

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

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

SIGURANȚA DV. ȘI A CELORLALTE PERSOANE ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

Acest manual și aparatul sunt dotate cu mesaje importante referitoare la siguranță, care trebuie citite și respectate întotdeauna.



Acesta este simbolul de pericol, referitor la siguranță, care vă avertizează despre riscurile potențiale pentru utilizator și pentru ceilalți.

Toate mesajele referitoare la siguranță vor fi precedate de simbolul de pericol și de următorii termeni:



PERICOL

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



AVERTIZARE

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

Toate mesajele referitoare la siguranță specifică pericolul potențial la care se referă și arată cum se pot reduce riscurile de leziuni, pagube și electrocutare care pot fi cauzate de o utilizare incorectă a aparatului. Respectați cu strictețe următoarele instrucțiuni:

- Folosiți mănuși de protecție când efectuați toate operațiunile de despachetare și instalare.
- Aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice operație de instalare.
- Instalarea și întreținerea trebuie să fie efectuate de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu respectarea normelor locale în vigoare, referitoare la siguranță. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare.
- Împământarea aparatului este obligatorie.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la rețeaua electrică, după ce a fost încorporat în mobilă.
- Pentru ca instalarea să fie conformă cu normele de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar cu o distanță minimă de 3 mm. între contacte.
- Nu utilizați prize multiple sau prelungitoare.
- Nu trageți de cablul de alimentare al aparatului.
- După terminarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator.
- Aparatul este destinat în exclusivitate uzului casnic, pentru prepararea alimentelor. Orice altă utilizare este interzisă (de ex. pentru încălzirea încăperilor). Producătorul nu-și asumă nicio responsabilitate pentru folosirea improprie sau pentru reglarea incorectă a butoanelor.
- Aparatul și părțile sale accesibile se pot înfierbânta în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire. 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 vârste pornind de la 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg riscurile implicate.
- În timpul folosirii și după aceea, nu atingeți elementele de încălzire ale aparatului. Aveți grijă ca aparatul să nu vină în contact cu cârpe sau cu alte materiale inflamabile până când nu s-au răcit suficient toate componentele.
- Nu puneți materiale inflamabile pe aparat sau în apropierea sa.
- Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se aprind ușor. Supravegheați prepararea alimentelor cu multă grăsime și mult ulei.
- Este obligatoriu să se instaleze un panou despărțitor - care nu este furnizat în dotare - în compartimentul situat dedesubtul aparatului.

- Dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul, pentru a evita riscul de electrocutare (numai pentru aparate cu suprafață din sticlă).
- Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau printr-un sistem separat de comandă la distanță.
- Este periculos să se gătească pe plită alimente cu grăsime sau ulei, nesupravegheate, deoarece se poate produce un incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă: trebuie să opriți aparatul și apoi trebuie să acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură de incendiu.
Pericol de incendiu: nu depozitați obiecte pe zonele de gătit.
- Nu utilizați aparate de curățat cu abur.
- Obiectele metalice, de ex. cuțite, furculițe, linguri și capace etc., nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- După utilizare, opriți elementele plitei de la comenzi și nu vă bazați pe detectorul de oale (numai pentru aparate cu inducție).

RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR


Reciclarea ambalajului

Materialul de ambalaj este recicabil 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.
- Poziționați oala în mijlocul zonei de gătit desenate pe plită.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

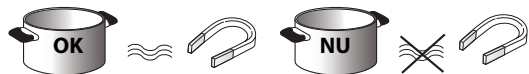
- Acest aparat a fost proiectat, construit și comercializat în conformitate cu cerințele de siguranță din Directiva 2006/95/CE privind joasa tensiune (care înlocuiește Directiva 73/23/CEE modificată) și cu cerințele de protecție din Directiva 2004/108/CE privind compatibilitatea electromagnetică.
- Acest 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

 Ø 28 cm		Ø 17 cm → 28 cm	 Ø 18 cm		Ø 12 cm → 18 cm
 Ø 21 cm		Ø 15 cm → 21 cm	 Ø 14,5 cm		Ø 10 cm → 14,5 cm

