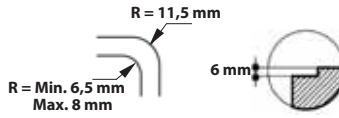
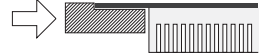
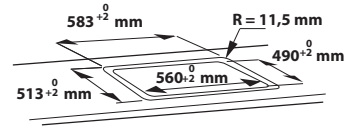
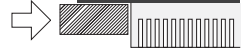
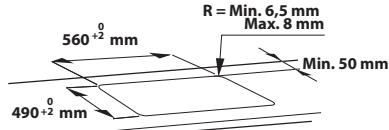
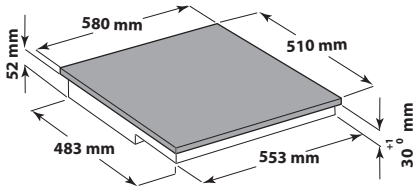
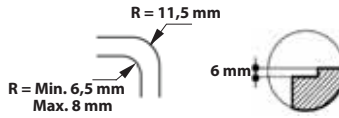
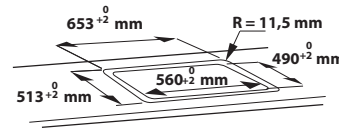
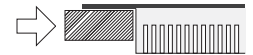
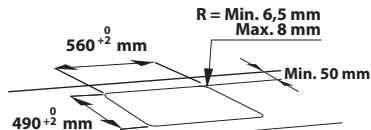
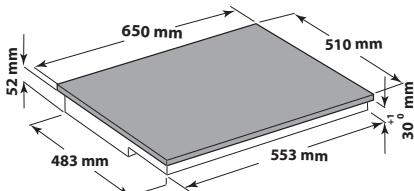
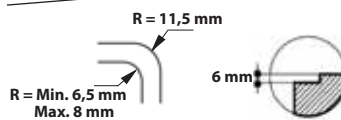
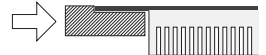
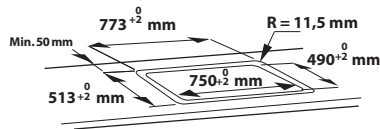
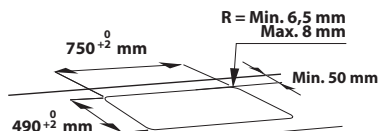
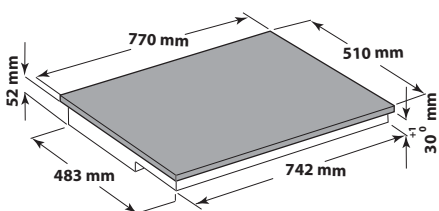
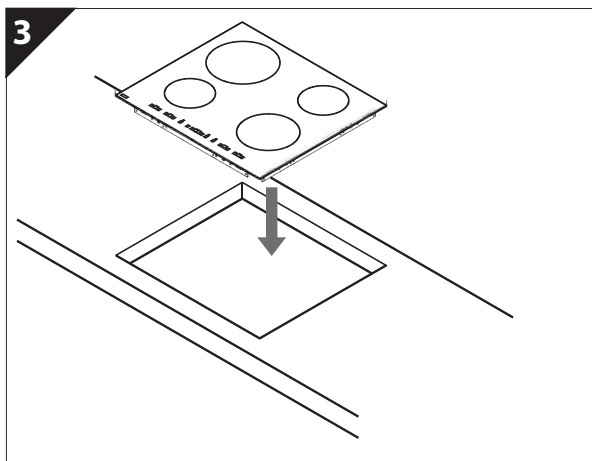
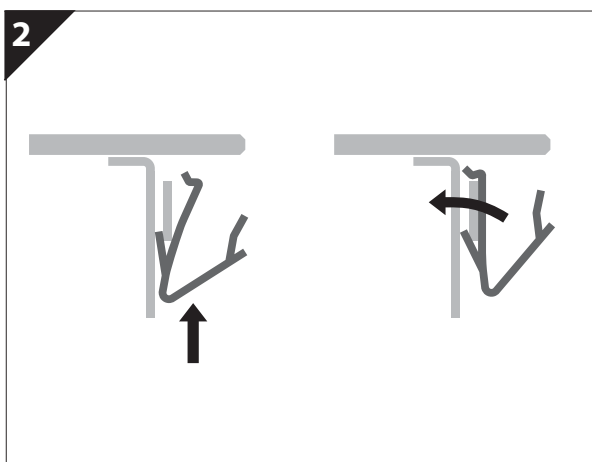
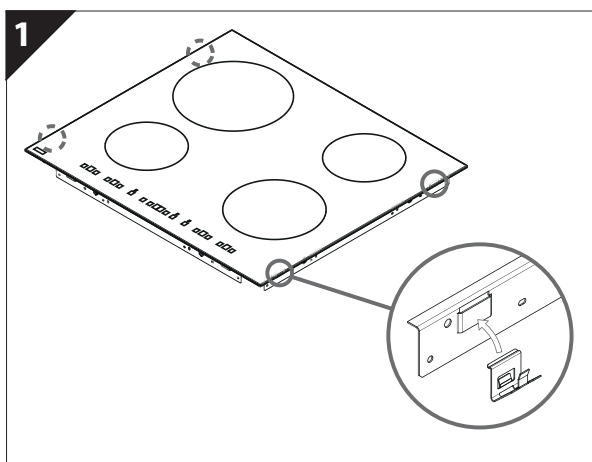
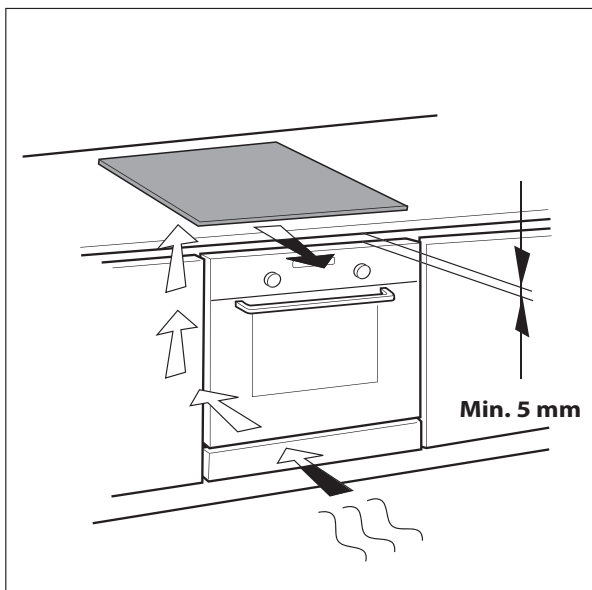
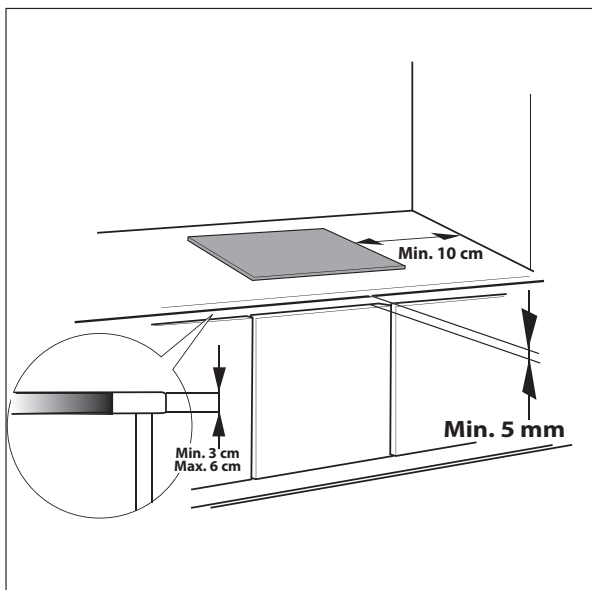


