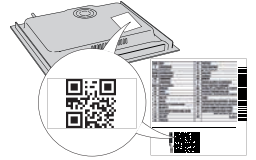




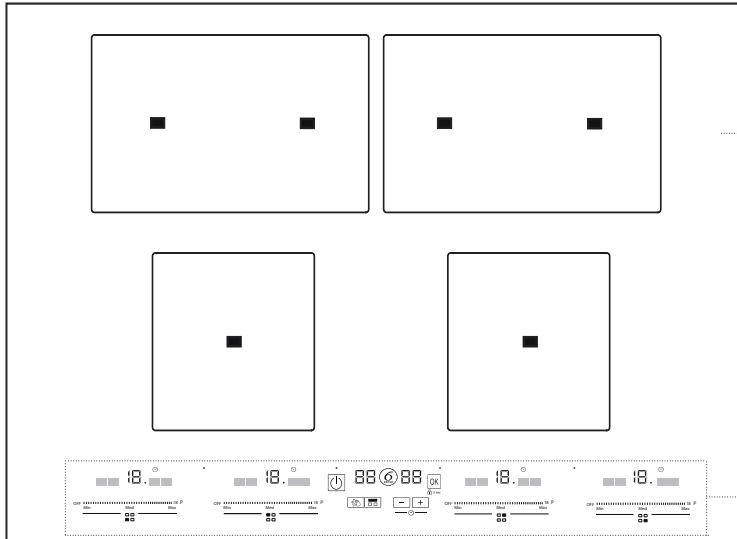
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register.

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



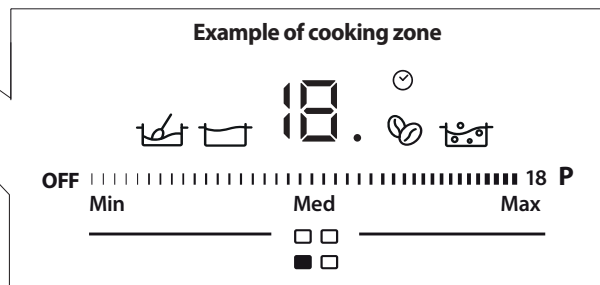
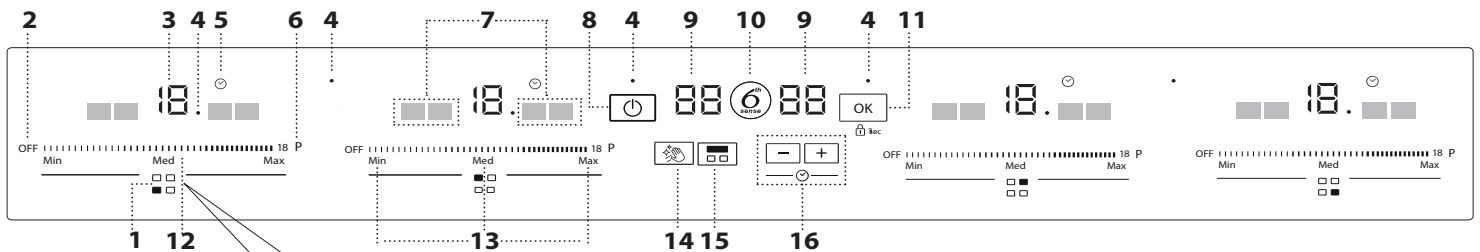
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Cooktop
- 2. Control panel

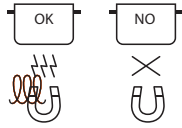
CONTROL PANEL



- 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. Presets and adjustment buttons
- 14. Pause button
- 15. Horizontal Flexible area
- 16. Timer

ACCESSORIES

POTS AND PANS



Only use pots and pans made from ferromagnetic material which are suitable for use with induction hobs. To determine whether a pot is suitable, check for the symbol (usually stamped on the bottom). A magnet may be used to check whether pots are magnetic.

The quality and the structure of the pot base can alter cooking performance. Some indications for the diameter of the base do not correspond to the actual diameter of the ferromagnetic surface.

EMPTY POTS OR POTS WITH A THIN BASE

Do not use empty pots or pans when the hob is on.

The hob is equipped with an internal safety system that constantly monitors the temperature, activating the "automatic off" function where high temperatures are detected. When used with empty pots or pots with thin

bases, the temperature may rise very quickly, and the "automatic off" function may be triggered with a slight delay, damaging the pot or pan. If this occurs, do not touch anything, and wait for all components to cool down. If any error messages appear, call the service centre.

MINIMUM DIAMETER OF POT/PAN BASE FOR THE DIFFERENT COOKING AREAS

	centered on 1 point	2 points covered	3 points covered	4 horizontal points covered
	10 cm	22 cm	fish kettle/ grill pan	fish kettle/ grill pan

FIRST TIME USE

POWER CONTROL

With the "Power control" function, you can set the maximum power level for the hob, based on your needs or on the capacity of your mains power supply. Once the maximum power has been set, the hob automatically adjusts the charge distribution to the different cooking zones and an acoustic signal will sound when the limit is reached.

This setting can be used at any time and will remain until it is changed.

At the time of purchase, the hob is set to the maximum possible power (nL). The maximum power level (nL) is printed on the identification plate on the bottom of the hob.

To set the hob power:

Once the appliance is connected to the mains power, the power level can be set within 60 seconds.

- Press and hold down the "+" control for 3 seconds. The display will read "PL".
- Hold down the control until the last power setting is shown.
- Use the "+" and "-" controls to select the required power. Available power settings are: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.4 kW.
- Press to confirm.

The selected power will remain in the memory, even in the case of a power outage. To vary power levels, disconnect the appliance from the mains supply for at least 60 seconds, then reconnect it and repeat the steps above.

In case of error during the setting sequence, the display will show the "EE" symbol and an acoustic signal will be sounded. In this case, you will need to repeat the operation.

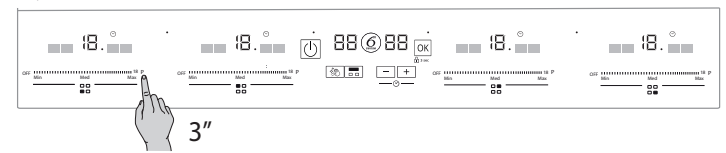
If the error persists, contact the assistance service.

ACOUSTIC SIGNAL ON/OFF

To switch the acoustic signal on/off:

- Connect the hob to the power supply;
- Wait for the switch-on sequence;
- Hold down the "P" control on the first slider to the left, for 3 seconds.

Any alarms set will remain active.



DAILY USE



SWITCHING THE HOB ON/OFF

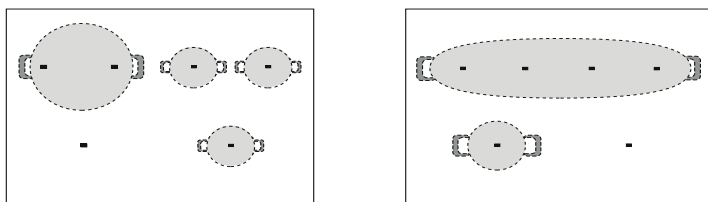
To turn the hob on, press the power button for around 1 second, until the cooking zone display lights up.

To turn the hob off, press the same button again, and all cooking zones will be deactivated.

If no function is selected, the hob will automatically switch off after 10 seconds. If the hob is being used, switching it off will switch off all cooking zones, and the residual heat indicator, "H", will remain lit until all of the cooking zones have cooled.

POSITIONING

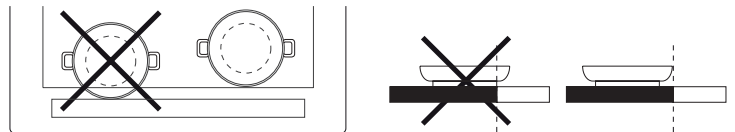
- Locate the desired cooking zone, by referring to the position symbols at the bottom of each slide touch screen.
- Place the pan in the chosen area, making sure that it covers one or more of the reference marks on the surface of the hob.
- Do not cover the control panel symbols with the cooking pot.



Please note: In the cooking zones close to the control panel, it is advisable to keep pots and pans inside the markings (taking both the bottom of the pan and the

upper edge into consideration, as this tends to be larger).

This prevents excessive overheating of the touch pad. When grilling or frying, please use the rear cooking zones wherever possible.



ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER LEVELS

OFF ||||| 18 P

To switch on a cooking zone:

- Switch on the hob.
- Set the required power level by sliding your finger across the slider control (SLIDER) for the cooking zone of choice.

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.



3 sec

CONTROL PANEL LOCK

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.



HORIZONTAL FLEXIBLE AREA

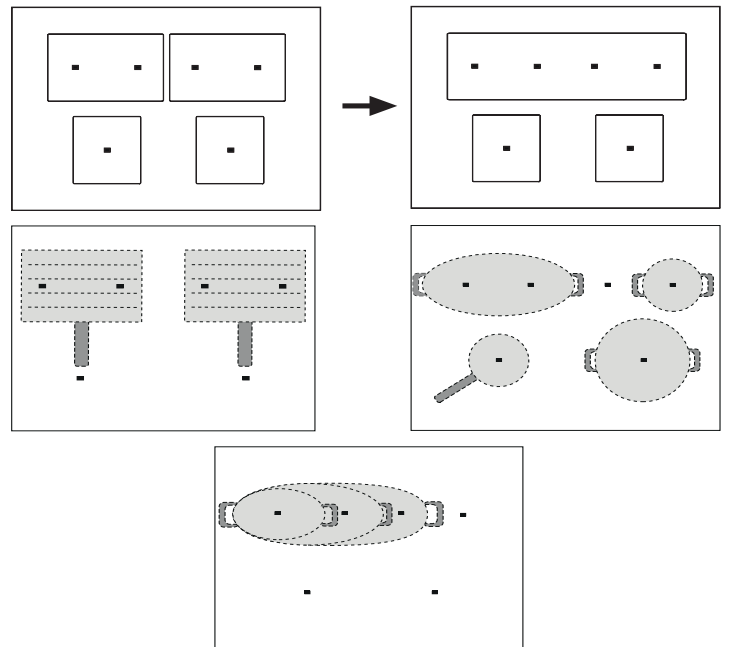
This can be used to control the rear cooking zones at the same time. Both central controls can be used at the same time to control the power. Covering the whole activated area will achieve the maximum available power.

To switch on the Flexible area function:

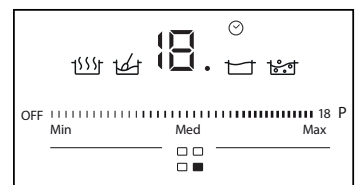
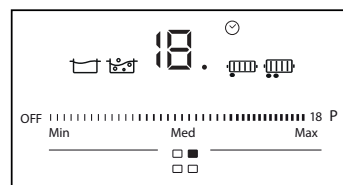
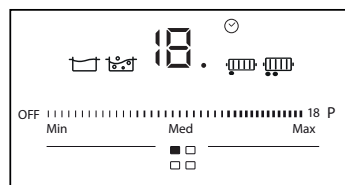
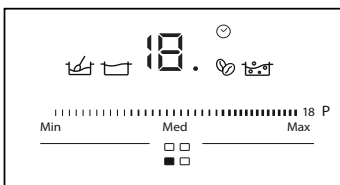
1. Switch on the hob.
2. Press the control for the **Horizontal Flexible** area. Both areas will be connected and the displays will read "0".
3. Using the slider, select the power level you require.

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.



SPECIAL FUNCTIONS



6th SENSE

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

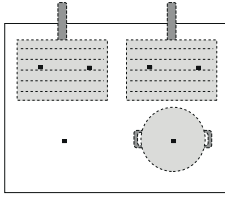
1. Put the pan in place, switch on the hob and select the chosen cooking area by touching the slider.
2. Press the "6th Sense" control. The cooking zone display will read "A" (automatic).
3. The indicator for the first special function available for the selected cooking zone will switch on.
4. Select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

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

MOKA*


The ideal function to get coffee from a stovetop pot within a short amount of time and without problems of splashing. The system controls the whole process, keeping the beverage warm until the function is switched off.


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 grilling: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- for Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

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:

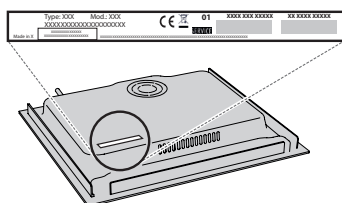
1. See if you can solve the problem by yourself with the help of the **TROUBLESHOOTING** suggestions.
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

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

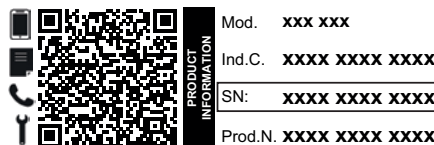
To receive assistance, call the number shown on the warranty booklet or follow the website's instructions on www.whirlpool.eu.

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).

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.



