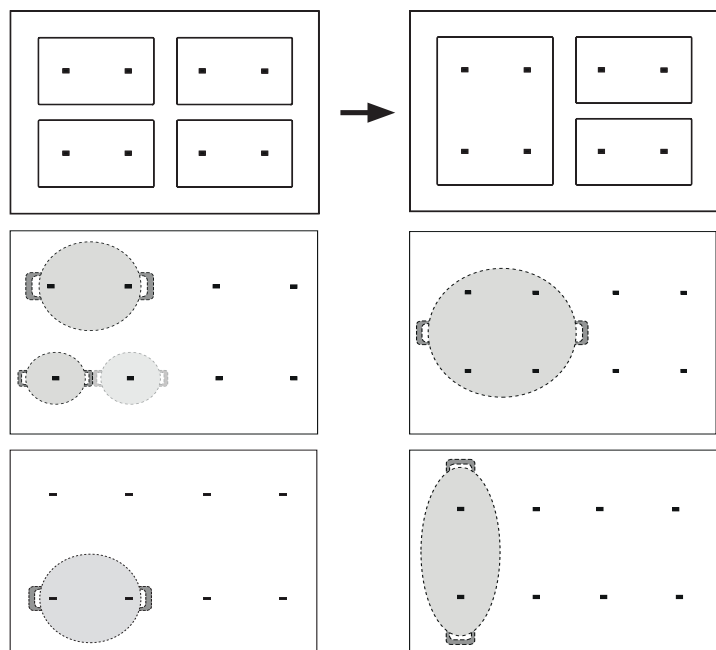
ZONA FLESSIBILE

Selezionando il tasto "Zona Flessibile" è possibile comandare due zone di cottura contemporaneamente. E' possibile utilizzare indifferentemente entrambe le tastiere a scorrimento per gestire la potenza.

L'utilizzo di questa funzione e' ideale per ampliare la zona di cottura con il vantaggio di posizionare le pentole a piacimento all'interno dell'area selezionata. Ideale anche per l'utilizzo di pentole ovali, rettangolari o griglie.

 **ZONA FLESSIBILE VERTICALE**

Permette di comandare le due zone cottura a destra o a sinistra contemporaneamente.



Per attivare la funzione Zona Flessibile:

1. Accendere il piano di cottura.
2. Premere il tasto corrispondente alla tipologia di Zona Flessibile desiderata (verticale sinistra, verticale destra). Le due zone risulteranno collegate e sui rispettivi display comparirà "0".
3. Tramite la tastiera a scorrimento selezionare la potenza desiderata.

Per disattivare la funzione Zona Flessibile:

Premere il tasto della Zona Flessibile attivata: le zone di cottura tornano a funzionare singolarmente.

La funzione Zona Flessibile si disattiva anche con lo spegnimento del piano a fine cottura.

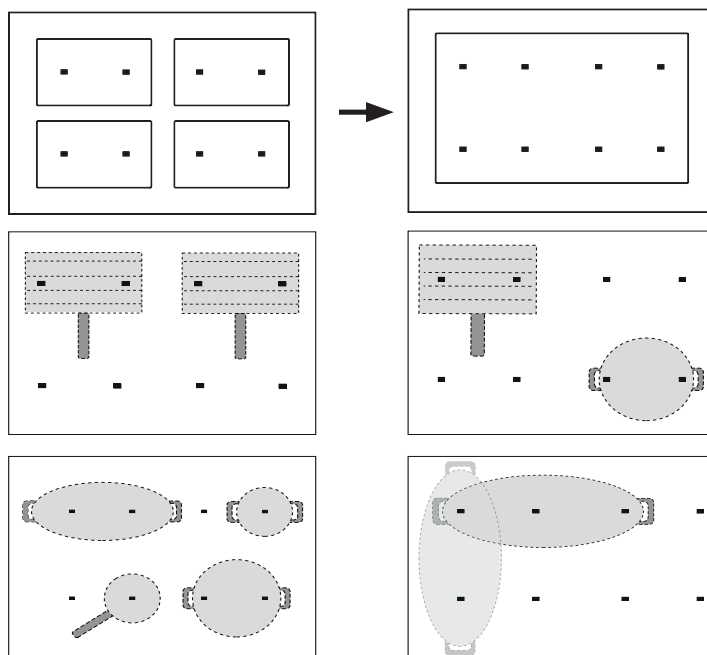
Per ottenere migliori risultati si consiglia di coprire sempre almeno uno o più punti riportati sulla superficie del vetro o all'interno della Zona Flessibile.

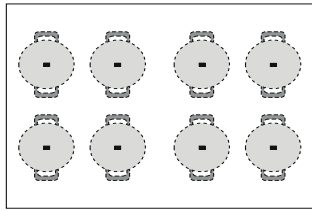
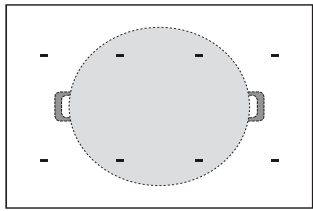
 **ZONA FLEXI FULL**

Selezionando il tasto Zona Flexi Full è possibile comandare l'intera superficie del piano con un'unica potenza.

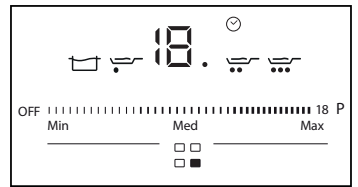
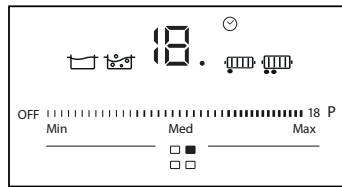
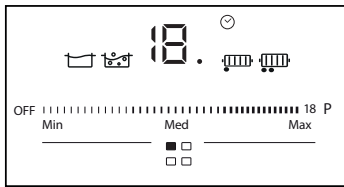
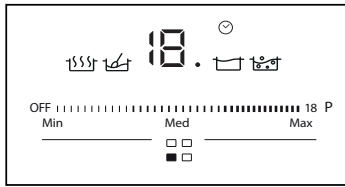
E' possibile utilizzare una qualsiasi tastiera a scorrimento per gestire la potenza. L'utilizzo di questa funzione e' ideale per ampliare la zona di cottura con il vantaggio di posizionare le pentole a piacimento all'interno dell'intera area. Ottimo anche per l'utilizzo di pentole di grandi dimensioni, ovali, rettangolari o griglie.

Coprendo tutta l'area attivata si può raggiungere la massima potenza disponibile.





FUNZIONI SPECIALI



6th SENSE

Con il tasto 6th Sense è possibile attivare le funzioni speciali.

1. Posizionare la pentola, accendere il piano e selezionare la zona di cottura prescelta toccando la tastiera a scorrimento.
2. Premere il tasto "6th Sense". Sul display della zona cottura appare "A" (automatico).
3. L'indicatore della prima funzione speciale disponibile per la zona cottura selezionata si accende.
4. Selezionare la funzione speciale desiderata tramite pressioni successive del tasto "6th Sense".
5. La funzione si attiva dopo la conferma con il tasto **OK**.

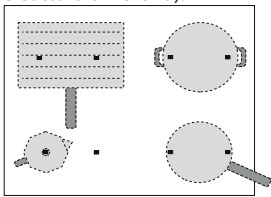
Ogni funzione speciale, una volta attivata, offre la possibilità di impostare il livello ottimale di cottura attraverso la selezione delle indicazioni di preselezione e aggiustamento (MIN-MED-MAX).



La funzione suggerisce automaticamente il livello intermedio.

Durante l'utilizzo, se occorre, è possibile spostarsi ad un livello inferiore/superiore in base a come procede la cottura per ottimizzare tempi e condizioni (es. livello bollore dell'acqua).

IMPORTANTE: Posizionare gli accessori come riportato nella figura seguente, che indica la centratura dell'accessorio rispetto ai punti riportati sulla superficie del vetro (la combinazione illustrata è solo un esempio, gli accessori possono essere usati anche in aree cottura differenti).



MANTENERE IN CALDO

Funzione che permette di portare l'alimento ad una temperatura ideale per cuocere per tempi prolungati e far evaporare lentamente i liquidi, mantenendo questa condizione senza rischi di far bruciare il cibo.

Ideale perché non danneggia il cibo ed evita che questo rimanga attaccato alla pentola.

La qualità e il tipo di pentola possono incidere sul risultato o sui tempi di cottura.

COTTURA LENTA

Funzione specifica per portare l'alimento ad una temperatura ideale per sobbollire e cuocere, mantenendo questa condizione senza rischi di far bruciare il cibo.

Ideale perché non danneggia il cibo ed evita che questo rimanga attaccato alla pentola.

La qualità e il tipo di pentola, così come il posizionamento, possono incidere sul risultato o sui tempi di cottura (centrare sempre la pentola sulla zona di cottura attivata).

BOLLITURA*

Funzione che permette di riscaldare in modo efficiente l'acqua e avvisare tramite un segnale sonoro e visivo quando questa ha iniziato a bollire. Per attivare la bollitura, la pentola dovrà contenere almeno mezzo litro di acqua. Solo dopo l'emissione sonora è possibile aggiungere il sale, se necessario.

Il sistema mantiene l'acqua ad un sobbollire controllato evitando fuoriuscite e sprechi di energia.

Durante questa funzione un segnale acustico avvisa se la pentola è vuota o se l'acqua è evaporata.

SALTARE IN PADELLA*

Funzione ideale per preriscaldare la pentola vuota o con un filo di condimento. La temperatura raggiunta è ideale per cuocere cibi che hanno spessori superiori a 2-3 cm e che devono cuocere per più tempo o con condimenti tipo burro o strutto.

Funzione ideale per preriscaldare la pentola vuota o con un filo di condimento. La temperatura raggiunta è ideale per cuocere cibi che hanno spessori inferiori a 3 cm e che devono cuocere per brevi periodi.

Funzione ideale per preriscaldare la pentola con condimento (olio) fino ad un massimo di 1 cm di altezza.

In tutti e tre i casi, al termine della fase di riscaldamento della pentola o dell'olio il tasto **OK** si illumina e emette un segnale acustico. Il piano stabilizza quindi la temperatura raggiunta mantenendola costante.

Premendo il tasto **OK** si conferma che si vuole inserire il cibo da cuocere nella pentola e la funzione speciale passa alla fase di cottura.

Si consiglia di preparare l'alimento durante la fase di riscaldamento e inserirlo appena dopo aver dato l'ok.

La condizione ottimale è quella in cui si utilizza la funzione partendo con pentola e condimento a temperatura ambiente.

SCIoglIMENTO

Funzione che permette di portare l'alimento ad una temperatura ideale per lo scioglimento e mantenere questa condizione senza rischio di bruciature.

Ideale perché non danneggia cibi delicati come il cioccolato ed evita che questi rimangano attaccati alla pentola.

GRILL*

Funzione ideale per grigliare. È possibile scegliere tra due tipi di funzione grill (1 pallino o 2 pallini) a seconda del grado di cottura desiderato.

Se l'alimento è spesso (>1 cm), si consiglia di utilizzare una grigliatura più leggera (1 pallino) che cuocia per più tempo. Se l'alimento è più sottile o si vuole una grigliatura più forte, si consiglia di utilizzare la funzione grill con 2 pallini. Al raggiungimento della temperatura ideale per l'inserimento del cibo, il tasto **OK** si illumina e emette un segnale acustico.

Il piano stabilizza quindi la temperatura raggiunta mantenendola costante.

Premendo il tasto **OK** si conferma che si vuole inserire il cibo da cuocere nella pentola e la funzione speciale passa alla fase di cottura. Si consiglia di preparare l'alimento durante la fase di riscaldamento e inserirlo appena dopo aver dato l'ok.

*Per queste funzioni è preferibile e consigliato l'utilizzo degli accessori dedicati:


- per bollire: WMF SKU: 07.7524.6380
- per saltare in padella: WMF SKU: 05.7528.4021
- per grigliare: WMF SKU: 05.7650.4291

INDICATORI

CALORE RESIDUO

Se il display indica "H" significa che la zona di cottura è ancora calda. Quando la zona di cottura si raffredda, il display si spegne.

PENTOLA NON CORRETTA O ASSENTE


Se la pentola non è adatta per la cottura a induzione, non è posizionata correttamente o non è delle dimensioni adeguate per la zona di cottura prescelta, sul display vengono visualizzati alternativamente i simboli .

Se entro 30 secondi dalla selezione, non viene rilevata nessuna pentola, la zona di cottura interessata si spegne.

CONTAMINUTI

Questo indicatore segnala che è stato impostato il contaminuti per la zona di cottura.

TABELLA DI COTTURA

LIVELLO DI POTENZA		TIPOLOGIA DI COTTURA	UTILIZZO CONSIGLIATO L'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura
Potenza massima	P	Riscaldare rapidamente	Ideale per innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o per riscaldare velocemente liquidi di cottura.
	14 - 18	Friggere, bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, portare a ebollizione rapidamente.
		Rosolare, soffriggere, bollire, grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture vivaci, cuocere e grigliare.
	10 - 14	Rosolare, cuocere, stufare, soffriggere, grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare, preriscaldare accessori.
		Cuocere, stufare, soffriggere, grigliare, mantecare	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata) e mantenere grigliature prolungate.
	5 - 9	Cuocere, sobbollire, addensare, mantecare	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte), mantecare la pasta.
			Ideale per cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte).
1 - 4	Fondere, scongelare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni.	
	Mantenere in caldo, mantecare risotti	Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti.	
Potenza zero	Off	-	Piano di cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con "H").

PULIZIA E CURA



AVVERTENZA

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

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.
- 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.

Se sul vetro è presente il logo iXelium™, il piano di cottura è stato trattato con la tecnologia iXelium™, una finitura esclusiva di Whirlpool che garantisce una perfetta pulizia e preserva a lungo la brillantezza della superficie.

Per la pulizia dei piani cottura iXelium™ attenersi alle seguenti raccomandazioni:

- Usare un panno morbido (meglio se in microfibra) inumidito con acqua o con un detergente per vetri di uso quotidiano.
- Per un risultato migliore, lasciare il vetro a contatto con un panno umido per un paio di minuti.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Controllare che non ci siano interruzioni nella fornitura di energia elettrica.
- Se dopo avere utilizzato il piano di cottura, non si riesce a spegnerlo, staccare il piano dalla rete elettrica.
- 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.

Codice errore	Descrizione	Possibili cause	Soluzione
C81, C82	Il pannello comandi si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Attendere che il piano cottura si raffreddi prima di utilizzarlo di nuovo.
F02, F04	La tensione del collegamento è errata.	Il sensore rileva una discrepanza tra la tensione dell'apparecchio e la tensione dell'alimentazione di rete.	Disconnettere il piano cottura dall'alimentazione di rete e controllare il collegamento elettrico.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica. Attendere qualche secondo e ricollegare il piano alla rete elettrica. Se il problema persiste, chiamare il centro assistenza e specificare il codice di errore che compare a display.		

SUONI FUNZIONALI

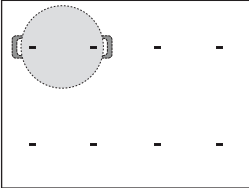
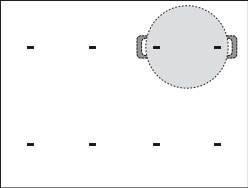
I piani cottura a induzione possono produrre sibili o crepitii durante il normale funzionamento.

Questi rumori provengono in realtà dalle pentole e sono legati alle caratteristiche dei fondi (ad esempio, quando i fondi sono fatti di diversi strati di materiale o sono irregolari).

Questi rumori possono variare a seconda delle pentole e dei tegami utilizzati e dalla quantità di alimenti che contengono, e non segnalano alcun tipo di difetto.

COTTURE VERIFICATE

Di seguito una tabella creata appositamente per facilitare gli enti di controllo all'uso dei nostri prodotti.

Cotture verificate	Posizioni verificate
Distribuzione del calore, "Frittelle" test secondo EN 60350-2 §7.3	
Prestazioni di riscaldamento, "Patatine fritte" test secondo EN 60350-2 §7.4	
Scioglimento, "cioccolato"	
Sobbollire, "riso e latte"	

ECO-DESIGN: il test è stato eseguito seguendo la normativa e impostando il piano selezionando tutte le zone a formare un'unica area oppure usando la funzione FlexiFull.

SERVIZIO ASSISTENZA

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

PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA:

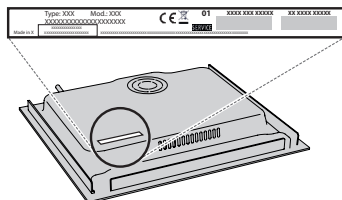
1. Verificare se non sia possibile eliminare da soli i guasti. Vedere **"RISOLUZIONE DEI PROBLEMI"**.
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per assicurarsi che l'inconveniente sia stato eliminato.

SE DOPO I SUDETTI CONTROLLI IL PROBLEMA PERSISTE, CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA PIÙ VICINO.

Per ricevere assistenza, chiamare il numero indicato sul libretto di garanzia o seguire le istruzioni sul sito web www.whirlpool.eu.

Quando si contatta il nostro servizio assistenza, indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatti del prodotto;



- il numero di serie (è il numero che si trova dopo la parola SN sulla targhetta matricola posta sotto l'apparecchio); Il numero di serie è indicato anche nella documentazione;



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

- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un centro del Servizio Assistenza (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.

Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Utilizzando il codice QR nel proprio apparecchio;
- Visitando il nostro sito web docs.whirlpool.eu;
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



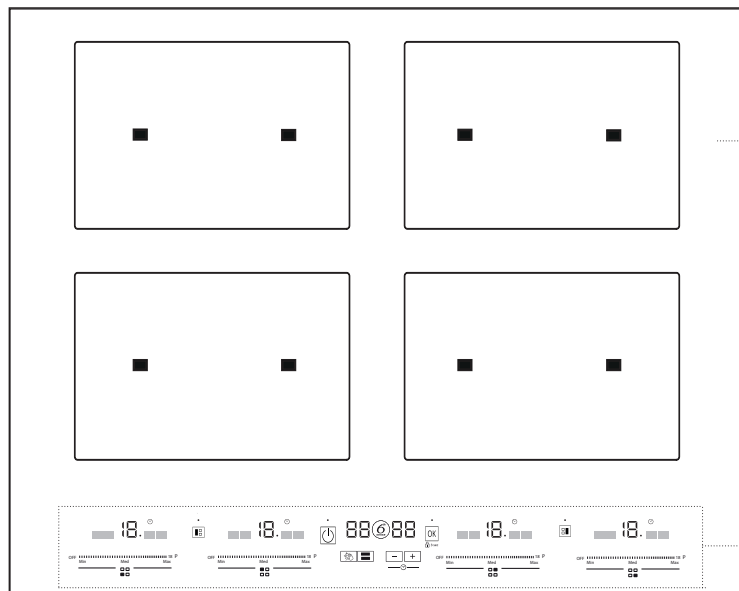

DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.whirlpool.eu/register.

