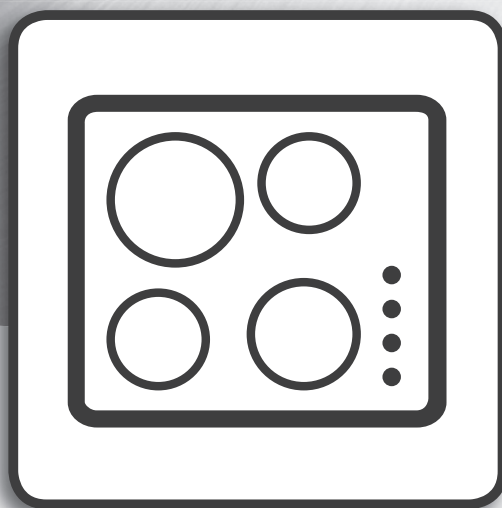


Whirlpool



Ръководство за потребителя



www.whirlpool.eu/register



РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ



БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL.

За да получавате по-пълно съдействие, регистрирайте Вашия уред на www.whirlpool.eu/register.

ИНДЕКС

РЪКОВОДСТВО ЗА ЗДРАВЕ И БЕЗОПАСНОСТ ПРИ РАБОТА.....	3
Инструкции за безопасност	3
 РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА	5
Описание на изделието	5
Панел за управление.....	5
Принадлежности.....	6
Използване на уреда	6
Използване за пръв път.....	6
Всекидневна употреба	6
Специални функции	8
Индикатори.....	10
Таблица за готвене	10
Поддръжка и почистване	11
Отстраняване на неизправности	11
Шумове по време на работа	11
Проверка на работата на плота.....	12
Следпродажбено обслужване	12
 РЪКОВОДСТВО ЗА МОНТАЖ.....	13

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАЖНО Е ДА ГИ ПРОЧЕТЕТЕ И ДА ГИ СПАЗВАТЕ

Преди използването на уреда прочетете внимателно тези указания за безопасност. Дръжте ги на удобно място за бъдещи справки.

В тези указания и на самия уред са представени важни предупреждения за безопасността, които трябва да се прочетат и да се съблюдават винаги. Производителят отказва всякаква отговорност при неспазване на тези указания за безопасността, във връзка с неподходяща употреба на уреда или неправилна настройка на органите за управление.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността на плочата за готвене е напукана, не използвайте уреда - опасност от електрически удар.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не поставяйте предмети по готварските повърхности.

⚠ ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Краткотрайните процеси на готвене трябва да се наблюдават постоянно.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето на плочата на храни с мазнина или олио без наблюдение може да се окаже опасно и да доведе до пожар. НИКОГА не опитвайте да потушите пламъците с вода: вместо това изключете уреда и покрийте пламъка с капак или огнеупорно одеяло.

⚠ Не използвайте плочата като работен плот или поставка. Пазете дрехите и други запалими материали далеч от уреда, докато всички негови компоненти изстинат напълно - опасност от пожар.

⚠ Не оставяйте върху плочата метални предмети, като ножове, вилици, лъжици или капаци, тъй като може да се нагорещат.

⚠ Много малки деца (0-3 год.) трябва да стоят далеч от уреда. Малки деца (3-8 год.) трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение. Този уред може да се използва от деца на 8 години и по-големи, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или с недостатъчен опит и познания само ако са под надзор или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и разбират възможните опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца без надзор.

⚠ След използване изключете съответния нагревателен елемент от плота, а не разчитайте на датчика за съдове.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и откритите му части се нагорещават по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се пазят далеч от уреда, ако не се наблюдават непрекъснато.

ПОЗВОЛЕНА УПОТРЕБА

⚠ ВНИМАНИЕ: уредът не е предназначен за управление с външен таймер или отделна система с дистанционно управление.

⚠ Този уред е предназначен за употреба в домашни условия и подобни приложения, като: кухни за служители в магазини, офиси и други работни среди; в стопанства; от клиенти в хотели, мотели и други места за настаняване.

⚠ Не е позволено използване за никакви други цели (например за отопление на помещения).

⚠ Този уред не е предназначен за професионална употреба. Не използвайте този уред на открито.

МОНТИРАНЕ

⚠ Боравенето и монтажът на уреда трябва да се извършват от две или повече лица – съществува опасност от нараняване. Използвайте предпазни ръкавици за разопаковането и монтажа на уреда – съществува опасност от порязвания.

⚠ Монтирането, включително подаването на вода (ако е приложимо) и електрическото свързване и ремонтните дейности трябва да се извършват от квалифициран техник. Не поправяйте и не заменяйте части от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството за потребителя. Пазете децата далеч от мястото, където се извършва монтажът. След като разопаковате уреда, проверете дали не е повреден по време на транспортирането. В случай на проблеми се обърнете към търговеца, от който сте закупили уреда, или към най-близкия сервиз за следпродажбено обслужване. След монтажа всички отпадъци от опаковките (пластмаса, стиропор и др.) трябва да се съхраняват далеч от обсега на деца – съществува опасност от задушаване. Уредът трябва да бъде изключен от захранването преди монтажа – опасност от електрически удар. По време на монтажа внимавайте уредът да не повреди захранващия кабел – опасност от електрически удар. Активирайте уреда едва след завършване на монтажа.

⚠ Извършете всички работи по изрязването на шкафа, преди да поставите фурната в нишата, и след това отстранете всички дървени отломки и стърготини.

⚠ Ако уредът не е монтиран над фурна, трябва да се постави разделителен панел (не е включен) в нишата под уреда.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕТО

⚠ Трябва да е възможно уредът да се изключи от захранването чрез изваждане на щепсела, ако е

достъпен, или чрез достъпен многополюсен превключвател, монтиран след контакта, както и уредът да е заземен в съответствие с националните стандарти за електрическа безопасност.

⚠ Не използвайте удължители, разклонители с няколко гнезда или адаптери. След инсталирането електрическите компоненти трябва да бъдат достъпни за потребителя. Не използвайте уреда, когато сте с мокри или боси крака. Не използвайте този уред, ако захранващият му кабел или щепсел е повреден, ако не работи правилно или ако е бил повреден или е паднал.

⚠ Инсталирането с използване на захранващ кабел с щепсел не се разрешава, освен ако уредът оригинално не е вече оборудван с такъв от производителя.

⚠ Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов сервизен агент или лице с аналогична квалификация, за да се избегне опасна ситуация, например електрически удар.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Преди извършване на каквато и да било дейност по поддръжката на уреда, се уверете, че той е изключен и не е свързан към захранването; никога не използвайте уреди за почистване с пара - опасност от електрически удар.

⚠ Не използвайте абразивни или корозивни препарати, препарати на хлорна основа или стоманена вълна.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ

Опаковъчният материал е 100% годен за рециклиране и е маркиран със символа за рециклиране .