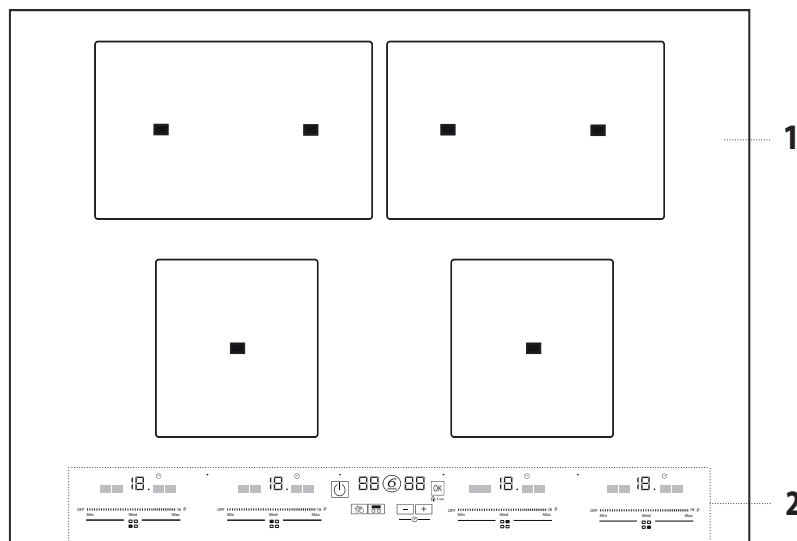
**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

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

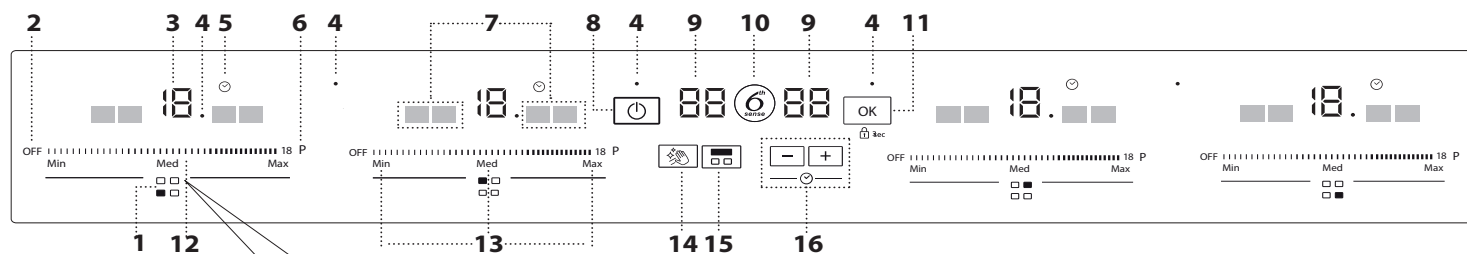
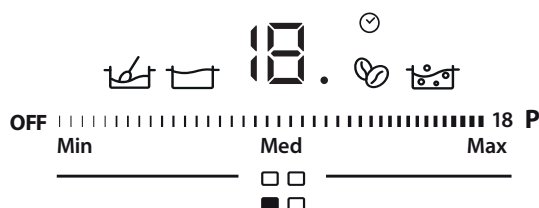


Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

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

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

1. Piano di cottura
2. Pannello di controllo

PANNELLO DI CONTROLLO**Esempio di zona cottura**

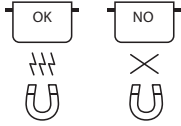
1. Identificazione della zona di cottura
2. Tasto di spegnimento della zona cottura
3. Livello di cottura selezionato
4. Spia luminosa funzione attiva
5. Indicatore contaminuti
6. Tasto di riscaldamento rapido

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

13. Tasti preselezione e aggiustamento
14. Tasto Pausa
15. Tasto Zona Flessibile Orizzontale
16. Contaminuti

ACCESSORI

PENTOLE E PADELLE



Usare solo pentole e padelle ferromagnetiche adatte ai piani a induzione. Per determinare se una pentola è adatta, controllare se riporta il simbolo (generalmente impresso sul fondo). E' possibile avvalersi di una calamita per verificare se le pentole sono rilevabili magneticamente. La

qualità e la geometria del fondo della pentola possono far variare le prestazioni di cottura. Alcuni diametri del fondo non corrispondono all'effettivo diametro ferromagnetico.

PENTOLE VUOTE O CON FONDO SOTTILE

Non utilizzare pentole o padelle vuote quando il piano è acceso.

Il piano è equipaggiato con un sistema di sicurezza interno che controlla costantemente la temperatura e attiva la funzione "spegnimento automatico" in caso di temperature elevate.

PRIMO UTILIZZO

GESTIONE POTENZA

Grazie alla funzione "Gestione potenza" è possibile impostare il livello massimo di potenza raggiungibile dal piano cottura in base alle esigenze o alla portata del proprio contatore.

Impostando la potenza massima, il piano di cottura regola automaticamente la distribuzione dei carichi nelle varie zone di cottura e un segnale acustico avvisa se si è raggiunto il limite impostato.

Questa regolazione è possibile in qualsiasi momento e viene mantenuta fino alla successiva modifica.

Al momento dell'acquisto il piano di cottura è impostato sulla potenza massima raggiungibile (nL). Il dato di potenza massima (nL) è riportato sulla targhetta matricola posta sul fondo del piano di cottura.

Per impostare la potenza del piano cottura:

Una volta collegato l'apparecchio alla rete elettrica, entro 60 secondi è possibile impostare il livello di potenza.

- Premere il tasto "+" per 3 secondi. Sul display viene visualizzato "PL".
- Premere il tasto fino a quando compare l'ultima potenza selezionata.
- Utilizzare i tasti "+" e "-" per selezionare la potenza desiderata. I livelli di potenza disponibili sono: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.4 kW.
- Confermare con il tasto .

In caso di utilizzo con pentole vuote o sottili può accadere che la temperatura si innalzi molto velocemente e lo spegnimento automatico intervenga con un leggero ritardo andando a danneggiare la pentola. In questi casi non toccare nulla ed attendere il raffreddamento delle parti coinvolte. Se compaiono messaggi di errore dopo l'accaduto, chiamare l'assistenza.

DIAMETRI MINIMI PENTOLE PER LE DIVERSE AREE DI COTTURA

	centrato su 1 punto	2 punti coperti	3 punti coperti	4 punti orizzontali coperti
	10 cm	22 cm	pesciera/ griglia	pesciera/ griglia

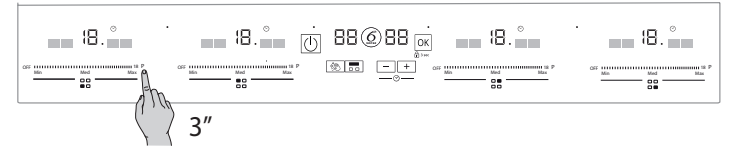
La potenza selezionata rimarrà in memoria anche in caso di mancata alimentazione. Per variare il livello di potenza, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per almeno 60 secondi, quindi ricollegarlo e ripetere le operazioni descritte sopra.

In caso di errore durante la sequenza di impostazione appare il simbolo "EE" e viene emesso un segnale acustico. In tal caso, ripetere l'operazione. Se l'errore persiste contattare il servizio assistenza.

ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DEL SEGNALE ACUSTICO

Per attivare/disattivare il segnale acustico:

- Collegare il piano cottura alla rete elettrica;
- Attendere la sequenza di accensione;
- Premere il tasto "P" della prima tastiera a scorrimento a sinistra per 3 secondi. Eventuali allarmi rimangono attivi.



USO QUOTIDIANO



ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

Per accendere il piano premere per circa 1 secondo il tasto di accensione finché non si illuminano i display delle zone di cottura.

Per spegnere premere lo stesso tasto fino a quando i display si spengono. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.

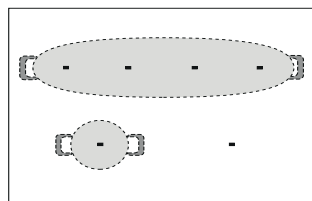
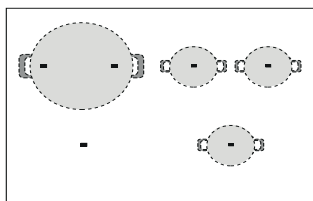
Se non si seleziona nessuna funzione, dopo 10 secondi il piano cottura si disattiva automaticamente.

Se il piano cottura è in uso, spegnendolo, tutte le zone di cottura si disattivano e l'indicatore di calore residuo "H" rimane acceso fino a quando le zone di cottura si sono raffreddate.



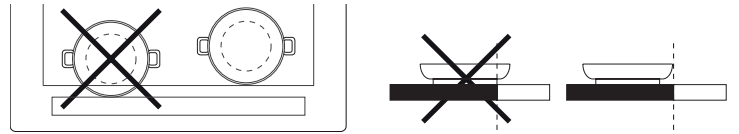
POSIZIONAMENTO

1. Individuare la zona di cottura desiderata facendo riferimento ai simboli di posizione al di sotto di ogni tastiera a scorrimento.
2. Posizionare la pentola nella zona di cottura prescelta assicurandosi che questa copra uno o più punti di riferimento riportati sulla superficie del piano.
3. Non coprire con la pentola i simboli del pannello di controllo.



Nota: Nelle zone vicine al pannello di controllo si suggerisce di mantenere pentole e padelle all'interno della serigrafia (considerando sia il fondo che il bordo tendenzialmente più largo)

Questo evita eccessivi surriscaldamenti della tastiera. Per cotture tipo grigliatura o frittura si consiglia di utilizzare le zone posteriori dove possibile.



ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DELLE ZONE COTTURA E REGOLAZIONE DELLA POTENZA

OFF |-----| 18 P

Per attivare le zone cottura:

1. Accendere il piano cottura.
2. Impostare il livello di potenza desiderato muovendo il dito orizzontalmente lungo la tastiera a scorrimento (SLIDER) della zona cottura desiderata.

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.



3 sec

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.

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 ORIZZONTALE**

Permette di comandare le zone posteriori di cottura contemporaneamente. E' possibile utilizzare indifferentemente entrambe le tastiere centrali a scorrimento per gestire la potenza.

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

Per attivare la funzione Zona Flessibile:

1. Accendere il piano di cottura.
2. Premere il tasto corrispettivo Zona Flessibile orizzontale. 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.

**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".

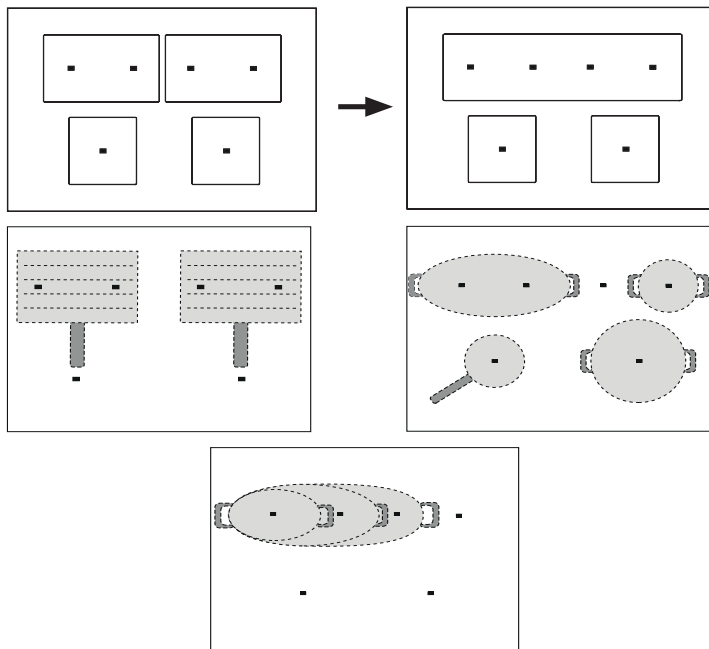
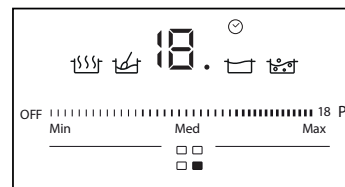
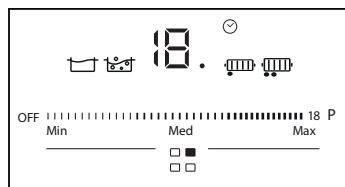
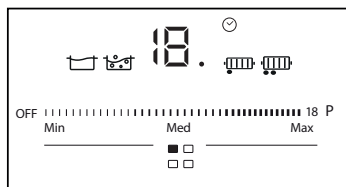
Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente.

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 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 .

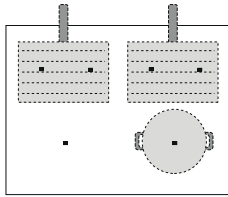
Ogni funzione speciale, una volta attivata, offre la possibilità di impostare il livello ottimale di cottura attraverso la selezione delle indicazioni di preselezione e aggiustamento (MIN-MED-MAX).



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 bollire 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.

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  .

MOKA*


Funzione ideale per ottenere il caffè in tempi brevi senza problemi di fuoriuscita. Il sistema controlla tutte le fasi e mantiene in caldo la bevanda fino a quando non viene spenta la funzione.



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. E' 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  si illumina e emette un segnale acustico. Il piano stabilizza

quindi la temperatura raggiunta mantenendola costante. Premendo il tasto  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 grigliare: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- per Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

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 la 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

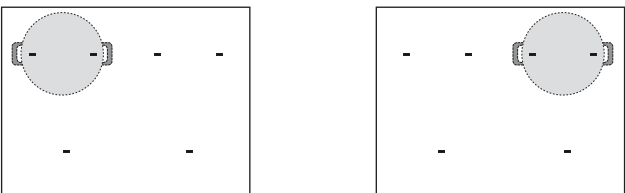
I piani cottura a induzione possono produrre sibili o crepitii durante il normale funzionamento.

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 acc. to EN 60350-2 §7.3	
Prestazioni di riscaldamento, "Patatine fritte" test acc. to 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:

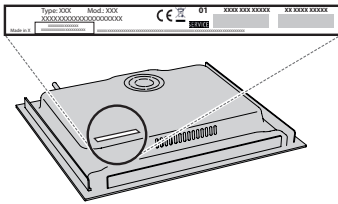
1. Verificare se non sia possibile eliminare da soli i guasti. Vedere **"RISOLUZIONE DEI PROBLEMI"**.
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per assicurarsi che l'inconveniente sia stato eliminato.

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

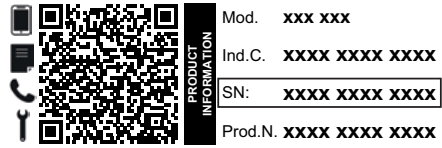
Per ricevere assistenza, chiamare il numero indicato sul libretto di garanzia o seguire le istruzioni sul sito web www.whirlpool.eu.

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;



- 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).

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.





DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL

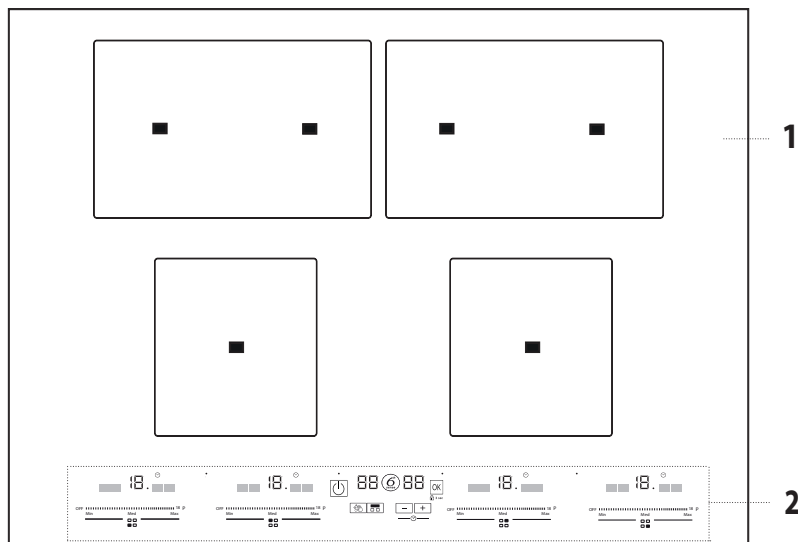
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na www.whirlpool.eu/register.