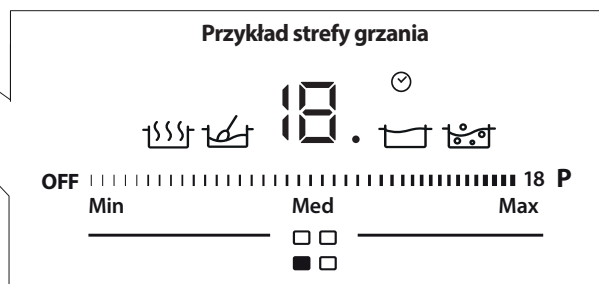
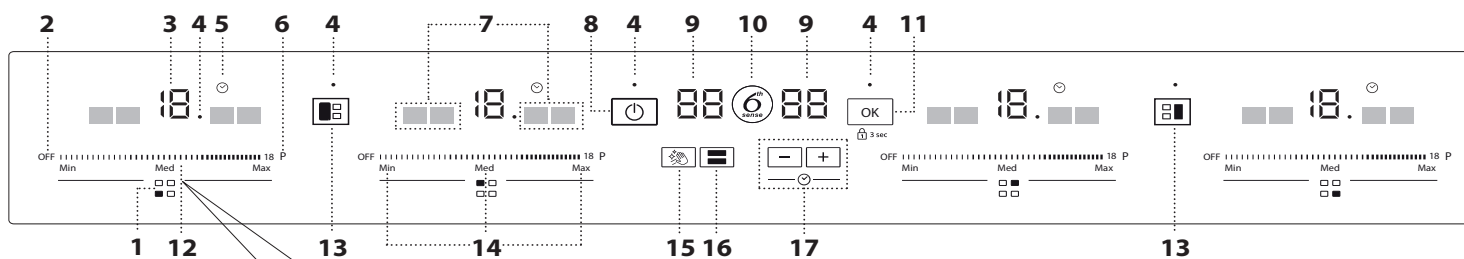


Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓLOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU


OPIS PRODUKTU


1. Płyta
2. Panel sterowania

PANEL STEROWANIA


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

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

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

grzania oferuje różne poziomy mocy, od "1" (moc minimalna) do "18" (moc maksymalna).

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

Dezaktywacja strefy grzania:

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



3 sec

BLOKADA PANELU STEROWANIA

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

Panel sterowania jest zablokowany, z wyjątkiem funkcji wyłączenia.

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



PAUZA

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



MINUTNIK

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

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

Aktywacja minutnika:

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

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

Zmiana czasu minutnika:

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

Dezaktywacja minutnika:

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

FUNKCJE

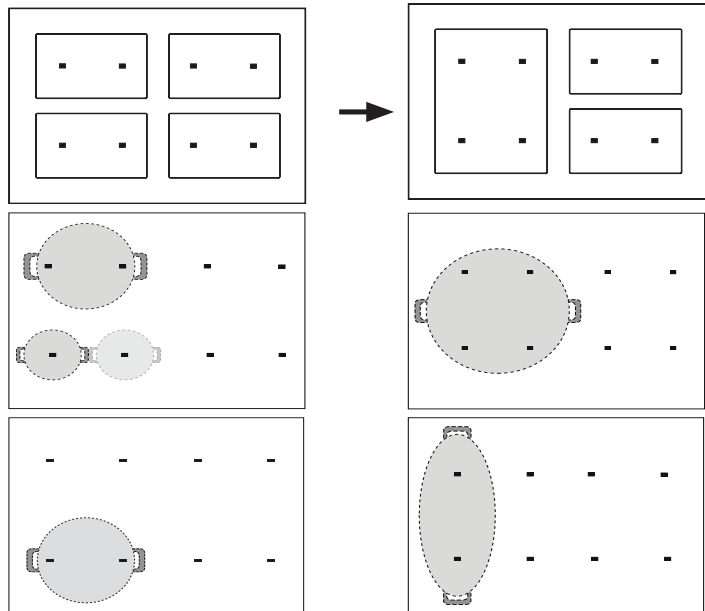
STREFA ELASTYCZNA

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



STREFA ELASTYCZNA PIONOWA

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



Aktywacja Strefy Elastycznej:

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

Dezaktywacja funkcji Strefy Elastycznej:

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

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

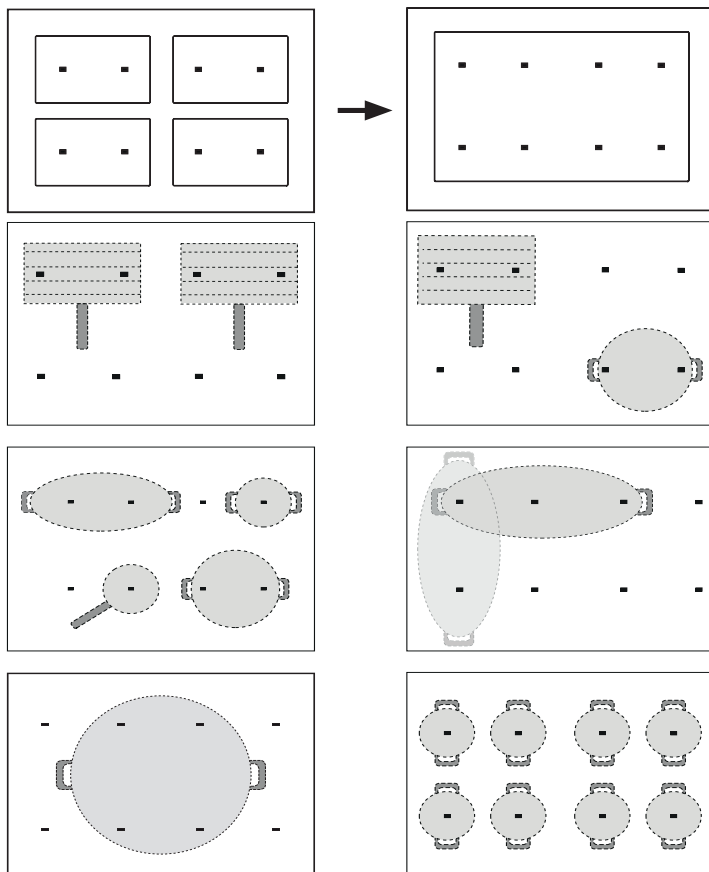
W celu uzyskania lepszych rezultatów, zaleca się przykrycie zawsze co najmniej jednego lub kilku punktów na powierzchni szkła lub wewnątrz Strefy Elastycznej.



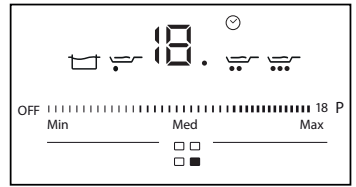
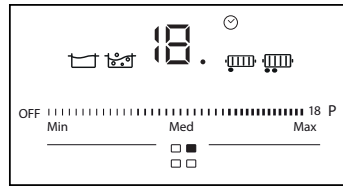
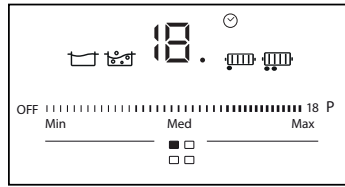
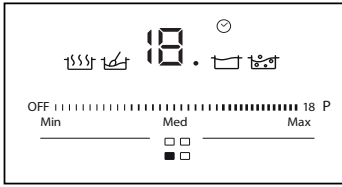
STREFA FLEXI FULL

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

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



FUNKCJE SPECJALNE



6th SENSE

Przycisk 6th Sense umożliwia aktywację funkcji specjalnych.

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

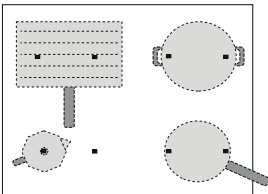
Każda z funkcji specjalnych, po aktywacji, oferuje możliwość ustawienia optymalnego poziomu gotowania, dzięki możliwości wyboru ustawień wstępnych i dostosowania (MIN-MED-MAX).



Funkcja podpowiada automatycznie poziom średni.

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

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



SMAŻENIE NA PATELNI*

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

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

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

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

Wcisnąc przycisk [OK] potwierdzamy nasz zamiar umieszczenia gotowanego jedzenia w garnku, a specjalna funkcja przechodzi do etapu gotowania.

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

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

ROZPUSZCZANIE

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

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

GRILL*

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

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

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

Po osiągnięciu temperatury idealnej do nałożenia potrawy, przycisk [OK] zaświeci się i pojawi się sygnał dźwiękowy. Płyta stabilizuje wówczas uzyskaną temperaturę i utrzymuje ją na stałym poziomie. Wcisnąc przycisk [OK] potwierdzamy nasz zamiar umieszczenia gotowanego jedzenia w garnku, a specjalna funkcja przechodzi do etapu gotowania.

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

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

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

PODTRZYMYWANIE CIEPŁA

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

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

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

GOTOWANIE POWOLNE

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

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

DOPROWADZANIE DO WRZENIA*

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

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

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

H CIEPŁO RESZTKOWE

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

U NIEWŁAŚCIWY GARNEK LUB JEGO BRAK


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

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

MINUTNIK

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

TABELA GOTOWANIA

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



OSTRZEŻENIE

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

Ważne:

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

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

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

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

USUWANIE USTEREK

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

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

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

ODGŁOSY PRACY URZĄDZENIA

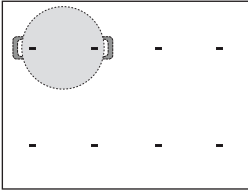
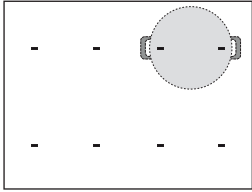
Płyty grzewcze indukcyjne mogą generować świsty lub trzaski podczas normalnej pracy.

Hałasy te pochodzą w rzeczywistości z garnków i są związane z cechami dna (przykładowo, kiedy dno wykonane jest z kilku warstw materiału lub jest nierówne).

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

SPRAWDZONE DZIAŁANIE

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

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

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

SERWIS TECHNICZNY

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.whirlpool.eu/register.

PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z SERWISEM NALEŻY:

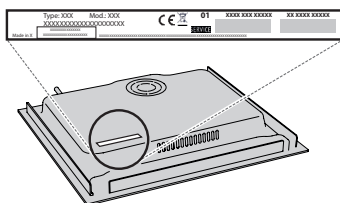
1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu, zgodnie z zaleceniami opisanymi w paragrafie **USUWANIE USTEREK**.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

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

Aby otrzymać pomoc, należy zadzwonić pod numer znajdujący się w karcie gwarancyjnej lub postępować zgodnie z instrukcjami zamieszczonymi na stronie www.whirlpool.eu.

Kontaktując się z naszym serwisem posprzedażnym, należy zawsze podać:

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



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



Mod. **xxx xxx**

Ind.C. **xxxx xxxx xxxx**

SN: **xxxx xxxx xxxx**

Prod.N. **xxxx xxxx xxxx**

- dokładny adres;
- numer telefonu.

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

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

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

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





DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL

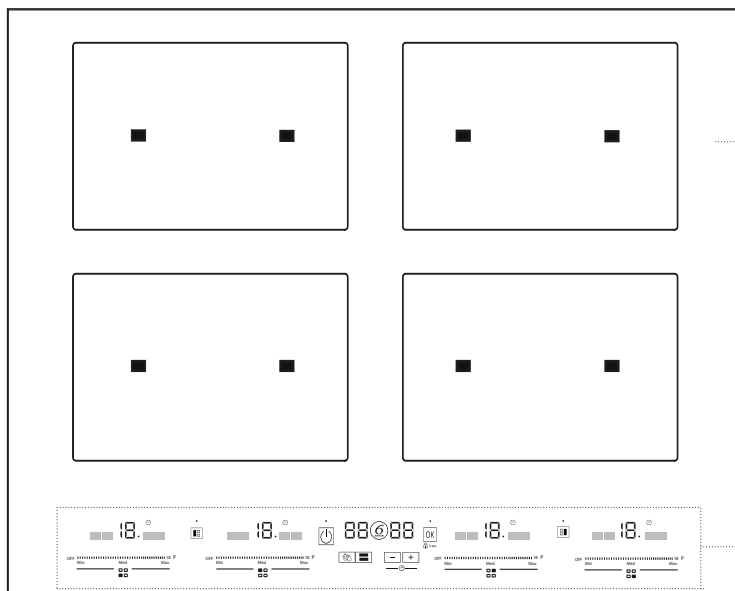
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na www.whirlpool.eu/register.

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



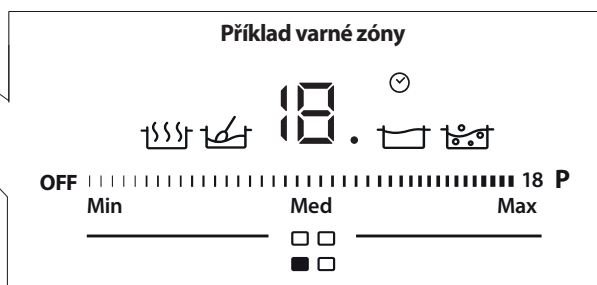
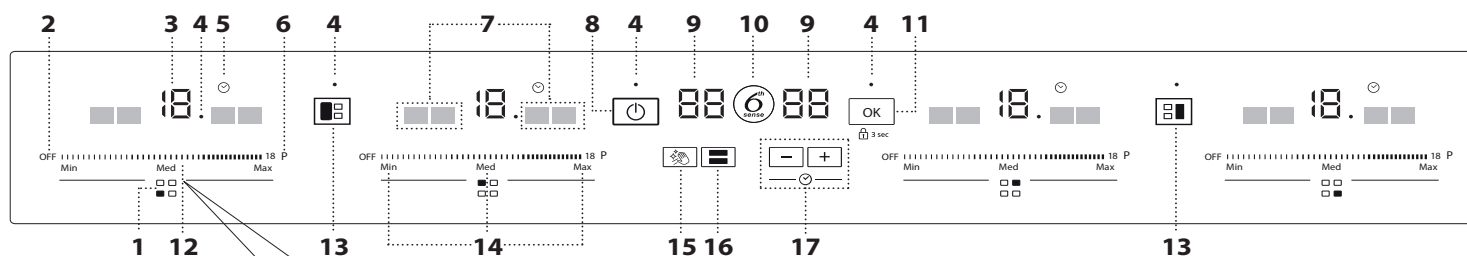
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

POPIS PRODUKTU



1. Varná deska
2. Ovládací panel

OVLÁDACÍ PANEL



- | | | |
|---|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Identifikace varné zóny 2. Tlačítko vypnutí varné zóny 3. Zvolená úroveň tepelné úpravy 4. Kontrolka – aktivní funkce 5. Indikátor časovače 6. Tlačítko rychlého ohřevu | <ol style="list-style-type: none"> 7. Kontrolky speciálních funkcí 8. Tlačítko zapnutí/vypnutí 9. Indikátor doby/funkcí 10. Tlačítko 6th Sense (speciální funkce) 11. Tlačítko OK /uzamknutí klávesnice – 3 s 12. Dotekové ovládání | <ol style="list-style-type: none"> 13. Tlačítko vertikální flexibilní zóny 14. Tlačítka předvoleb a nastavení 15. Tlačítko pauza 16. Tlačítko Flexi Full zóny 17. Časovač |
|---|--|--|

různé úrovně výkonu od "1" (minimum) do "18" (maximum). Pomocí posuvných ovladačů je také možné volit funkci rychlého ohřevu, která je označena na displeji písmenem "P".

Vypnutí varných zón:

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



3 sec

UZAMKNUTÍ OVLÁDACÍHO PANELU

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



PAUZA

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



ČASOVAČ

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

Spuštění časovače:

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

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

Změna nastavení časovače:

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

Vypnutí časovače:

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

FUNKCE

FLEXIBILNÍ OBLAST

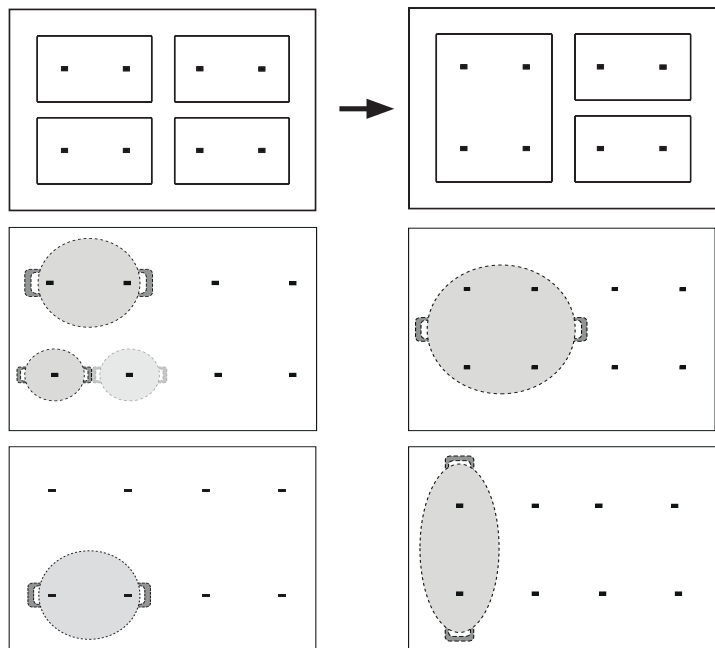
Zvolte ovládací prvek "flexibilní oblasti" za účelem ovládání dvou varných zón najednou. Je možné používat zároveň oba posuvné ovladače k regulaci výkonu.

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



VERTIKÁLNÍ FLEXIBILNÍ ZÓNA

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



Zapnutí funkce flexibilní oblasti:

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

Vypnutí funkce flexibilní oblasti:

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

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

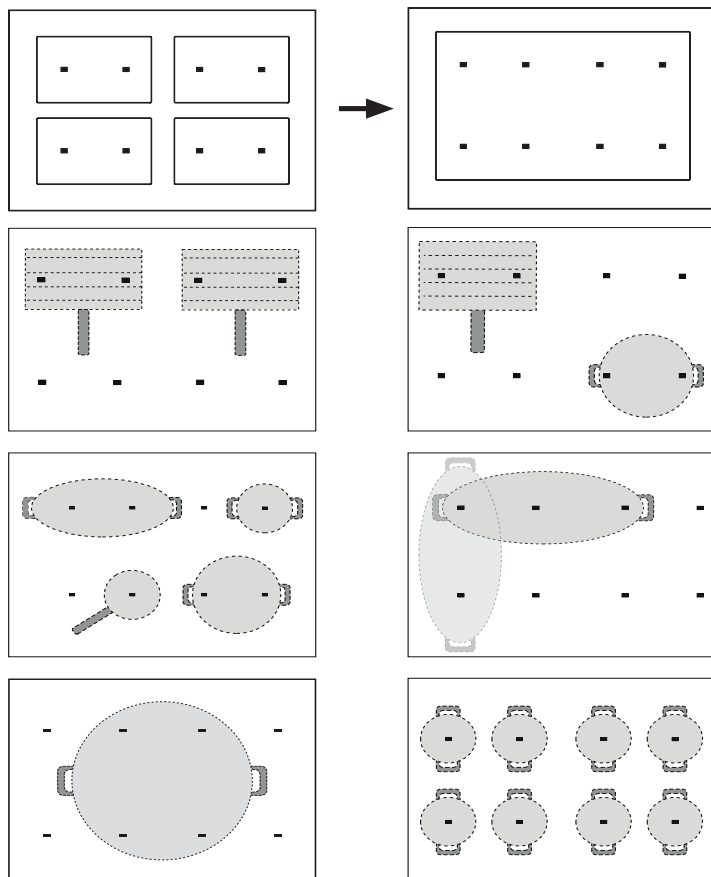


ZÓNA FLEXI FULL

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

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

Použitím celé aktivované oblasti se dosáhne využití maximálního dostupného výkonu.