Различните опаковъчни материали трябва да бъдат изхвърлени отговорно и в съответствие с наредбите на местните органи за изхвърляне на отпадъци.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ЕЛЕКТРОУРЕДИ

Този уред е произведен с материали, годни за рециклиране или за повторно използване. При изхвърлянето му спазвайте местните разпоредби за изхвърляне на отпадъци. За допълнително информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на домакински електроуреди се обърнете към компетентните местни органи, службата за битови отпадъци или магазина, откъдето сте закупили уреда. Този уред е маркиран в съответствие с Европейска директива 2012/19/ЕС, Отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE) и с правилата за отпадъчно електрическо и електронно оборудване от 2013 г. (с измененията).

Като се погрижите продуктът да бъде изхвърлен по правилен начин, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и здравето на хората.

Символът  върху уреда или придружаващата го документация показва, че този уред не трябва да се третира като битов отпадък, а да бъде предаден в съответния събирателен пункт, предназначен за рециклиране на електрическа и електронна апаратура.

СЪВЕТИ ЗА ИКОНОМИЯ НА ЕНЕРГИЯ

Възползвайте се максимално от остатъчната топлина на котлона, като я изключите няколко минути, преди да сте завършили готвенето.

Основата на Вашата тенджера или тиган трябва изцяло да покрива котлона; използването на съд, чиято площ е по-малка от тази на котлона, ще доведе до загуба на енергия.

По време на готвене покривайте тенджерите и тиганите с подходящи капаци и използвайте възможно най-малко вода. Готвенето без капак ще увеличи значително потреблението на енергия.

Използвайте само тенджери и тигани с плоско дъно.

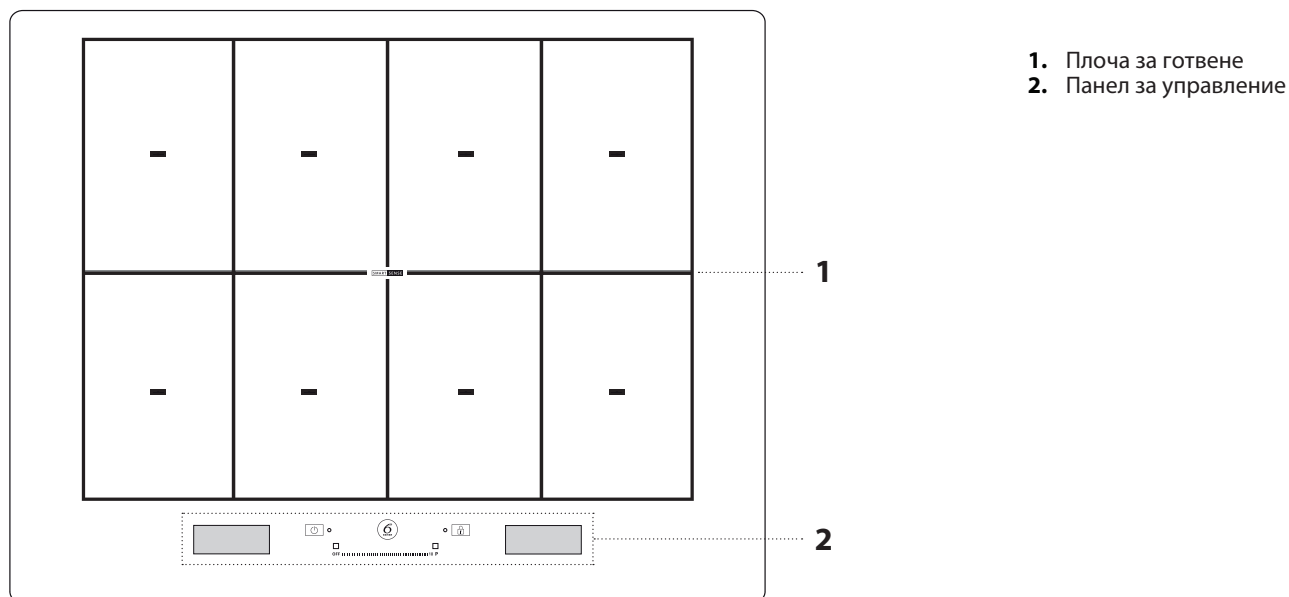
ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

Този уред отговаря на изискванията за екодизайн на Европейски регламент 66/2014 и Регламенти за екодизайн за енергийни продукти и енергийна информация (изменение) (ЕС изход) 2019, в съответствие с Европейски стандарт EN 60350-2.

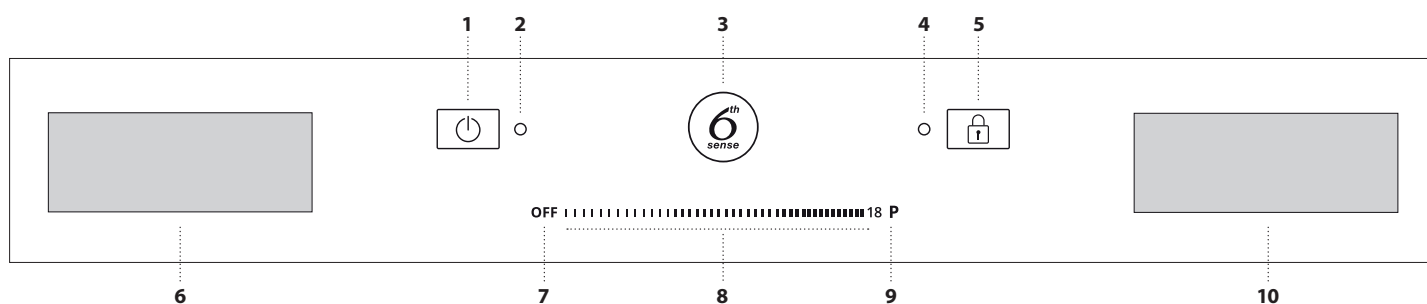
ЗАБЕЛЕЖКА

Лица с пейсмейкър или подобно медицинско устройство трябва да бъдат внимателни, когато се намират близо до индукционния плот за готвене, докато е включен. Електромагнитното поле може да повлияе на пейсмейкъра или друг вид устройство. Консултирайте се с Вашия лекар или с производителя на пейсмейкъра или подобно медицинско устройство, които ще Ви дадат допълнителна информация относно ефектите, които може да има електромагнитното поле на индукционния плот за готвене.

ОПИСАНИЕ НА ИЗДЕЛИЕТО



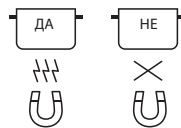
ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



1. Бутон Включване/Изключване
2. Сигнална светлина — свети, когато готварският плот е включен
3. Бутон "6th Sense" (специални функции)
4. Сигнална светлина - свети, когато бутоните са заключени
5. Заключване на бутоните
6. Дисплей за избиране на нагревателна зона
7. Бутон за изключване на нагревателната зона
8. Плъзгач за регулиране на мощността
9. Бутон за бързо затопляне
10. Дисплей за управление на функциите

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

ТЕНДЖЕРИ И ТИГАНИ



Използвайте само тенджери и тигани от феромагнитни материали, подходящи за работа с индукционни готварски плотове. За да определите дали съдът е подходящ, проверете дали има означение (обикновено нанесено на дъното). Може да използвате магнит, за да проверите дали съдът е от феромагнитни материали. Качеството и структурата на основата на съда за готвене могат да повлияят на процеса на готвене. Някои индикации за диаметъра на основата не отговарят на действителния диаметър на феромагнитната повърхност.