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



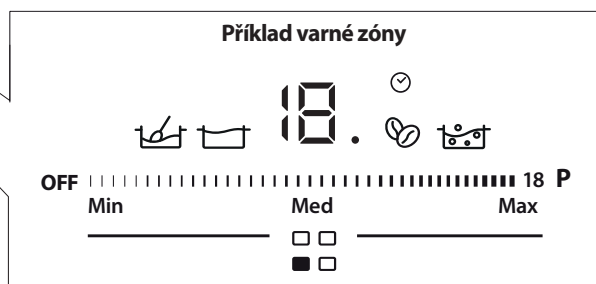
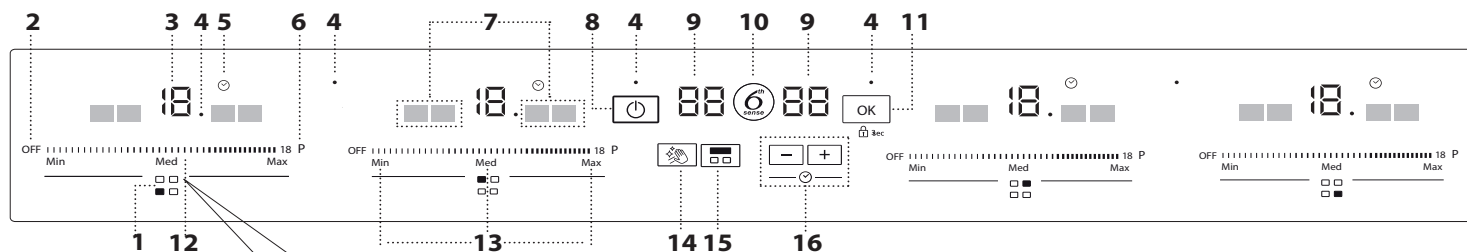
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

POPIS PRODUKTU



1. Varná deska
2. Ovládací panel

OVLÁDACÍ PANEĽ



- | | | |
|---|--|--|
| <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. Tlačítka předvoleb a nastavení 14. Tlačítko pauza 15. Tlačítko horizontální flexibilní plochy 16. Časovač |
|---|--|--|



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 "-" změníte požadovanou dobu.

Vypnutí časovače:

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

FUNKCE

FLEXIBILNÍ OBLAST

Zvolte ovládací prvek "flexibilní oblasti" za účelem ovládnutí 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.



HORIZONTÁLNÍ FLEXIBILNÍ PLOCHA

Toto tlačítko lze použít k ovládnutí zadních varných oblastí najednou. Oba centrální ovládací prvky lze použít najednou k ovládnutí výkonu. Použitím celé aktivované oblasti se dosáhne využití maximálního dostupného výkonu.

Zapnutí funkce flexibilní oblasti:

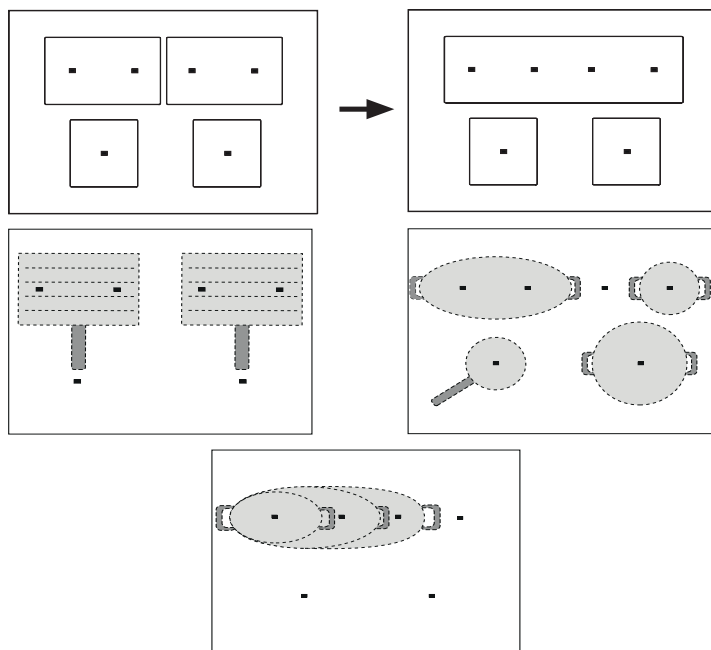
1. Zapněte varnou desku.
2. Stiskněte ovládací prvek horizontální flexibilní plochy. Obě oblasti budou spojeny a na displejích se zobrazí "0".
3. Posuvným ovladačem zvolte požadovanou úroveň výkonu.

Vypnutí funkce flexibilní oblasti:

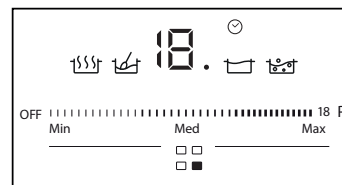
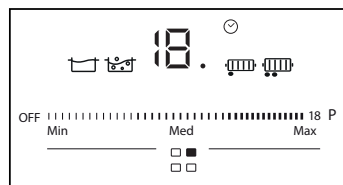
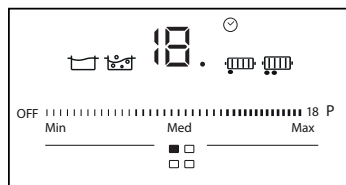
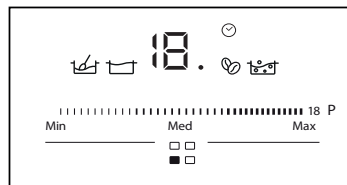
Stiskněte ovládací prvek funkční flexibilní oblasti: varné zóny se vrátí zpět k individuální funkci.

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.



SPECIÁLNÍ FUNKCE



6th SENSE

Ovládacím prvkem 6th Sense můžete spustit speciální funkce.

1. Položte pánev na místo, zapněte varnou desku a zvolte vybranou varnou oblast dotykem posuvného ovladače.
2. Stiskněte ovládací prvek "6th Sense". Na displeji varné zóny se objeví "A" (automatická).
3. Kontrolka první speciální funkce dostupné pro zvolenou varnou zónu se rozsvítí.

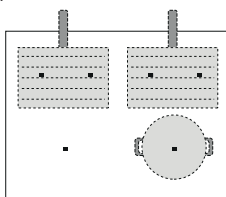
4. Zvolte požadovanou speciální funkci stisknutím ovládacího prvku "6th Sense".
5. Potvrďte požadovanou funkci stisknutím ovládacího prvku 3 sec.

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



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

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



UDRŽOVÁNÍ TEPLoty JÍDLA

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

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

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

POMALÉ VAŘENÍ

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

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

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

VAŘENÍ*

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

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

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

INDIKÁTORY

ZBYTKOVÉ TEPLo

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 pánve není vhodná pro indukční vaření, není správně umístěna nebo nemá správnou velikost pro

MOKA*


Ideální funkce pro přípravu kávy v konvici za krátkou dobu a bez problému s vystříknutím. System řídí celý proces a udržuje nápoj teplý, dokud není funkce vypnuta.


ROZPOUŠTĚNÍ

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

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


GRIL*

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

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

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

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

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

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

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

- pro vaření: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- pro grilování: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- pro kávu Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

varnou zónu. Pokud do 30 sekund od provedení volby není detekována žádná pánve, 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, předejde přehřátí 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	Rozpuštění, 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 nesvítí 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 hrců.
- 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:

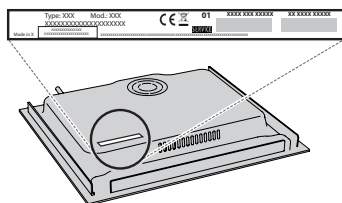
1. Ověřte si, zda nemůžete problém vyřešit sami pomocí doporučení popsanych v oddílu **ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD**.
2. Vypněte spotřebič a opět ho zapněte, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

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

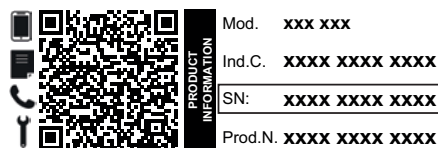
Pro asistenční služby volejte na číslo uvedené v záruční knížce nebo postupujte podle pokynů na webových stránkách www.whirlpool.eu.

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).

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.





ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc,
zaregistrujte svoj spotrebič na www.whirlpool.eu/register.

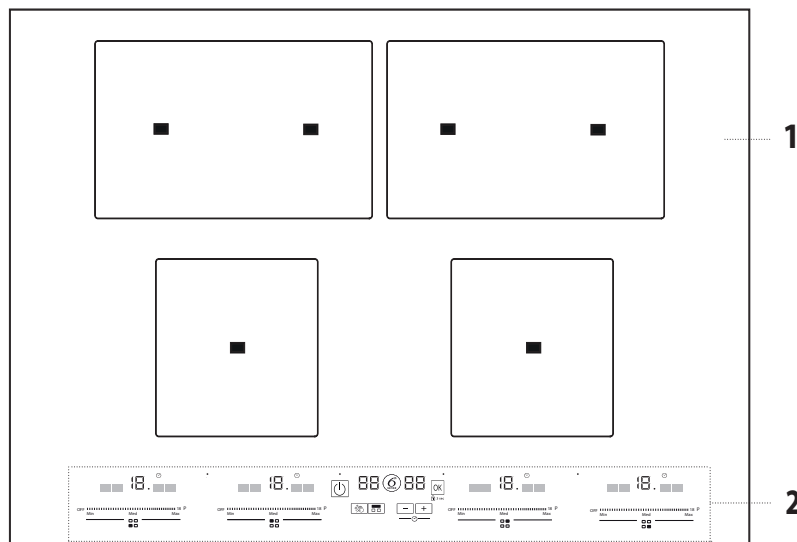


**Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si
prečítajte Bezpečnostné pokyny.**

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

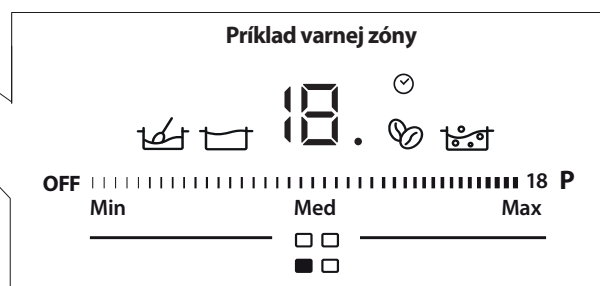
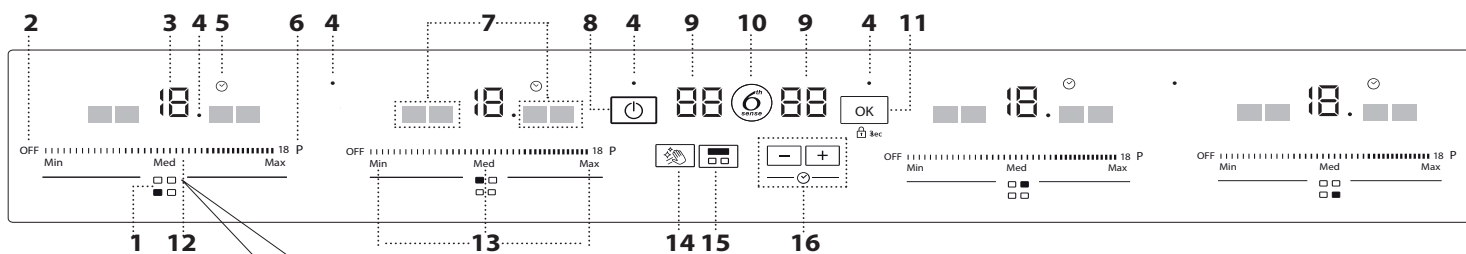


OPIS SPOTREBIČA



1. Varná doska
2. Ovládací panel

OVLÁDACÍ PANEL



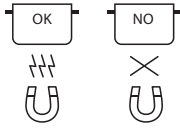
1. Identifikácia varnej zóny
2. Tlačidlo vypnutia varnej zóny
3. Zvolená úroveň varenia
4. Kontrolka – funkcia aktívna
5. Ukazovateľ časovača
6. Tlačidlo rýchleho ohreву

7. Kontrolky špeciálnej funkcie
8. Tlačidlo vypínača On/Off
9. Kontrolka času/funkcií
10. Tlačidlo 6th Sense (špeciálne funkcie)
11. Tlačidlo OK/uzamknutie tlačidiel – 3 sekundy
12. Posuvná klávesnica

13. Tlačidlá prednastavenia a úpravy
14. Tlačidlo pozastavenia
15. Tlačidlo vodorovnej flexibilnej plochy
16. Časovač

PRÍSLUŠENSTVO

PANVICE A HRNCE



Používajte iba panvice a hrnce z feromagnetického materiálu vhodné na používanie na indukčných varných doskách. Ak chcete zistiť, či je hrniec vhodný, hľadajte na ňom symbol (zvyčajne vytlačený na spodku). Pomocou magnetu môžete zistiť, či sú hrnce magnetické.

Kvalita a štruktúra dna hrnce môže zmeniť proces varenia. Niektoré údaje o priemere dna nezodpovedajú skutočnému priemeru feromagnetického povrchu.

PRÁZDNE HRNCE ALEBO HRNCE S TENKÝM DNOM

Na varnú dosku nekladte prázdne hrnce alebo panvice, keď je zapnutá. Varná doska je vybavená interným bezpečnostným systémom, ktorý neprestajne monitoruje teplotu a aktivuje funkciu automatického vypnutia, keď sa zistí vysoká

teplota. Ak na ňu položíte prázdny hrniec alebo hrniec s tenkým dnom, teplota môže veľmi rýchlo stúpať a funkcia automatického vypnutia sa môže spustiť trochu oneskorene, čím sa poškodí hrniec alebo panvica. V takom prípade sa ničoho nedotýkajte a počkajte, kým všetky časti vychladnú. Ak sa zobrazí chybová správa, zavolajte servisné stredisko.

MINIMÁLNY PRIEMER HRNCA/PANVICE PRE RÔZNE VARNÉ PLOCHY

	v strede na 1 bode	2 body prikrýté	3 body prikrýté	4 vodorovné body prikrýté
	10 cm	22 cm	Hrniec na ryby/ grilovacia panvica	Hrniec na ryby/ grilovacia panvica

PRVÉ POUŽITIE

REGULÁCIA VÝKONU

S funkciou "Regulácia výkonu" môžete nastaviť maximálnu úroveň výkonu varnej dosky podľa vašich potrieb alebo kapacity vášho napájania z elektrickej siete.