A**B****C**



INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Aceste instrucțiuni sunt disponibile și pe site-ul web: www.whirlpool.eu

SIGURANȚA DUMNEAVOASTRĂ ȘI A CELORLALTE PERSOANE ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

Acest manual și aparatul în sine furnizează informații importante legate de siguranță, care trebuie citite și respectate întotdeauna.



Acesta este simbolul de pericol privind siguranța, un avertisment privind potențialele riscuri pentru utilizatori și pentru ceilalți.

Toate mesajele referitoare la siguranță vor fi precedate de simbolul de pericol și de următoarele cuvinte:



PERICOL

Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, va cauza vătămări grave.



AVERTIZARE

Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, ar putea cauza leziuni grave.

Toate mesajele privind siguranța specifică potențialul risc la care se referă și indică modalitatea de reducere a riscurilor de rănire, deteriorare și electrocutare care pot rezulta în urma utilizării necorespunzătoare a aparatului. Respectați următoarele:

- Folosiți mănuși de protecție când efectuați toate operațiunile de despachetare și instalare.
- Aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică înainte de a se efectua orice operație de instalare.
- Instalarea și întreținerea trebuie să fie efectuate de către un tehnician specializat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu normele locale referitoare la siguranță în vigoare. Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a aparatului, cu excepția cazului în care acest lucru este indicat în mod expres în manualul de utilizare.
- Aparatul trebuie să fie împământat.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, după ce a fost încastrat în mobilă.
- Pentru ca instalarea să fie conformă cu normele actuale referitoare la siguranță, este necesar un întrerupător omnipolar cu o distanță minimă între contacte de 3 mm.
- Nu utilizați prize multiple sau cabluri prelungitoare.
- Nu trageți de cablul de alimentare al aparatului.
- După instalare, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile utilizatorului.
- Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic, pentru prepararea alimentelor. Orice altă utilizare este interzisă (de ex. încălzirea încăperilor). Producătorul își declină orice răspundere pentru utilizarea necorespunzătoare sau pentru reglarea incorectă a butoanelor.
- Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea rezistențelor. Copiii foarte mici (0-3 ani) și copiii mici (3-8 ani) nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.
- Copiii cu vârsta de 8 ani și peste și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.
- Nu atingeți rezistențele aparatului în timpul utilizării și după aceasta. Aveți grijă ca aparatul să nu intre în contact cu lavete sau cu alte materiale inflamabile până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia.
- Nu amplasați materiale inflamabile pe sau în apropierea aparatului.
- Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se aprind ușor. Aveți grijă la prepararea alimentelor bogate în grăsimi și ulei.
- În compartimentul de sub aparat trebuie instalat un panou separator (nu intră în dotare).

- Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea electrocutării (numai în cazul aparatelor cu suprafață din sticlă).
- Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem de comandă la distanță separat.
- Prepararea nesupravegheată a alimentelor bogate în grăsimi sau ulei este periculoasă și poate provoca incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă; opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de ex. folosind un capac sau o pătură ignifugă.
Pericol de incendiu: nu depozitați articole pe suprafețele de gătit.
- Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.
- Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie amplasate pe suprafața plitei deoarece se pot înfierbânta.
- După utilizare, opriți plita folosind butonul de comandă și nu vă bazați de detectorul de vase de gătit (numai în cazul aparatelor cu inducție)

RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR


Reciclarea ambalajului

Materialul de ambalaj este reciclabil 100% și este marcat cu simbolul de reciclare (♻️). Diferitele părți ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie reciclate în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale.