ПРАЗНИ СЪДОВЕ ИЛИ СЪДОВЕ С ТЪНКО ДЪНО

Не поставяйте празни тенджери или тигани върху включения готварски плот.

Плотът има вградена система за безопасност, която непрекъснато следи температурата и автоматично го изключва, когато регистрира прекомерно висока температура. При нагряване на празни съдове или съдове с тънко дъно температурата може да се повиши твърде бързо и функцията за автоматично изключване да сработи с малко

закъснение, което ще доведе до повреда на съда. В такъв случай не пипайте нищо и изчакайте всичко да се охлади. Ако се появи съобщение за грешка, свържете се със сервизния център.

МИНИМАЛЕН ДИАМЕТЪР НА ДЪНОТО НА СЪДА ЗА РАЗЛИЧНИТЕ НАГРЕВАТЕЛНИ ЗОНИ

За правилно функциониране на готварския плот е необходимо съдът да покрива една или няколко от точките, нанесени на повърхността на плота и да има съответния минимален диаметър.

Поставяне на принадлежност	Минимален диаметър
покрива 1 точка	10 см
покрива 2 точки	19 см
покрива 3 точки	съд за варене на риба/решетъчен рафт
покрива 4 точки (хоризонтално)	съд за варене на риба/решетъчен рафт
покрива 4 (2 + 2) точки (вертикално)	24 см

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПРЪВ ПЪТ

Настройката на плота може да се променя по всяко време. За да промените настройките, натиснете символа , изобразен на дисплея за управление на функциите.

От менюто за настройка може да:

- изберете език;
- регулируйте яркостта;
- регулируйте гръмкостта на звуковите сигнали;
- променят звуковите сигнали, подавани от бутоните;
- настройват мощността на готварския плот;

- възстановяват фабричните настройки на плота;
- проверяват версията на инсталирания софтуер.

Настройките се запазват и при отпадане на електрическото захранване.

НАСТРОЙВАНЕ НА МОЩНОСТТА НА ГОТВАРСКИЯ ПЛОТ

Максималната мощност на готварския плот може да се ограничи от менюто за настройка в съответствие с потребностите или продължителността на таймера.

Възможни са следните стойности: 2.5kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



НА ГОТВАРСКИЯ ПЛОТ

За да включите готварския плот, задръжте натиснат бутона за включване в продължение на около 1 секунда, докато дисплеите се осветят.

Плотът автоматично се изключва след 30 секунди, ако през това време не изберете някоя от функциите.

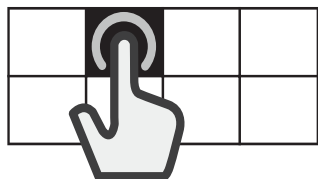
Готварският плот се изключва, ако натиснете и задръжите кой да е от бутоните повече от 10 секунди.

За да изключите плота, натиснете същия бутон, докато дисплеите угаснат. Всички зони за готвене се деактивират.

Ако изключите плота след като е работил, всички нагревателни зони се деактивират, а сигнализаторът за остатъчна топлина "Н" остава да свети, докато нагревателните зони се охлаждат.

ИЗБИРАНЕ НА ЗОНАТА ЗА ГОТВЕНЕ

Желаната зона за готвене се избира от левия дисплей чрез натискане на съответния участък. Останалите неизбрани зони се означават с лека щриховка.

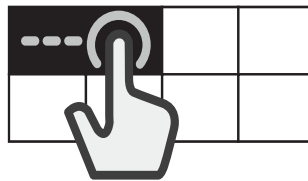


ГЪВКАВО ИЗБИРАНЕ НА НАГРЕВАТЕЛНА ЗОНА

Гъвкавата нагревателна зона обединява няколко от нагревателните зони, които се използват едновременно.

За създаване на гъвкава нагревателна зона:

Изберете няколко нагревателни зони или плъзнете пръста си, като постепенно обединявате съседни зони.



За разделяне на гъвкава нагревателна зона:

Натиснете и задръжте за 3 секунди участъка, съответстващ на зоната, която искате да отделите. Може също да използвате бутона за разделяне на нагревателната зона , изобразен на дисплея за управление на функциите.

След разделяне отделните нагревателни зони са настроени на еднаква мощност.

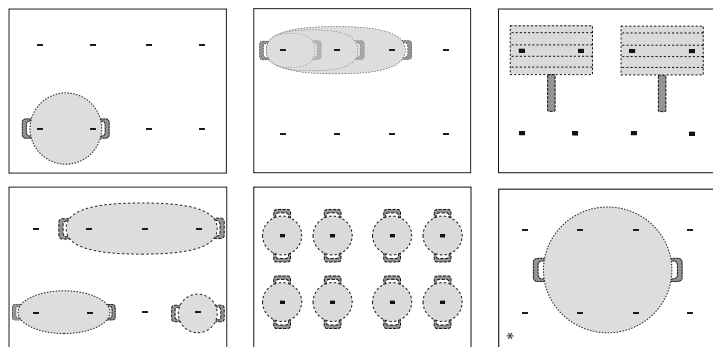
Ако до 30 секунди всички избрани зони не се покрият със съд, те се изобразяват на левия дисплей с плътна щриховка. Възможно е да активирате отново тази зона с командата "Добавете съд", като използвате десния дисплей.



ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ И РЕГУЛИРАНЕ НА МОЩНОСТТА НА НАГРЕВАТЕЛНИТЕ ЗОНИ

Включване на нагревателна зона:

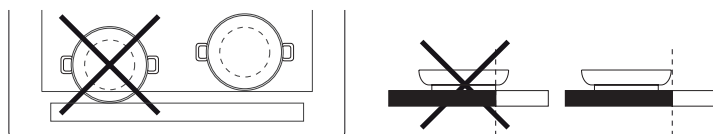
1. Включете готварския плот. Ако върху плота вече има поставен съд, плотът автоматично го разпознава. Изберете предлаганата зона, за да настроите мощността.
2. Поставете съда върху избраната нагревателна зона, като внимавате той да покрива поне една от точките на повърхността на плота.



* Тази позиция позволява да използвате максималната мощност.