Keď ste nastavili maximálny výkon, varná doska automaticky upraví rozloženie podľa varných zón a po dosiahnutí limitu zaznie zvukový signál.

Toto nastavenie možno použiť kedykoľvek a zachová sa, až kým ho nezmeníte. Pri nákupe je varná doska nastavená na maximálny možný výkon (nL). Maximálna úroveň výkonu (nL) je vytlačená na identifikačnom štítku na spodku varnej dosky.

Nastavenie výkonu varnej dosky:

Po pripojení spotrebiča k elektrickej sieti možno do 60 sekúnd nastaviť úroveň výkonu.

- Stlačte a na 3 sekundy podržte ovládač "+". Na displeji sa zobrazí "PL".
- Podržte ovládač kým sa nezobrazí posledné nastavenie výkonu.
- Pomocou ovládačov "+" a "-" zvolte požadovaný výkon. Dostupné nastavenia výkonu: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW.
- Stlačením potvrdte.

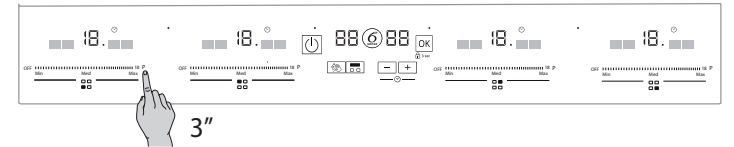
Zvolený výkon zostane v pamäti aj prípade výpadku elektrického prúdu. Ak chcete úroveň výkonu zmeniť, odpojte spotrebič od siete aspoň na 60 sekúnd, potom ho znova pripojte k sieti a zopakujte vyššie uvedené kroky.

V prípade chyby počas sekvencie nastavovania sa na displeji zobrazí symbol "EE" a ozve sa zvukový signál. V takom prípade musíte operáciu zopakovať. Ak chyba pretrváva, zavolajte asistenčnú službu.

ZAPNUTIE/VYPNUTIE ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Zapnutie/vypnutie zvukového signálu:

- Pripojte varnú dosku k zdroju napájania;
 - Počkajte na sekvenciu zapínania;
 - Na 3 sekundy podržte ovládač "P" na prvom posuvníku na ľavej strane.
- Akkoľvek nastavenie alarmov zostane aktívne.



KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



ZAPNUTIE/VYPNUTIE VARNEJ DOSKY

Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla napájania na cca 1 sekundu, až kým sa nerozsvieti displej varnej zóny.

Varnú dosku vypnete opätovným stlačením toho istého tlačidla a všetky varné zóny sa deaktivujú.

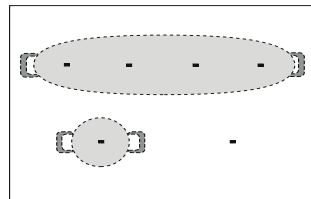
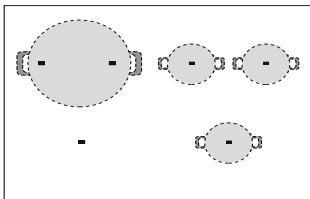
Ak nie je zvolená nijaká funkcia, varná doska sa po 10 sekundách automaticky vypne.

Ak sa varná doska používa, jej vypnutie vypne všetky varné zóny a zostane svietiť kontrolka zvyškového tepla "H", až kým varné zóny nevychladnú.



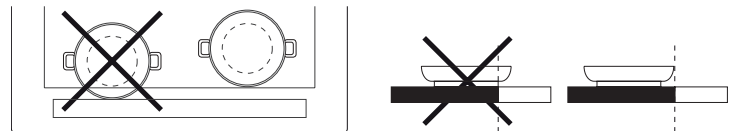
UMIESTNENIE

1. Želanú varnú zónu nájdete podľa symbolov polohy na spodku každej dotykovej obrazovky.
2. Postavte hrniec na zvolenú plochu tak, aby prikrýval jednu alebo viac referenčných značiek na povrchu varnej dosky.
3. Neprikrývajte symboly ovládacieho panela hrncami.



Upozornenie: Vo varných zónach v blízkosti ovládacieho panelu sa odporúča umiestňovať hrnce a panvice do vnútra vyznačených plôch (berte pritom do úvahy dno aj horný okraj, lebo tie bývajú širšie).

Zabraňuje to nadmernému prehriatiu dotykového ovládania. Vždy keď je to možné, pri grilovaní alebo vysmážaní používajte zadné varné zóny.



AKTIVÁCIA/DEAKTIVÁCIA VARNÝCH ZÓN A NASTAVENIE ÚROVNE VÝKONU

OFF | 18 P

Zapnutie varnej zóny:

1. Zapnite varnú dosku.
2. Nastavte požadovanú úroveň výkonu posunutím prsta po posuvnom ovládači (POSUVNÍK) zvolenej varnej zóny.

Úroveň výkonu sa ukáže nad posuvníkom. Každá varná zóna má rôzne úrovne výkonu od "1" (minimum) po "18" (maximum). Pomocou posuvných ovládačov je možné zvoliť aj funkciu rýchleho ohrevu, ktorá je na displeji označená ako "P".

Vypnutie varných zón:

Použite ovládač "OFF" (vypnúť) na začiatku posuvnej regulácie. Ak je varná zóna ešte horúca, na displeji sa zobrazuje ukazovateľ zvyškového tepla "H".



ZABLOKOVANIE OVLÁDACIEHO PANELA

Aby sa zabránilo náhodnému zapnutiu varnej dosky, na 3 sekundy stlačte a podržte ovládač OK/Control Lock-3. Ozve sa zvukový signál a rozsvieti svetielko nad symbolom, čo znamená, že uzamknutie je aktívne.

Ovládací panel je zablokovaný, s výnimkou funkcie vypnutia.

Ak chcete zámku ovládacieho panela zrušiť, zopakujte postup aktivácie. Svetielko zhasne a ovládače varnej dosky sú znova aktívne.



POZASTAVENIE

Funkcia pozastavenia preruší činnosť varnej dosky na cca 10 sekúnd. V tomto čase je možné vyčistiť povrch okolo ovládačov bez zmeny prednastavenia. Po tomto čase sa varná doska vráti do normálnej činnosti.



ČASOVAČ

Časovačom možno nastaviť čas varenia maximálne na 99 minút. Nastavenie časovača možno použiť pre každú varnú zónu podľa toho istého postupu. Časovač vždy zobrazuje čas nastavený pre zvolenú plochu alebo najkratší zostávajúci čas.

Spustenie časovača:

1. Stlačením ktorejkoľvek časti posuvníka zapnete požadovanú varnú zónu.
2. Stláčaním ovládača "+" alebo "-" nastavte požadovaný čas. Na displeji sa zobrazí "00".

Po uplynutí času zaznie zvukový signál a varná zóna sa vypne automaticky.

Zmena nastavenia časovača:

1. Stlačte posuvný ovládač pre varnú zónu.
2. Stláčaním ovládača "+" alebo "-" nastavte požadovaný čas.

Vypnutie časovača:

Stlačte spolu ovládač "+" a "-", kým sa časovač nevypne.

FUNKCE

DVOJITÁ PLOCHA

Ak chcete regulovať dve varné zóny naraz, stlačte ovládač "Dvojitá plocha". Ak je to možné, na regulovanie výkonu použite oba posuvné ovládače naraz. Táto funkcia je ideálna na zväčšenie varnej zóny s tou výhodou, že varnú nádobu možno na zvolenej ploche umiestniť podľa potreby. Hodí sa pre oválne alebo obdĺžnikové nádoby alebo grilovacie panvice.



VODOROVNÁ FLEXIBILNÁ PLOCHA

Možno ju použiť na ovládanie zadných varných zón súčasne. Oba stredové ovládače možno na reguláciu výkonu používať zároveň. Pokrytím celej aktivovanej plochy dosiahnete maximálny dostupný výkon.

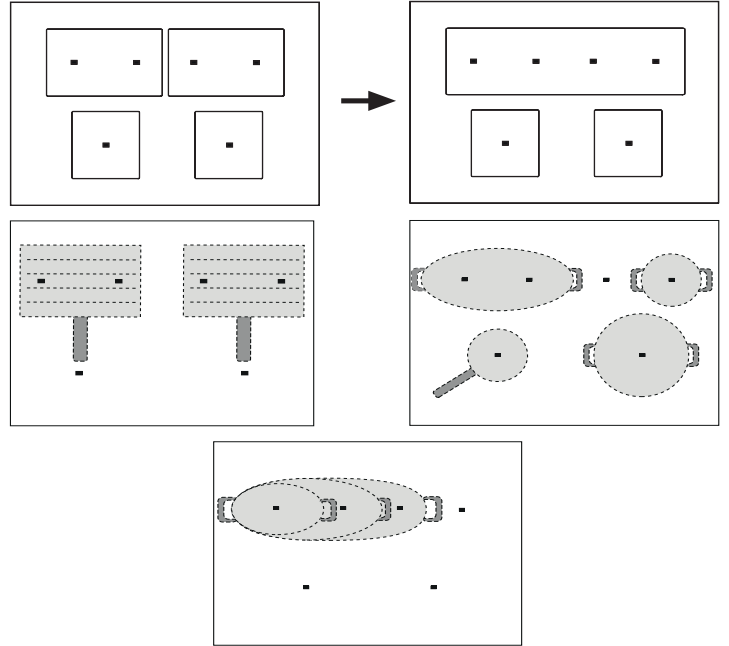
Zapnutie funkcie flexibilnej plochy:

1. Zapnite varnú dosku.
2. Stlačte ovládač pre vodorovnú flexibilnú plochu. Obe plochy sa spoja a na displeji sa zobrazí "0".
3. Posuvníkom zvolte požadovanú úroveň výkonu.

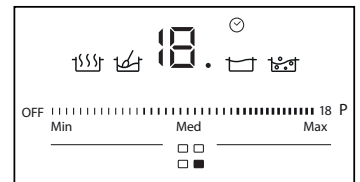
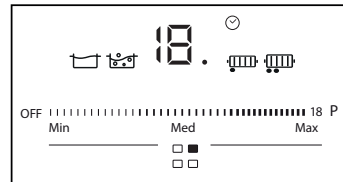
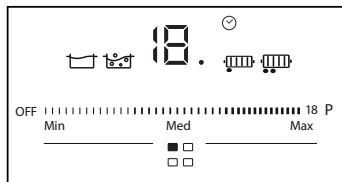
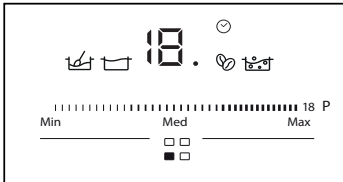
Vypnutie funkcie dvojitej plochy:

Stlačte ovládač dvojitej plochy, ktorá je aktívna: varné zóny sa vrátia do oddelenej prevádzky.

Funkcia dvojitej plochy sa vypne, aj keď vypnete varnú dosku na konci varenia. Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, vždy prikryte aspoň jeden alebo aj viac bodov vyznačených na sklenom povrchu alebo vnútri dvojitej plochy.



ŠPECIÁLNE FUNKCIE



6th SENSE

Ovládačom 6th Sense môžete spustiť špeciálne funkcie.

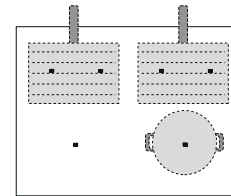
1. Postavte hrniec na miesto, zapnite varnú dosku a dotykom na posuvníku vyberte varnú plochu.
2. Stlačte ovládač "6th Sense". Na displeji varnej zóny sa zobrazí "A" (automatický).
3. Rozsvieti sa kontrolka pre prvú dostupnú špeciálnu funkciu pre zvolenú varnú zónu.
4. Stláčením ovládača "6th Sense" zvolte požadovanú špeciálnu funkciu.
5. Stlačenie ovládača potvrdíte požadovanú funkciu .

Po aktivovaní možno každú špeciálnu funkciu použiť na nastavenie optimálnej úrovne varenia zvolením prednastavení a úprav (MIN-MED-MAX).



Funkcia automaticky navrhne strednú úroveň ako štandard. Počas používania je možné v prípade potreby prejsť na nižšiu/vyššiu úroveň podľa štádia pri varení, optimalizovať čas a stav (napr. úroveň varu vody).

DŮLEŽITÉ: Príslušenstvo umiestnite, ako je na obrázku nižšie, ktorý ukazuje, ako treba príslušenstvo umiestniť do stredu podľa bodov vyznačených na sklenom povrchu (kombinácia na obrázku je iba príklad); príslušenstvo možno použiť aj v iných varných zónach.



UDRŽIAVANIE V TEPLE

Táto funkcia vám umožní dosiahnuť ideálnu teplotu jedla pri pomalom varení a odpariť tekutiny a udržať tieto podmienky bez rizika spálenia.

Je ideálna, lebo nepoškodí jedlo a postará sa, aby sa neprilepilo k hrncu. Výsledky alebo čas varenia môže ovplyvniť kvalita alebo typ varnej nádoby.

POMALÉ VARENIE

Špecifická funkcia, ktorou možno dosiahnuť teplotu mierneho varenia a varenia a udržiavať tieto podmienky bez rizika pripálenia jedla. Je ideálna, lebo nepoškodí jedlo a postará sa, aby sa neprilepilo k hrncu. Kvalita a typ varnej nádoby, tak ako poloha, môžu ovplyvniť výsledky alebo čas varenia (stred nádoby vždy na aktivovanej varnej zóne).

VARENIE*

Funkcia na efektívne zohrievanie vody, pri ktorej zvukový alebo vizuálny signál oznamuje dosiahnutie bodu varu. Na spustenie tejto funkcie musí byť v hrnci najmenej pol litra vody. V prípade potreby po zaznení zvukového signálu pridajte iba soľ.

Systém bude udržiavať vodu v pomalom vare, čo zabráni vyšplechnutiu alebo plytvaniu energiou.

Počas tejto funkcie vás bude zvukový signál informovať, že hrniec je prázdny alebo voda sa vyparila.

MOKA*

Ideálna funkcia, ktorou možno dostať kávu zo sporáka za krátky čas a bez problémov s vyšplechnutím. Systém reguluje celý proces a udržiava nápoj teplý až do vypnutia funkcie.

ROZTÁPANIE

Táto funkcia vám umožňuje zahriať potravinu na teplotu ideálnu na roztápanie a jej udržiavanie v roztopenom stave bez rizika spálenia.