INDIKÁTORY

H ZBYTKOVÉ TEPLLO

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

☒ NESPRÁVNĚ UMÍSTĚNÝ NEBO CHYBĚJÍCÍ HRNEC

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

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

🕒 INDIKÁTOR ČASOVAČE

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

TABULKA PEČENÍ

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



POZOR!

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

Upozornění:

- K čištění nepoužívejte hrubé houbičky ani drátěnky, protože ty mohou poškodit sklo.
- Po každém použití varnou desku vyčistěte (po zchladnutí), aby se odstranily usazeniny a skvrny od zbytků pokrmů.
- Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru mohou poškodit varnou desku a je nutné je ihned odstranit.
- Sůl, cukr a písek mohou poškrábat skleněný povrch desky.
- K čištění desky používejte jemný hadřík, absorpční kuchyňské utěrky nebo speciální čisticí pomůcky na varnou desku (respektujte pokyny výrobce).
- Rozlitá tekutina ve varných zónách může být příčinou pohybu nebo vibrací hmců.
- Po vyčištění varnou desku důkladně vysušte.

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

Při čištění varných desek iXelium™ dodržujte tato doporučení:

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

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

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

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

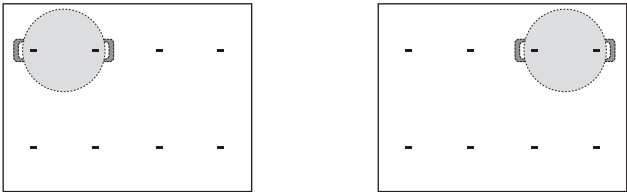
ZVUKY BĚHEM PROVOZU

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

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

OVĚŘENÉ VAŘENÍ

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

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

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

SERVISNÍ STŘEDISKO

Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na www.whirlpool.eu/register.

NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISNÍHO STŘEDISKA POPRODEJNÍCH SLUŽEB:

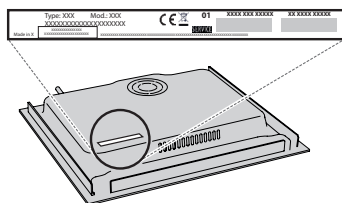
1. Ověřte si, zda nemůžete problém vyřešit sami pomocí doporučení popsaných v oddílu **ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD**.
2. Vypněte spotřebič a opět ho zapněte, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

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

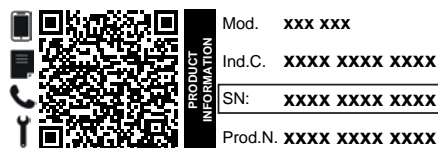
Pro asistenční služby volejte na číslo uvedené v záruční knížce nebo postupujte podle pokynů na webových stránkách www.whirlpool.eu.

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

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



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



- svou úplnou adresu;
- své telefonní číslo.

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

V případě provádění instalace do zdi kontaktujte servisní středisko poprodejních služeb za účelem vyžádání soupravy šroubů 4801 211 00112.

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

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



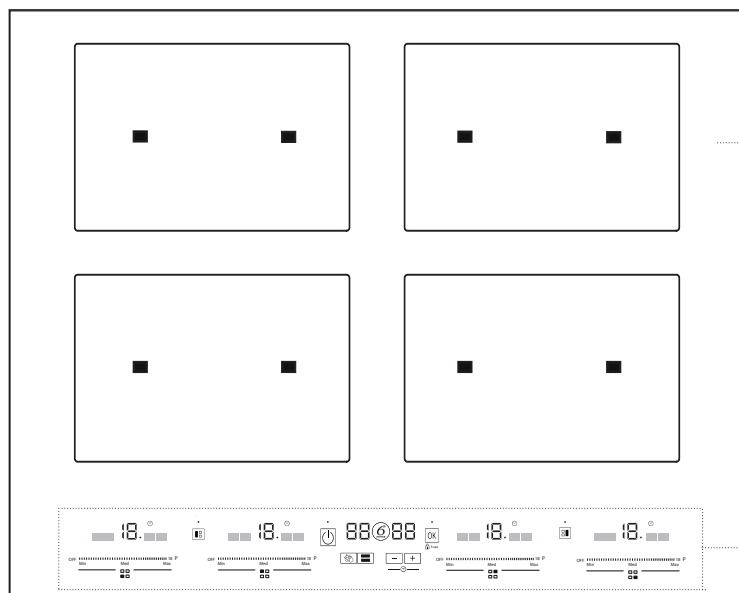
**TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT**

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

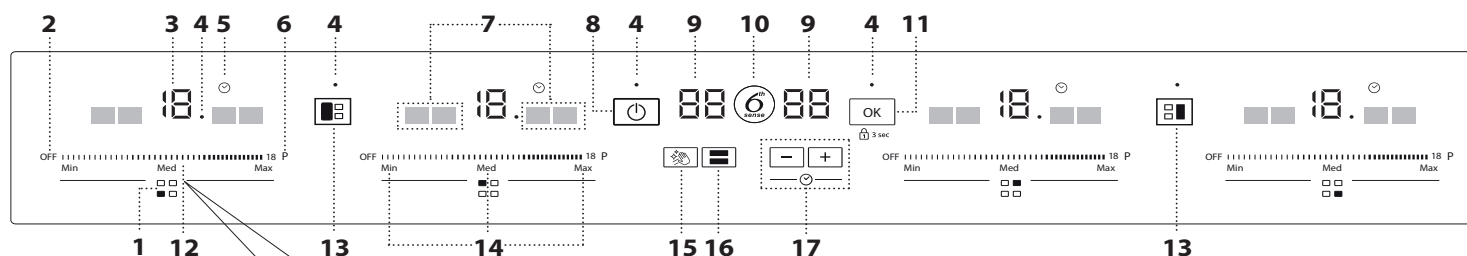
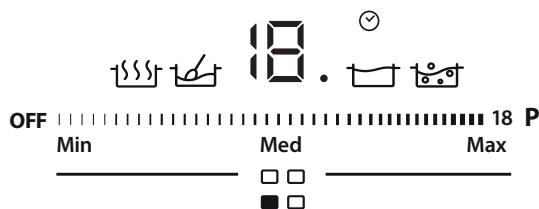


Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT, FOR AT INDHENTE FLERE OPLYSNINGER

**PRODUKTBESKRIVELSE**

1. Kogesektion
2. Betjeningspanel

BETJENINGSPANEL**Eksempel på kogezone**

1. Identifikation af kogezone
2. Kogezonens slukkeknop
3. Valgt tilberedningsniveau
4. Kontrollampe - aktiv funktion
5. Timer indikator
6. Knappen Quick heat (lynopvarmning)

7. Specialfunktionsindikatorer
8. On/Off-tast
9. Tids-/funktionsindikator
10. Knappen 6th Sense (specialfunktioner)
11. Knappen OK/Tastlås - 3 sek.
12. Skydeberøringsskærm

13. Knappen Vertikal fleksibel zone
14. Forindstillings- og justeringsknapper
15. Pause knap
16. **FULD FLEXI** zone knap
17. Selvstændig timer

Effektniveauet vises over skyderen. Hver kogezone har forskellige effektniveauer, spændende fra "1" (minimum) til "18" (maksimum). Ved hjælp af skydeanordningerne kan man også markere funktionen lynopvarmning, som er afmærket med "P" på displayet.

Slukning af kogezone:

Anvend slukkeanordningen "OFF" ved starten af skydeanordningen. Hvis kogezone stadig er varm visualiseres indikatoren "H", på displayet.



3 sec

LÅSNING AF TASTATURET

Tryk og hold knappen OK/Lås-3 sek trykket i 3 sekunder, for at forebygge, at kogesektionen tændes ved et uheld. Der lyder et akustisk signal og lyset over symbolet tænder, for at angive at låsen er på plads.

Betjeningspanelet er låst med undtagelse af slukningsfunktionen.

For at inaktivere betjeningspanelets lås gentages aktiveringsprocessen. Lyset slukkes og kogesektionens betjeningsanordninger er aktive igen.



PAUSE

Pausefunktionen standser kogesektionens virkning i cirka 10 sekunder. I løbet af dette tidsrum kan man rengøre overfladen omkring betjeningsanordningerne, uden at ændre forindstillingerne. Herefter vil kogesektionen vende tilbage til den normale tilstand.

FUNKTIONER

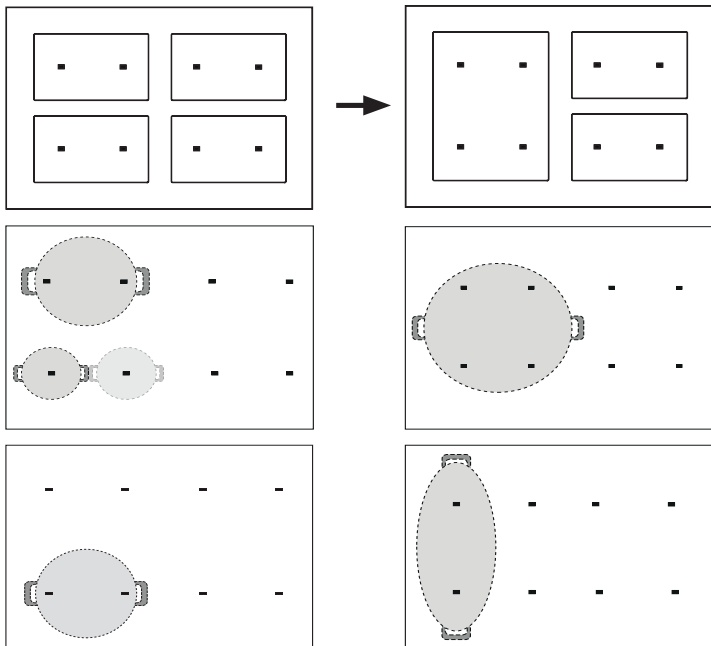
FLEX-ZONE

Markér "Flex-zonens" anordning, for at betjene to kogezone samtidig. Det er muligt at anvende begge skydeanordningerne på samme tid, for at styre effekten. Brug af denne funktion er ideel, da der skabes en større kogezone, så man kan udnytte fordelene ved at anbringe kogegrej efter behov i det markerede område. Ideel ved brug af ovale eller rektangulære pander eller grillpander.



LODRET FLEX-ZONE

Kan anvendes til at betjene de to kogezone i venstre og højre side på samme tid.



Tænding af funktionen Flex-zone:

1. Tænd for kogesektionen.
2. Tryk på anordningen til den anvendte Flex-zone (den lodrette til venstre, den lodrette til højre). Begge områderne vil blive tilsluttet og displayene viser "0".
3. Vælg det ønskede effektniveau med skyderen.

Slukning af funktionen Flex-zone:

Tryk på betjeningsanordningen til den Flex-zone, der fungerer: Kogezonerne begynder igen at fungere individuelt. Flex-zone funktionen slår også fra, når kogesektionen slår fra ved endt tilberedning.



MINUTUR

Minuturet gør det muligt at indstille en tilberedningstid på højst 99 minutter. Minuturet kan anvendes til enhver af kogezonen, ved at følge den samme procedure. Minuturet viser altid det indstillede tidsrum for det valgte område, eller det korteste af de tilbageværende tidsrum.

Start af minuturet:

1. Tænd for den ønskede kogezone ved at trykke på skyderen.
2. Tryk på knappen "+" eller "-", for at indstille det ønskede tidsrum. Displayet viser "00".

Når den indstillede tid er gået lyder der et akustisk signal, og kogezone slukker automatisk.

Ændring af minuturets indstilling:

1. Tryk på kogezonens skydeanordning.
2. Tryk på knappen "+" eller "-", for at ændre det ønskede tidsrum.

Slukning af minuturet:

Tryk og hold knapperne "+" og "-" trykket, indtil minuturet slukker.

For at få det bedste resultat skal mindst en eller flere af de afmærkede punkter på glasoverfladen, eller i Flex-zonen, være dækket.

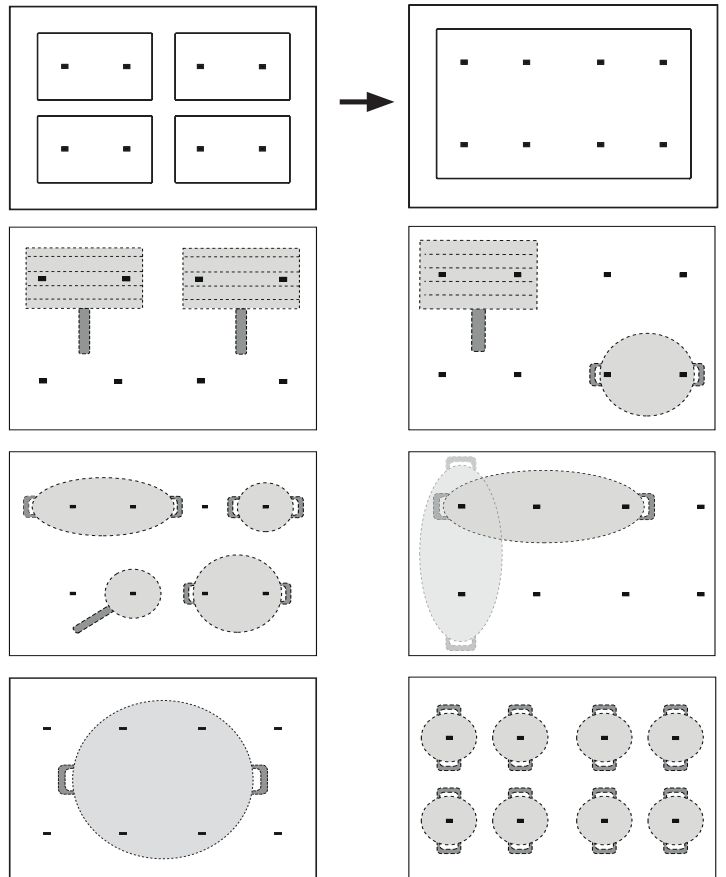


FULD FLEXI ZONE

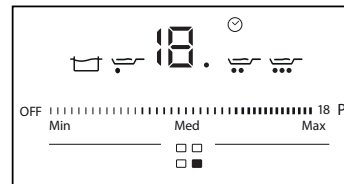
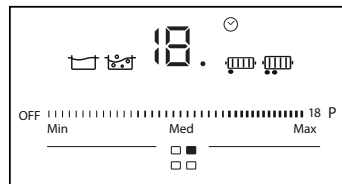
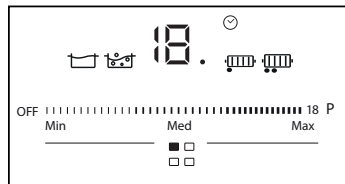
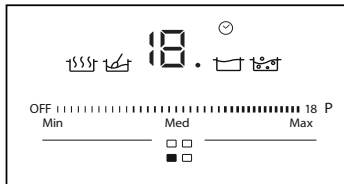
Når Fuld Flexi zonen markeres kan man indstille hele kogesektionens overflade på ét enkelt effektniveau.

Alle skyderne kan anvendes til indstilling af effekten. Brug af denne funktion er ideel, når man vil udvide kogezone, med den fordel, at man kan anbringe panderne hvor som helst i hele området. Den er også yderst velegnet til store, ovale eller rektangulære pander eller grillpander.

Hvis hele det aktiverede område dækkes, opnår man den maksimale disponible effekt.




SPESIALFUNKSJONER



6th SENSE

Med 6th Sense betjeningsanordningen kan man starte specialfunktionerne.

1. Anbring panden korrekt, tænd for kogesektionen og vælg kogezone ved at røre ved skyderen.
2. Tryk på betjeningsanordningen "6th Sense". Kogezonens display viser "A" (automatisk).
3. Indikatoren til den første af den valgte kogezones disponible specialfunktion vil tænde.
4. Vælg den ønskede specialfunktion ved at trykke på betjeningsanordningen "6th Sense".
5. Tryk på knappen, for at bekræfte den ønskede funktion .

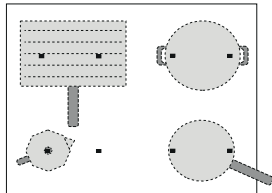
Efter aktivering kan de forskellige specialfunktioner anvendes til indstilling af det optimale tilberedningsniveau, ved at markere forindstillingerne og justeringerne (MIN-MED-MAX).

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

Funktionen anbefaler automatisk et middelniveau som default.

Under brug kan man, hvis dette bliver nødvendigt, skifte til et lavere/højere niveau i funktion af tilberedningsforløbet, for at optimere varighed g tilstand (f.eks. vandets kogehøjde).

VIGTIGT: Anbring tilbehøret som vist i den nedenstående figur, der viser hvordan man skal centrere tilbehøret i henhold til de afmærkede punkter på glasoverfladen (den illustrerede kombination er kun et eksempel; tilbehøret kan også anvendes i forskellige kogezone).



VARMEHOLDNING

Denne funktion giver mulighed for at opvarme madvaren til den ideelle temperatur til langtidstilberedning og fordampning af væsker, og til at opretholde disse forhold, uden risiko for at maden brænder på.

Den er ideel, fordi den ikke beskadiger maden og samtidig sørger for, at det ikke brænder fast på panden.

Kogegrejets kvalitet og type kan påvirke resultaterne eller tilberedningens varighed.

LANGTIDSTILBEREDNING

En specifik funktion til opvarmning af maden til den ideelle simre, og tilberedningstemperatur, og til at opretholde disse forhold, uden risiko for at maden brænder på.

Den er ideel, fordi den ikke beskadiger maden og samtidig sørger for, at det ikke brænder fast på panden.

Kogegrejets kvalitet og type, såvel som deres placering, kan påvirke resultaterne eller tilberedningens varighed (sørg altid for at centrere panden på den aktiverede kogezone).


KOGNING*


En funktion til effektiv opvarmning af vand og til aktivering af en lyd eller et visuelt signal, når det kommer i kog. Gryden skal indeholde mindst en halv liter vand når man starter kogefunktionen. Tilsæt først salt, om nødvendigt, efter at have hørt lydsignalet.


Systemet holde vandet i langsomt kog, så eventuelle stænk, men også spild af energi, undgås.


Under denne funktion vil et akustisk signal oplyse dig om at gryden er tom eller at vandet er fordampet.


PANDESTEGNING*

 Den ideelle funktion til forvarmning af en pande, når den er tom eller kun indeholder en lille smule fedtstof. Den oparbejdede temperatur er ideel til tilberedning af fødevarer, med en tykkelse på over 2-3 cm og som har behov for langvarig tilberedning eller brug af smør eller fedt.