Моля, имайте предвид: Не поставяйте предмети върху дисплеите или плъзгача. Ако съд покрива някой от дисплеите, готварският плот може да не функционира нормално. На десния дисплей се появява съобщение "ПРОВЕРЕТЕ СЕНЗОРНАТА ЗОНА и отстранете предмета до една минута". Отстранете предмета и изчакайте, докато съобщението изчезне. Ако проблемът не бъде отстранен, изключете и включете отново захранването на плота за готвене.

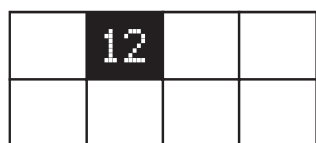
Ако зоните за готвене са разположени близо до контролния панел, препоръчително е да държите тенджерите и тиганите в очертанията на зоните (като се съобразявате както с дъното на готварския съд, така и с горния му ръб, тъй като обикновено тези части са по-широки). Това предпазва сензорния панел от прекалено нагряване. При печене или пържене използвайте задните зони за готвене, ако е възможно.



3. Изберете единична или гъвкава нагревателна зона от левия дисплей.
4. Настройте мощността като натиснете съответния участък от плъзгача или плъзнете пръст по него.



Зададената мощност се изписва на дисплея в участъка, съответстващ на избраната нагревателна зона.



Мощността на всяка нагревателна зона може да се регулира от "1" (минимална мощност) до "18" (максимална мощност). С помощта на плъзгача може да изберете и функцията за бързо нагряване, която се означава на дисплея с "P".

Моля, имайте предвид: Участъкът от дисплея, съответстващ на използваната нагревателна зона, започва да мига, когато съдът не е подходящ за индукционен готварски плот, не е разположен правилно или размерът му е неподходящ. Ако до 30 секунди след избиране на нагревателна зона плотът не регистрира поставяне на съд, нагревателната зона се изключва.

Изключване на нагревателна зона:

Изберете желаната нагревателна зона на левия дисплей и натиснете бутона за изключване ("OFF"), разположен над плъзгача. Ако

нагревателната зона е все още гореща, в съответния участък на дисплея се извежда символът за остатъчна топлина "H".



ДОБАВЕТЕ СЪД

Когато няколко нагревателни зони са обединени в една, съдът може да се постави къде да е върху активната площ. Плотът автоматично разпознава къде се намира съдът.

Ако желаете да поставите втори съд върху активната нагревателна зона, използвайте командата "Добавете съд" , за да може плотът да открие присъствието на новия съд.



ЗАКЛЮЧВАНЕ НА БУТОНИТЕ

За предотвратяване на случайно включване на плота по време на почистване или за предотвратяване на промяна на настройката по време на готвене, натиснете поне за 3 секунди бутон "Заклучване на бутоните" ; подава се звуков сигнал и се включва светлина, сигнализираща, че функцията е активирана.

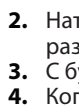
Панелът за управление се блокира, с изключение на бутона за изключване. За да отключите бутоните, натиснете отново бутона за заключване  в продължение на 3 секунди. Сигналната светлина угасва, а бутоните започват отново да функционират.



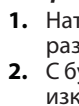
КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР

Когато готварският плот е изключен, десният дисплей може да се използва като таймер.

Включване на таймера:

1. Включете готварския плот.
2. Натиснете бутона с изображение на пясъчен часовник  разположен на дисплея за управление на функциите.
3. С бутони "+" "/" "-" настройте времето.
4. Когато зададеното време изтече, плотът подава звуков сигнал.

За промяна на времето или изключване на таймера:

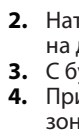
1. Натиснете бутона с изображение на пясъчен часовник  разположен на дисплея за управление на функциите.
2. С бутони "+" и "-" може да промените времето, а с бутон STOP - да изключите таймера.



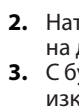
ЗАДАВАНЕ НА ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТТА НА ГОТВЕНЕ

Нагревателните зони могат да се програмират за автоматично изключване.

Задаване на продължителността на готвене:

1. Изберете желаната нагревателна зона и задайте мощността.
2. Натиснете бутона с изображение на хронометър  разположен на дисплея за управление на функциите.
3. С бутони "+" "/" "-" настройте времето.
4. При изтичане на времето се подава звуков сигнал и нагревателната зона се изключва автоматично.

За промяна на времето или изключване на таймера:

1. Изберете активната нагревателна зона.
2. Натиснете бутона с изображение на хронометър  разположен на дисплея за управление на функциите.
3. С бутони "+" и "-" може да промените времето, а с бутон STOP - да изключите таймера.

Продължителността на готвене може да се зададе поотделно за всяка единична или гъвкава нагревателна зона, като се използва една и съща процедура.

СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

6th SENSE

Бутон "6th Sense" осигурява достъп до няколко специални функции:

- Асистирано готвене
- Chef Control
- Flexifull

В десния дисплей за управление на функциите може да се придвижват между различните специални функции и да избирате желания вариант. Чрез стрелките $\wedge$ $\vee$ маркирате желаните варианти. С бутон $\square$ потвърждавате избора на маркирания вариант, а с бутон $\triangleleft$ се връщате към предходното меню.

АСИСТИРАНО ГОТВЕНЕ

Тази функция дава възможност да изберете един от заложените в програмата методи за готвене, което позволява да пригответе храната по най-добрия възможен начин.

Плотът подпомага готвача, като предлага идеални условия за загреване и омасляване на съда. На всеки етап от готвенето се извеждат указания за действията, необходими за постигане на оптимални резултати.

Включване на функцията за асистирано готвене:

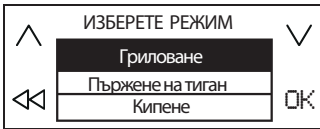
1. Натиснете бутон "6th Sense".
2. На дисплея за управление на функциите маркирайте "Асистирано готвене" и потвърдете избора.



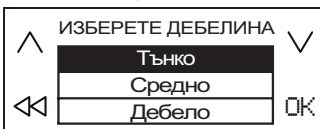
3. Маркирайте вида на продуктите, които ще пригответе и потвърдете.



4. Маркирайте метода на готвене и потвърдете.



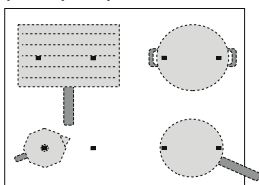
5. Маркирайте условията на готвене и потвърдете.



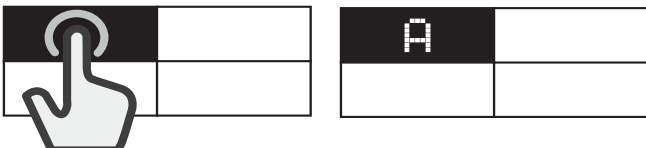
6. Може да използвате четири нагревателни зони. Поставете съда на желаната зона, така че да покрива поне две от точките на повърхността на плота.

Единствено при метода "Мока" се допуска съдът да покрива само една точка.

По-долу е приведен пример за разполагане на различни съдове.



7. От левия дисплей изберете желаната нагревателна зона. В съответния участък на дисплея се изписва буквата "А".