Je ideálna, lebo nepoškodí jemné potraviny, ako je čokoláda, a postará sa, aby sa neprilepili k hrncu.

UKAZOVATELE


ZVYŠKOVÉ TEPLLO


Ak sa na displeji zobrazuje "H", znamená to, že varná zóna je ešte horúca. Displej sa vypne, keď varná zóna vychladne.

HRNIEC JE NESPRÁVNE POLOŽENÝ ALEBO CHÝBA

Ak nádoba nie je vhodná na indukčné varenie alebo ak nie je správne umiestnená alebo nemá správnu veľkosť pre danú varnú zónu, na displeji sa zobrazia nasledujúce


GRILL*

 Ideálna grilovacia funkcia. Možno si vybrať medzi dvoma typmi grilovacej funkcie (1 alebo 2 bodky) podľa požadovanej úrovne varenia.

 Pre hrubé potraviny (nad 1 cm) odporúčame používať ľahšie nastavenie grilu (1 bodka), pri ktorom je príprava dlhšia.

Pre tenšie potraviny alebo vyššie nastavenie grilu odporúčame použiť nastavenie s 2 bodkami.


Po dosiahnutí ideálnej teploty pre pridanie jedla sa rozsvieti  kontrolka a ozve sa zvukový signál. Varná doska stabilizuje túto teplotu a udržiava ju nezmenenú.

Stlačenie ovládača  potvrdí, že sa do panvice vloží jedlo, a špeciálna funkcia potom prejde do štádia prípravy jedla.

Počas predhrievania odporúčame pripraviť si jedlo, aby ste ho mohli vložiť do panvice, len čo dostanete signál.

* Pri týchto funkciách sa odporúča použitie určeného príslušenstva:

- na varenie: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- na grilovanie: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- na prípravu moky, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

symboly  . Ak sa 30 sekúnd po výbere nezistí nijaký hrniec, príslušná varná zóna sa automaticky vypne.

UKAZOVATEĽ ČASU

Tento ukazovateľ ukazuje, že pre varnú zónu bol nastavený časomer.

TABUĽKA NA VARENIE

ÚROVEŇ VÝKONU		TYP VARENIA	ODPORÚČANÉ POUŽÍVANIE Skúsenosti a zvyky pri varení	
Nastavenie max. teploty	P	Rýchly ohrev	Ideálny na rýchle zvýšenie teploty jedla na rýchle zovretie (vody) alebo rýchle zohriatie pri varení tekutín.	
	14 - 18	Vysmážanie, varenie	Ideálne na opraženie dohneda, začiatok varenia, vysmážanie hlboko zmrazených jedál, rýchle zovretie tekutín.	
		Opraženie dohneda, rýchle opečenie, varenie, grilovanie	Ideálne na rýchle opečenie, udržiavanie silného varu, varenie a grilovanie.	
	10 - 14	Opraženie dohneda, varenie, dusenie, rýchle opečenie, grilovanie	Ideálne na rýchle opečenie, udržiavanie mierneho varu, varenie a grilovanie a predhriatie príslušenstva.	
		Varenie, dusenie, rýchle opečenie, grilovanie, varenie na krémovú konzistenciu	Ideálne na dusenie, udržiavanie mierneho varu, varenie a grilovanie (na dlhší čas).	
	5 - 9	Varenie, mierne varenie, zahusťovanie, varenie v mlieku	Ideálne pre recepty s pomalým varením (ryža, omáčky, pečené mäso, ryby) s tekutinami (napr. voda, víno, vývar, mlieko) a na varenie cestovín v mlieku. Ideálne pre recepty s pomalým varením (množstvo menšie ako 1 liter: ryža, omáčky, pečené mäso, ryby) s tekutinami (napr. voda, víno, vývar, mlieko).	
		1 - 4	Roztápanie	Ideálne na zmäkčovanie masla, jemné rozpúšťanie čokolády, roztápanie malých kúskov.
			Udržiavanie jedla teplého, varenie rizota v mlieku	Ideálny na udržiavanie v teple malých porcií práve uvareného jedla alebo udržiavanie teploty jedál na servírovanie, varenie rizota v mlieku
	Nulový výkon	Off	-	Varná doska v pohotovostnom režime alebo vypnutá (na prípadné zvyškové teplo po skončení varenia upozorňuje „H“).

ČISTENIE A ÚDRŽBA



VAROVANIE

- **Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.**
- **Pred čistením skontrolujte, či sú varné zóny vypnuté a či sa vypol indikátor zvyškového tepla („H“).**

Dôležité:

- Nepoužívajte abrazívne čistiace špongie ani drôtenky, lebo by mohli poškodiť sklo.
- Po každom použití vyčistite varný panel (keď je vychladnutý), aby ste odstránili všetky usadeniny a škvrny spôsobené zvyškami jedla.
- Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru môžu varný panel poškodiť, a preto ich treba ihneď odstrániť.
- Soľ, cukor a piesok by mohli poškríbať sklenený povrch.
- Používajte mäkkú utierku, absorpčné papierové kuchynské utierky alebo špeciálne výrobky určené na čistenie varného panela (dodržiavajte pokyny výrobcu).
- Vyliate tekutiny môžu na varných zónach spôsobiť pohyby alebo vibrovanie hrncov.
- Po čistení povrch varného panela dôkladne osušte.

Ak je na skle logo iXelium™, varný panel bol upravený technológiou iXelium™, exkluzívnou povrchovou úpravou Whirlpool, ktorá zabezpečuje dokonalé výsledky čistenia a udržiava povrch varného panela dlhšie lesklý.

Pri čistení varných panelov s úpravou iXelium™ dodržujte tieto odporúčania:

- Použite mäkkú utierku (najlepšie z mikrovlákien) navlhčenú vo vode alebo v bežnom čistiacom prostriedku určenom na sklo.
- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak necháte niekoľko minút na povrchu varnej dosky vlhú handričku.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

- Skontrolujte, či nedošlo k prerušeniu dodávky elektriny.
- Ak varnú dosku po použití nedokážete vypnúť, odpojte ju od elektrickej siete.
- Ak sa po zapnutí varnej dosky na displeji zobrazia alfanumerické kódy, postupujte podľa pokynov v tabuľke.

Upozornenie: Prítomnosť vody, tekutina vykipená z hrncov alebo akýkoľvek predmet položený na ovládačoch môžu spôsobiť náhodnú aktiváciu alebo deaktiváciu zablokovania ovládacieho panelu.

Chybový kód	Opis	Možné príčiny	Riešenie
C81, C82	Oblasť s ovládacími prvkami sa vypne následkom príliš vysokej teploty.	Vnútna teplota elektronických častí je príliš vysoká.	Počkajte, kým varná doska vychladne, až potom ju znovu použite.
F02, F04	Napätie pripojeného zdroja je nesprávne.	Senzor zistil napätie odlišné od napätia na zapojenie.	Odpojte varnú dosku od elektrickej siete a skontrolujte elektrické pripojenie.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Odpojte varnú dosku od elektrického napájania. Niekoľko sekúnd počkajte a potom dosku znova pripojte na elektrické napájanie. Ak problém pretrváva, zavolajte servisné stredisko a uveďte chybový kód zobrazený na displeji.		

ZVUKY VZNIKAJÚCE POČAS PREVÁDZKY

Indukčné varné dosky môžu počas normálnej prevádzky písať alebo vízgať. Tieto zvuky v skutočnosti vychádzajú z varnej nádoby a súvisia s úpravou dna nádoby (napr. ak je dno vyrobené z rôznych vrstiev materiálov alebo je nepravidelné).

Tieto zvuky môžu byť rôzne podľa typu varnej nádoby a množstva jedla, ktoré obsahuje, a nie sú príznakom, že niečo nie je v poriadku.

OVERENÉ VARENIE

Ďalej uvedená tabuľka bola vytvorená špeciálne na to, aby umožnila kontrolným orgánom používať naše výrobky.

Overené varenie	Polohy overeného varenia
Rozdelenie tepla, „palacinkový“ test podľa EN 60350-2 §7.3	
Tepelný výkon, „hranolčekový“ test podľa EN 60350-2 §7.4	
Roztápanie a udržiavanie jedla teplého, „čokoláda“	
Mierne varenie, „ryžový nákypl“	

EKODIZAJN: Test bol vykonaný podľa predpisov zvolením všetkých varných zón na varnej doske tak, aby tvorili jednu plochu, alebo pomocou funkcie Flexifull.

Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na www.whirlpool.eu/register.

PREDTÝM, NEŽ ZAVOLÁTE POPREDAJNÝ SERVIS:

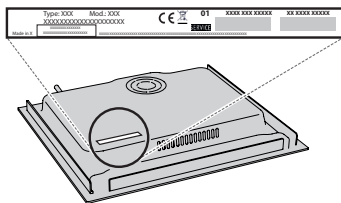
1. Zistite, či nedokážete problém vyriešiť sami s pomocou návrhov riešení uvedených v časti **RIEŠENIE PROBLÉMOV**.
2. Spotrebič vypnite a opäť zapnite, aby ste skontrolovali, či chyba pretrváva.

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

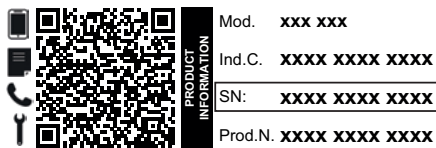
Ak potrebujete pomoc, volajte na číslo uvedené v záručnej knižke alebo postupujte podľa pokynov na webovej stránke www.whirlpool.eu.

Pri kontaktovaní nášho zákazníckeho popredajného servisu vždy uveďte:

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



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



- vašu úplnú adresu;
- vaše telefónne číslo.

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

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Použitie QR kódu vo vašom spotrebiči;
- Na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu;
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



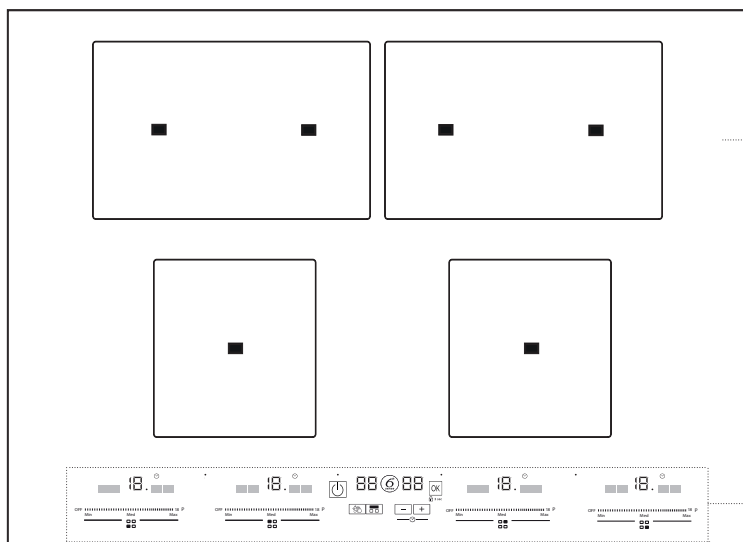
**TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT**

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

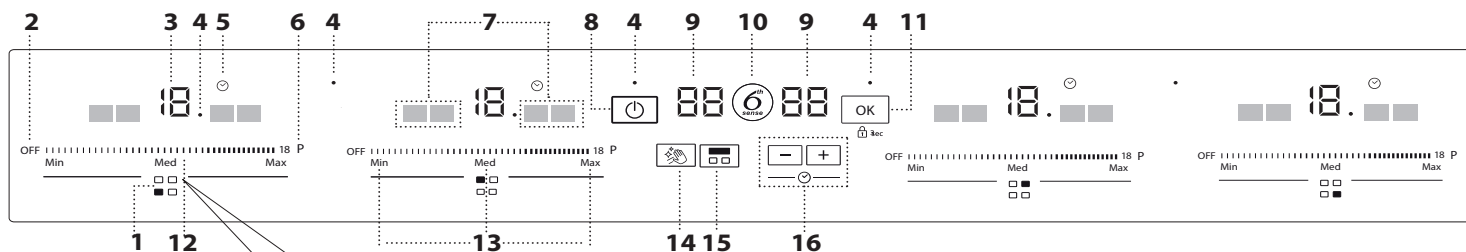
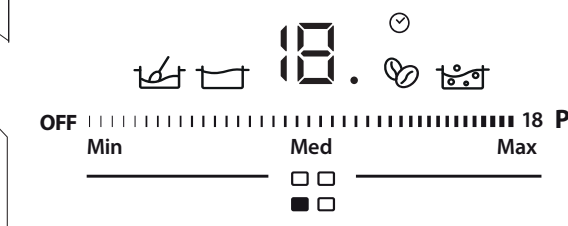
SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT, FOR AT INDHENTE FLERE OPLYSNINGER



Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBESKRIVELSE

1. Kogesektion
2. Betjeningspanel

BETJENINGSPANEL**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. Skydeberøringskærm

13. Forindstillings- og justeringsknapper
14. Pauseknop
15. Knappen Horizontal Flexi-zone
16. Selvstændig timer



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.

**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 kogezonen slukker automatisk.

Ændring af minuturets indstilling:

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

Slukning af minuturet:

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

FUNKTIONER**FLEX-ZONE**

Markér "Flex-zonens" anordning, for at betjene to kogezoner 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.

**HORISONTAL FLEXI-ZONE**

Denne kan anvendes til at betjene begge de bagerste kogezoner samtidig. Begge de centrale anordninger kan anvendes til at indstille effekten samtidig. Hvis hele det aktiverede område dækkes, opnår man den maksimale disponible effekt.