 Den ideelle funktion til forvarmning af en pande, når den er tom eller kun indeholder en lille smule fedtstof. Den oparbejdede temperatur er ideel til tilberedning af fødevarer med en tykkelse på under 3 cm og som har behov for kortvarig tilberedning.

 Den ideelle funktion til forvarmning af en pande med fedtstof (olie) op til en maksimal højde på 1 cm.

I alle tre tilfælde vil  anordningen tænde, og der lyder et akustisk signal, når enden af pandens eller oliens opvarmningsperiode nås. Kogesektionen stabiliserer temperaturen og holder den konstant.

Tryk på anordningen  vil bekræfte, at madvaren bliver lagt i panden, og specialfunktionen fortsætter herefter til tilberedningstilstanden.

Det anbefales at klargøre maden under opvarmningen, og at anbringe den i panden så snart ok signalet gives.


Det optimale forhold er et, der anvender funktionen ved at starte med panden og fedtstoffet ved stuetemperatur.


SMELTNING

Dette er en funktion hvor madvaren bringes op på den ideelle temperatur til smeltning, og til at opretholde denne tilstand, uden risiko for at den brænder på.


Den er ideel, fordi den ikke beskadiger sarte fødevarer, så som chokolade, og samtidig sørger for, at det ikke brænder fast på panden.


GRILL*

 Ideel grillfunktion. Det er muligt at vælge mellem to slags grillfunktioner (1 eller 2 punkter) i funktion af det påkrævede tilberedningsniveau.

 Til tykke fødevarer (>1 cm) anbefaler vi at anvende en lavere grill indstilling (1 punkt), hvor tilberedningen tager længere tid.

Til tyndere fødevarer eller til en højere grillindstilling, anbefaler vi at anvende indstillingen med 2 punkter.

Når den ideelle temperatur til tilsætning af fødevarer er oparbejdet, tænder  anordningen og der lyder et akustisk signal. Kogesektionen stabiliserer temperaturen og holder den konstant.

Tryk på anordningen  vil bekræfte, at madvaren bliver lagt i panden, og specialfunktionen fortsætter herefter til tilberedningstilstanden.

Det anbefales at klargøre maden under opvarmningen, og at anbringe den i panden så snart ok signalet gives.

* Det anbefales at anvende dediceret tilbehør til disse funktioner:


- til kogning: WMF SKU: 07.7524.6380
- til pandestegning: WMF SKU: 05.7528.4021
- til grilning: WMF SKU: 05.7650.4291

H RESTVARME

Hvis displayet viser "H", er kogezone stadig varm. Displayet slukker, når kogezone er kold.

U KORREKT ANBRAGT ELLER MANGLENDE GRYDE


Hvis panden ikke er egnet til induktionstilberedning, eller hvis den ikke er anbragt korrekt eller ikke har den rette størrelse til kogezone, vil

displayet vise de følgende symboler  . 30 sekunder efter markering slukker den relevante kogezone, hvis ingen pande registreres.

⌚ TIMER INDIKATOR

Denne indikator angiver, at minuturet er blevet indstillet for kogezone.

TILBEREDNINGSTABEL

EFFEKTNIVEAU		TILBEREDNINGSTYPE	ANBEFALET BRUG Angivelse af tilberedningserfaring og -vaner
Max. varmeindstilling	P	Hurtig opvarmning	Ideel til hurtig opvarmning af madens temperatur, til hurtigkogning (for vand) eller til hurtig opvarmning af tilberedningsvæsker.
	14 - 18	Stegning, kogning	Ideel til bruning, start på tilberedning, stegning af dybfrosne produkter, hurtigt at bringe væsker i kog.
		Bruning, svitsning, kogning, grilning	Ideel til sautering, holde i livligt kog, tilberedning og grilning.
	10 - 14	Bruning, stegning, stuvning, svitsning, grilning	Ideel til sautering, holde i lavt kog, tilberedning og grilning samt til forvarmning af tilbehør.
		Tilberedning, stuvning, sautering, grilning, tilberedning indtil cremet	Ideel til stuvning, holde i lavt kog, tilberedning og grilning (i længere tid).
	5 - 9	Tilberedning, simren, gøre tykkere, gøre cremet	Ideel til opskrifter, som kræver lang tid (ris, sauces, stege, fisk) med væsker (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk), og til at gøre pastaen cremet.
			Ideel til opskrifter, som kræver lang tid (mængder på under 1 liter: ris, sovs, steg, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, suppe, mælk).
	1 - 4	Smeltning, optøning	Ideel til blødgøring af smør, blid smeltning af chokolade, optøning af små mængder.
		Varmholdning af mad, risotto tilberedning	Ideel til at holde små netop tilberedte portioner mad varme eller holde temperaturen på små portionsanretninger samt til at røre risotto sammen med anden ingrediens.
Nul effekt	Slukket	-	Kogesektionen er i standby eller slukket (mulig restvarme efter tilberedningen, vises med H).

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE



ADVARSEL

- **Anvend ikke damprensere.**
- **Før rengøringen påbegyndes, skal det kontrolleres, at der er slukket for kogezone, og at restvarmeindikatoren ("H") er slukket.**

Vigtigt:

- Brug ikke slibende svampe eller skure-/metalsvampe da de kan beskadige glasset.
- Rengør altid kogesektionen efter brug (når den er kold) så alle aflejringer og pletter af madrester elimineres.
- Sukker eller andre madvarer med et højt sukkerindhold kan beskadige kogesektionen og skal fjernes med det samme.
- Salt, sukker og sand kan ridse glasoverfladen.
- Brug en blød klud, køkkenrulle eller et specialmiddel, der er beregnet specifikt til rengøring af kogesektionen (følg producentens anvisninger).
- Spildt væske i kogezone kan medføre at gryderne flytter sig eller vibrerer.
- Tør omhyggeligt kogesektionen af efter rengøring.

Hvis logoet iXelium™ logo vises på glasfladen er kogesektionen behandlet med iXelium™ teknologi, en eksklusiv Whirlpool finish der sikrer et perfekt rengøringsresultat og samtidig holder kogesektionens overflade blank i længere tid.

Følg de nedenstående anvisninger, for at rengøre iXelium™ kogesektioner:

- Brug en blød klud (mikrofibre er bedst) fugtet i vand eller med et almindeligt pudsemiddel til glas.
- Det bedste resultat opnås ved at lade en våd klud ligge på kogesektionens glasoverflade i et par minutter.

FEJLFINDING

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

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

Fejlkode	Beskrivelse	Mulige årsager	Løsning
C81, C82	Betjeningspanelet slukker, når temperaturen bliver for høj.	Temperaturen i de indre elektroniske komponenter er for høj.	Vent til kogesektioner er afkølet, før den bruges igen.
F02, F04	Kogesektionen er ikke forbundet til den rigtige spænding.	Sensoren registrerer en anden spænding end tilslutningens.	Tag stikket ud af stikkontakten, og kontrollér tilslutningen.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Fjern strømforsyningen til kogesektionen. Vent et par sekunder og slut herefter kogesektionens strømforsyning til igen. Kontakt servicecenteret og angiv fejlkoden, der vises på display, hvis problemet varer ved.		

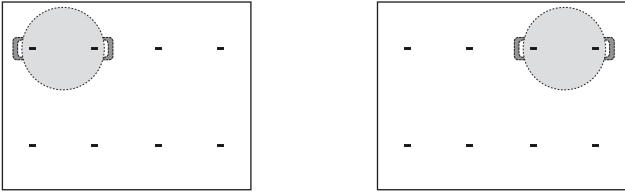
LYDE UNDER BRUG

Induktionskogesektioner kan hvisle eller knirke under normal brug. Disse lyde kommer reelt fra kogegrejets og afhænger af grydebundens egenskaber (for eksempel hvis bundene er lavet af flere materialeglag eller hvis de er ujævne).

Disse lyde kan variere i funktion af kogegrejets type og af mængden af fødevarer heri, og er ikke et symptom på et fejlforhold.

KONTROLLERT TILBEREDNING

Den nedenstående tabel er blevet skabt med henblik på at tillade de relevante kontrolorganer at anvende vores produkter.

Kontrolleret Tilberedning	Kontrollerede tilberedningspositioner
Varmefordeling, "Pandekager" test iht. EN 60350-2 §7.3	
Varmeydelse, testen "Pomme frites" test iht. EN 60350-2 §7.4	
Smeltning og varmholdning, "chokolade"	
Simren, "risbudding"	

MILJØVENLIGT DESIGN: Denne test er afviklet i overensstemmelse med bestemmelserne, ved at vælge alle kogezonerne på kogesektionen, så der blev skabt ét enkelt område, eller ved at anvende funktionen Flexifull.

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

FØR SERVICEAFDELINGEN KONTAKTES:

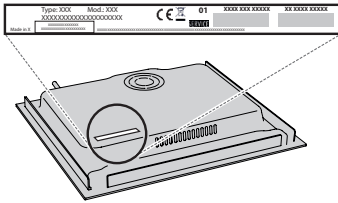
1. Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i afsnittet **FEJLFINDING**.
2. Sluk og tænd igen for apparatet, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

KONTAKT DEN NÆRMESTE SERVICEAFDELING, HVIS FEJLEN STADIG FOREKOMMER EFTER DE OVENSTÅENDE KONTROLLER.

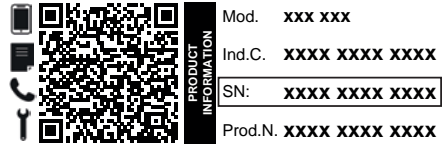
Ring til det nummer, der står i garantihæftet, eller følg anvisningerne på websitet www.whirlpool.eu, for at anmode om assistance.

Når man kontakter vores kundeservice, skal man altid formidle:

- En kort beskrivelse af fejlen.
- Apparatets type og model;



- serienummeret (nummeret efter SN på typepladen, er placeret under apparatet). Serienummeret er også angivet i dokumentationen;



- 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.

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Bruge QR-koden på dit apparat;
- Besøge vores website docs.whirlpool.eu;
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationskilt.



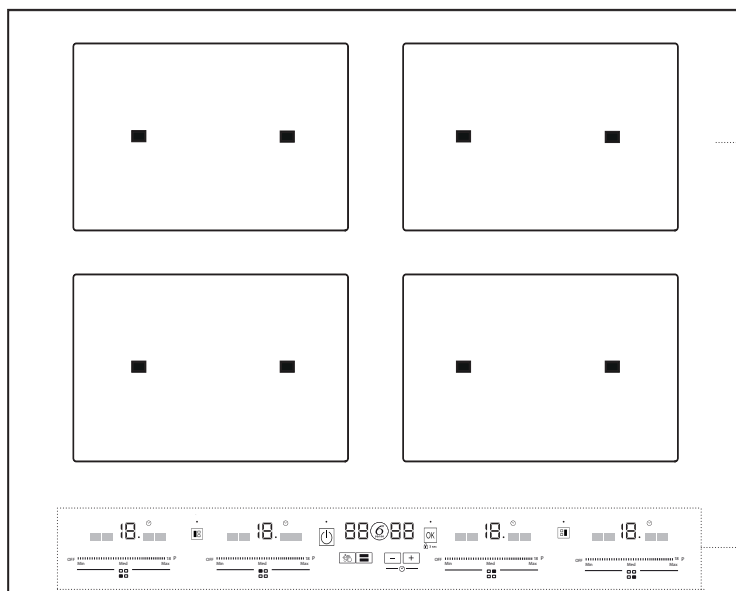

MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT

For å motta en mer fullstendig assistanse, vennligst registrer produktet ditt på www.whirlpool.eu/register.

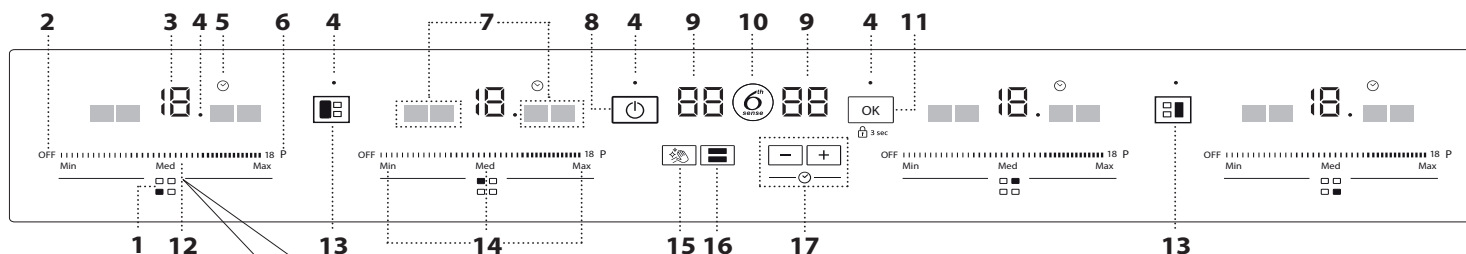
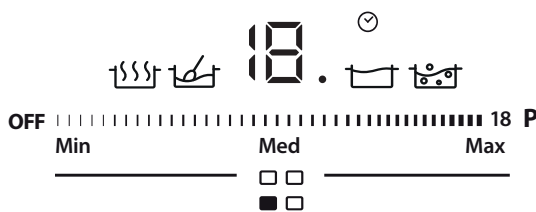
VENNLIGST SKANNER QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON



Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBESKRIVELSE


1. Kokeoverflate
2. Kontrollpanel

BETJENINGSPANEL

Eksempel på kokesone


1. Identifisering av kokesonen
2. Knapp for avslåing av kokesonen
3. Valgt varmenivå
4. Indikatorlampe - aktiv funksjon
5. Tidsindikator
6. Knapp for hurtig oppvarming

7. Spesialfunksjonenes indikatorer
8. På/Av-knapp
9. Tid/funksjoner indikator
10. 6th Sense knapp (spesialfunksjoner)
11. OK/Knapp for tastsperr - 3 sek
12. Skyver - berøringsskjerm

13. Knapp vertikal fleksibel sone
14. Knapper for forhåndsinnstilling og justering
15. Pause-knapp
16. Knapp for Flexi Full sone
17. Timer

Effektnivået vil vises over skyveren. Hver kokesone har forskjellige effektnivå, som strekker seg fra "1" (minimum) til "18" (maksimum). Ved å benytte skyverkontrollen er det også mulig å velge funksjonen rask oppvarming, som er merket med "P" på display.

For å slå av kokesonene:

Bruk kontrollen "OFF" ved siden av skyverkontrollen. Dersom kokesonen fortsatt er varm, vil indikatoren for gjenværende varme "H" vises på display.



3 sec

KONTROLLPANELETS SPERRE

For å hindre at platetoppen utilsiktet slår seg på, trykk og hold nede OK/ Kontrollsperreren -3 sek. kontrollen i 3 sekund. Du vil høre et akustisk signal og et lys tennes over symbolet for å indikerer at sperren er aktiv.

Betjeningspanelet er sperret, med unntak av funksjonen for avslåing.

Gjenta prosessen for aktivering for å slå av betjeningspanelets sperre. Lyset slukkes og platetoppens kontroller vil igjen være aktive.



PAUSE

Pause-funksjonen avbryter platetoppens funksjon i omtrent 10 sekund. I løpet av denne tiden er det mulig å gjøre rent overflaten rundt kontrollene uten å endre innstillingene som er gjort. Etter dette vil platetoppen gå tilbake til normal drift.

FUNKSJONER

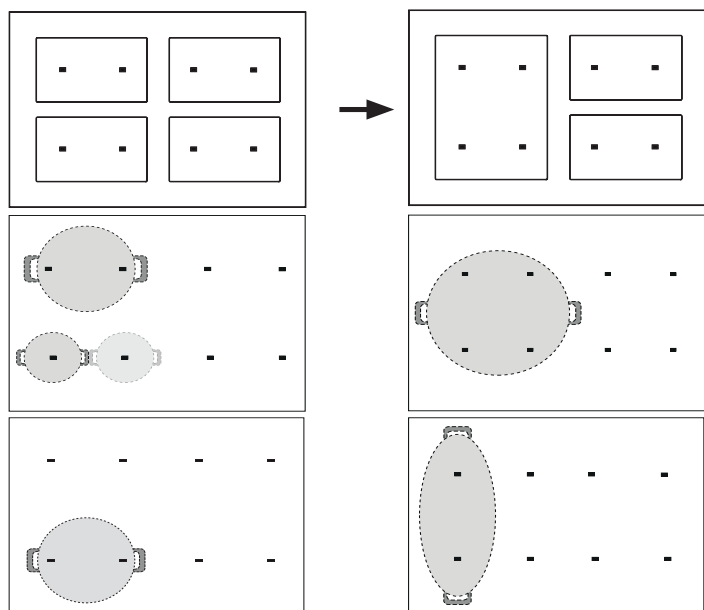
FLEKSIBELT OMRÅDE

Velg kontrollen for "Fleksibelt område" for å betjene to kokesoner samtidig. Det er mulig å benytte begge skyverkontrollene samtidig for å kontrollere effekten. Denne funksjonen er ideell for å øke kokesonen med fordelene at kjeler kan plasseres etter behov innen det valgte området. Ideell for bruk av ovale eller rektangulære kjeler eller steke-/grillpanner.



VERTIKAL FLEKSIBEL SONE

Denne kan benyttes for å kontrollere de to kokesonene til venstre og til høyre, samtidig.



For å slå på funksjonen for Fleksibelt område:

1. Slå på platetoppen.
2. Trykk på kontroller for å velge hvilken type for Fleksibelt område som skal benyttes (vertikalt til venstre, vertikalt til høyre). Begge områdene kan tilkoples og begge display vil vise "0".
3. Velg ønsket effektnivå, ved å benytte skyveren.

For å slå av funksjonen for Fleksibelt område:

Trykk på kontrollen for det Fleksible området som er i drift: kokesonene vil igjen virke hver for seg.

Funksjonen for Fleksibelt område vil også slå seg av når koketoppen slår seg av etter avsluttet tilberedning.

For best resultat, må du alltid dekke til minst ett eller flere punkt som er merket på glassets overflate eller inne på det Fleksible området.



TIMER

Timeren er en tidsbryter som gjør det mulig å innstille en tilberedningstid på opp til 99 minutter.

Innstillingen av timer kan benyttes for hver kokesone, ved å følge samme prosedyre. Timer viser alltid tiden som er stilt inn for det valgte området, eller den korteste gjenværende tiden.

For å starte timer:

1. Slå på kokesonen du ønsker ved å trykke på en hvilken som helst del av skyveren.
2. Trykk på "+" eller "-" kontrollen for å stille inn ønsket tid. Display vil vise "00".

Når den innstilte tiden er utløpt, vil det høres et lydsignal og kokesonen vil slå seg av automatisk.

For å forandre innstillingen av timer:

1. Trykk på skyverkontrollen for kokesonen.
2. Trykk på "+" eller "-" kontrollen for å endre ønsket tid.

For å slå av timer:

Trykk på "+" og "-" kontrollene samtidig til du hører at timer slår seg av.