8. На десния дисплей се извеждат указания за нужните действия (например "Добавете олио" или "Добавете продуктите"). В края на всеки етап готвачът трябва да натисне бутона за потвърждаване, за да продължи.

9. Установената автоматично мощност може да се промени по всяко време, ако възникне необходимост, като се използват бутони "+" и "-".

10. Когато приключите с готвенето, изключете нагревателната зона с бутон "STOP". Ако по време на готвенето са използвани няколко нагревателни зони, трябва първо да изберете зоната, която искате да се изключи.



Моля, имайте предвид: Функцията за асистирано готвене може да се включи, дори и когато една или няколко нагревателни зони вече работят.

Включване на функцията за асистирано готвене за повече от една нагревателна зона:

След като включите функцията "Асистирано готвене" за първата нагревателна зона, натиснете отново бутон "6th Sense" и повторете процедурата за втората нагревателна зона. Не може да се избират зони, които вече са включени.

Моля, имайте предвид: Функцията "Асистирано готвене" може да работи едновременно с до четири нагревателни зони, ако ограничението на максималната мощност позволява това.

Зоните не могат да се обединяват за получаване на по-голяма площ.

Готвене по обичайния начин при включена функцията "Асистирано готвене":

При включена функция за асистирано готвене може да изберете зона от левия дисплей, да зададете мощността ѝ и да продължите да я използвате по обичайния начин.

Възможни варианти

КЛАС ХРАНА		НАЧИН НА ГОТВЕНЕ
	Месо	Гриловане, Пържене на тиган, Кипене
	Риба	Гриловане, Пържене на тиган, Кипене
	Зеленчуци	Гриловане, Пържене на тиган, Кипене
	Сосове, супи	Сосове (Доматен, Бешамел) Супи (Изсушаване, Къкрене, Сметанов)
	Десерт	Ййчен крем, Panna cotta, Разтопен шоколад, Палачинки, Оризов пудинг
	Яйца	Пържени яйца, Омлет, Кипнати (Варени яйца, Рохко сварени), Фритата, Бъркани яйца
	Сирене	Гриловане, Пържене на тиган, Фондю
	Паста	Кипнати, Пържене на тиган, Рисото, Оризов пудинг
	Напитки	Мляко, Вода, Мока
	Персонализирано	Кипене, Гриловане, Пържене на тиган, Къкрене, Топене

ОСНОВНИ МЕТОДИ ЗА ГОТВЕНЕ

(Един метод може да има няколко варианта)

ТОПЕНЕ

Осигурява и поддържа необходимата температура за разтопяване на продукти без опасност от загаряне.

Този метод позволява да не се повреждат фините храни, например шоколада, и да не залепват към дъното на съда.

Мощността може да се регулира по всяко време с бутони "+" и "-", разположени на десния дисплей.

**КЪКРЕНЕ**

Служи за бавно готвене или бавно изпаряване на течност, като поддържа състоянието на храната без опасност от загаряне. Методът позволява храната да не се поврежда и да не залепа към дъното на съда. Качеството и видът на съда оказват влияние върху резултатите и продължителността на готвенето. Мощността може да се регулира по всяко време с бутони "+" и "-", разположени на десния дисплей.

**КИПЕНЕ***

За бързо нагряване на вода и уведомяване на готвача чрез звуков и светлинен сигнал, когато водата започне да ври. Докато чака потвърждение от готвача, плотът контролира състоянието на водата и не позволява пръскане и излишно изразходване на енергия. Когато функцията е активна, плотът предупреждава със звуков сигнал, ако в съда няма вода (празен) или всичката вода се е изпарила. След звуковия сигнал за завиране на водата добавяйте само сол.

**ПЪРЖЕНЕ НА ТИГАН***

За предварително загреване или омасляване на празна тенджерата или тиган. При достигане на оптималната температура се подава звуков и светлинен сигнал, за да се добавят продуктите. Докато очаква потвърждение от готвача, плотът поддържа съда при желаната температура, като не позволява прегряване и повреждане на съда, както и излишно изразходване на енергия. За оптимални резултати използвайте тази функция със съдове и мазнина със стайна температура. Тази функция се използва със специални приспособления. Не поставяйте капак - препоръчва се против пръските да се използват специален предпазител. При използване на тази функция е препоръчително да се използват масла, подходящи за пържене, например маслата от различни видове семена. При първото използване на нов вид масло работете с повишено внимание и следете процеса на готвене.

**ГРИЛОВАНЕ***

Позволява печене на разнообразни продукти по оптимален за дебелината им начин. Плотът подава звуков сигнал, когато съдът достигне оптималната температура за добавяне на продуктите. След това плотът поддържа температурата постоянна по време на готвенето. Когато готвачът потвърди, че е добавил продуктите, готвенето започва. Препоръчва се продуктите да се подготвят, докато трае предварителното загреване и да се добавят веднага след звуковия сигнал. За оптимални резултати използвайте тази функция със съдове и мазнина със стайна температура. Ако не използвате предназначенията за целта телена стойка, внимавайте много при първото използване на тази функция, тъй като качеството на дъното на съда оказва влияние върху скоростта на предварителното загреване. Съдовете с много тънко дъно могат бързо да се нагряват до много висока температура.

**МОКА***

Служи за автоматично нагряване на кафеварки тип "Мока". Нагряването се включва чрез избиране на функцията от менюто, а плотът подава звуков сигнал, когато кафето стане готово. Функцията е програмирана да се изключва автоматично, което предотвратява разливането. При първото използване задължително проверете дали са изпълнени посочените условия. За оптимални резултати използвайте тази функция с кафеварка и вода със стайна температура.

*** За тези функции се препоръчва използване на специални принадлежности:**

- за кипене: WMF SKU: 07.7524.6380
- за пържене в тиган: WMF SKU: 05.7528.4021
- за гриловане: WMF SKU: 05.7650.4291
- за мока: Bialetti: MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE

Моля, имайте предвид: За оптимално функциониране на готварския плот се стремете да не местите съда през първата минута след започване на нагряването.

CHEF CONTROL

При тази функция готварският плот се разделя на четири нагревателни зони, които се включват едновременно на определена мощност. Това позволява да готвите при различна температура, като просто премествате съда от едно място на друго.

Включване на функцията Chef Control:

1. Поставете съд върху избраната зона.
2. Натиснете бутон "6th Sense".
3. На дисплея за управление на функциите маркирайте "Chef Control" и потвърдете избора.



4. На левия дисплей се изобразяват четирите нагревателни зони и техните мощности (слабо, средно, силно).
5. За добавяне на нови съдове използвайте командата "Добавете съд" L+.
6. За да изключите тази функция, натиснете бутон STOP.

**Промяна на мощността на нагревателна зона:**

1. Изберете нагревателната зона.
2. Изберете желаната мощност, като придвижете пръст по плъзгача, който остава видим в продължение на 1 секунда.
3. Означението за избраната мощност (слабо, средно, силно) се променя.