Tænding af funktionen Flex-zone:

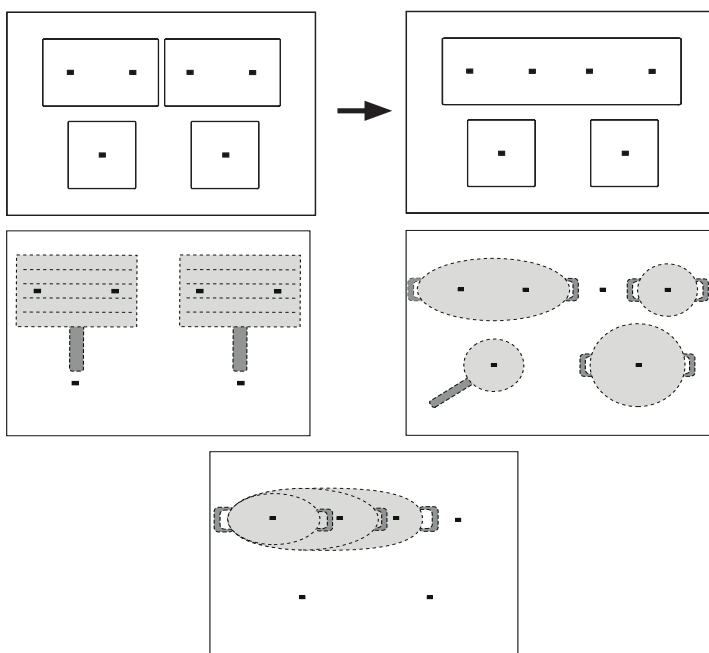
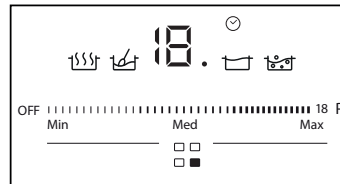
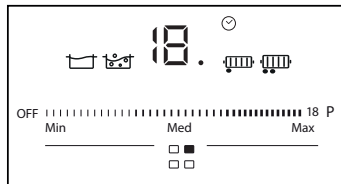
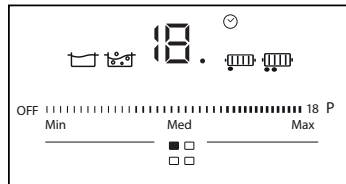
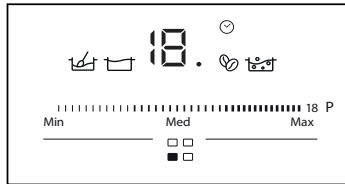
1. Tænd for kogesektionen.
2. Tryk på anordningen til den Horisontale Flexi-zone. Begge områderne vil blive tilsluttet og displayene viser "0".
3. Vælg det ønskede effektniveau med skyderen.

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.

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

**SPESIALFUNKSJONER****6th SENSE**

Med 6th Sense betjeningsanordningen kan man starte specialfunktionerne.

1. Anbring panden korrekt, tænd for kogesektionen og vælg kogezonen ved at røre ved skyderen.
2. Tryk på betjeningsanordningen "6th Sense". Kogezonen 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  3 sec.

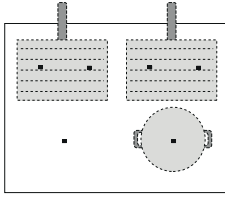
Efter aktivering kan de forskellige specialfunktioner anvendes til indstilling af det optimale tilberedningsniveau, ved at markere forindstillingerne og justeringerne (MIN-MED-MAX).



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 kogeniveau).

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.

INDIKATORER

RESTVARME

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

UKORREKT 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

MOKA*


Den ideelle funktion til at lave kaffe på komfuret, i løbet af kort tid og uden problemer med stænk. Systemet kontrollerer hele processen, og holder drikkevarer varm, indtil funktionen slukkes.


SMELTNING

Det 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 grilning: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- til Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

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 kogezonerne, og at restvarmeindikatoren ("H") er slukket.**

Vigtigt:

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

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 (mikrofiber 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.		

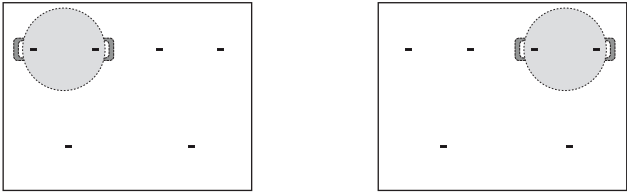
LYDE UNDER BRUG

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 materialelag 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" iht. EN 60350-2 §7.4	
Smeltning og varmholdning, "chokolade"	
Simren, "risbudding"	

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

KUNDESERVICE

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

FØR SERVICEAFDELINGEN KONTAKTES:

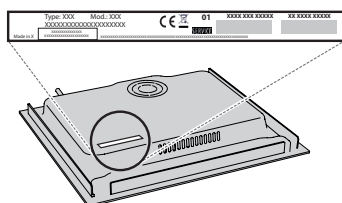
1. Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i afsnittet **FEJLFINDING**.
2. Sluk og tænd igen for apparatet, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

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

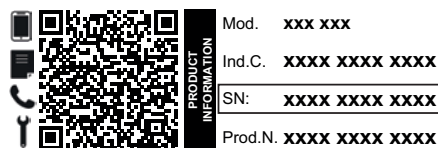
Ring til det nummer, der står i garantihæftet, eller følg anvisningerne på websitet www.whirlpool.eu, for at anmode om assistance.

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).

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.



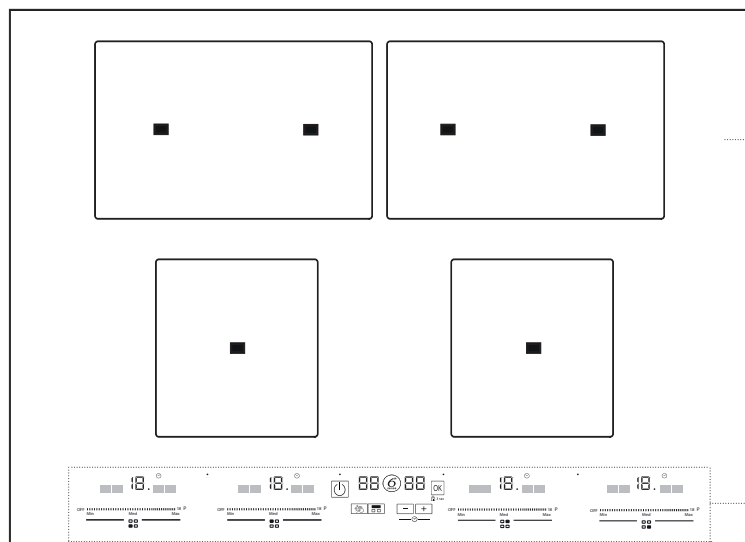

MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT

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

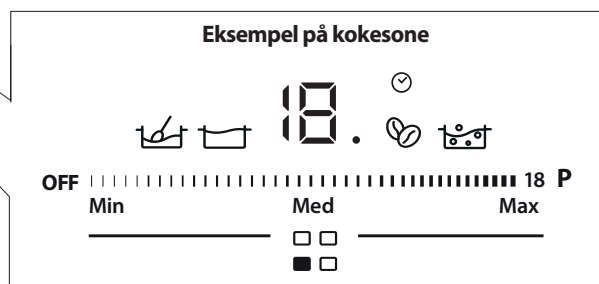
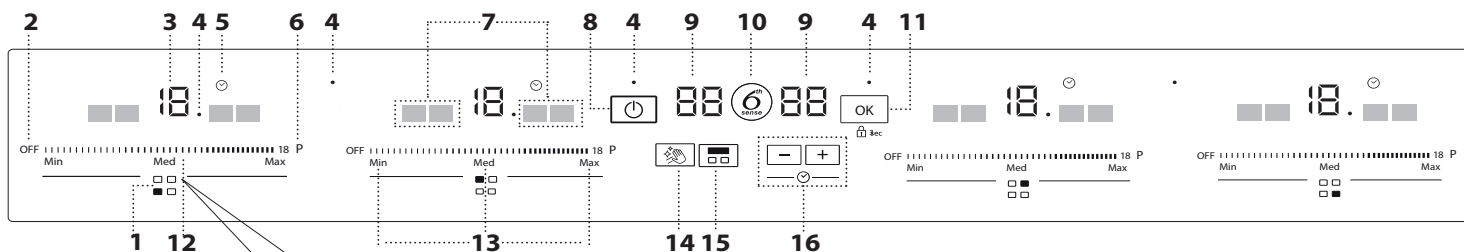


Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

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


PRODUKTBESKRIVELSE


1. Kokeoverflate
2. Kontrollpanel

BETJENINGSPANEL


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 tastperre - 3 sek
12. Skyver - berørings skjerm

13. Knapper for forhåndsinnstilling og justering
14. Pause-knapp
15. Knapp for horisontalt fleksibelt område
16. Timer



3 sec

KONTROLLPANELET SPERRE

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



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 kokeson, ved å følge samme prosedyre. Timer viser alltid tiden som er stilt inn for det valgte området, eller den korteste gjenværende tiden.

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.



HORISONTALT FLEKSIBELT OMRÅDE

Denne kan benyttes for å kontrollere kokesonene bak på samme tid. Begge de sentrale kontrollene kan benyttes samtidig for å kontrollere effekten.

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

For å slå på funksjonen for Fleksibelt område:

1. Slå på platetoppen.
2. Trykk på kontrollen for det Horisontale fleksibelt området. Begge områdene kan tilkoples og begge display vil vise "0".
3. Velg ønsket effektinnivå, 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.

For å starte timer:

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

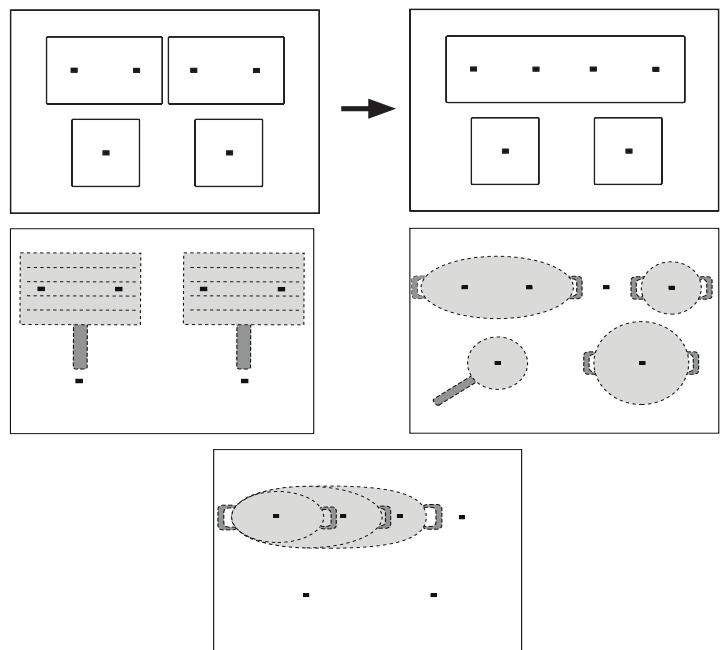
Når den innstilte tiden er utløpt, vil det høres et lydsignal og kokesonen vil slå seg av automatisk.

For å forandre innstillingen av timer:

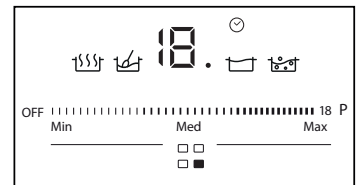
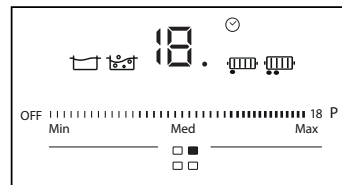
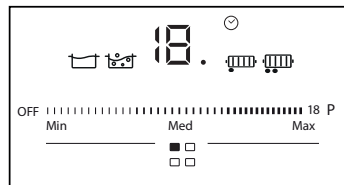
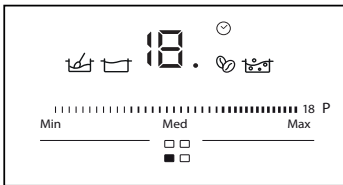
1. Trykk på skyverkontrollen for kokesonen.
2. Trykk på "+" eller "-" kontrollen for å endre ønsket tid.

For å slå av timer:

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



SPESIALFUNKSJONER



6th SENSE

Med kontrollen 6th Sense, kan du starte spesialfunksjonene.

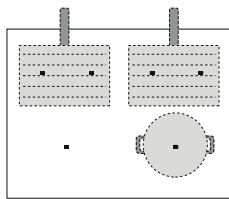
1. Plasser kjelen, slå på koketoppen og velg området for koking ved å berøre skyverren.
2. Trykk på "6th Sense" kontrollen. Kokesonens display vil vise "A" (automatisk).
3. Indikatoren for den første spesialfunksjonen som er tilgjengelig for den valgte kokesonen tennes.
4. Velg ønsket spesialfunksjon ved å trykke på "6th Sense" kontrollen.
5. Trykk på kontrollen for å bekrefte ønsket funksjon 3 sec.

Når den er aktivert, kan hver spesialfunksjon benyttes for å stille inn optimalt kokenivå ved å velge forhåndsinnstillingene og justeringene (MIN-MED-MAX).

OFF ||| Min Med Max 18 P

Funksjonen foreslår automatisk et middels nivå som standard. Ved bruk, dersom det er nødvendig, er det mulig å flytte til et lavere/høyere nivå avhengig av fremdriften i tilberedningen, for å optimalisere tid- og tilstand (f.eks nivå for koking av vann).

VIKTIG: Plasser tilbehøret slik det vises i figuren nedenfor, som viser hvordan tilbehøret må sentreres i henhold til punktene som er merket av på glassets overflate (kombinasjonen som vises er kun et eksempel; tilbehør kan også benyttes i forskjellige kokesoner).



HOLD VARM

Denne funksjonen lar deg bringe maten til sin ideelle temperatur for langsom matlaging og for å fordampe væske, og for å opprettholde disse tilstandene uten fare for å brenne maten.

Den er ideell fordi den ikke skader maten og sikrer at maten ikke fester seg til bunnen.

Kvaliteten og type kjele kan påvirke resultatet eller tilberedningstiden.

LANGSOM TILBEREDNING

En spesialfunksjon for å bringe maten til nivået for trekking og koketemperatur, og for å opprettholde disse tilstandene uten fare for at maten brenner seg.

Den er ideell fordi den ikke skader maten og sikrer at maten ikke fester seg til bunnen.

Kvaliteten og type kjele, i tillegg til posisjon, kan påvirke resultatet eller tilberedningstiden (påse at kjelen alltid står sentralt på kokesonen som er aktiv).

KOKING*

En funksjon for å varme vann effektivt og for å utstede en lyd eller et visuelt signal når det begynner å koke. For å starte kokefunksjonen, må kjelen inneholde minst en halv liter vann. Tilsett salt, dersom det er nødvendig, kun etter at du har hørt det akustiske signalet.

Systemet sørger for at vannet koker svakt, dette hindrer evt. spruting og også sløsing med energi.

I løpet av denne funksjonen, vil et akustisk signal informere deg om at kjelen er tom eller at vannet har fordampet.