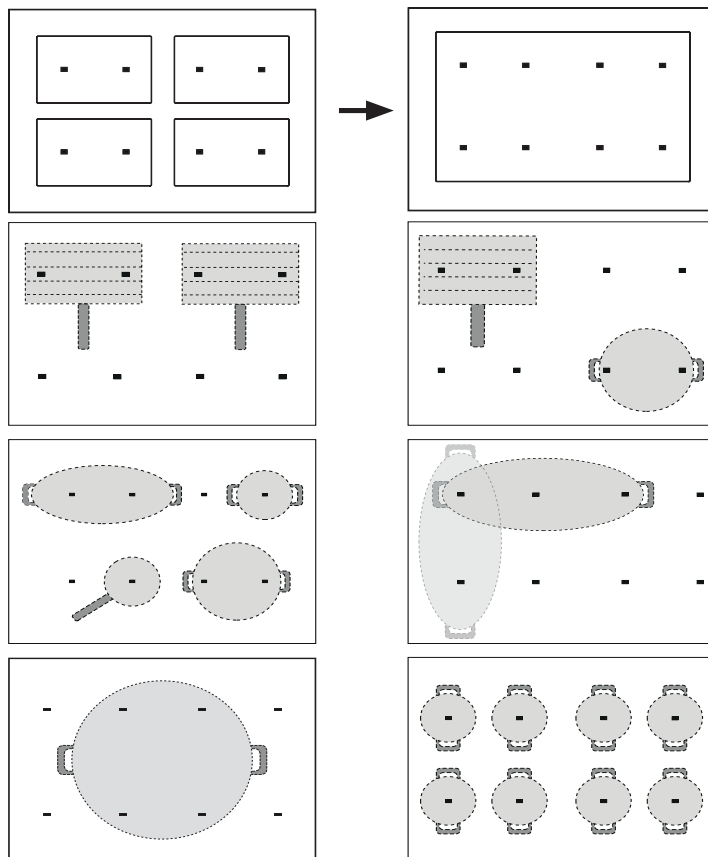


FLEXI FULL SONE

Når du velger området Flexi Full, kan du kontrollere hele kokeflatens område ved ett enkelt effektnivå.

Enhver av skyverne kan benyttes for å betjene effekten. Denne funksjonen er ideell for å øke kokesonen med fordelene at kjeler kan plasseres etter behov på hele området. Den er også utmerket for store, ovale eller rektangulære kjeller eller steke-/grillpanner.


Ved å dekke hele det aktiverte området vil en oppnå maksimal tilgjengelig effekt.



INDIKATORLAMPER

H GJENVÆRENDE VARME

Hvis displayet viser "H", betyr dette at kokesonen fremdeles er varm. Display vil slå seg av når kokesonen er nedkjølt.

de følgende symbolene  . 30 sekund fra valget vil den aktuelle kokesonen slå seg av dersom kjelen ikke registreres.




INDIKATOR TIMER

Denne indikatoren viser at timer er stilt inn for kokesonen.

KJELEN ER IKKE RIKTIG PLASSERT ELLER DEN MANGLER

Dersom kjelen ikke er egnet for tilberedning ved induksjonsmetoden eller dersom den ikke er riktig plassert eller ikke er av riktig størrelse, vil display vise

TABELL FOR TILBEREDNING

EFFEKTIVÅ		TYPE TILBEREDNING	ANBEFALT BRUK Indikering av erfaring fra matlaging og vaner
Maks. varmeinnstilling	P	Rask oppvarming	Ideell for hurtig temperaturøkning av maten for raskt å nå kokepunkt (for vann) eller for hurtig oppvarming av væske til matlaging.
	14 - 18	Frityrsteking, koking	Ideell for brunng, begynner å lage mat, steke dypfryste produkter, og bringe væsker hurtig til kokepunktet.
		Brunng, sautering, koking, grilling	Ideell for sautering, opprettholde kraftig koking, tilberedning og grilling.
	10 - 14	Brunng, koking, langkoking, brasing, grilling	Ideell for sautering, opprettholde svak koking, tilberedning og grilling, og forvarming av utstyr.
		Koking, Stuing, Sautering, grilling, tilberede til maten blir kremete	Ideell for stuing, opprettholde svak koking, tilberedning og grilling (over lenger tid).
	5 - 9	Tilberedning, trekking, jevning, kreming	Ideell for oppskrifter som krever langsom tilberedning (ris, sauser, stek, fisk) med væske (f.eks vann, vin, buljong, melk), og for kreming av pasta. Ideell for oppskrifter som krever langsom tilberedning (mengder under 1 liter: ris, sauser, stek, fisk) med væske (f.eks vann, vin, buljong, melk).
		Smelting, tining	Ideell for oppmykning av smør, forsiktig smelting av sjokolade, tining av små mengder.
	1 - 4	Å holde maten varm, tilberede kremet risotto	Ideell for å holde små matporsjoner som akkurat er blitt tilberedt varme eller holde tallerkener varme eller tykne risotto.
Ingen strøm	Off	-	Platetopp i stand-by eller avslått (mulig gjenværende restvarme, indikert med H).

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD



ADVARSEL

- Ikke bruk damprenngjøringsutstyr.
- Pass på at kokesonene er avslått, og at ingen av displayene viser restvarmeindikatoren ("H").

Viktig:

- Ikke bruk skuresvamper eller stålull siden disse kan skade glasset.
- Rengjør og fjern matrester fra platetoppen (når den er kald), etter hver bruk.
- Sukker, og matvarer med høyt sukkerinnhold, kan skade overflaten og må fjernes umiddelbart.
- Salt, sukker og sand kan lage riper i glassoverflaten.
- Bruk en myk klut, absorberende kjøkkenpapir eller et spesial-rengjøringsmiddel for platetopper (følg produsentens anbefalinger).
- Væskesøl i kokesonene kan føre til at kjelene flytter seg eller vibrerer.
- Tørk platetoppen grundig etter rengjøring.

Dersom iXelium™ logoen vises på glasset, må platetoppen behandles med iXelium™ teknologien, et eksklusivt Whirlpool finish-middel som sikrer et perfekt resultat ved rengjøring og som garanterer skinnende platetopp over lengre tid.

For å gjøre rene iXelium™ platetopper, følg anbefalingene nedenfor:

- Bruk en myk klut (mikrofiber er best) fuktet med vann eller med vanlig rengjøringsmiddel for glass.
- For å oppnå best mulig resultat må du la den våte kluten ligge på platetoppens glassoverflate i noen få minutter.

PROBLEMLØSNING

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

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

Feilkode	Beskrivelse	Mulige årsaker	Løsning
C81, C82	Kontrollpanelet slår seg av pga. svært høye temperaturer.	De interne temperaturene i elektronikken er for høy.	Vent til komfyrtoppen er avkjølt før du bruker den igjen.
F02, F04	Komfyrtoppen er tilkoblet feil spenning.	Sensoren registrerer et avvik mellom apparatets spenning og spenningen i strømmettet.	Koble komfyrtoppen fra strømmettet og kontroller den elektriske tilkoblingen.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Koble apparatet fra strømtilførselen. Vent i noen få sekunder før du kople komfyrtoppen til kraftforsyningen. Dersom problemet vedvarer må du kontakte service-senteret og spesifisere hvilken feilkode som vises på display.		

LYDER PRODUSERT VED DRIFT

Induksjonstoppene kan knitre eller knirke ved normal drift. Disse lydene har sin opprinnelse i kokeredskaper og er knyttet til egenskapene til kjelenes bunn (for eksempel, når bunnene er laget av forskjellige lag med material eller når de ikke er jevne).

Disse lydene kan variere avhengig av hvilken type redskap som benyttes og hvor mye mat de inneholder og de er ikke tegn på at noe er feil.

KONTROLLERT TILBEREDNING

Tabellen nedenfor er utviklet spesielt for å gjøre det mulig for inspeksjonsorgan å benytte våre produkt.

Kontrollert tilberedning	Kontrollerte tilberedningsposisjoner
Varmedistribusjon, "Pannekaker" test i henhold til EN 60350-2 §7.3	
Varmekapasitet, "Pomme Frites" test i henhold til EN 60350-2 §7.4	
Smelting og hold varm, "sjokolade"	
Trekking, "risengryngrøt"	

ECO-DESIGN: Testen ble utført i samsvar med regelverket, ved å velge alle kokesonene på komfyrtoppen for å danne ett enkelt område, eller ved å bruke Flexifull-funksjonen.

ETTERSALGSSERVICE

For å motta en mer fullstendig assistanse, vær vennlig å registrere produktet ditt på www.whirlpool.eu/register.

FØR DU RINGER ETTERSALGSSERVICEN:

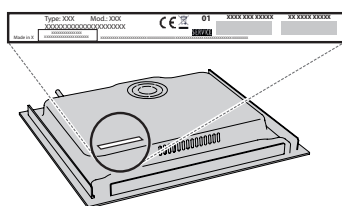
1. Se om du kan løse problemet selv ved hjelp av forslagene gitt i **PROBLEMLØSNING**.
2. Slå husholdningsapparatet av og på igjen for å se om problemet har løst seg.

TA KONTAKT MED NÆRMESTE ETTERSALGSSERVICE DERSOM PROBLEMET FORTSATT VEDVARER ETTER DISSE KONTROLLENE.

For å motta assistanse, ring nummeret vist i garantiheftet eller følg instruksene på nettstedet www.whirlpool.eu.

Når du kontakter vår Kundeservice, må du alltid spesifisere::

- en kort beskrivelse av feilen;
- nøyaktig type og modell av apparatet;



- serienummeret (nummeret etter teksten SN på typeskiltet under apparatet). Serienummeret indikeres også i dokumentasjonen;



- din fulle adresse;
- ditt telefonnummer.

Dersom du har behov for en reparasjon, må du henvende deg til en autorisert ettersalgsservice (for å garantere at originale reservedeler vil bli brukt og at reparasjoner utføres på riktig måte).

Hvis komfyrtoppen skal være innfelt i benkeplaten, kontakter du serviceavdelingen med forespørsel om skruesett 4801 211 00112.

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Bruke QR-koden i apparatet ditt;
- Ved å besøke vårt nettsted docs.whirlpool.eu;
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.

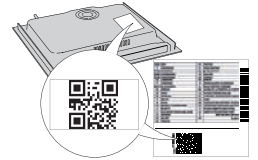
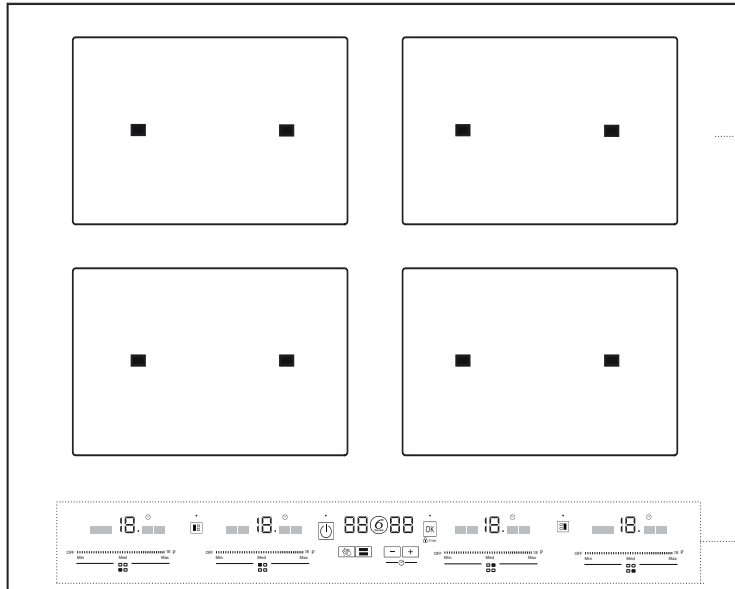


**TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL**

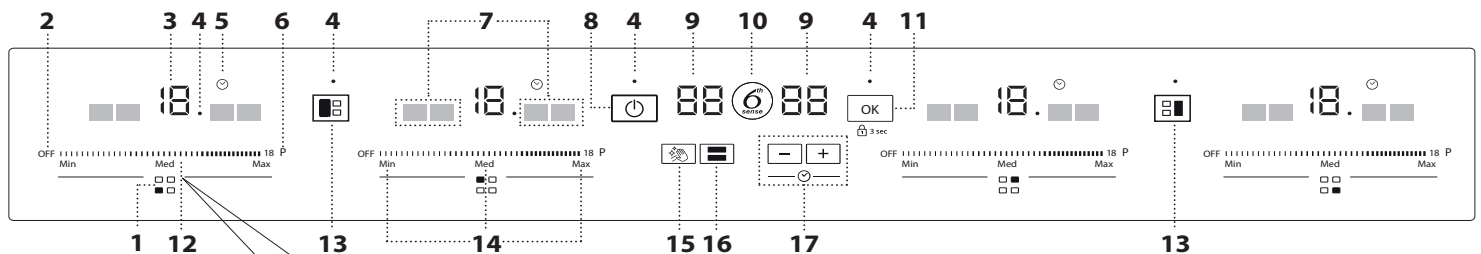
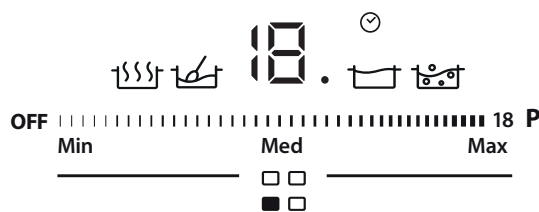
För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på www.whirlpool.eu/register.



Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION**BESKRIVNING AV PRODUKTEN**

1. Spishäll
2. Kontrollpanel

KONTROLLPANEL**Exempel på kokzoner**

1. Identifiera kokzonen
2. Knapp för att stänga av kokzonen
3. Vald koknivå
4. Kontrollampa - aktiv funktion
5. Timerlampa
6. Knapp för snabb uppvärmning

7. Indikeringar för specialfunktion
8. Till/Från-knapp
9. Indikering för tid/funktioner
10. Knappen 6th Sense (specialfunktioner)
11. OK/Knapp för låsta knappar - 3 sek
12. Pekfält

13. Knapp för vertikal flexibel zon
14. Knappar för förinställningar och justeringar
15. Pausknapp
16. Knapp för Flexi Full zon
17. Timer

OK

3 sec

LÅSA KONTROLLPANELEN

För att förhindra att hällen slås på av misstag, tryck på knappen OK/ Knapplös-3 sec och håll den intryckt i 3 sekunder. En ljudsignal avges och en lampa tänds över symbolen för att ange att funktionen har aktiverats. Kontrollpanelen är låst, med undantag för avaktiveringsfunktionen. För att avaktivera knapplåset, gör på samma sätt som för att aktivera det. Lampan släcks och hällens knappar är aktiva igen.

**PAUS**

Pausfunktionen avbryter användning av spishällen i ungefär 10 sekunder. Under den här tiden kan man rengöra ytan runt knapparna utan att ändra förinställningarna. När tiden har gått fungerar hällen på normalt sätt igen.

**TIMER**

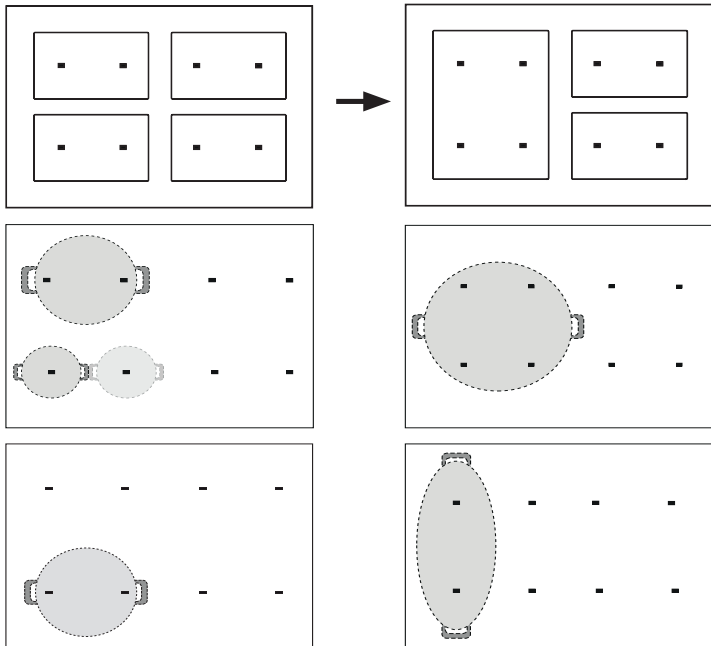
Timern kan användas för att ställa in en koktid på max 99 minuter. Timern kan användas på varje kokzon genom att göra på samma sätt. Timern visar alltid inställd tid för det valda området, eller den kortaste återstående tiden.

FUNKTIONER**FLEXIBEL ZON**

Välj knappen "Flexibel zon" för att styra två kokzoner samtidigt. Det går att använda båda pekfälten samtidigt för att ställa in effekten. Den här funktionen är perfekt för att få en större kokzon och på så sätt kunna placera kastrullen på önskat sätt inom det valda området. Perfekt vid användning av ovala eller rektangulära stekpannor eller grillpannor.

**VERTIKAL FLEXIBEL ZON**

Denna kan användas för att styra de två kokzonerna till höger och vänster, samtidigt.

**För att slå på funktionen Flexibel zon:**

1. Slå på hällen.
2. Tryck på knappen för typen av flexibel zon som används (vertikal vänster, vertikal höger). Båda områdena kopplas samman och displayen visar "0".
3. Använd pekfältet och ställ in önskad effektnivå.

För att stänga av funktionen Flexibel zon:

Tryck på knappen för den Flexibla zon som är i funktion: Kokzonerna återgår till att fungera var för sig. Funktionen Flexibel zon stängs också av när hällen stängs av i slutet av matlagningen. För bästa resultat ska man alltid täcka en eller flera av de punkter som är markerade på glasytan eller inom den Flexibla zonen.

För att starta timern:

1. Slå på den önskade kokzonen genom att trycka var som helst på pekfältet.
2. Tryck på knappen "+" eller "-" för att ställa in önskad tid. På displayen visas "00".

När inställd tid har gått hörs en ljudsignal och kokzonen stängs av automatiskt.