Aruncarea la gunoi a produsului

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/CE referitoare la Deșeurile de Echipament Electric și Electronic (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

Asigurându-se că acest produs este eliminat în mod corect, utilizatorul contribuie la prevenirea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătate.

Simbolul  de pe produs sau de pe documentația care îl însoțește indică faptul că acest produs nu poate fi aruncat împreună cu deșeurile menajere, ci trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea aparatelor electrice și electronice.

Recomandări privind economisirea energiei

Pentru a obține cele mai bune rezultate se recomandă următoarele:

- Utilizați tigăi și oale cu diametrul bazei de dimensiuni egale cu cele ale zonei de gătit.
- Utilizați numai oale și tigăi cu baza plată.
- Când gătiți, pe cât posibil, țineți oalele acoperite cu capacul.
- Utilizând oala cu presiune se pot reduce și mai mult consumul de energie și durata de preparare (nu utilizați modul AI 6-lea simț).
- Poziționați oala în mijlocul zonei de gătit desenate pe plită.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

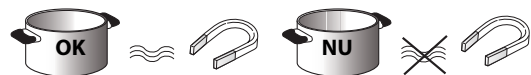
- Acest aparat a fost proiectat, fabricat și comercializat în conformitate cu cerințele de siguranță ale Directivei privind joasa tensiune 2006/95/CE (care înlocuiește directiva 73/23/CEE modificată) și cu cerințele de protecție din Directiva 2004/108/CE privind compatibilitatea electromagnetică.
- Acest aparat îndeplinește cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentele nr. 66/2014, în conformitate cu standardul european EN 60350-2.

ÎNAINTE DE UTILIZARE



IMPORTANT: dacă oalele nu sunt de dimensiunile corecte, zonele de gătit nu pornesc. Utilizați numai oale pe care se află simbolul "SISTEM CU INDUCȚIE" (Figura de alături). Înainte de a porni plita, poziționați oala pe zona de gătit dorită.





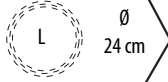

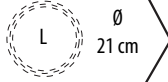



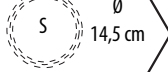

RECIPIENTE DEJA EXISTENTE



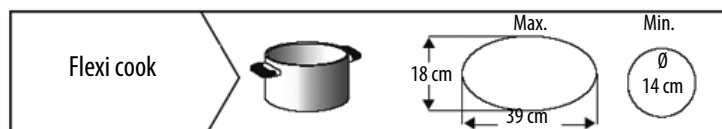
Pentru a verifica dacă recipientul este adecvat pentru plita cu inducție, folosiți un magnet: oalele nu sunt adecvate dacă nu atrag magnetul.

- Verificați ca baza oalelor să nu fie aspră, deoarece ar putea zgâria suprafața plitei. Controlați vasele.
- Nu puneți niciodată oalele și tigăile calde pe suprafața panoului de comandă al plitei. Acesta s-ar putea deteriora.

DIAMETRE RECOMANDATE PENTRU BAZA OALELOR

 XL Ø 30 cm	 14 cm (Dual zone) → 30 cm	 XL Ø 28 cm	 18 cm 14 cm (Dual zone) → 28 cm
 L Ø 24 cm	 17 cm → 24 cm	 L Ø 21 cm	 15 cm → 21 cm
 M Ø 18 cm	 14 cm → 18 cm	 S Ø 14,5 cm	 11 cm → 14,5 cm

IMPORTANT: pentru valoarea diametrului bazei oalei referitor la zonele unde se poate activa funcția "AI 6-lea simț", consultați paragraful "Funcția al 6-lea simț".



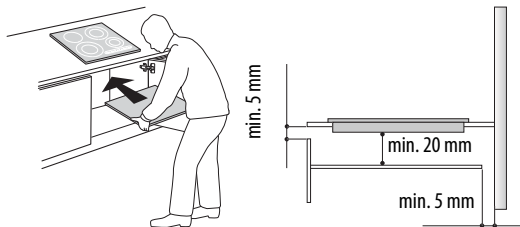
INSTALAREA

După ce ați deschis produsul, verificați dacă nu s-a deteriorat în timpul transportului și, în caz de probleme, contactați vânzătorul sau Serviciul de Asistență Tehnică.

PREGĂTIREA MOBILEI PENTRU ÎNCASTRARE

AVERTIZARE

- Instalați un panou despărțitor sub plită.
- Partea inferioară a produsului nu trebuie să mai fie accesibilă după instalare.
- În cazul instalării unui cuptor sub plită, nu mai introduceți panoul despărțitor.



- Distanța dintre partea inferioară a aparatului și panoul despărțitor trebuie să respecte dimensiunile indicate în figură.
- Pentru corectă funcționare a produsului, nu blocați deschiderea minimă dintre suprafața de lucru și latura superioară a blatului mobilei (min. 5 mm).
- Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a introduce plita și înlăturați cu grijă rumegușul sau așchile rămase după tăierea cu ferăstrăul.
- În cazul instalării unui cuptor sub plită, asigurați-vă că acesta este prevăzut cu sistem de răcire.
- În cazul instalării la nivelul blatului, contactați Serviciul de Asistență pentru a cere montarea kitului de șuruburi 4801 211 00112.
- Pentru a scoate plita din blatul de lucru folosiți o șurubelniță (nu este furnizată în dotare), pentru a debloca arcurile din partea de jos a aparatului.
- Evitați să instalați plita deasupra mașinii de spălat vase sau deasupra mașinii de spălat rufe, pentru ca circuitele electronice să nu intre în contact cu vaporii și umiditatea și să nu se deterioreze.