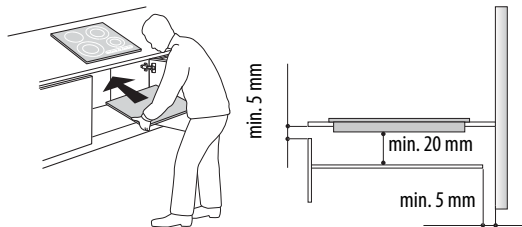
INSTALAREA

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

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).
- În cazul instalării unui cuptor sub plită, asigurați-vă că acesta este prevăzut cu sistem de răcire.
- Evitați să instalați plita deasupra mașinii de spălat vase sau rufe, pentru ca circuitele electronice să nu vină în contact cu vaporii și cu umiditatea și să se deterioreze.
- 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.

RACORDAREA LA ELECTRICITATE

⚠ AVERTIZARE

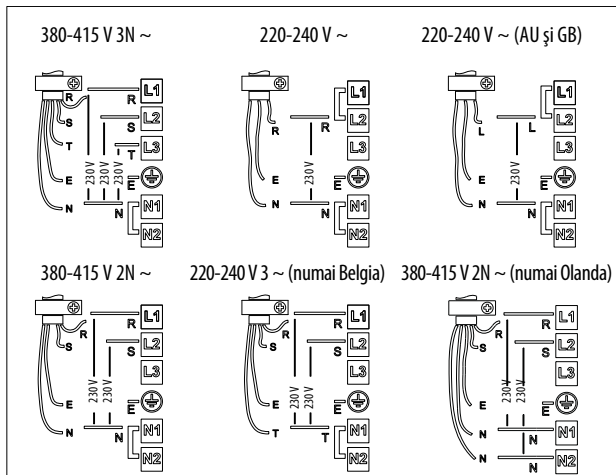
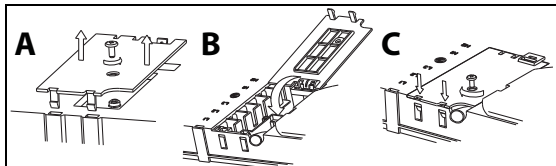
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
- Instalarea trebuie efectuată de personal calificat profesional, care să cunoască normele în vigoare referitoare la instalare și siguranță.

- Producătorul nu-și asumă nicio răspundere pentru pagubele 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.

Conectarea la blocul de conexiuni

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


Conductoare	Cantitate 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



Important:

- Lăsați sau scoateți punțile metalice dintre șuruburile blocului de conexiuni L1-L2 și N1-N2 în conformitate cu schema de conectare (vezi figura).
 - Asigurați-vă că toate cele șase șuruburi ale blocului de conexiuni sunt strânse după conectarea cablurilor.
- Exemplu de punte prezentă (stânga) sau scoasă (dreapta). A se vedea schema de conectare pentru detalii (punțile se pot afla între L1-L2 și între N1-N2).



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. Încideți capacul (C) și înșurubați-l pe blocul de conexiuni cu șurubul scos.

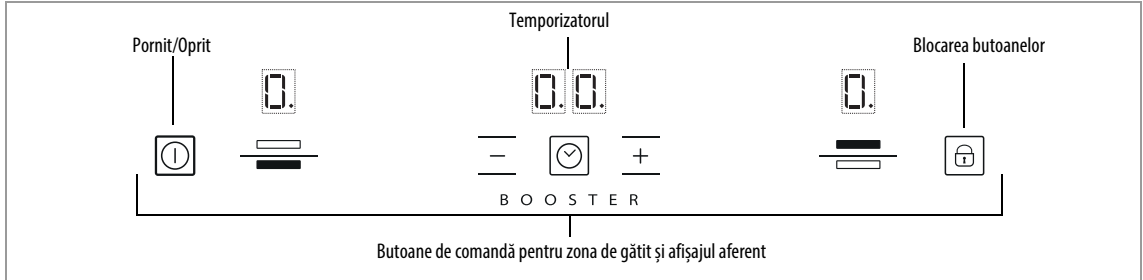
La fiecare conectare a alimentării de la rețea, plita efectuează un control automat timp de câteva secunde.