Моля, имайте предвид: Новата настройка се запазва, докато не я промените или не възстановите фабричната настройка.

FLEXIFULL

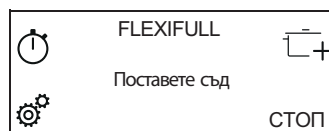
Тази функция позволява да използвате целия готварски плот като една нагревателна зона.

Включване на функцията Flexifull:

1. Поставете съд върху избраната зона.
2. Натиснете бутон "6th Sense".
3. На дисплея за управление на функциите маркирайте "Flexifull" и потвърдете избора.



4. С помощта на плъзгача задайте нужната мощност. На левия дисплей се изписва избраната мощност.
5. За добавяне на нови съдове използвайте командата "Добавете съд" L+.
6. За да изключите тази функция, натиснете бутон STOP.



ИНДИКАТОРИ



ИНДИКАТОР ЗА ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

Когато в даден участък на дисплея за избиране на нагревателна зона е изписана буквата "H", това означава, че съответната нагревателна зона е все още гореща. След като нагревателната зона изстине, буквата "H" угасва.

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

НИВО НА МОЩНОСТ		НАЧИН НА ГОТВЕНЕ	ПРЕПОРЪЧВАНО ИЗПОЛЗВАНЕ в зависимост от опита и навиците при готвене
Максимална мощност	P	Бързо загряване	Много подходящо за бързо загряване и кипване на вода или други течности.
	14 - 18	Пържене, варене	Много подходящо за запичане, в началото на готвенето, за пържене на дълбоко замразени продукти, бързо завиране на течности.
		Запичане, леко запържване, варене, печене	Много подходящо за леко запържване, поддържане на интензивно кипене, готвене и печене.
	10 - 14	Запичане, готвене, задушаване, леко запържване, печене	Много подходящо за леко запържване, поддържане на варенето, готвене и печене, подгряване.
		Готвене, задушаване, леко запържване, печене, готвене до омекване	Много подходящо за задушаване, поддържане на варенето, готвене и печене (продължително).
	5 - 9	Готвене, варене на тих огън, съгъстяване, напояване	Много подходящо за рецепти, изискващи бавно приготвяне (ориз, сосове, печено, риба) и съдържащи течности (напр. вода, вино, бульон, мляко), както и за приготвяне на макаронени изделия.
			Много подходящо за рецепти, изискващи бавно приготвяне (количества под 1 литър: ориз, сосове, печено, риба) и съдържащи течности (напр. вода, вино, бульон, мляко).
	1 - 4	Топене, размразяване	Много подходящо за размекване на масло, внимателно разтопяване на шоколад, размразяване на малки количества храна.
		Поддържане на храната топла, приготвяне на ризото	Много подходящо за поддържане на температурата на малки порции храна веднага след готвене или за приготвяне на ризото
Мощност нула	изключено	-	Готварският плот е в режим на готовност или е изключен (възможно е да е горещ след готвене, за което сигнализира символът „H“).

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Не използвайте уреди за почистване с пара.
- Преди почистване се уверете, че зоните за готвене са изключени и индикаторът за остатъчна топлина ("H") не свети.

Важно:

- Не използвайте абразивни гъби или тел, тъй като може да повредите стъклото.
- След всяко използване почиствайте готварския плот (когато изстине), за да отстраните остатъците и петната, дължащи се на останки от храни.
- Повърхност, която не се поддържа достатъчно чиста, може да намали чувствителността на бутоните на контролния панел.
- Използвайте стъргалка само ако по котлона има залепнали остатъци от храна. Следвайте инструкциите на производителя на стъргалката, за да не надраскате стъклото.
- Захар или храни с високо съдържание на захар могат да повредят готварския плот и трябва да се отстраняват незабавно.
- Солта, захарта и пясъкът могат да надраскат стъклената повърхност.
- Използвайте мека кърпа, попиваща кухненска салфетка или специален почистващ препарат за готварски плотове (спазвайте инструкциите на производителя).
- При разливане на течност върху нагревателна зона съдовете може да започнат да се преместват или да вибрират.
- Подсушавайте добре повърхността на плота след почистването й.

Ако стъклото е със символа iXelium™, плотът е произведен по уникалната технология iXelium™ на Whirlpool, която осигурява възможност за отлично почистване и по-продължително запазване на блясъка на плота.

При почистване на плотове iXelium™ спазвайте следните препоръки:

- Използвайте мека кърпа (най-добре микрофибърна), напоена с вода или с обикновен препарат за почистване на стъкло.
- За постигане на най-добър резултат покрийте за няколко минути стъклената повърхност на плота с влажна кърпа.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

- Проверете дали има напрежение в електрическата мрежа.
- Ако след приключване на работата плотът не може да се изключи, незабавно го изключете от електрическата захранваща мрежа.
- Ако след включване на готварския плот на дисплея се появи буквено-цифров код, постъпете в съответствие с приведената по-долу таблица.

Моля, имайте предвид: Попадането на вода, разлята от съдовете течност или какъвто и да е предмет върху панела за управление на плота може случайно да активира или деактивира функцията за блокиране на панела.

Код на грешка	Описание	Възможни причини	Решение
C81, C82	Готварският плот се изключва поради твърде висока температура.	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока.	Изчакайте плотът да се охлади, преди да го използвате отново.
F02, F04	Плотът е свързан към мрежа с неподходящо напрежение.	Датчикът установява, че напрежението на електрическата мрежа не е с необходимата стойност.	Изключете плота от мрежата и проверете свързването.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Изключете готварския плот от електрическата мрежа. Изчакайте няколко секунди, след което отново включете плота в мрежата. Ако проблемът не изчезне, свържете се със сервизен център и ги информирайте за кода на грешката, изведен на дисплея.		

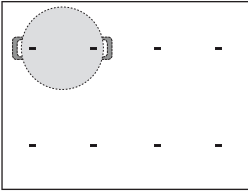
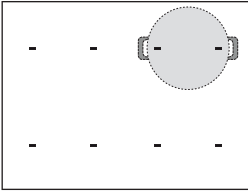
ШУМОВЕ ПО ВРЕМЕ НА РАБОТА

Готварският плот може да издава шум по време на нормална работа. Докато разпознава поставения съд, от плота се чува щракане, а по време на готвене може да чуете съскане или пукане. Източник на съскането и пукането всъщност са съдовете, поради специфичните

особености на техните дъна (например когато дъното е от няколко слоя или е нееднородно). Тези шумове се различават в зависимост от използваните съдове и количеството на храната в тях и не са признак за неизправност.

ПРОВЕРКА НА РАБОТАТА НА ПЛОТА

Приведената по-долу таблица е предназначена за контролните органи, проверяващи нашите изделия.