CONEXIUNEA LA REȚEAUA ELECTRICĂ

AVERTIZARE

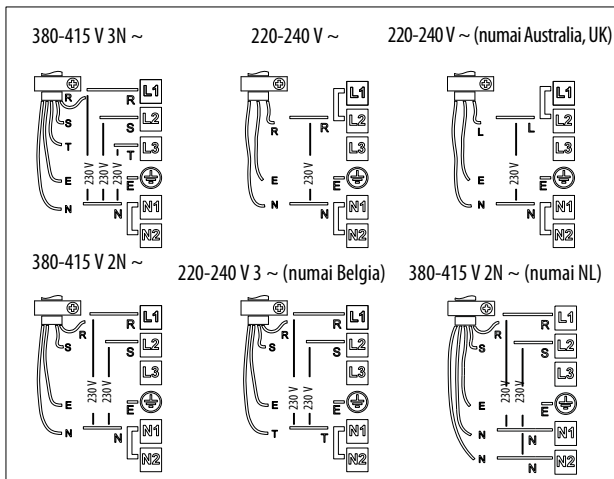
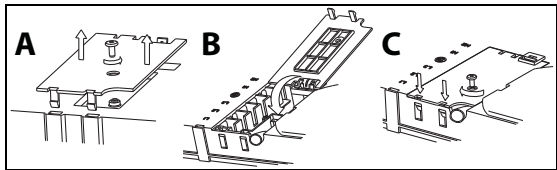
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
- Instalarea trebuie efectuată de personal calificat profesional, care să cunoască normele în vigoare referitoare la instalare și siguranță.

- Producătorul nu-și asumă nicio răspundere pentru eventualele pagube aduse persoanelor sau animalelor și pentru daunele aduse bunurilor, în cazul nerespectării indicațiilor din acest capitol.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite scoaterea plitei din blatul de lucru.
- Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța cu datele tehnice, situată pe baza aparatului, corespunde cu tensiunea din locuința în care va fi instalat.
- Nu utilizați prelungitoare.

Conectarea la blocul de conexiuni

Pentru conexiunea electrică folosiți un cablu de tip H05RR-F așa cum se indică în tabelul de mai jos.

Cabluri	Număr x dimensiune
220-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ + ⊕	4 x 1,5 mm ²
380-415 V 3N ~ + ⊕	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 2N ~ + ⊕	4 x 1,5 mm ²



Conectați cablul de împământare galben/verde la borna cu simbolul ⊕.

Acest cablu trebuie să fie mai lung decât celelalte.

1. Scoateți capacul blocului de conexiuni (A) deșurubând șurubul și introduceți capacul în balamaua (B) a blocului de conexiuni.
2. Introduceți cablul de alimentare în dispozitivul de fixare și conectați firele la blocul de conexiuni, așa cum se indică în schema de conectare situată lângă blocul de conexiuni.
3. Fixați cablul de alimentare cu ajutorul dispozitivului de fixare.
4. Închideți capacul (C) și înșurubați-l pe blocul de conexiuni cu șurubul scos - punctul (1).

La fiecare conectare la alimentarea de la rețea, plita efectuează un control automat timp de câteva secunde.

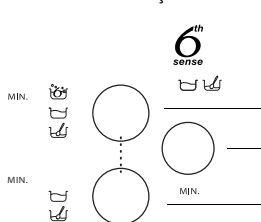
În cazul în care plita e dotată deja cu un cablu de alimentare, urmați instrucțiunile anexate cablului de alimentare. Efectuați conexiunea la rețeaua fixă prin intermediul unui întrerupător multipolar cu o distanță minimă între contacte de 3 mm.



Descrierea panoului de comandă

Panoul este dotat cu taste acționate prin atingere: pentru a le utiliza este suficient să apăsați pe simbolul corespunzător (nu este nevoie să apăsați tare).

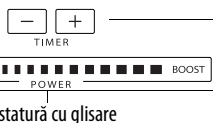
Pentru a selecta și a activa zonele de gătit



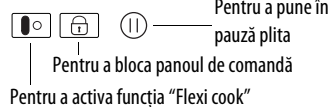
Pornirea/Oprirea plitei



Pentru a activa una dintre funcțiile automate



Tastatură cu glisare



Pentru a regla cronometrul

Pentru a pune în pauză plita

Pentru a bloca panoul de comandă

Pentru a activa funcția "Flexi cook"

Prima utilizare / după o întrerupere a electricității

După ce ați conectat plita la rețeaua electrică, panoul de comandă este blocat (indicatorul luminos de deasupra tastei este aprins).

Pentru a debloca panoul de comandă, apăsați pe tasta timp de 3 secunde. Indicatorul luminos se stinge și este posibil să se treacă la funcționarea normală a plitei.

Pornirea/oprirea plitei

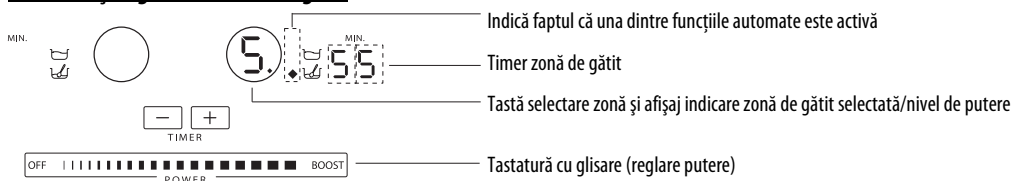
Pentru a porni plita, țineți apăsată tasta timp de circa 2 secunde: indicatorul luminos de deasupra tastei se aprinde și apar niște liniuțe în interiorul cercurilor care identifică zonele de gătit.