În cazul în care plita este 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.


INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Descrierea panoului de comandă

Panoul de comandă



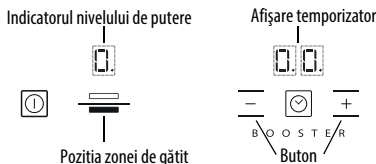
Pornirea/oprirea plitei

Pentru a porni plita țineți apăsată timp de aprox. 2 secunde tasta , până când se luminează afișajele zonelor de gătit. Pentru a o opri, apăsați pe aceeași tastă până când se sting afișajele. Toate zonele de gătit sunt dezactivate.

Dacă plita a fost deja utilizată, indicatorul de căldură reziduală "H" rămâne activ până la răcirea zonelor de gătit.

Dacă, în interval de 10 secunde după pornirea plitei, nu se selectează nici o funcție, aceasta se dezactivează automat.

Activarea și reglarea zonelor de gătit



După ce ați pornit plita și ați pus oala pe zona dorită, reglați nivelul de putere cu ajutorul tastei +. La pornire, pe afișaj este vizualizat nivelul 0.

Fiecare zonă de gătit are mai multe niveluri de putere, care pot fi reglate cu tastele +/-, care merg de la "1": putere minimă, la "9": putere maximă. Unele zone de gătit au funcția fierbere rapidă (Booster), care e vizualizată pe afișaj cu litera "P".

Funcția fierbere rapidă (Booster)


Funcția este prezentă doar la unele zone de gătit și permite exploatarea la maxim a puterii plitei (de exemplu pentru a aduce rapid apa la punctul de fierbere). Pentru a activa funcția, apăsați pe tasta "+" până când pe afișaj se vede "P" sau, după ce ați pornit plita, apăsați direct pe tasta "-" corespunzătoare zonei selectate. Și în acest caz pe afișaj apare "P". După 10 minute de utilizare a funcției Booster, aparatul setează automat zona la nivelul 9.

Dezactivarea zonelor de gătit

Selectați zona de gătit pe care o veți opri apăsând pe tasta "+" sau "-" (punctulețul de jos, din dreapta nivelului de putere, este vizualizat pe afișaj). Apăsați pe tasta "-" până când ajunge la nivelul "0".

Se poate dezactiva zona de gătit și prin atingerea simultană a tastelor "+" și "-". Zona de gătit se dezactivează și apare indicatorul "H" pentru căldura reziduală.

Blocarea panoului de comandă

Funcția blochează comenzile plitei pentru a preveni activarea accidentală a plitei de către copii. Pentru a activa blocarea panoului de comandă, porniți plita și apăsați timp de trei secunde tasta : un semnal acustic și un indicator luminos sub simbolul cheii semnalează efectuarea activării. Panoul de comandă este 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.

Prezența apei rămase după curățare, lichidele revărsate din oale sau obiectele de orice tip puse pe tasta de sub simbol pot provoca activarea sau dezactivarea accidentală a blocării panoului de comandă.

Temporizatorul (Timerul)



Timerul este un întrerupător orar care oferă posibilitatea de a regla o durată de coacere pentru un timp maxim de 99 minute (1 oră și 39 minute), care poate fi asociat cu o singură zonă de gătit.

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 (vezi figura de mai sus). După câteva secunde de la ultima atingere, timerul începe numărătoarea inversă (punctulețul luminos al zonei de gătit selectate începe să clipească intermitent). La

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

Pentru a dezactiva timerul apăsați pe tasta "-" până când apare indicația "0:0" pe afișaj sau apăsați simultan tastele "+" și "-" ale timerului.

Important: Timerul poate fi asociat cu o singură zonă de gătit.

Cronometru (minute minder)

poate fi utilizat doar când cuptorul nu este în funcțiune și permite programarea unei durate maxime de 99 min.