För att ändra timerns inställning:

1. Tryck på kokzonens pekfält.
2. Tryck på knappen "+" eller "-" för att ändra önskad tid.

För att stänga av timern:

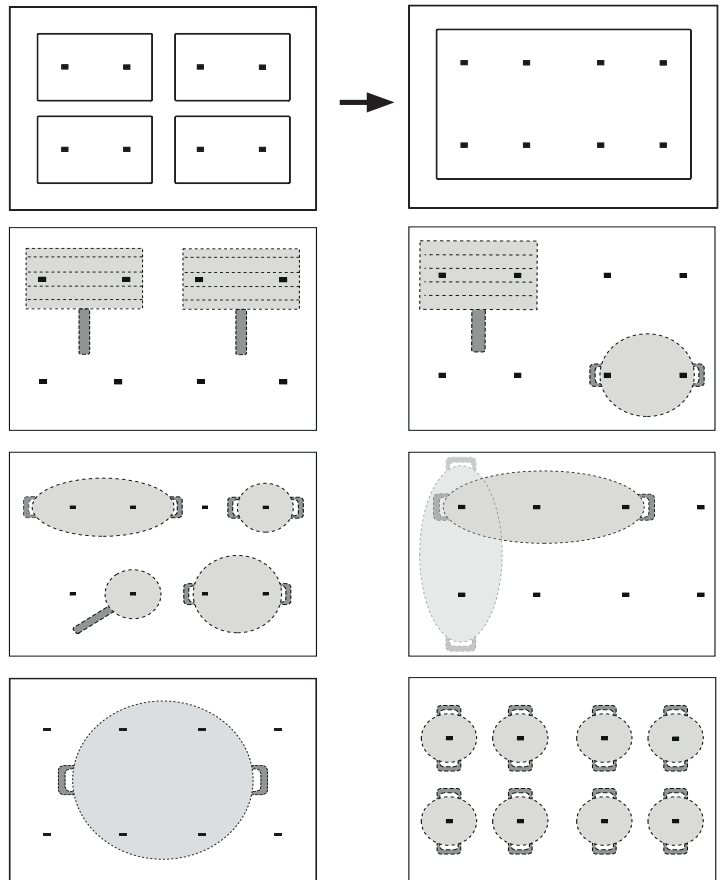
Tryck på knapparna "+" och "-" tillsammans tills timern stängs av.

**FLEXI FULL-ZON**

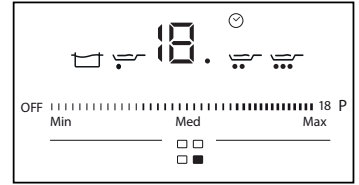
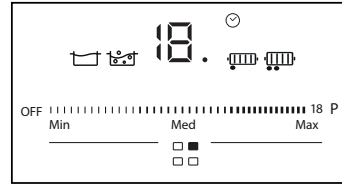
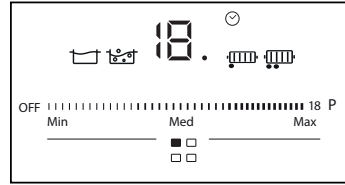
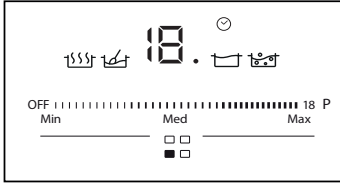
När du väljer Flexi Full-zonen kan du styra hällens hela yta med en enda effektnivå.

Vilket som helst av pekfälten kan användas för att ställa in effekten. Denna funktion är perfekt att använda för att utöka kokzonen, med fördelen att du kan ställa kastrullerna var som helst inom hela området. Den är också bra för stora, ovala eller rektangulära stekpannor eller grillpannor.

När hela det aktiverade området täcks erhålls maximal tillgänglig effekt.



SPECIALFUNKTIONER



6th SENSE

Med knappen 6th Sense aktiveras specialfunktionerna.

1. Ställ kastrullen på plats, slå på hällen och välj kokzonen genom att peka på pekfältet.
2. Tryck på knappen "6th Sense". Kokzonens display visar "A" (automatisk).
3. Lampan för den första specialfunktionen som är tillgänglig för den valda kokzonen tänds.
4. Välj önskad specialfunktion genom att trycka på knappen "6th Sense".
5. Tryck på knappen för att bekräfta funktionen .

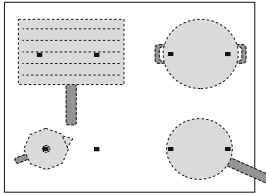
Efter aktivering kan man använda de olika specialfunktionerna för att ställa in optimal tillagningsnivå genom att välja förinställningarna och justeringar (MIN-MED-MAX).



Funktionen föreslår automatiskt en mellannivå som standard.

Under användning kan man, om nödvändigt, flytta till en högre/lägre nivå beroende på tillagningsförloppet för att optimera tid och tillstånd (t.ex. vattnets koknivå).

VIKTIGT: Placera tillbehören som på bilderna nedan, vilka visar hur tillbehöret ska centreras i förhållande till punkterna som är märkta på glasytan (kombinationen som visas är bara ett exempel - tillbehören kan även användas på andra kokzoner).



VARMHÅLLNING

Med denna funktion kan du värma maten till dess perfekta temperatur för långsam tillagning, för att ånga bort vätska och för att bibehålla detta tillstånd utan risk för att bränna maten.

Den är perfekt eftersom maten inte förstörs och det inte fastnar i stekpannan. Kvaliteten och typen av kokkärl kan påverka resultatet och tillagningstiden.

LÅNGKOK

Med denna specifika funktion kan du värma maten till sjudnings- och koktemperatur och bibehålla detta tillstånd utan risk för att bränna den.

Den är perfekt eftersom maten inte förstörs och det inte fastnar i stekpannan. Kvaliteten och typen av kokkärl och dess placering kan påverka resultatet och tillagningstiden (centrera alltid pannan på den aktiverade kokzonen).

KOKA*

Med denna funktion kan du värma vatten effektivt och aktivera en ljudsignal eller en lampa när det börjar koka. För att starta kokfunktionen måste kastrullen innehålla minst en halv liter vatten. Salt ska bara tillsättas, om nödvändigt, efter att ljudsignalen har avgetts.

Systemet håller vattnet på låg koknivå för att undvika stänk och slöseri med energi. När denna funktion är aktiv avges en ljudsignal om kastrullen är tom eller om vattnet har ångat bort.

STEKA*



Den perfekta funktionen för att förvärma en stekpanna när den är tom eller bara har lite fett. Temperaturen som uppnås är perfekt för att laga mat som är tjockare än 2-3 cm och som behöver längre tillagningstid, eller genom att använda smör eller ister.



Den perfekta funktionen för att förvärma en stekpanna när den är tom eller bara har lite fett. Temperaturen som uppnås är perfekt för att laga mat som är tunnare än 3 cm och som inte behöver lagas så länge.



Den perfekta funktionen för att förvärma en stekpanna med fett (olja) upp till högst 1 cm.

Lalla tre fallen tänds knappen och en ljudsignal avges när uppvärmningsfasen av stekpannan eller oljan är klar. Hällen stabiliserar temperaturen och håller den konstant.

Tryck på knappen för att bekräfta att maten läggs i stekpannan så att specialfunktionen går över till tillagningsfasen.

Vi rekommenderar att förbereda maten under uppvärmningen och att lägga ned den i stekpannan så snart som OK tänds.

För bästa möjliga resultat ska funktionen aktiveras när stekpannan och fettet har rumstemperatur.



SMÄLTA

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

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

GRILL*

Perfekt grillfunktion. Det går att välja mellan två typer av grillfunktion (1 eller 2 punkter) beroende på önskad tillagningsgrad.

För tjockare mat (>1 cm) rekommenderar vi att använda den lägre grillnivån (1 punkt) och låta laga längre tid.

För tunnare mat eller för en högre grillgrad rekommenderar vi att använda inställningen med 2 punkter.

När perfekt temperatur för att tillsätta maten har uppnåtts tänds knappen och en ljudsignal avges. Hällen stabiliserar temperaturen och håller den konstant.

Tryck på knappen för att bekräfta att maten läggs i stekpannan så att specialfunktionen går över till tillagningsfasen.

Vi rekommenderar att förbereda maten under uppvärmningen och att lägga ned den i stekpannan så snart som OK tänds.

*** För dessa funktioner rekommenderas användning av avsedda tillbehör:**

- för att koka: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- för att steka: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- för att grilla: **WMF SKU: 05.7650.4291**

H RESTVÄRME

Om displayen visar "H" betyder det att kokzonen fortfarande är varm. Displayen släcks när kokzonen har svalnat.

☹ KASTRULLEN HAR PLACERATS FEL ELLER SAKNAS

Om kastrullen inte passar för induktionshällar, har placerats felaktigt eller inte har rätt storlek för den valda kokzonen visar displayen följande symboler ☹.

Om ingen kastrull detekteras inom 30 sekunder efter att valet har gjorts stängs respektive kokzon av.

🕒 TIMERLAMPA

Denna lampa anger att timern har ställts in för kokzonen.

TILLAGNINGSTABELL

EFFEKTIVÅ		TYP AV TILLAGNING	REKOMMENDERAD ANVÄNDNING Anger matlagningserfarenhet och vanor
Max värmeinställning	P	Värma upp snabbt	Perfekt för att snabbt öka matens temperatur för att koka upp snabbt (för vatten) eller för att snabbt värma vätska.
	14 - 18	Steka, koka	Perfekt för att bryna, börja koka, steka djupfryst mat, koka upp vätska snabbt.
		Bryna, fräsa, koka, grilla	Perfekt för att sautera, låta koka livligt, tillaga och grilla.
	10 - 14	Bryna, koka, stuva, fräsa, grilla	Perfekt för att sautera, låta småkoka, tillaga och grilla och för att värma tillbehören.
		Koka, stuva, sautera, grilla, koka tills den blir krämig	Perfekt för att stuva, låta småkoka, tillaga och grilla (under lång tid).
	5 - 9	Koka, sjuda, tjockna, göra krämig	Perfekt för recept med långkok (ris, såser, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk) och för att göra pasta krämig.
			Perfekt för recept med långkok (mindre än 1 liter: ris, såser, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk).
1 - 4	Smälta, tina	Perfekt för att mjukgöra smör, smälta choklad försiktigt, tina mindre livsmedel.	
	Hålla maten varm, göra risotto krämig	Perfekt för att varmhålla små portioner nytilagade maträtter eller för att varmhålla varmrätter och värma risotto.	
Noll effekt	Off	-	Spishällen är i stand-by eller avstängd (det kan finnas värme kvar i plattorna, detta markeras med H).

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL



VARNING

- Använd inte ångrengöringsutrustning.
- Kontrollera att kokzonerna är avstängda och att restvärmeindikatorn ("H") är släckt innan du rengör den.

Viktigt:

- Undvik att använda repande skursvampar eller stålull eftersom de kan förstöra glaset.
- Rengör hällen efter varje användning (när den har svalnat) för att ta bort matrester och fläckar.
- Socker och mat med högt sockernehåll kan skada spishällen och ska torkas bort omedelbart.
- Salt, socker och sand kan repa glasytan.
- Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsprodukter för denna typ av spishäll (följ tillverkarens anvisningar).
- Om vätska spills ut på kokzonen kan kastrullerna börja röra sig eller vibrera.
- Torka av spishällen noga efter rengöring.

Om glaset har logotypen iXelium™ har spishällen behandlats med iXelium™, en exklusiv ytbehandling från Whirlpool som garanterar perfekt rengöringsresultat och att spishällen behåller dess blanka yta längre tid.

Gör på följande sätt för att rengöra spishällar med iXelium™:

- Använd en mjuk trasa (mikrofiber är bäst) som fuktats med vatten eller med glasrengöringsmedel.
- För bästa resultat, lämna en våt trasa på hällens yta i några minuter.

FELSÖKNING

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

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

Felkod	Beskrivning	Möjliga orsaker	Åtgärd
C81, C82	Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur.	Den invändiga temperaturen är för hög vid de elektroniska delarna.	Vänta tills spishällen har svalnat innan du använder den igen.
F02, F04	Fel anslutningsspänning.	Sensorn detekterar en avvikelse mellan apparatens spänning och elnätets spänning.	Koppla bort hällen från elnätet och kontrollera den elektriska anslutningen.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Koppla bort hällen från elnätet. Vänta några sekunder och anslut sedan hällen igen. Om problemet kvarstår, ring servicecentret och uppge felkoden som visas på displayen.		

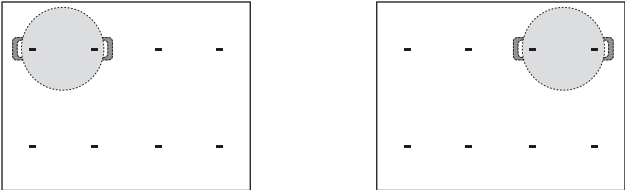
LJUD SOM AVGES UNDER ANVÄNDNING

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

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

KONTROLLERAD TILLAGNING

Tabellen nedan har skapats speciellt för att tillåta kontrollorgan att använda våra produkter.

Kontrollerad tillagning	Lägen för kontrollerad tillagning
Värmefördelningstest "Pannkakor" enligt EN 60350-2 §7.3	
Värmeprestandatest "Pommes frites" enligt EN 60350-2 §7.4	
Smälta och hålla varmt, "choklad"	
Sjuda, "risgrynsgröt"	

EKODESIGN: Testet genomfördes i enlighet med bestämmelserna, genom att välja alla kokzoner på hällen så att ett enda område bildas, eller genom att använda funktionen Flexifull.

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

INNAN DU RINGER KUNDTJÄNST:

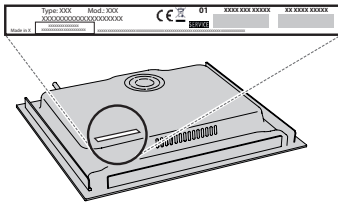
1. Försök att lösa problemet på egen hand med hjälp av anvisningarna i **FELSÖKNING**.
2. Stäng av apparaten och slå på den igen för att se om felet kvarstår

OM PROBLEMET KVARSTÅR EFTER OVAN NÄMMDA KONTROLLER, KONTAKTA NÄRMASTE KUNDTJÄNST.

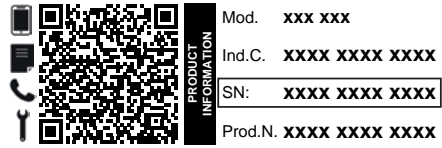
För teknisk service, ring numret som står i garantihäftet eller följ anvisningarna på webbplatsen www.whirlpool.eu.

När du kontaktar kundservice ska du alltid uppges:

- En kort beskrivning av felet;
- Typ av apparat och exakt modell;



- serienumret (numret efter ordet SN på märkskylten som finns under apparaten). Serienumret anges även i dokumentationen;



- 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.

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden på din apparat;
- Besöka vår webbplats docs.whirlpool.eu;
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.

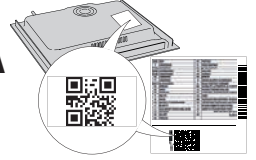




KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN

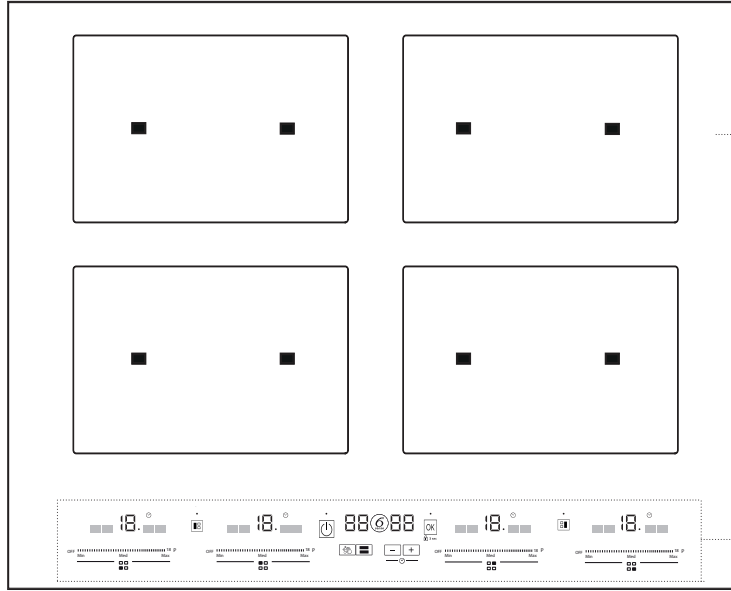
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessak na www.whirlpool.eu/register.

SKANNAA TUOTTEESSASI OLEVA QR-KOODI LISÄTIETOJA VARTEN



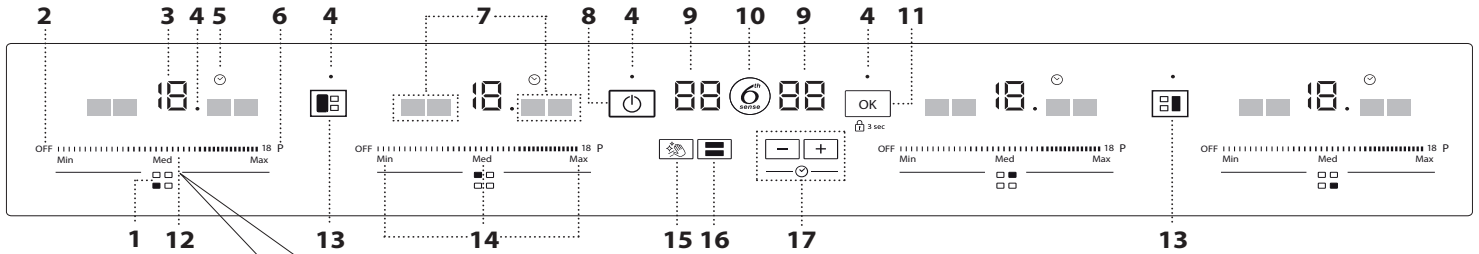
Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTTEEN KUVAUS



1. Keittotasot
2. Ohjauspaneeli

OHJAUSPANEELI



- | | | |
|--|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Keittoalueen tunnistaminen 2. Keittoalueen sammutuspainike 3. Valittu kypsennystaso 4. Merkkivalo – toiminto aktiivinen 5. Ajastimen osoitin 6. Pikakuumennuspainike | <ol style="list-style-type: none"> 7. Erikoistoimintojen osoittimet 8. Virtapainike 9. Aika/toiminnot -osoitin 10. 6th Sense -painike (erikoistoiminnot) 11. OK/Painikelukituksen painike - 3 sekuntia 12. Liukuvalitsin | <ol style="list-style-type: none"> 13. Pystysuuntaisen muuntuvan alueen painike 14. Esiasetusten ja säätöjen painikkeet 15. Taukopainike 16. Flexi Full painike 17. Ajastin |
|--|---|--|

Tehotaso tulee näkyviin liukuvalitsimen yläpuolelle. Kullakin keittoalueella on eri tehotasoja, tasosta "1" (minimi) tasoon "18" (maksimi). Liukuvalitsimilla voidaan valita myös pikakuumennustoiminto, jonka näytöllä tunnistaa merkinnästä "P".

Keittoalueiden sammuttaminen:

Käytä liukuvalitsimen alussa olevaa "OFF"-painiketta. Jos keittoalue on vielä kuuma, jälkilämmön ilmaisin "H" tulee näkyviin näytölle.



OHJAUSPANEELIN LUKITUS

Jotta liesitasoa ei voida käynnistää vahingossa, paina OK/Lukituspainiketta 3 sekunnin ajan. Kuuluu äänimerkki ja symbolin yläpuolelle syttyä merkkivalo, joka ilmoittaa lukituksen tapahtuneen. Ohjauspaneeli on lukittu virrankatkaisutoimintoa lukuun ottamatta. Ohjauspaneelin lukitus avataan toistamalla lukitusprosessi. Valo sammuu ja liesitason säätimet ovat uudelleen käytettävissä.