Pentru a o opri, apăsați pe aceeași tastă până când plita se oprește. Toate zonele de gătit sunt dezactivate.



Plita se oprește automat dacă nu este selectată nicio funcție într-un interval de timp de 10 secunde de la pornire.

Activarea și reglarea zonelor de gătit



Indică faptul că una dintre funcțiile automate este activă

Timer zonă de gătit

Tastă selectare zonă și afișaj indicare zonă de gătit selectată/nivel de putere

Tastatură cu glisare (reglare putere)

După ce ați pornit plita, puneți o oală pe zona dorită.

Activati zona apăsând pe tasta circulară corespunzătoare: în interiorul cercului apare numărul 5, care corespunde nivelului de putere intermediar.

Pentru a modifica nivelul de putere, mișcați degetul deplasându-l orizontal pe tastatura cu glisare: numărul din interiorul cercului se schimbă când se schimbă și poziția degetului pe tastatură, de la un minim de 1 la un maxim de 9. Prin intermediul tastaturii cu glisare se poate activa funcția booster apăsând pe "BOOST" ("P" pe afișaj). Se poate utiliza nivelul de putere "BOOST" pe o perioadă maximă de 10 minute, după care aparatul setează automat nivelul 9. La modelele cu trei zone de gătit se pot seta simultan trei niveluri "BOOST": în acest caz aparatul reglează automat distribuția puterii între zone.

5.

Dacă sunt pornite mai multe zone de gătit, tastatura cu glisare permite modificarea puterii zonei selectate, care poate fi recunoscută prin prezența unui punctuleț luminos situat în partea de jos, din dreapta, a indicatorului de putere. Pentru a selecta o zonă este suficient să apăsați tasta circulară corespunzătoare.

4 U

Dacă oala nu este compatibilă cu plita dv. cu inducție, dacă este incorect poziționată sau dacă nu este de dimensiunile adecvate, pe afișaj apare indicația "oală absentă" (figura de alături). Dacă în interval de 60 secunde nu este detectată nicio oală, plita se oprește.

Dezactivarea zonelor de gătit

Selectați zona de gătit pe care o veți opri apăsând pe tasta circulară corespunzătoare (punctulețul de jos, din dreapta nivelului de putere, este vizualizat pe afișaj). Apăsați pe comanda OFF de pe tastatura cu glisare.

H

Zona de gătit se dezactivează și, dacă zona este caldă, în cerc apare litera "H".

"H" este indicatorul pentru căldura reziduală. Plita este dotată cu un asemenea indicator pentru fiecare zonă de gătit; acesta semnalează care sunt zonele care au încă o temperatură ridicată. Când zona de gătit se răcește, afișajul se stinge.

Selectarea timerului

Timer-ul este un întrerupător orar care oferă posibilitatea de a regla o durată de coacere pentru maxim 90 de minute.

Selectați zona de gătit cu care doriți să asociați timerul (un punctuleț luminos apare în partea de jos, în dreapta indicatorului pentru nivelul de putere de pe afișaj), reglați intervalul de timp dorit cu ajutorul tastelor "+" și "-" ale funcției timer: durata, în minute, este vizualizată alături de afișajul zonei de gătit.


După câteva secunde de la ultima atingere, timerul începe numărătoarea inversă (punctulețul de selectare a zonei de gătit începe să clipească intermitent).

La terminarea duratei programate se activează un semnal acustic, iar zona de gătit se oprește automat.

Pentru timerul asociat funcției AI 6-lea simț, consultați descrierea funcției în paginile succesive.




Blocarea panoului de comandă

Funcția blochează comenzile pletei pentru a preveni activarea accidentală a produsului (de ex. în timpul operațiilor de curățare).

Apăsăți timp de trei secunde tasta : un semnal acustic și un indicator luminos deasupra simbolului lacătului semnaleză efectuarea activării. Panoul de comandă e blocat, cu excepția funcției de oprire. Pentru a dezactiva blocarea comenzilor repetați procedura de activare. Punctulețul luminos se stinge, iar plita este din nou activă.


IMPORTANT: apa, lichidele revărsate din oale sau obiectele de orice tip puse pe tasta de sub simbol pot provoca activarea sau dezactivarea accidentală a funcției Blocarea panoului de comandă.


Pauză

Funcția permite blocarea temporară a funcționării pletei pentru a o relua apoi, menținând setările (cu excepția funcției AI 6-lea simț și a timerelor reglate). Apăsăți pe tasta : în locul nivelurilor de putere apare indicația  care clipește intermitent. Pentru a relua gătitul, apăsați din nou pe tasta .


Flexi cook


Această funcție vă permite să utilizați zona de gătit ca două zone de gătit separate sau ca o zonă de gătit unică, foarte mare.

Este perfectă pentru cratițe ovale, dreptunghiulare și alungite (cu o bază de dimensiuni maxime 38 x 18 cm) sau pentru mai multe cratițe standard. Pentru a activa funcția Flexi cook, poziționați plita și apăsați pe butonul : cele două afișaje ale zonei de gătit indică nivelul "5"; ambele puncte luminoase de lângă numărul pentru nivel sunt aprinse, indicând faptul că funcția Flexi cook este activată.

Pentru a modifica numărul care indică nivelul, deplasați-vă degetul de-a lungul ecranului tactil cu glisare: numărul din interiorul cercului se va modifica, atunci când deplasați rapid degetul prin alunecare, de la un minim de 1 la un maxim de 9. Pentru a dezactiva funcția pentru zona flexibilă, apăsați pe tasta : zonele de gătit revin din nou la funcționarea separată. Pentru a opri zona de gătit, apăsați pe OFF.