Apăsați pe tasta "+" situată sub indicatoarele timerului: pe afișaj apar minutele ce vor fi reglate.


Selectați durata dorită cu ajutorul tastelor + și -.



După câteva secunde începe numărătoarea inversă, iar la terminarea duratei intră în funcțiune un semnal acustic.

Important: Se poate utiliza funcția cronometru numai când aparatul este oprit, iar pornirea plitei cauzează anularea funcției cronometru.

Indicații ale panoului de comandă


Indicator de căldură reziduală.

 Plita este dotată cu un indicator al căldurii reziduale pentru fiecare zonă de gătit. Acest indicator semnalează care sunt zonele de gătit care au încă o temperatură ridicată.

 Dacă pe afișaj apare , zona de gătit încă mai este caldă. Dacă zona prezintă această semnalare, se poate menține caldă mâncarea sau se poate topi untul, de exemplu.

Când zona de gătit se răcește, afișajul se stinge.

Indicator pentru oală așezată încorect sau pentru absența oalei.

 Plita este dotată cu un sistem automat de detectare a prezenței oalei, pentru toate zonele de gătit. Dacă aceasta nu este detectată, afișajul cu nivelul de putere al zonei de gătit clipește intermitent. Verificați ca oala să fie corect poziționată și să aibă caracteristicile indicate în secțiunea "Înainte de utilizare".

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.

IMPORTANT: Nu folosiți bureți abrazivi sau de sărmă. Cu timpul, utilizarea lor poate duce la deteriorarea sticlei.

- După fiecare utilizare, lăsați plita să se răcească și curățați-o pentru a elimina depunerile și petele rămase din cauza resturilor de mâncare.
- Zahărul sau alimentele cu un conținut ridicat de zaharuri deteriorează plita și trebuie să fie îndepărtate imediat.
- Sarea, zahărul și nisipul ar putea zgăria suprafața sticlei.
- Folosiți o cârpă moale, hârtie absorbantă de bucătărie sau produse speciale pentru curățarea plitei (respectați indicațiile Producătorului).

GHIDUL DE DETECTARE A DEFECTIUNILOR

- Citiți și urmați instrucțiunile din secțiunea "Instrucțiuni de utilizare".
- Controlați să nu fie întreruptă alimentarea cu electricitate.
- Ușcați 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	SOLUȚIE
	Apăsare permanentă pe zona comenzilor.	Apă sau ustensile de bucătărie pe zona comenzilor.	Curățați zona comenzilor.
C81, C82	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	Contactați Serviciul de Asistență și comunicați codul de eroare		

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Înainte de a contacta Serviciul de Asistență Tehnică:

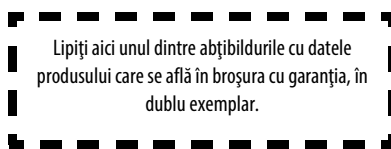
- Încercați să rezolvați singuri problema, urmărind punctele descrise în "Ghidul de detectare a defecțiunilor".
- Opritiți și porniți din nou aparatul pentru a verifica dacă problema s-a rezolvat.

Dacă problema persistă și după verificările de mai sus, 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). Numărul de Asistență este indicat, de asemenea, în foaia de garanție;
- adresa dv. completă;
- numărul dv. de telefon.

SERVICE 0000 000 00000



Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm contactați un **Centru 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 rapidă, 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 de timp mediu, 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 pastelor
	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 pastelor
	2-3		Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (volum mai mic 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 mici dimensiuni și a menține la cald alimentele după terminarea gătitului (de ex. sosuri, ghiveciuri, ciorbe)
	1		Ideală pentru a menține la cald mâncarea după terminarea gătitului, pentru a condimenta rizoto și a menține la cald platourile care vor fi servite la masă (cu un accesoriu adecvat pentru inducție)
OFF (Oprit)	Putere zero	Suprafață de sprijin	Plita în poziție de stand-by sau oprită (este posibil să existe căldură reziduală la terminarea gătitului, semnalată cu H)