INDIKATORLAMPER

GJENVÆRENDE VARME

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

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

MOKA*


Den ideelle funksjonen for å få kaffe fra mokabryggeren i løpet av kort tid og uten problemer med at kaffen spruter over. Systemet kontrollerer hele prosessen, og holder drikken varm helt til funksjonen er slått av.


SMELTING

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


Den er ideell fordi den ikke skader delikat mat som sjokolade og sikrer at maten ikke fester seg til bunnen.


GRILL*

 Ideell funksjon for grilling. Det er mulig å velge mellom to typer funksjoner for grilling (1 eller 2 prikker) avhengig av ønsket nivå for tilberedning.

 For tykk mat (>1 cm), anbefaler vi at du bruker en svakere innstilling på grillen (1 prikk) tilberedningen varer lenger.

For tynnere mat eller for sterkere innstilling på grillen, anbefaler vi at du bruker innstillingen med 2-prikker.


Når den ideelle temperaturen for å tilføre mat er nådd, vil  kontrollen slå seg på og du vil høre et akustisk signal. Koketoppen stabiliserer temperaturen og holder den konstant.

Ved å trykke på  kontrollen vil en bekrefte at maten plasseres i kjelen og dermed vil spesialfunksjonen gå over på fasen for koking.

Vi anbefaler å forberede maten mens oppvarmingen skjer og plassere den i kjelen med det samme du har fått ok.

*** For disse funksjonene anbefaler vi at du benytter dertil egnet tilbehør:**

- for koking: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- for grilling: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- for Moka, Bialetti: **MOKA INDUKSJON 3TZ ANTRACITT**

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.

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).
	1 - 4	Smelting, tining	Ideell for oppmykning av smør, forsiktig smelting av sjokolade, tining av små mengder.
		Å holde maten varm, tilberede kremet risotto	Ideell for å holde små matporsjoner som akkurat er blitt tilberedt varme eller holde tallerkener varme eller tykne risotto.
Ingen strøm	Off	-	Platetopp i stand-by eller avslått (mulig gjenværende restvarme, indikert med H).

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD



ADVARSEL

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

Viktig:

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

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

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

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

PROBLEMLØSNING

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

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

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

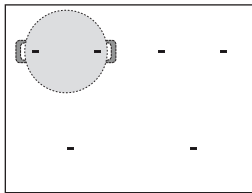
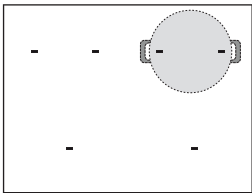
LYDER PRODUSERT VED DRIFT

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

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

KONTROLLERT TILBEREDNING

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

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

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

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

FØR DU RINGER ETTERSALGSSERVICEN:

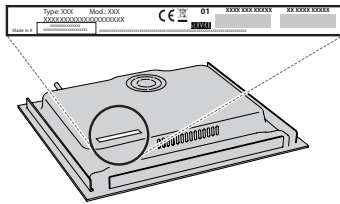
1. Se om du kan løse problemet selv ved hjelp av forslagene gitt i **PROBLEMLØSNING**.
2. Slå husholdningsapparatet av og på igjen for å se om problemet har løst seg.

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

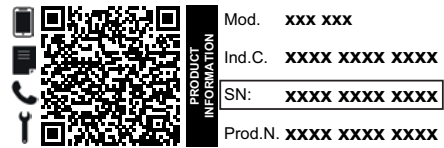
For å motta assistanse, ring nummeret vist i garantiheftet eller følg instruksene på nettstedet www.whirlpool.eu.

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).

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

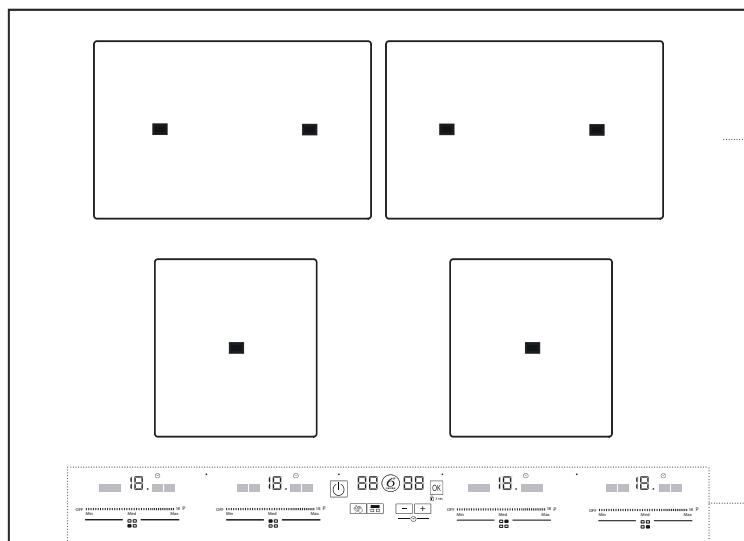
För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på www.whirlpool.eu/register.

SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION



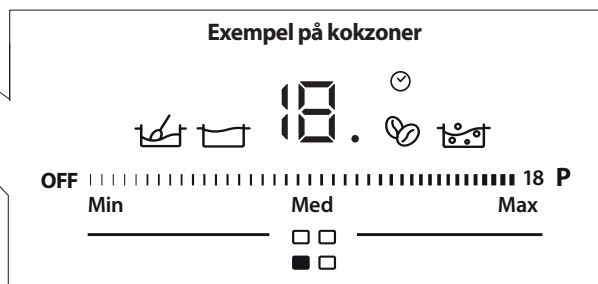
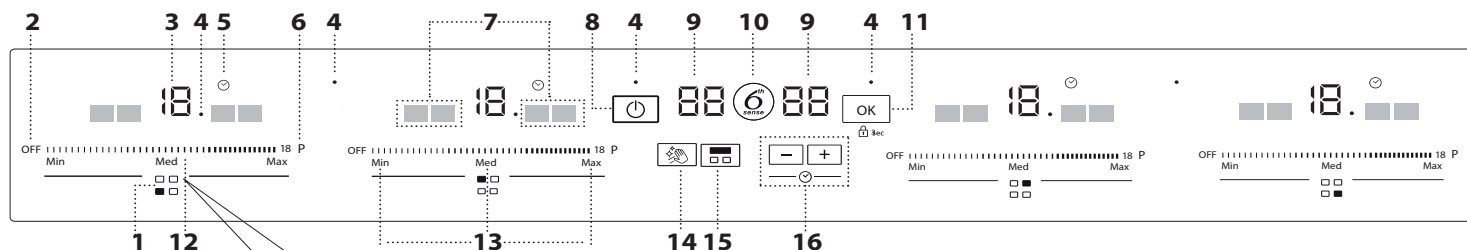
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Spishäll
2. Kontrollpanel

KONTROLLPANEL



- | | | |
|--|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Identifiera kokzonen 2. Knapp för att stänga av kokzonen 3. Vald koknivå 4. Kontrollampa - aktiv funktion 5. Timerlampa 6. Knapp för snabb uppvärmning | <ol style="list-style-type: none"> 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 | <ol style="list-style-type: none"> 13. Knappar för förinställningar och justeringar 14. Pausknapp 15. Knapp för Horisontellt Flexibelt område 16. Timer |
|--|--|---|



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.

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.

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.



HORISONTELLT FLEXIBELT OMRÅDE

Detta kan användas för att använda de bakre kokzonerna samtidigt. Båda mittkontrollerna kan användas samtidigt för att ställa in effekten.

När hela det aktiverade området täcks erhålls maximal tillgänglig effekt.

För att slå på funktionen Flexibel zon:

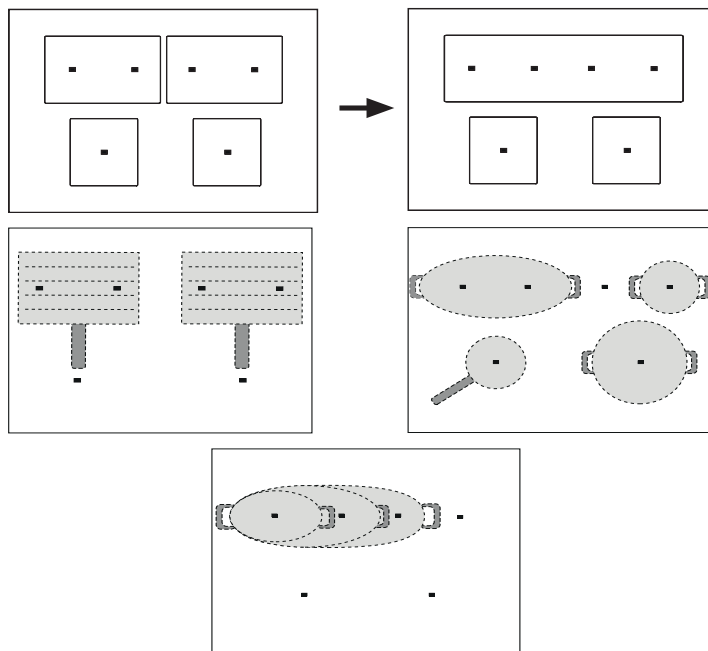
1. Slå på hällen.
2. Tryck på knappen för Horisontellt Flexibelt område. Båda områdena kopplas samman och displayen visar "0".
3. Använd pekfältet och ställ in önskad effektnivå.

För att stänga av funktionen Flexibel zon:

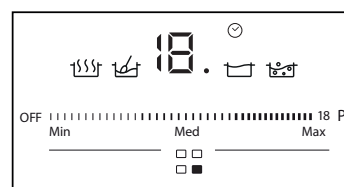
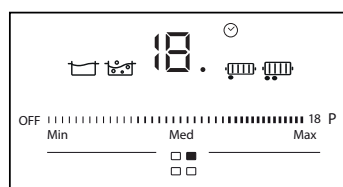
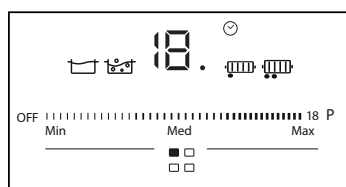
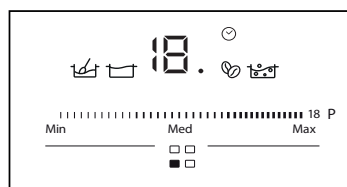
Tryck på knappen för den Flexibla zon som är i funktion: Kokzonerna återgår till att fungera var för sig.

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.




SPECIALFUNKTIONER



6th SENSE

Med knappen 6th Sense aktiveras specialfunktionerna.

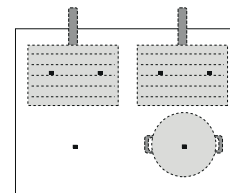
1. Ställ kastrullen på plats, slå på hällen och välj kokzonen genom att peka på pekfältet.
2. Tryck på knappen "6th Sense". Kokzonens display visar "A" (automatisk).
3. Lampan för den första specialfunktionen som är tillgänglig för den valda kokzonen tänds.
4. Välj önskad specialfunktion genom att trycka på knappen "6th Sense".
5. Tryck på knappen för att bekräfta funktionen  007sec.

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.



MOKA*

Den perfekta funktionen för att få kaffe från en mokabryggare på kort tid och utan stänk. Systemet styr hela processen och håller drycken varm tills funktionen stängs av.



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.

INDIKATORER




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 .

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 grilla: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- för Mokabryggare, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**


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 <small>Anger matlagningserfarenhet och vanor</small>
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 nytillagade maträtter eller för att varmhålla varmrätter och värma risotto.	
Noll effekt	Off	-	Spishällen är i stand-by eller avstängd (det kan finnas värme kvar i plattorna, detta markeras med H).

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL



VARNING

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

Viktigt:

- Undvik att använda repande skursvampar eller stålull eftersom de kan förstöra glaset.
- Rengör hällen efter varje användning (när den har svalnat) för att ta bort matrester och fläckar.
- Socker och mat med högt sockerinnehåll 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.		

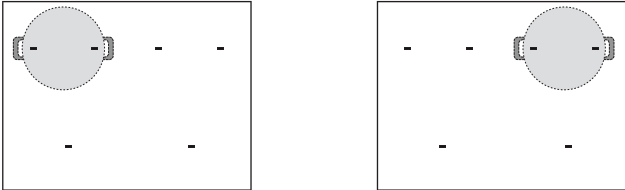
LJUD SOM AVGES UNDER ANVÄNDNING

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.

KUNDTJÄNST

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

INNAN DU RINGER KUNDTJÄNST:

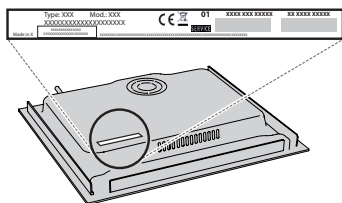
1. Försök att lösa problemet på egen hand med hjälp av anvisningarna i **FELSÖKNING**.
2. Stäng av apparaten och slå på den igen för att se om felet kvarstår

OM PROBLEMET KVARSTÅR EFTER OVAN NÄMND A KONTROLLER, KONTAKTA NÄRMASTE KUNDTJÄNST.

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

När du kontaktar kundservice ska du alltid uppgge:

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



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



Mod. xxx xxx

Ind.C. xxxx xxxx xxxx

SN: xxxx xxxx xxxx

Prod.N. xxxx xxxx xxxx

- din fullständiga adress;
- ditt telefonnummer.

Vänd dig alltid till en auktoriserad serviceverkstad om det blir nödvändigt med reparation (som garanti för att originalreservdelar används och att reparationen utförs på korrekt sätt).