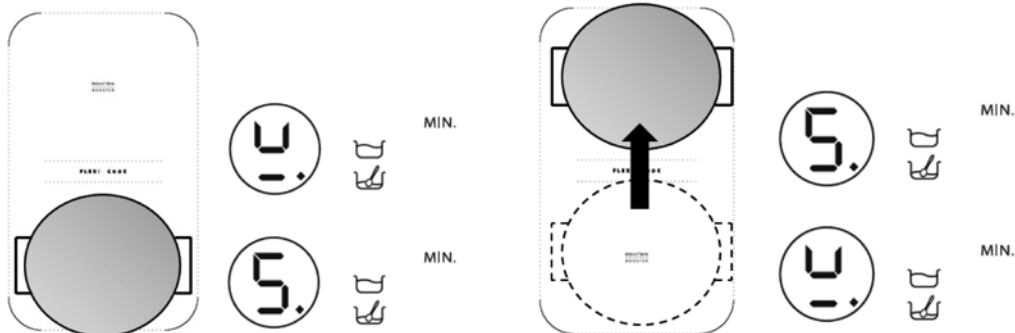


Pe afișajul zonei care nu poate detecta nicio oală (deoarece oala lipsește, este poziționată greșit sau nu este adecvată pentru plita cu inducție) și apăsarea mesajul "no pot"  (oală lipsă). Acest mesaj rămâne activ timp de 60 secunde: în acest interval de timp puteți adăuga oale sau le puteți deplasa prin alunecare în cadrul zonei Flexi cook, după cum doriți.

După 60 de secunde, dacă pe zona respectivă nu se pune nicio oală, sistemul nu va mai "căuta" oale pe acea zonă, iar simbolul  rămâne vizibil pe afișaj, pentru a vă reaminti că zona este dezactivată.

Pentru a reactiva funcția Flexi cook pe ambele zone de gătit, apăsați pe butonul .

Funcția Flexi cook poate detecta, de asemenea, când oala este mutată de pe o zonă de alta, în cadrul zonei Flexi cook, menținând același nivel de putere al zonei pe care fusese pusă oala inițial (vezi exemplul din figura de mai jos: dacă oala este deplasată de pe zona din față pe zona din spate, nivelul de putere va fi indicat pe afișajul care corespunde zonei pe care este poziționată oala).



Zona Flexi cook poate funcționa, de asemenea, ca două zone de gătit independente, dacă se folosește butonul corespunzător zonei unice și reglați nivelul de putere cu ajutorul ecranului tactil cu glisare.

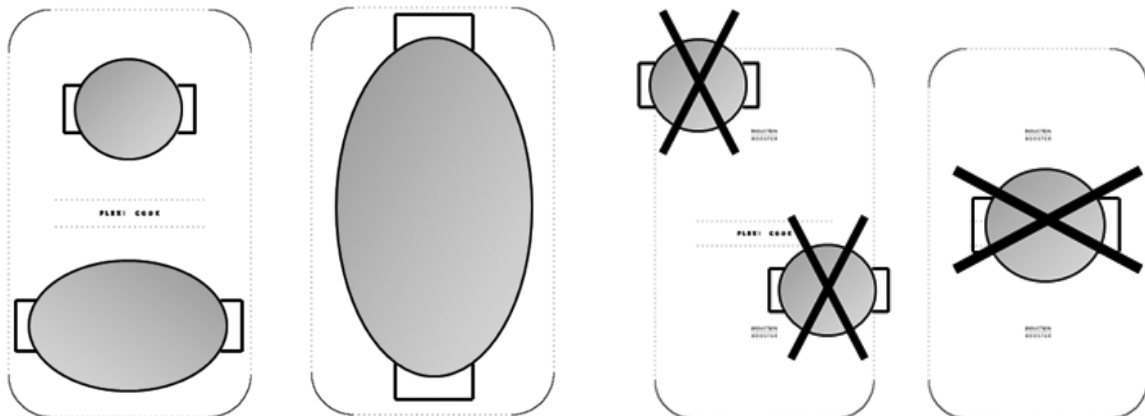


Important: aveți grijă ca oalele să fie centrate pe zona de gătit astfel încât să acopere logoul  situat în mijlocul zonei de gătit unice.

În cazul unei oale mari sau al cratițelor ovale, dreptunghiulare și alungite, aveți grijă să poziționați vasele de gătit centrate pe zona de gătit, astfel încât să acopere ambele logouri

INDUCTION
BOOSTER

Exemple de poziționare corectă a oalei și de poziționare greșită a oalei.



Cu funcția "Flexi cook" activată nu este posibil să se utilizeze nivelul de putere booster sau funcția Al 6-lea simț. Dacă se setează timerul, acesta va fi vizualizat alături de afișajul zonei situate cel mai sus.


Descrierea funcțiilor automate



Plita este dotată cu unele funcții automate asociate cu zonele de gătit. Alături de tasta pentru selectarea fiecărei zone se găsesc simbolurile funcțiilor disponibile. De fiecare dată când este selectată o funcție automată, apare un indicator luminos alături de simbol, iar pe afișajul zonei alese apare litera "A".

Funcția Al 6-lea simț

Funcția Al 6-lea simț setează automat nivelul de putere ideal pentru a da apa în clocot și semnalează când a avut loc acest lucru.

După ce ați poziționat o oală cu apă, porniți plita și selectați zona de gătit dorită. Apăsăți pe tasta : pe afișaj apare "A", indicatorul luminos se aprinde. În timpul fazei de încălzire apare o animație în spațiul de lângă zonă.