Проверка на работата на плота	Разполагане на съда при проверката
Разпределяне на топлината; тест „Палачинки“ съгласно стандарт EN 60350-2 §7.3	 
Ефективност на нагряването; тест „Пържени картофи“ съгласно стандарт EN 60350-2 §7.4	
Топене и поддържане на температурата; „Шоколад“	
Варене на тих огън; „Мляко с ориз“	

ЕКО-ДИЗАЙН: Тестът се провежда съгласно нормативните документи, като всички зони за готвене се обединяват в една или се използва функцията Flexifull.

СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

ПРЕДИ ДА СЕ ОБАДИТЕ НА ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ:

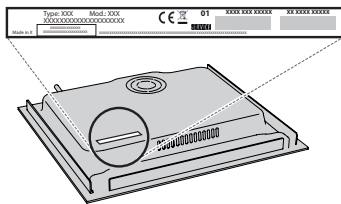
1. Проверете дали можете да отстраните сами проблема с помощта на предложенията, дадени в раздела **ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ**.
2. Изключете уреда и го включете отново, за да проверите дали неизправността е отстранена.

АКО СЛЕД ИЗВЪРШВАНЕ НА ГОРЕПОСОЧЕНИТЕ ПРОВЕРКИ НЕИЗПРАВНОСТТА ВСЕ ОЩЕ НЕ Е ОТСТРАНЕНА, СВЪРЖЕТЕ СЕ С НАЙ-БЛИЗКИЯ ОТДЕЛ ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ.

За да получите съдействие, се обадете на номера, написан на книжката за гаранция, или следвайте инструкциите на уебсайта **www.whirlpool.eu**.

Когато се свържете с отдела за следпродажбено обслужване, винаги посочвайте:

- кратко описание на неизправността;
- точния тип и модел на уреда;



- сериен номер (номерът след думата SN на табелката с номинални данни, разположена под уреда). Сериеният номер е посочен също и в документацията;



Mod. XXX XXX

Ind.C. XXXX XXXX XXXX

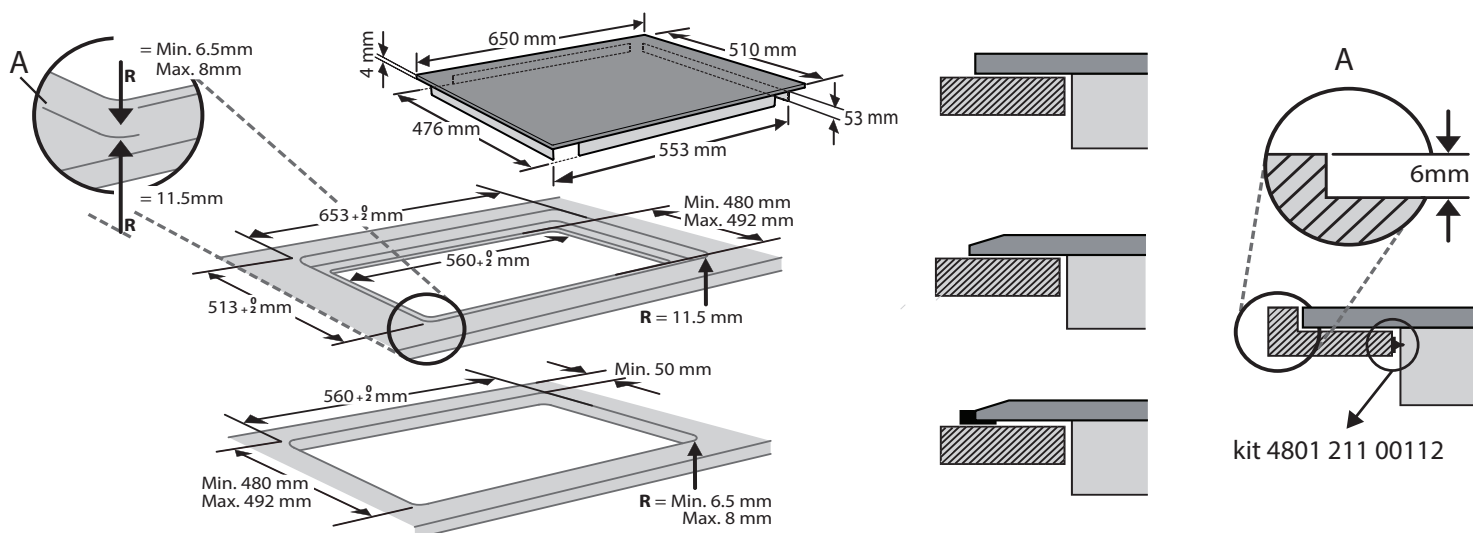
Prod.N. 86999XXXXXXX S.N. XXXX XXXX XXXX

- Вашия пълен адрес;
- Вашия телефонен номер.

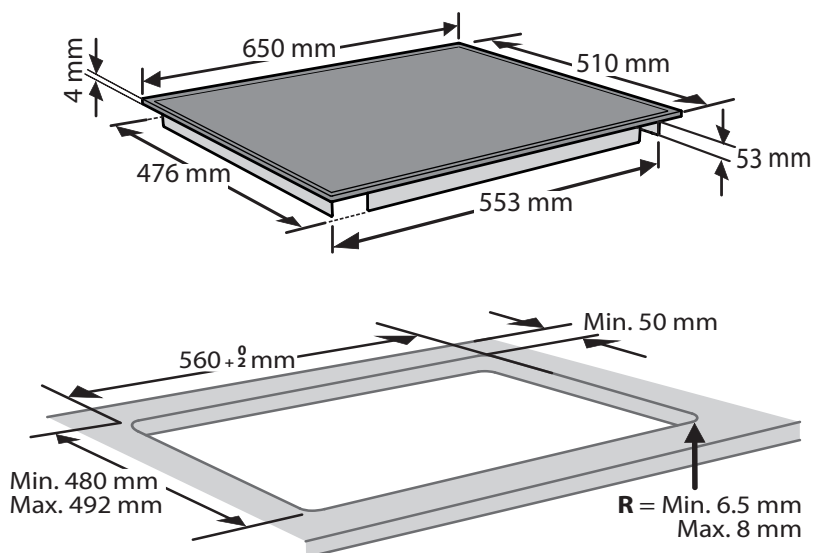
Ако се налагат някакви поправки, моля, свържете се с оторизиран отдел за следпродажбено обслужване (за да бъдете сигурни, че ще бъдат използвани оригинални резервни части и поправките ще бъдат извършени правилно).