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

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



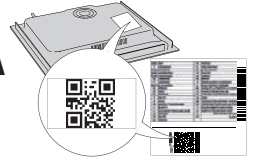

KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN

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

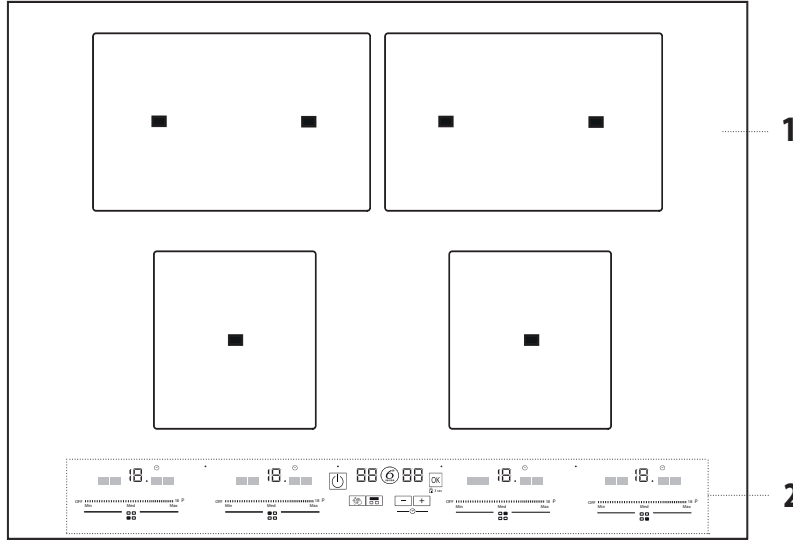


Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

SKANNAA TUOTTEESSASI OLEVA QR-KOODI LISÄTIETOJA VARTEN

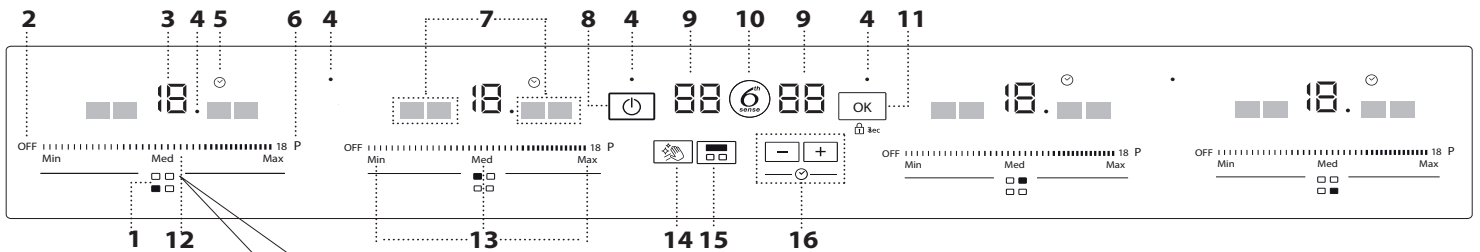


TUOTTEEN KUVAUS

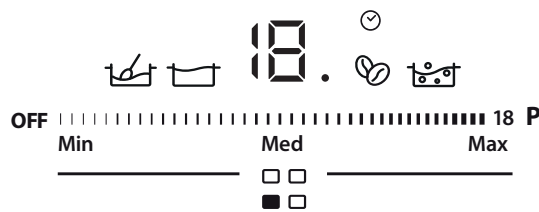


1. Keittotasot
2. Ohjauspaneeli

OHJAUSPANEELI



Esimerkki keittoalueesta



1. Keittoalueen tunnistaminen
2. Keittoalueen sammutuspainike
3. Valittu kypsennystaso
4. Merkkivalo – toiminto aktiivinen
5. Ajastimen osoitin
6. Pikakuumennuspainike
7. Erikoistoimintojen osoittimet
8. Virtapainike
9. Aika/toiminnot -osoitin
10. 6th Sense -painike (erikoistoiminnot)
11. OK/Painikelukituksen painike - 3 sekuntia
12. Liukuvalitsin
13. Esiasetusten ja säätöjen painikkeet
14. Taukopainike
15. Vaakasuntaisen muuntuvan alueen painike
16. Ajastin



OHJAUSPANEELIN LUKITUS

Jotta liesitasoa ei voida käynnistää vahingossa, paina OK/Lukituspainiketta 3 sekunnin ajan. Kuuluu äänimerkki ja symbolin yläpuolelle syttyy merkkivalo, joka ilmoittaa lukituksen tapahtuneen.

Ohjauspaneeli on lukittu virrankatkaisutoimintoa lukuun ottamatta. Ohjauspaneelin lukitus avataan toistamalla lukitusprosessi. Valo sammuu ja liesitason säätimet ovat uudelleen käytettävissä.



TAUKO

Tauko-toiminto keskeyttää liesitason toiminnan noin 10 sekunnin ajaksi. Tämä 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 sisäpuolella. Toiminto sopii ihanteellisesti soikeille tai suorakulmaisille pannuille tai grillauspannuille.



VAAKASUUNTAINEN MUUNTUVA ALUE

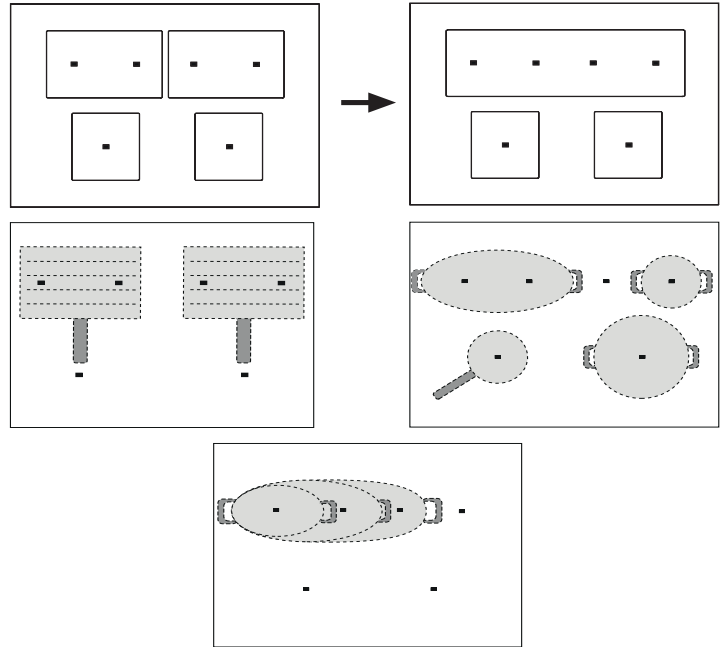
Tätä voidaan käyttää takakeittoalueiden samanaikaiseen säätämiseen. Kumpaakin keskisäädintä voidaan käyttää samanaikaisesti tehon säätämiseen. Peittämällä aktivoitu alue kokonaisuudessaan saadaan suurin käytettävissä oleva teho.

Muuntuvan keittoaluetoinnin käynnistäminen:

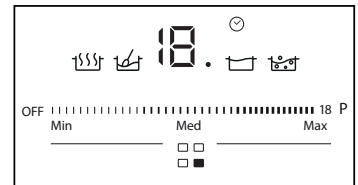
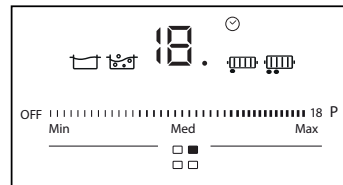
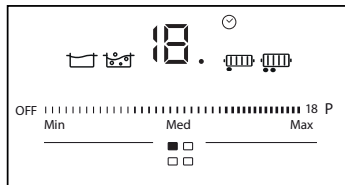
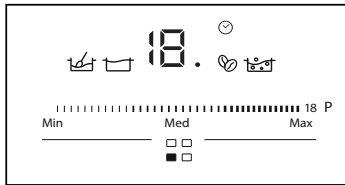
1. Käynnistä liesitaso.
2. Paina vaakasuuntaisen muuntuvan alueen säädintä. Kummatkin alueet yhdistyvät ja näytöllä näkyy "0".
3. Valitse haluamasi tehotaso liukuvalitsimella.

Muuntuvan keittoaluetoinnin 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.



ERIKOISTOIMINNOT



6th SENSE

6th Sense -säätimellä käynnistetään erikoistoiminnot.

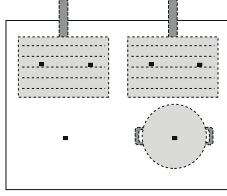
1. Laita pannu paikalleen, käynnistä liesitaso ja valitse haluttu keittoalue liukuvalitsinta koskemalla.
2. Paina "6th Sense" -säädintä. Keittoalueen näytöllä lukee "A" (automaattinen).
3. Ensimmäisen valitulle keittoalueelle sopivan erikoistoiminnon merkkivalo syttyy.
4. Valitse haluttu erikoistoiminto painamalla "6th Sense" -säädintä.
5. Vahvista haluttu toiminto painamalla säädintä .

Kaikkia aktivoituja erikoistoimintoja voidaan käyttää ihanteellisen kypsennystason asettamiseen valitsemalla esiasetukset ja säädöt (MIN-MED-MAX).

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

Oletuksena toiminto ehdottaa automaattisesti keskitasoa. Käytön aikana tarpeen vaatiessa on mahdollista siirtyä alemmalle/korkeammalle tasolle kypsennyksen etenemisen mukaan, ajan ja tilanteen mukaisesti (esim. veden kiehumistaso).

TÄRKEÄÄ: Aseta varusteet alla olevan kuvan mukaisesti; kuva näyttää kuinka varuste on asetettava keskelle lasipintaan merkittyjen pisteiden suhteen (kuvan yhdistelmä on ainoastaan esimerkki; varusteita voidaan käyttää myös muilla keittoalueilla).



LÄMPIMÄNÄPITO

Tämä toiminto saattaa ruoan ihanteelliseen lämpötilaan hidasta kypsennystä ja nesteiden haihduttamista varten, ja pitää yllä nämä olosuhteet ilman, että on vaaraa ruoan palamisesta.

Se on ihanteellinen, sillä se ei vaikuta haitallisesti ruokaan samalla varmistaen, ettei se pala pannuun kiinni.

Keittoastioiden laatu ja tyyppi saattavat vaikuttaa kypsennystulokseen ja -aikaan.

HIDAS KYSPENNYK

Erityistoiminto, joka saattaa ruoat ihanteelliseen haudutus- ja kypsennyslämpötilaan ja pitää yllä näitä olosuhteita ilman, että on vaaraa ruoan palamisesta.

Se on ihanteellinen, sillä se ei vaikuta haitallisesti ruokaan samalla varmistaen, ettei se pala pannuun kiinni.

Keittoastioiden laatu ja tyyppi sekä niiden sijainti saattavat vaikuttaa kypsennystulokseen ja -aikaan (laita aina pannu aktivoitun keittoalueen keskelle).

KEITTÄMINEN*

Toiminnolla keitetään vettä tehokkaasti; kiehumisen alkamisesta ilmoittaa äänimerkki tai näkyvä signaali. Keittämistoiminnon käynnistämistä varten pannussa on oltava vähintään puoli litraa vettä. Jos veteen on lisättävä suolaa, tee se vasta äänimerkin kuuluminen jälkeen.

Järjestelmä pitää veden hitaasti kiehuvaaksi, joka estää roiskumisen ja myös kaikki energian tuhlaamista.

Tämän toiminnon aikana äänimerkki ilmoittaa, jos pannu on tyhjä tai vesi on haihtunut.

OSOITTIMET

JÄLKILÄMPÖ

Jos näytössä näkyy "H", se tarkoittaa, että keittoalue on vielä kuuma.

Näyttö sammuu kun keittoalue on jäähtynyt.

VÄÄRIN SIOITETTU 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



MOKA*

Ihanteellinen toiminto, jolla saadaan kahvia liesitason päällä olevasta pannusta nopeasti ja ilman roiskumista. Järjestelmä valvoo koko prosessia pitäen juoman lämpimänä kunnes toiminto sammutetaan.



SULATTAMINEN

Tämä toiminto saattaa ruoan ihanteelliseen lämpötilaan sulattamista varten ja pitää sen tässä tilassa ilman, että on vaaraa sen palamisesta.


Se on ihanteellinen, sillä se ei vaikuta haitallisesti arkoihin ainesosiin kuten esimerkiksi suklaaseen, samalla varmistaen, etteivät ne pala pannuun kiinni.


GRILL*

Ihanteellinen grillaustoiminto. On mahdollista valita kahden erityyppisen grillaustoiminnon väliä (1 tai 2 pistettä) halutun kypsennystason mukaisesti.

Paksua ruokaa (>1 cm) varten on suositeltavaa käyttää matalampaa grilliasetusta (1 piste), joka kypsentää kauemmin.

Ohuempaa ruokaa tai korkeampaa grilliasetusta varten on suositeltavaa käyttää 2-pisteistä asetusta.

Kun ruoan lisäämiselle ihanteellinen lämpötila on saavutettu, -säädin syttyy ja kuuluu äänimerkki. Liesitaso tasapainottaa lämpötilan ja pitää sen vakaana.

-säätimen painaminen vahvistaa, että ruokaa ollaan laittamassa pannuun, minkä jälkeen erityistoiminto siirtyy kypsennysvaiheeseen.

Ruoka on suositeltavaa valmistella kuumennusvaiheen aikana, jotta se voidaan laittaa pannuun heti kun ok-merkki tulee.

*** Näitä toimintoja varten on suositeltavaa käyttää niille tarkoitettuja erityisiä varusteita:**

- keittäminen: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- grillaaminen: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- Mokka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**



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



AJASTIMEN OSOITIN

Tämä osoitin näyttää, että kyseiselle keittoalueelle on asetettu ajastin.

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

PUHDISTUS JA LAITTEEN HUOLTO



VAROITUS

- **Älä käytä höyrypesuria.**
- **Varmista ennen puhdistamisen aloitusta, että keittoalueet on sammutettu ja että jälkilämmön 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 keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata valmistajan ohjeita).
- Nesteroiskeet keittoalueilla saattavat siirtää keittoastioita tai aiheuttaa niiden tärinää.
- Kuivaa liesitaso kauttaaltaan puhdistuksen lopuksi.

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

iXelium™ -liesitasot puhdistetaan seuraavien ohjeiden mukaisesti:

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

VIANETSINTÄ

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

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

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


TOIMINNAN AIKANA SYNTYVÄT ÄÄNET

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

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

TARKASTETUT RESEPTIT

Alla oleva taulukko on luotu erityisesti tarkastusviranomaisille tuotteen käyttöä varten.

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

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

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

ENNEN KUIN OTAT YHTEYTTÄ HUOLTOPALVELUUN:

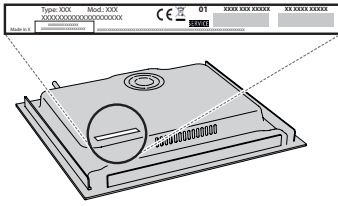
1. Kokeile, voitko korjata vian itse, kohdassa **VIANMÄÄRITYS** annettujen ohjeiden avulla.
2. Kytke laite pois toiminnasta ja uudelleen toimintaan nähdäksesi, onko häiriö poistunut.

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

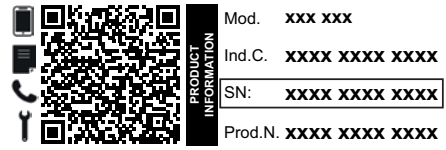
Avun saamiseksi voit soittaa takuukortissa olevaan puhelinnumeroon tai voit seurata ohjeita, jotka on annettu sivustolla www.whirlpool.eu.

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).

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.