Pentru o funcționare corectă a funcției Al 6-lea simț se recomandă:

- să utilizați exclusiv apă (la temperatura camerei);
- să nu adăugați sare, ingrediente sau condimente până la fierbere;
- să nu modificați nivelul de putere al zonei și să nu îndepărtați sau să deplasați oala;
- să umpleți oala cel puțin pe 1/3 din capacitate (min. 1 litru) și niciodată până la margine (vezi tabelul alăturat).

- Nu folosiți oale cu presiune pe zona pentru care este activată funcția Al 6-lea simț.

Pentru a obține cele mai bune rezultate se recomandă următoarele:

- Să nu activați funcția Al 6-lea simț dacă zona este deja caldă (litera "H" este vizibilă pe afișaj).

Diametrul zonei de gătit	Diametrul bazei oalei pentru utilizarea funcției 6th Sense	Cantitatea maximă de apă în oală
18 cm	17-19 cm	5 litri
24 cm	23-25 cm	7 litri
28 cm	24-28 cm	7 litri


După atingerea fazei de fierbere, plita emite un semnal acustic. Acest semnal este repetat de trei ori, la intervale regulate. După al doilea semnal, se activează automat un timer care urmărește timpul de fierbere. După al treilea semnal, plita selectează automat un nivel de putere inferior, adecvat pentru menținerea fierberii. Din acest moment, se pot adăuga ingrediente după dorință, se poate seta un timer sau se poate modifica nivelul de putere. Modificând nivelul de putere sau punând plita în "pauză" se iese din funcția Al 6-lea simț.




Plita se ocupă în mod autonom de utilizarea funcției Al 6-lea simț și de nivelurile booster, de aceea, în unele cazuri, e posibil să nu se poată activa nivelul booster când funcția Al 6-lea simț este deja activată pe alte zone de gătit.

Calitatea oalei folosite poate influența prestațiile funcției Al 6-lea simț.

Funcția Simmering (fierbere înăbușită)

După ce mâncarea a dat în clocot, apăsând pe tasta  se setează automat un nivel de putere adecvat pentru a menține nivelul minim necesar pentru fierbere. Pe afișaj apare "A": indicatorul luminos se aprinde. Pentru a dezactiva funcția este suficient să apăsați pe OFF, pe tastatura cu glisare.

Funcția Melting (topire)

Funcția "melting" menține o temperatură redusă și uniformă a zonei de gătit. După ce ați poziționat o oală/un accesoriu pe zona dorită, porniți plita și selectați zona de gătit dorită. Apăsăți pe tasta : pe afișaj apare "A", indicatorul luminos se aprinde. Pentru a dezactiva funcția este suficient să apăsați pe OFF, pe tastatura cu glisare.

CURĂȚAREA

AVERTIZARE

- Nu folosiți aparate de curățat cu jet de vapori.
- Înainte de a începe operațiunile de curățare, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite și că indicatorul de căldură reziduală ("H") a dispărut.

Dacă stida poartă sigla iXelium™, plita dumneavoastră este dotată cu tehnologia Xelium™. iXelium™ reprezintă finisajul exclusiv al aparatelor Whirlpool, care garantează curățare perfectă și strălucire de durată.

Prin urmare, **dacă aveți o plită IXELIUM, vă sugerăm să respectați următoarele recomandări pentru curățare:**

- Folosiți o lavetă moale (de preferat din microfibră), umezită cu apă sau cu detergent obișnuit pentru geamuri.
 - Dacă doriți să îmbunătățiți rezultatele de curățare, folosiți o lavetă umedă pe suprafața din sticlă timp de câteva minute.
- IMPORTANT: nu utilizați bureți abrazivi sau bureți de sârmă, deoarece aceștia pot deteriora suprafața din sticlă.
- Curățați plita când este rece, după fiecare utilizare, pentru a îndepărta resturile de alimente.
 - Zahărul și alimentele cu un conținut ridicat de zahăr deteriorează suprafața vitroceramică și trebuie îndepărtate imediat.
 - Sarea, zahărul și nisipul pot zgâria suprafața din sticlă.
 - Utilizați o lavetă moale, lavete absorbante de bucătărie sau un agent de curățare special pentru plite (respectați instrucțiunile producătorului).
 - Vărsarea lichidelor pe zonele pentru gătit poate face cratița să vibreze sau să se miște
 - Uscați bine plita după curățarea acesteia.

GHIDUL DE DETECTARE A DEFECTIUNILOR

- Citiți și urmați instrucțiunile din secțiunea "Instrucțiuni de utilizare".
- Controlați să nu fie întreruptă alimentarea cu electricitate.
- Uscați bine suprafața plitei după ce ați curățat-o.
- Dacă, atunci când porniți plita, pe afișaj apar coduri alfanumerice, procedați conform tabelului următor.
- După ce ați utilizat plita, dacă nu reușiți s-o opriți, deconectați-o de la rețeaua electrică.

COD EROARE	DESCRIERE	CAUZE POSIBILE	ÎNLĂTURAREA ERORII
Plita se oprește și, după 10 secunde, emite un semnal acustic, o dată la 30 de secunde.	Apăsare permanentă pe zona comenzilor.	Apă sau ustensile de bucătărie pe zona comenzilor.	Curățați zona comenzilor.
C81, C82, C83	Zona comenzilor se stinge din cauza temperaturii prea ridicate.	Temperatura internă a părților electronice este foarte ridicată.	Așteptați ca plita să se răcească înainte de a o folosi din nou.
F42 sau F43	Conexiunea plitei nu are voltajul corect.	Senzorul detectează o tensiune diferită de cea de conexiune.	Deconectați plita de la rețea și controlați conexiunea.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Contactați Serviciul de Asistență și comunicați codul de eroare.		