TAUKO

Tauko-toiminto keskeyttää liesitason toiminnan noin 10 sekunnin ajaksi. Tänä aikana on mahdollista puhdistaa säätimien ympäristö esiasetuksia muuttamatta. Tämän jälkeen liesitaso palaa toimintaan normaalisti.



AJASTIN

Ajastimella voidaan valita enintään 99 minuutin kypsennysaika. Ajastin voidaan asettaa kullekin keittoalueelle toimien samalla tavalla. Ajastin näyttää aina valitulle alueelle asetetun ajan tai lyhyimmän jäljellä olevan ajan.

Ajastimen käynnistäminen:

1. Käynnistä haluttu keittoalue painamalla mitä tahansa liukuvalitsimen osaa.
2. Aseta haluttu aika "+"- tai "-"-säädintä painamalla. Näyttöön tulee "00". Kun asetettu aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki ja keittoalue sammuu automaattisesti.

Ajastimen asetuksen muuttaminen:

1. Paina keittoalueen liukuvalitsinta.
2. Haluttua aikaa muutetaan painamalla "+"- tai "-"-säädintä.

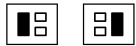
Ajastimen kytkeminen pois päältä:

Paina samanaikaisesti "+"- ja "-"-säädintä, kunnes ajastin kytkeytyy pois päältä.

TOIMINNOT

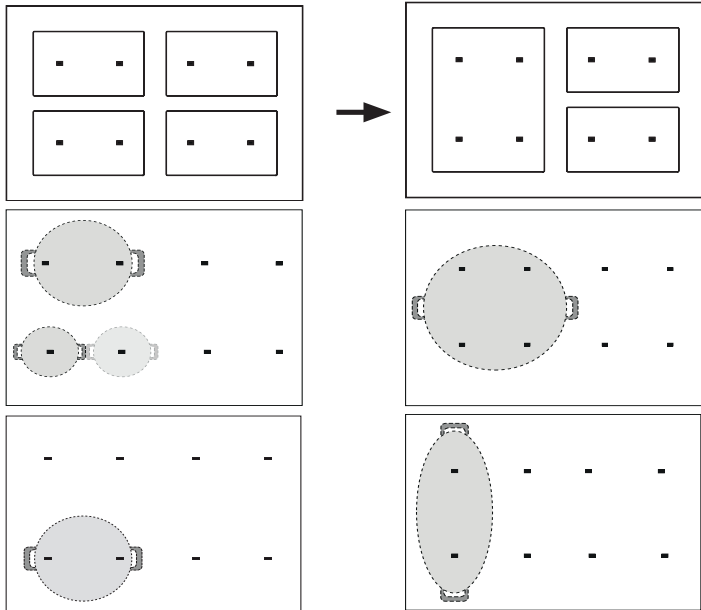
MUUNTUVA ALUE

Valitse muuntuvan alueen ("Flexible Area") säädin, jos haluat käyttää kahta keittoaluetta samanaikaisesti. Kumpaakin liukuvalitsinta on mahdollista käyttää samanaikaisesti tehon säätämiseen. Tämä toiminto sopii ihanteellisesti keittoalueen suurentamiseen, ja sen etuna on keittoastioiden sijoittaminen halutulla tavalla valitun alueen sisäpuolelle. Toiminto sopii ihanteellisesti soikeille tai suorakulmaisille pannuille tai grillauspannuille.



PYSTYSUUNTAINEN MUUNTUVA ALUE

Tällä toiminnolla käytetään kahta keittoaluetta (vasemmalla ja oikealla) samanaikaisesti.



Muuntuvan keittoaluettoiminnon käynnistäminen:

1. Käynnistä liesitaso.
2. Paina käytetyn muuntuvan keittoaluetypin säädintä (pystysuunta vasen, pystysuunta oikea). Kummatkin alueet yhdistyvät ja näytöllä näkyy "0".
3. Valitse haluamasi tehotaso liukuvalitsimella.

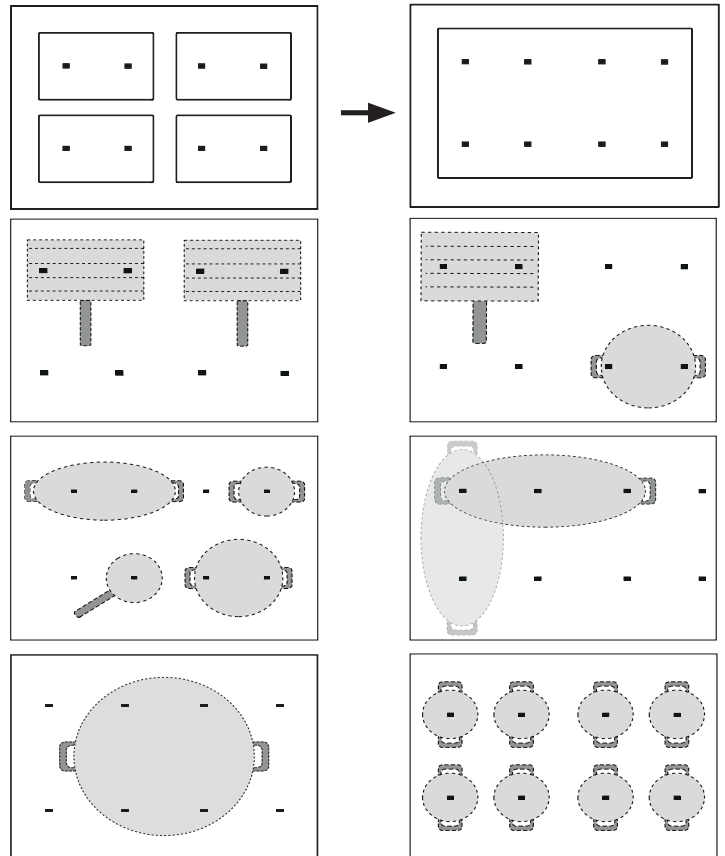
Muuntuvan keittoaluettoiminnon sammuttaminen:

Paina käytössä olevan muuntuvan keittoalueen säädintä: keittoalueet palaavat toimimaan erillisinä. Muuntuvan keittoalueen toiminto sammuu myös kun liesitaso sammutetaan kypsennyksen loputtua. Parhaat tulokset saadaan peittämällä aina vähintään yksi tai useampi lasipinnassa tai muuntuvan alueen sisäpuolella oleva piste.



FLEXI FULL -ALUE

Valitsemalla Flexi Full -alueen, voit käyttää koko liesitason pintaa yhdellä ainoalla tehotasolla. Kaikkia liukuvalitsimia voidaan käyttää tehon säätämiseen. Tämän toiminnon etuna on keittoalueen laajentaminen siten, että keittoastiat voidaan sijoittaa halutulla tavalla koko alueen sisäpuolelle. Se sopii erinomaisesti suurille, soikeille tai suorakulmaisille pannuille tai grillauspannuille. Peittämällä aktivoitu alue kokonaisuudessaan saadaan suurin käytettävissä oleva teho.



OSOITTIMET

H JÄLKILÄMPÖ

Jos näytössä näkyy "H", se tarkoittaa, että keittoalue on vielä kuuma. Näyttö sammuu kun keittoalue on jäähtynyt.

☺ . Jos pannua ei ole havaittu 30 sekuntia toiminnon valitsemisen jälkeen, kyseinen keittoalue sammuu.



AJASTIMEN OSOITIN

Tämä osoitin näyttää, että kyseiselle keittoalueelle on asetettu ajastin.

☺☺ VÄÄRIN SIOJITETTU TAI PUUTTUVA KEITTOASTIA

Jos pannu ei sovellu induktioliedelle, sitä ei ole sijoitettu oikein tai se ei ole kooltaan sopiva kyseiselle keittoalueelle, näytöltä näkyvät seuraavat symbolit

PAISTOTAULUKKO

TEHOTASO		KYPSENNYSTYYPPI	SUOSITELTU KÄYTTÖ
Maks. kuumennusasetus	P	Pikakuumennus	Ilmoittaa kypsennyskokemukset ja -tavat
	14 - 18	Paistaminen, keittäminen	Ihanteellinen ruoan lämpötilan nopeaan nostamiseen pikakiehattamista varten (vedelle) ja keitettävien nesteiden pikakuumennukseen.
		Ruskistus, soteeraus, keittäminen, grillaus	Ihanteellinen haudutukseen, eloisan kiehunnan ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen.
	10 - 14	Ruskistus, keittäminen, haudutus, soteeraus, grillaus	Ihanteellinen haudutukseen, hiljaisen kiehunnan ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen sekä varusteiden esilämmittämiseen.
		Kypsennys, pitkä haudutus, haudutus, grillaaminen, kypsentäminen sakeaksi	Ihanteellinen haudutukseen, hiljaisen kiehunnan ylläpitämiseen, keittämiseen ja grillaamiseen (pitempiä aikoja).
	5 - 9	Kypsennys, haudutus, sakeuttaminen, sekoittaminen	Ihanteellinen hitaasti kypsennettäville ruokalajeille (riisi, kastikkeet, paistit, kala), jotka sisältävät nesteitä (esim. vesi, viini, liemi, maito), ja pastan sekoittamiseen.
			Ihanteellinen hitaasti kypsennettäville ruokalajeille (alle 1 litra: riisi, kastikkeet, paistit, kala), jotka sisältävät nesteitä (esim. vesi, viini, liemi, maito).
1 - 4	Pehmentäminen, sulattaminen	Ihanteellinen voim pehmentämiseen, suklaan hellävaraiseen sulattamiseen, pienten palojen sulattamiseen.	
	Ruoan lämpimänäpito, risotton sekoittaminen	Ihanteellinen pienten, vasta valmistettujen ruokamäärien lämpimänä pitämiseen, tarjoiluastioiden pitämiseen lämpiminä tai risottojen sekoittamiseen.	
Nollateho	Off	-	Keittotaso valmiustilassa tai kytketty pois toiminnasta (mahdollinen jälkilämpö, jonka merkinä on H-kirjain).

PUHDISTUS JA LAITTEEN HUOLTO



VAROITUS

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

Tärkeää:

- Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa tai vastaavia, sillä ne saattavat vahingoittaa lasia.
- Puhdista liesitaso aina käytön jälkeen (sen jäähtyttyä) ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät.
- Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat saattavat vahingoittaa liesitasoa ja ne on poistettava heti.
- Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.
- Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpapieria tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata valmistajan ohjeita).
- Nesteroiskeet keittoalueilla saattavat siirtää keittoastioita tai aiheuttaa niiden tärinää.
- Kuivaa liesitaso kauttaaltaan puhdistuksen loppuksi.

Jos lasissa on Xelium™ -logo, liesitaso on käsitelty iXelium™ -teknologialla, eksklusiivisella Whirlpoolin viimeistelykäsittelyllä, joka takaa täydelliset puhdistustulokset pitäen liesitason pinnan kiiltävänä pitkään.

iXelium™ -liesitasot puhdistetaan seuraavien ohjeiden mukaisesti:

- Käytä vedellä tai päivittäiskäyttöön soveltuvalla lasinpesuaineella kostutettua pehmeää liinaa (mikrokuitu antaa parhaan tuloksen).
- Parhaat tulokset saadaan jättämällä liesitason lasipinnalle märkä liina muutaman minuutin ajaksi.

VIANETSINTÄ

- Tarkista, että kyseessä ei ole sähkökatko.
- Jos et voi sammuttaa liesitasoa käytön jälkeen, irrota se sähköverkosta.
- Jos näyttöön keittotasoa käynnistettäessä tulee aakkosnumeerinen koodi, toimi seuraavan taulukon mukaan.

Huomaa: Vesi, kattiloista roiskunut neste tai jokin esine liesitason säätönappien kohdalla saattaa vahingossa aktivoida tai ottaa pois käytöstä ohjauspaneelin lukitustoiminnon.

Virhekoodi	Kuvaus	Mahdolliset syyt	Korjaustoimi
C81, C82	Käyttöpaneeli sammuu liian korkeiden lämpötilojen vuoksi.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Odota liesitason jäähtymistä, ennen kuin käytät sitä uudelleen.
F02, F04	Kytöntäjäännite on väärä.	Anturi tunnistaa ristiriidan laitteen jännitteen ja sähköverkon jännitteen välillä.	Kytke laite irti sähköverkosta ja tarkista sähköliitäntä.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Kytke liesi irti sähköverkosta. Odota muutama sekunti, ja kytke sitten liesitaso uudelleen virtaan. Jos ongelma toistuu, soita huoltokeskukseen ja ilmoita näytöllä näkyvä virhekoodi.		

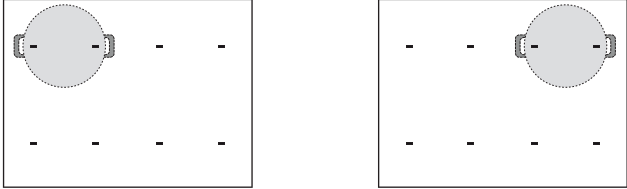
TOIMINNAN AIKANA SYNTYVÄT ÄÄNET

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

Äänet vaihtelevat käytettyjen keittoastioiden tyyppin sekä niiden sisältämän ruokamäärän mukaisesti eivätkä ole merkkejä minkäänlaisista vioista.

TARKASTETUT RESEPTIT

Alla oleva taulukko on luotu erityisesti tarkastusviranomaisille tuotteen käyttöä varten.

Tarkastetut reseptit	Tarkastetut kypsennysasennot
Lämmön jakautuminen, "Pannukakku" testi standardin EN 60350-2 §7.3 mukaisesti	
Lämmön tehokkuus, "Ranskalaiset perunat" testi standardin EN 60350-2 §7.4 mukaisesti	
Sulattaminen ja lämpimänäpito, "suklaa"	
Haudutus, "riisipuuro"	

EKOSUUNNITTELU: Testaus on suoritettu määräysten mukaisesti valitsemalla lieden kaikki keittoalueet muodostaen yhden ainoan alueen tai käyttäen Flexifull-toimintoa.

HUOLTOPALVELU

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

ENNEN KUIN OTAT YHTEYTTÄ HUOLTOPALVELUUN:

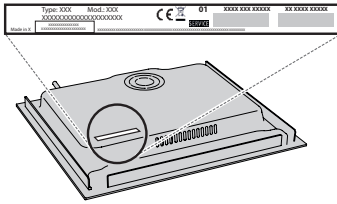
1. Kokeile, voitko korjata vian itse, kohdassa **VIANMÄÄRITYS** annettujen ohjeiden avulla.
2. Kytke laite pois toiminnasta ja uudelleen toimintaan nähdäksesi, onko häiriö poistunut.

JOS VIKA EI OLE KORJAUTUNUT YLLÄ MAINITTUJEN TARKASTUSTEN JÄLKEEN, OTA YHTEYTTÄ LÄHIMPÄÄN HUOLTOPALVELUUN.

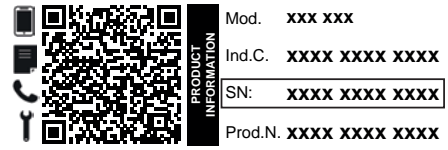
Avun saamiseksi voit soittaa takuukortissa olevaan puhelinnumeroon tai voit seurata ohjeita, jotka on annettu sivustolla www.whirlpool.eu.

Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita aina:

- lyhyt kuvaus viasta;
- laitteen tyyppi ja malli;



- sarjanumero (laitteen alla olevassa arvokilvessä sanan SN jälkeen oleva numero). Sarjanumero on ilmoitettu myös asiakirjoissa;



- täydellinen osoitteesi;
- puhelinnumerosi.

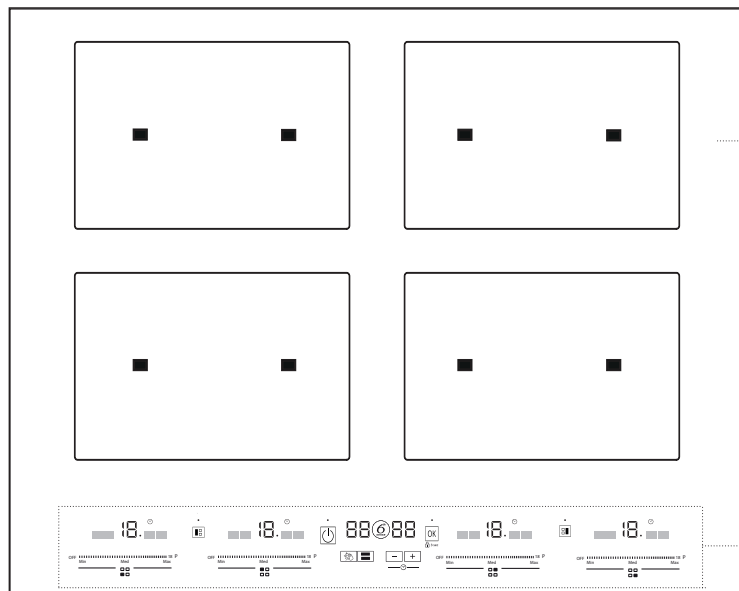
Jos tuotetta täytyy korjata, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun (näin voit olla varma, että käytetyt varaosat ovat alkuperäisiä ja että korjaukset suoritetaan oikein).

Jos kyseessä on uppoasennus, ota yhteyttä huoltopalveluun ja tilaa tarvittava ruuvipakkaus 4801 211 00112.