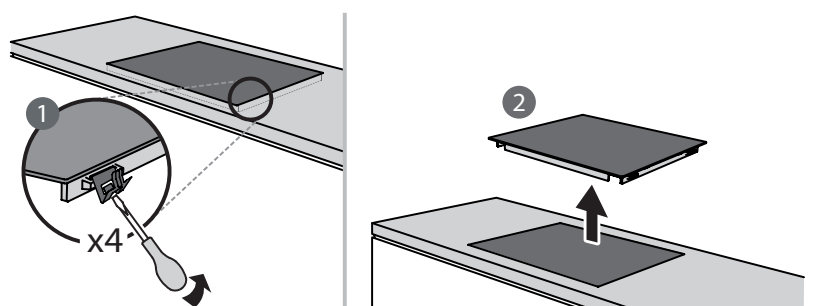
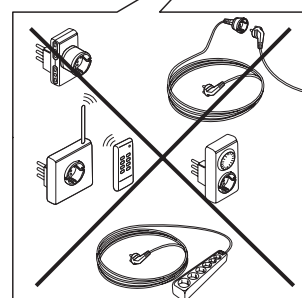
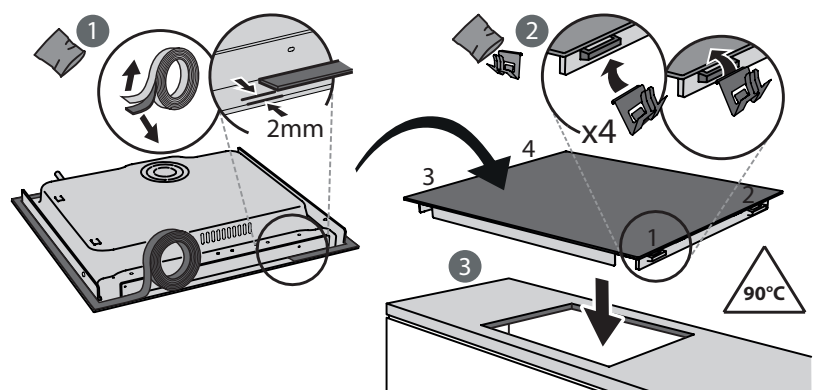
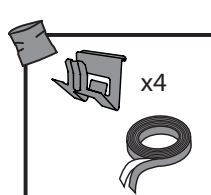
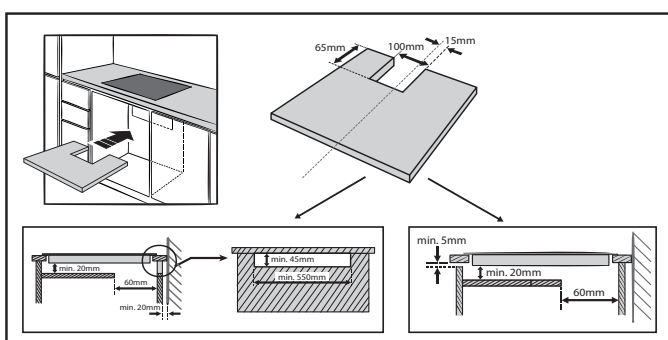
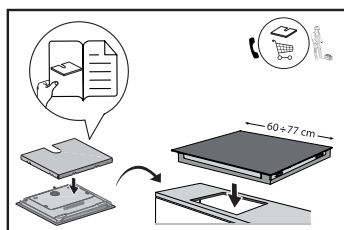
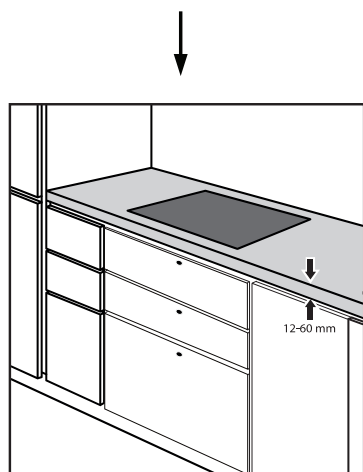
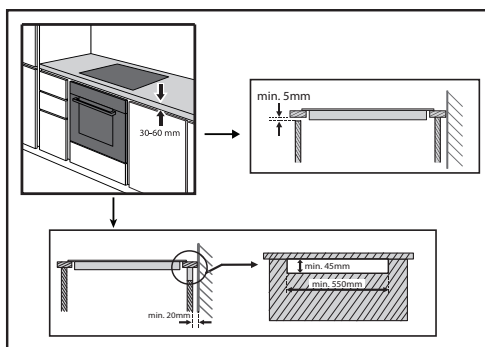
В случай на монтаж с плътно прилягане се обадете на отдела за следпродажбено обслужване, за да поискате комплект винтове 4801 211 0012.

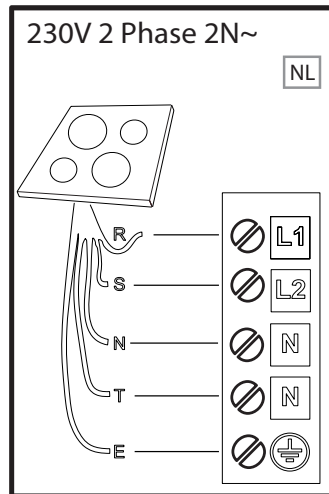
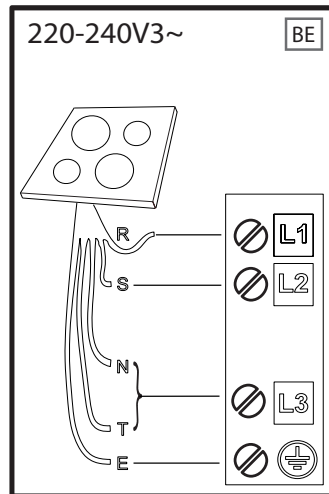
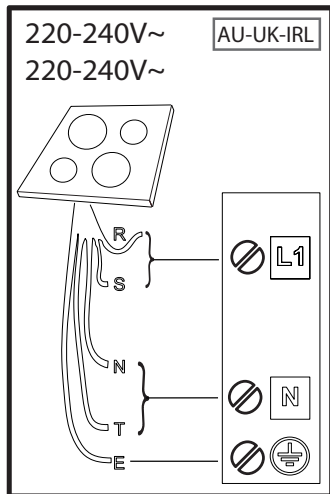
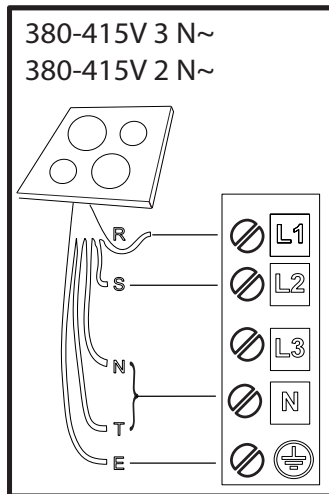
SMP 658C/NE/IXL



SMP 658C/BT/IXL







R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru
черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қаpa-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort
siyah-dubh

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin
maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna
brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)
mėlyna(pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)
синьо (сиво)-плава (сива)-modro(sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)
көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý(sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)
blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)



= E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκιτρίνο/πράσινο-kollane/roheline
dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde
жълто/зелено-журо/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelená-желтый/зеленый-gul/grønn
жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-keltainen/vihreä
gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buı/glas

N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо
плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm



400011440630