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ

Înainte de a contacta Serviciul de Asistență

1. Încercați să rezolvați singuri problema, urmărind punctele descrise în "Ghidul de detectare a defecțiunilor".
2. Opriți și porniți din nou aparatul pentru a verifica dacă problema s-a rezolvat.

Dacă, după verificările de mai sus, defecțiunea persistă, contactați cel mai apropiat Serviciu de Asistență.

Indicați întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul și modelul exact al plitei;
- numărul de Asistență (este numărul care se află după cuvântul "Service" de pe plăcuța cu datele tehnice), situat sub aparat (pe plăcuța metalică);
- adresa dv. completă;
- numărul dv. de telefon.





SERVICE 0000 000 00000



Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm contactați un **Serviciu de Asistență Tehnică autorizat** (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale și că reparațiile vor fi executate corect). Piesele de schimb sunt disponibile timp de 10 ani.

TABEL NIVELURI DE PUTERE

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

Funcție		Descrierea funcției
	Simmering (fierbere înăbușită)	Identifică automat un nivel de putere adecvat pentru fierberea înăbușită a unor feluri de mâncare, pe durate lungi. Adecvată pentru a prepara sos de roșii, ragù, tocane, supe, menținând un nivel de gătit controlat (ideală pentru gătitul la bain-marie). Evită revărsarea mâncării (de ex. tășnirea) sau arsurile de pe fundul vasului, tipice pentru aceste preparate. Utilizați această funcție după ce mâncarea a dat în clocot.
	Melting (topire)	Identifică automat un nivel de putere adecvat pentru topirea lentă a produselor delicate, fără a compromite caracteristicile acestora (ciocolată, unt etc).
	6th Sense Al 6-lea simț fierberea apei	Identifică automat atingerea fazei de fierbere a apei și reduce puterea, menținând fierberea apei până când se introduc alimentele. După ce apa clocotește, se emite semnalul sonor de avertizare și se pot adăuga ingrediente după dorință (de ex. condimente, paste făinoase, orez, legume, carne și pește pentru rasol), precum și conserve făcute în casă sau accesorii de sterilizat.
	Flexi cook	Funcție care combină două zone de gătit și permite utilizarea recipientelor sau a grătarelor dreptunghiulare sau ovale, folosind toată suprafața disponibilă. Pentru a frige la grătar alimente de dimensiuni mari sau în număr mare (pește, frigărui, legume precum radicchio de Treviso, biftecuri, crenvurști). Pentru a găti în caserolă/vas pentru pește/tigăie rețete precum fripturi gen ruladă, pește întreg, în general cu sos sau zeamă

TABEL DE COACERE

Categoriile de alimente	Alimente sau tipul de preparare	Nivelul de putere și faza de preparare			
		Prima fază	Puteri	A doua fază	Puteri
Paste făinoase, orez	Paste proaspete	Încălzirea apei	Booster - 9	Fierberea pastelor și menținerea fierberii	7-8
	Paste uscate	Încălzirea apei	Booster - 9	Fierberea pastelor și menținerea fierberii	7-8
	Orez fiert	Încălzirea apei	Booster - 9	Fierberea pastelor și menținerea fierberii	5-6
	Rizoto	Rumenire și prăjire	7-8	Preparare	4-5
Zarzavaturi, legume	Fierte	Încălzirea apei	Booster - 9	Fierbere	6-7
	Prăjite	Încălzirea uleiului	9	Prăjire	8-9
	Rumenite	Încălzirea accesoriilor	7-8	Preparare	6-7
	Înăbușite	Încălzirea accesoriilor	7-8	Preparare	3-4
	Rumenite	Încălzirea accesoriilor	7-8	Rumenirea delicată a verdețurilor	7-8
Carne	Friptură	Rumenirea cărnii cu ulei (dacă se folosește unt, puterea 6)	7-8	Preparare	3-4
	La grătar	Preîncălzirea tigăii	7-8	Frigere la grătar pe ambele părți	7-8
	Rumenire	Rumenire cu ulei (dacă se folosește unt, puterea 6)	7-8	Preparare	4-5
	Înăbușite/scăzute	Rumenire cu ulei (dacă se folosește unt, puterea 6)	7-8	Preparare	3-4
Pește	La grătar	Preîncălzirea tigăii	7-8	Preparare	7-8
	Înăbușite/scăzute	Rumenire cu ulei (dacă se folosește unt, puterea 6)	7-8	Preparare	3-4
	Prăjire	Încălzirea uleiului sau a grăsimii	8-9	Prăjire	7-8
Ouă	Omlete	Încălzirea tigăii cu unt sau grăsime	6	Preparare	6-7
	Omletă	Încălzirea tigăii cu unt sau grăsime	6	Preparare	5-6
	Ouă fierte moi/tari	Încălzirea apei	Booster - 9	Preparare	5-6
	Clătite	Încălzirea tigăii cu unt	6	Preparare	5-6
Sosuri	Roșii	Rumenire cu ulei (dacă se folosește unt, puterea 6)	6-7	Preparare	3-4
	Ragû	Rumenire cu ulei (dacă se folosește unt, puterea 6)	6-7	Preparare	3-4
	Sos bechamel	Prepararea bazei (topirea untului și a făinii)	5-6	Dare în clocot	3-4
Dulciuri, creme	Cremă de ouă	Darea laptelui în clocot	4-5	Menținerea fierberii la foc mic	4-5
	Budinci	Darea laptelui în clocot	4-5	Menținerea fierberii la foc mic	2-3
	Orez cu lapte	Încălzirea laptelui	5-6	Preparare	2-3