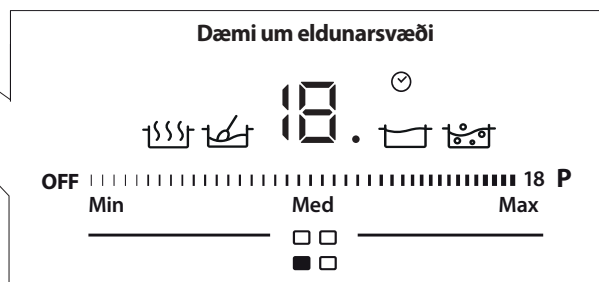
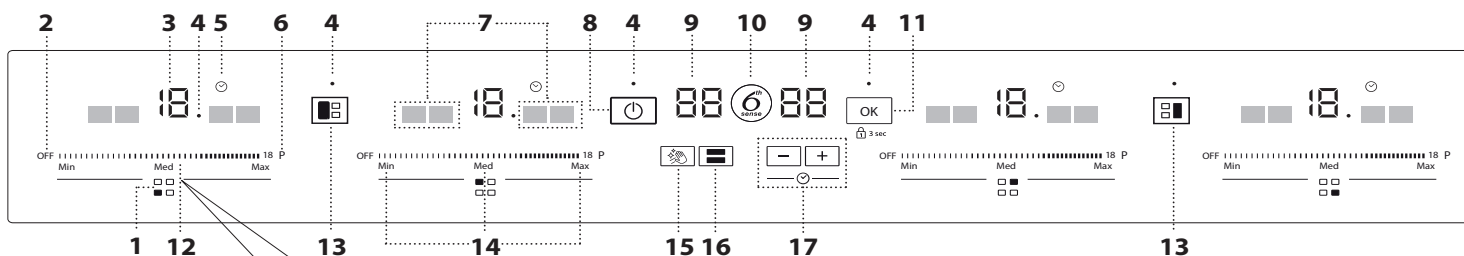
Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen;
- Käymällä sivustollamme docs.whirlpool.eu;
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



**TAKK FYRIR AÐ KAUPA VÖRU FRÁ WHIRLPOOL**Til að fá frekari aðstoð skal skrá vöruna á www.whirlpool.eu/register.**Áður en tækið er notað skal lesa öryggisleiðbeiningarnar vandlega.****SKANNIÐ QR-KÓÐANN Á TÆKINU TIL AÐ FÁ AÐGANG AÐ MEIRI UPPLÝSINGUM****LÝSING VÖRU**

1. Helluborð
2. Stjórnborð

STJÓRNBORÐ

1. Auðkenning eldunarsvæðis
2. Hnappur til að slökka á eldunarsvæði
3. Valið eldunarsvæði
4. Gaumljós - virkt
5. Gaumvísir tímastillis
6. Hnappur flýtihtunar

7. Gaumljós sérstakra eiginleika
8. On/off hnappur (kveikt/slökkt)
9. Gaumvísir tíma/stillinga
10. 6th Sense hnappur (sérstakir eiginleikar)
11. OK/láslykill - 3 sek.
12. Snertiskjár með rennihnapp

13. Hnappur breytilegs lóðréttis svæðis
14. Forstillingar og stillihnappar
15. Hnappur til að gera hlé á matreiðslu
16. Hnappur fyrir Flexi Full
17. Tímastillir



LÆSING STJÓRNBOÐSINS

Til að að koma í veg fyrir að það kvikni á helluborðinu fyrir slysi skal ýta á hnappinn OK/láshnappinn í 3 sekúndur. Hljóðmerki heyrst og ljós kviknar fyrir ofan táknið til að gefa til kynna að læsingin sé virk. Stjórnborðið er læst að undantekinni aftengingunni. Til að slökkva á læsingunni skal endurtaka aðgerðina sem notuð er til að gera hana virka. Slökkna mun á ljósinu og stjórnhnappar helluborðsins verða virkir á ný.



HLÉ

Þessi eiginleiki stöðvar virkni helluborðsins í um 10 sekúndur. Á meðan þessu stendur er hægt að hreinsa svæðið í kringum stjórnhnappana án þess að breyta stillingunum. Að þessum tíma liðnum verður virkni helluborðsins aftur eðlileg.



TÍMASTILLIR

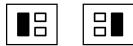
Hægt er að nota tímastilli til að færa inn allt að 99 mínútna eldunartíma. Stillingar tímastillisins má nota fyrir hvort eldunarsvæði með sömu aðferð. Tímastillirinn birtir þann tíma sem færður var inn fyrir viðeigandi svæði, eða stysta eftirstandandi tíma.

EIGINLEIKAR

BREYTILEGT ELDUNARSVÆÐI

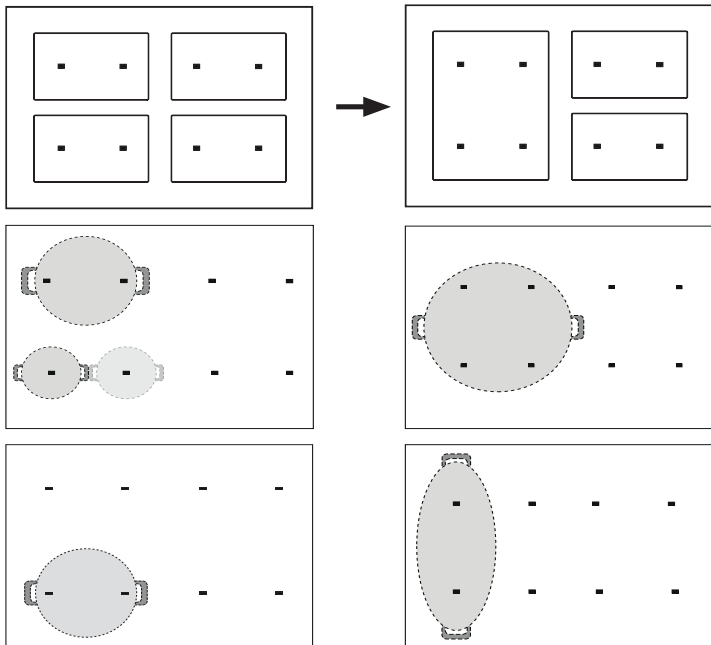
Ýtið á stjórnhnappinn "Flexible area" (breytilegt svæði) til að stjórna tveimur eldunarsvæðum á sama tíma. Hægt er að nota báða rennihnappana saman til að stjórna aflinu.

Þessi eiginleiki er tilvalinn til að stækka eldunarsvæðið og gefur notandanum færi á að staðsetja eldunarílatið hvar sem er á svæðinu. Þetta er tilvalið fyrir ílaga eða réttthyrnda potta eða grillpönnur.



LÓÐRÉTT BREYTILEGT SVÆÐI

Þetta má nota til að stjórna tveimur eldunarsvæðum til vinstri og hægri á sama tíma.



Til að kveikja á eiginleikanum "Breytilegt svæði":

1. Kveikið á helluborðinu.
2. Ýtið á stjórnhnapp þess eldunarsvæðis sem á að nota (lóðrétt til vinstri, lóðrétt til hægri). Bæði eldunarsvæði verða virk og "0" birtist á skjánum.
3. Notið rennihnappinn til að velja aflsviðið sem óskað er eftir.

Til að slökkva á eiginleikanum "Breytilegt svæði":

Ýtið á stjórnhnapp þess breytilega svæðis sem er virkt. Eldunarsvæðin fara aftur að virka á eðlilegan hátt. Einnig slökknar á eiginleikanum Breytilegt svæði þegar það slökknar á helluborðinu í lok eldunar.

Til að ræsa tímastillinn:

1. Kveikið á viðeigandi eldunarsvæði með því að ýta á einhvern hluta renniborðsins.
2. Ýtið á "+" eða "-" stjórnhnappinn til að stilla viðeigandi tíma. "00" birtist á skjánum.

Þegar tíminn sem færður var inn er útrunninn heyrst hljóðmerki og það slökknar sjálfkrafa á eldunarsvæðinu.

Til að breyta stillingu tímastillis:

1. Ýtið á rennihnapp eldunarsvæðisins.
2. Ýtið á "+" eða "-" stjórnhnappana til að breyta tímanum.

Til að slökkva á tímastilli:

Ýtið á "+" og "-" stjórnhnappana saman þar til það slökknar á tímastillinum.

Til að fá sem besta útkomu skal potturinn hylja a.m.k. einn punktanna sem áletraðir eru á breytilega svæðinu.

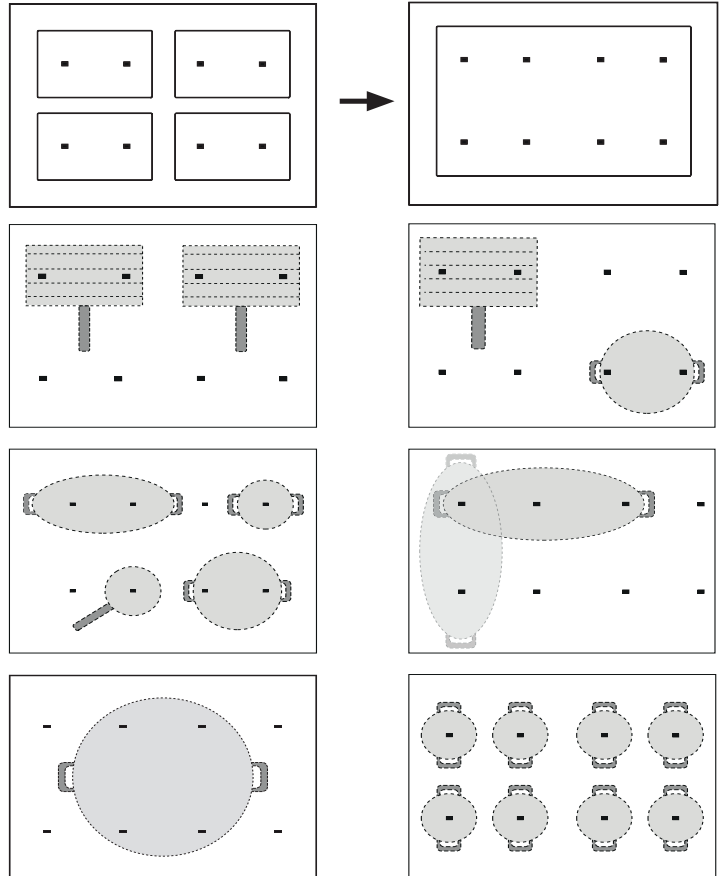


FLEXI FULL SVÆÐI

Þegar Flexi Full svæðið er valið er hægt að stjórna öllu yfirborði helluborðsins með einu aflsviði.

Hægt er að nota hvaða rennihnappa sem er til að stjórna aflinu. Þessi eiginleiki er tilvalinn til að vikka út eldunarsvæðið í þeim tilgangi að geta staðsett potta hvar sem er á svæðinu. Þetta er einnig hentugt fyrir breiða, ílaga eða réttthyrnda potta eða pönnur.

Þegar ílát er sett á allt virka svæðið verður tiltækt hámarksafl notað.



H AFGANGSHITI

Ef "H" birtist á skjánum er svæðið enn heitt.
Þegar eldunarsvæðið kólnar slökknar á ljósinu.

POTTUR RANGT STAÐSETTUR EÐA ENGINN POTTUR

Ef pannan hentar ekki fyrir spanhelluborð eða ef hún er ekki rétt staðsett eða ekki af réttri stærð miðað við eldunarsvæðið birtast eftirfarandi tákn á

skjánum. Ef engin panna greinist 30 sekúndum eftir að valið var fært inn, slökknar á viðeigandi eldunarsvæði.



GAUMVÍSIR TÍMASTILLIS

Þetta ljós gefur til kynna að tímastillirinn hafi verið stilltur fyrir eldunarsvæði.

MATREIÐSLUBORÐ

AFLSVIÐ		ELDUNARMÁTI	RÁÐLÖGÐ NOTKUN
Hámarks hitastilling	P	Flytihadun	Að gefa upp matreiðslureynslu og venjur
	14 - 18	Að djúpsteikja, sjóða	Tilvalið til að auka hita matarins fljótt til að fá fljóta suðu (á vatn) eða til að hita matreiðsluvökva fljótt.
		Að brúna, steikja, sjóða, grilla	Tilvalið til að steikja, viðhalda góðri suðu, elda og grilla.
	10 - 14	Að brúna, elda, láta malla, steikja, grilla	Tilvalið til að steikja, viðhalda lítilvægri suðu, elda, grilla og forhita fylgihluti.
		Að elda, láta malla, steikja, grilla, elda þar til maturinn er rjómakeyndur.	Tilvalið til að láta malla, viðhalda lítilvægri suðu, elda og grilla (í lengri tíma).
	5 - 9	Að elda, láta krauma, þykkna, gera rjómakeynt	Tilvalið fyrir uppskriftir sem þarfnast lengri tíma (hrísgrjón, sósus, steikur, fisk) og matreiðdar eru með vökva (t.d. vatni, víni, seyði, mjólk) og til að gera pastarétti rjómakeynda.
			Tilvalið fyrir hægeldaðar uppskriftir (innan við eins lítra magn: hrísgrjón, sósus, steikur, fiskur) sem matreiðdar eru með vökva (t.d. vatni, víni, seyði, mjólk).
	1 - 4	Bráðnun, afþýðing	Tilvalið til að mýkja smjör, bræða súkkulaði hægt, afþýða lítil matvæli.
		Að halda mat heitum, gera rísottu rjómakeynt	Tilvalið til að halda litlu magni af nýelduðum mat eða réttum heitum og til að gera rísottu rjómakeynt
Ekkert afl	Off	-	Helluborðið er í vöktunarham eða slökkt er á því (hugsanlegt er að afgangshiti sé á helluborðinu en hann er gefinn til kynna með "H").

HREINSUN OG VIÐHALD



AÐVÖRUN

- Notið ekki gufuhreinsibúnað.
- Áður en tækið er hreinsað skal tryggja að slökkt sé á hellum og að viðvörðun um afgangshita ("H") sé ekki til staðar.

Mikilvægt:

- Notið ekki slípísvampa eða grófa svampa þar sem þeir gætu skemmt glerið.
- Eftir hverja notkun skal hreinsa helluborðið (þegar það hefur kólnað) til að hreinsa bletti og leifar matarafanga.
- Sykur eða mjög sæt matvæli geta skemmt helluborðið og þau skal fjarlægja samstundis.
- Salt, sykur og sandur geta rispað yfirborð helluborðsins.
- Notið mjúkan klút, ídrægan eldhúspappír eða sérstakt hreinsiefni fyrir helluborð (fylgið leiðbeiningum framleiðanda eftir).
- Vökvaslettur á eldunarsvæðum geta valdið því að pottar hreyfist til eða titri.
- Eftir að hafa hreinsað helluborðið skal þurrka það rækilega.

Ef iXelium™ myndmerkið er á glerinu hefur helluborðið verið meðhöndlað með iXelium™ tækni, sem er sérstök lokaáferð sem Whirlpool notar og sem tryggir fullkomna hreinsun og viðheldur gljáa á yfirborði helluborðsins lengur en ella gerist.

Til að hreinsa iXelium™ helluborð skal fylgja eftirfarandi ráðleggingum eftir:

- Notið rakan mjúkan klút (mikrótreffjar eru besti kosturinn) við hversdagshreinsun.
- Til að ná sem bestri útkomu skal skilja rakan klút eftir á helluborðinu í nokkrar mínútur.

ÚRRÆÐALEIT

- Athugið hvort slökkt hafi verið á rafveitu.
- Ef ekki tekst að slökkva á helluborðinu eftir notkun þess skal taka það úr sambandi.
- Ef stafa- og tölukóðar birtast á skjánum þegar kveikt er á helluborðinu skal leita í eftirfarandi töflu til að fá leiðbeiningar.

Vinsamlegast athugið: Vatn, vökvaslettur frá pottum eða hlutum sem eru á einhverjum hnöppum helluborðsins geta gert láseiginleika stjórnborðsins virkan eða óvirkan fyrir slýsni.

Villukóði	Lýsing	Hugsanlegar ástæður	Lausn
C81, C82	Það slökknar á stjórnborðinu ef hiti er allt of mikill.	Innri hiti rafhluta er of hár.	Bíðið eftir að helluborðið kólni áður en það er notað á ný.
F02, F04	Tengingarspenna er röng.	Neminn greinir misræmi á milli spennu tækisins og rafveitunnar.	Takið helluborðið úr sambandi frá rafveitu og athugið raftengingu.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Aftengið helluborðið frá rafveitu. Bíðið í nokkrar sekúndur og setjið helluborðið aftur í samband við rafveitu. Ef vandamálið er viðvarandi skal hringja í þjónustumiðstöð og tilgreina villukóðann sem birtist á skjánum.		

HLJÓÐ SEM HEYRAST VIÐ NOTKUN

Vera má að blísturs- eða brakhljóð heyrst í spanhelluborðum við hefðbundna notkun. Þessi hljóð geta komið til vegna eldunarílátsins og tengjast tegundum pönnubotna (til dæmis ef botnar eru gerðir úr lögum mismunandi efna eða eru óreglulegir).

Þessi hljóð geta verið breytileg eftir pottum og pönnum sem notuð eru og matmagni sem í þeim er og gefa ekki til kynna neina galla.

MATREIÐSLA MEÐ EFTIRLITI

Taflan hér fyrir neðan var sérstaklega gerð til að gera eftirlitsstofnunum kleift að nota vörurnar okkar.

Matreiðsla undir leiðsögn	Eftirlit með eldunarstöðum
Hitadreifinging, "Pönnukökur", prófuð samkv. EN 60350-2 §7.3	
Hitunaraköst "Franskar kartöflur" prófuð samkv. EN 60350-2 §7.4	
Bráðnun og viðhald á hita "súkkulaði"	
Að láta krauma "hrísgrjónagrautur"	

VISTVÆN HÖNNUN: Prófunin var framkvæmd í samræmi við reglugerðir, með því að velja öll eldunarsvæði á helluborðinu þannig að þau myndi eitt svæði, eða með því að nota Flexifull-eiginleikann.

Til að fá frekari aðstoð skaltu skrá vöruna á www.whirlpool.eu/register.

ÁÐUR EN HRINGT ER Í SÖLUPJÓNUSTU:

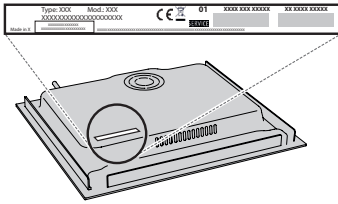
1. Athugið hvort hægt sé að leysa úr vandanum með aðstoð ábendinganna í kaflanum **ÚRRÆÐALEIT**.
2. Slökkvið á tækinu og kveikið á því aftur til að athuga hvort bilunin sé viðvarandi.

EF BILUNIN ER ENN TIL STAÐAR EFTIR AÐ HAFA GERT OFANGREINDAR ATHUGANIR SKAL HAFA SAMBAND VIÐ ÞÁ SÖLUPJÓNUSTU SEM NÆST ÞÉR ER.

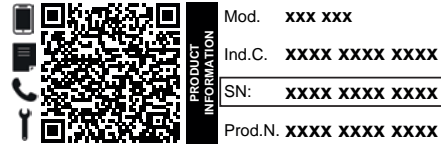
Til að fá aðstoð skal hringja í númerið sem tekið er fram í ábyrgðarbæklingi eða fylgja leiðbeiningunum á vefsvæðinu www.whirlpool.eu.

Þegar hringt er í sölupjónustu viðskiptavina skal ávallt gefa upp:

- stutta lýsingu á biluninni;
- tegund og nákvæma gerð tækisins;



- Þjónustunúmerið (númerið á eftir orðinu SN á merkiplötunni undir tækinu). Þjónustunúmerið er einnig birt í gögnunum;



- Fullt heimilisfang;
- Símanúmer.

Ef viðgerðir eru nauðsynlegar skal hafa samband við vottaða sölupjónustu (til að tryggja að upprunalegir varahlutir séu notaðir og að viðgerðir séu framkvæmdar á réttan hátt).

Í tilfelli innfelldrar uppsetningar, hafið samband við eftir-sölu þjónustu til að biðja um samsetningu á skrifusetti 4801 211 00112.

Stefnur, hefðbundin fylgiskjöl og viðbótar vöruupplýsingar má finna með því að:

- Notkun QR-kóða fyrir tæki þitt;
- Heimsækja vefsvæði okkar docs.whirlpool.eu;
- Eða **hafa samband við þjónustudeild** (símanúmerið er skráð í ábyrgðarbækling). Þegar haft er samband við þjónustudeild skal gefa upp kóðana sem áletraðir eru á auðkenningarplötu vörunnar.

