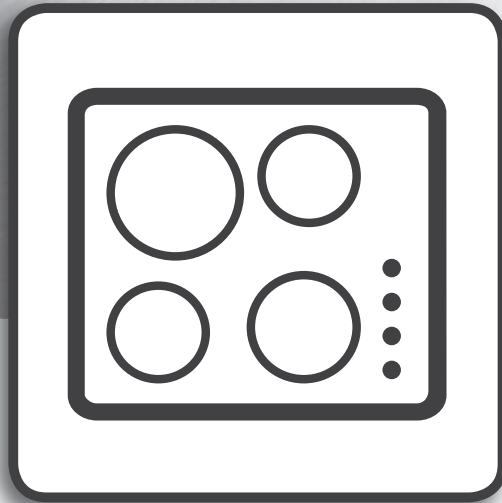


Whirlpool



Manual de utilizare



www.whirlpool.eu/register



MANUAL DE UTILIZARE



VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL.

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.whirlpool.eu/register.

CUPRINS

GHID PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SIGURANȚA	3
Instrucțiuni privind siguranța	3
GHID DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE	5
Descrierea produsului	5
Panoul de comandă	5
Accesorii	6
Utilizarea aparatului	6
Prima utilizare	6
Utilizarea zilnică	6
Funcții	7
Funcții speciale	8
Indicatori	9
Tabel cu informații privind prepararea	9
Întreținerea și curățarea	10
Remediarea defecțiunilor	10
Sunete emise în timpul funcționării	10
Preparare verificată	11
Serviciul de asistență tehnică post-vânzare	11
GHID DE INSTALARE	12

INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI RESPECTATE

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranța. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta și pe viitor.

Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranța, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.

⚠ **AVERTISMENT:** Dacă suprafața plitei este crăpată, nu folosiți aparatul - risc de electrocutare.

⚠ **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: nu depozitați articole pe suprafețele de gătit.

⚠ **ATENȚIE:** Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces de preparare care durează puțin trebuie să fie supravegheat în permanență.

⚠ **AVERTISMENT:** Prepararea la plită cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă - risc de incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă: opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de exemplu, cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

⚠ Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau suport. Nu amplasați articole vestimentare sau alte materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu.

⚠ Obiectele metalice precum cuțite, furculițe, linguri și capace nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece pot deveni fierbinți.

⚠ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheați în permanență. Copiii cu vârsta de peste 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 și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

⚠ După utilizare, opriți plita folosind butonul de comandă și nu vă bazați pe detectorul de vase de gătit.

⚠ **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea elementele de încălzire. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

UTILIZAREA PERMISĂ

⚠ **ATENȚIE:** aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui comutator extern, precum un temporizator, sau al unui sistem de comandă la distanță separat.

⚠ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuințe, precum și în alte spații, cum ar fi: bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare de tip "bed and breakfast" și alte spații rezidențiale.

⚠ Nu este permisă nicio altă utilizare (de ex., încălzirea încăperilor).

⚠ Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizați aparatul afară.

INSTALARE

⚠ Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiți mănuși de protecție la despachetare și instalare - risc de tăiere.

⚠ Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. 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. Nu lăsați copiii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deșeurile de ambalaje (bucăți de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operație de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare. În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Activați aparatul numai atunci când instalarea a fost finalizată.

⚠ Efectuați toate operațiile de tăiere a dulapului înainte de montarea aparatului și îndepărtați toate așchiile de lemn și rumegușul.

⚠ În cazul în care aparatul nu este montat deasupra unui cuptor, trebuie să fie instalat un panou despărțitor (neinclus în dotarea aparatului) în compartimentul de sub acesta.

AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este accesibil), fie prin intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, și trebuie să fie împământat în conformitate cu standardele naționale privind siguranța electrică.

⚠ Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizați aparatul dacă aveți părți ale corpului umede sau când sunteți desculți. Nu puneți în funcțiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

⚠ Instalarea folosind o fișă de cablu de alimentare nu este permisă, cu excepția cazului în care produsul este deja dotat cu una furnizată de producător.


⚠ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul său de service sau alte persoane calificate, pentru a evita orice pericol sau risc de electrocutare.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

⚠ **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație de întreținere; nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi - risc de electrocutare.

⚠ Nu utilizați produse abrazive sau corozive, produse pe bază de clor sau bureți de sârmă pentru vase.

ELIMINAREA AMBALAJULUI


Ambalajul este reciclabil în proporție de 100% și este marcat cu simbolul reciclării .

Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie eliminate în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale.

ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE

Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor. Pentru informații suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE) și cu reglementările din 2013 privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (astfel cum au fost modificate).

Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor.

Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la un centru de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

RECOMANDĂRI PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI

Profitați din plin de căldura reziduală a plăcii fierbinți prin oprirea aparatului cu câteva minute înainte de a termina prepararea.

Baza oalei sau a cratiței trebuie să acopere placa fierbinte în întregime; un recipient care este mai mic decât placa fierbinte va duce la irosirea energiei.

Acoperiți oalele și cratițele cu capace etanșe în timpul preparării și folosiți cât mai puțină apă. Prepararea fără capac va crește foarte mult consumul de energie.

Utilizați numai oale și cratițe cu baza plată.

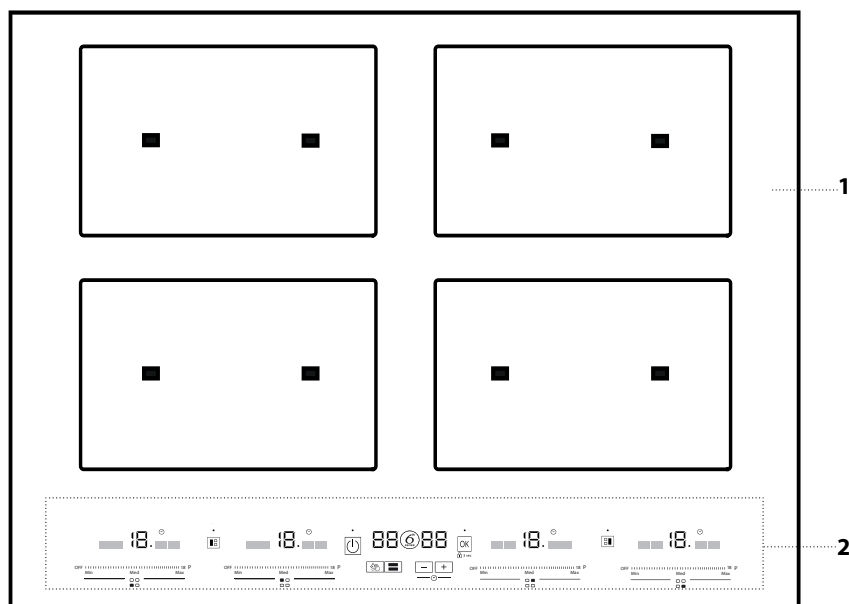
DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Acest aparat îndeplinește Cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, precum și Regulamentele din 2019 (leșire UE) (Amendamentul) privind informațiile energetice și proiectarea ecologică aplicabilă produselor cu impact energetic, în conformitate cu Standardul european EN 60350-2.

NOTĂ

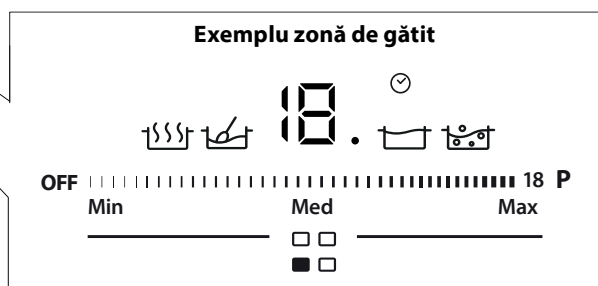
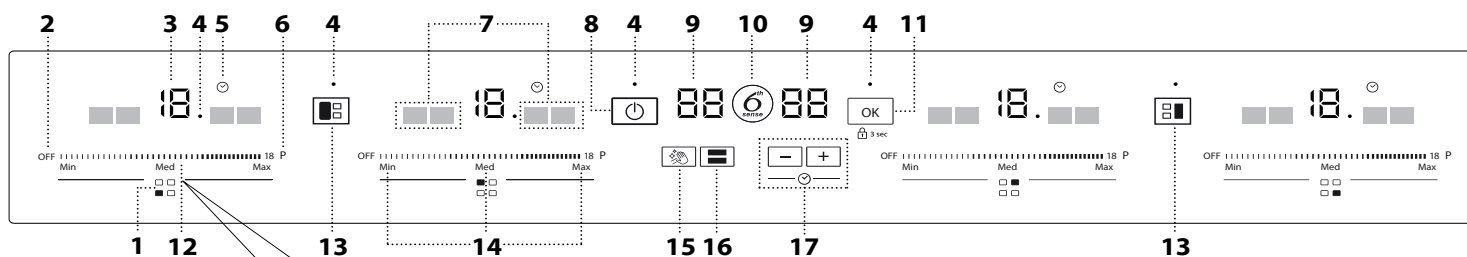
Persoanele care poartă un stimulator cardiac sau un dispozitiv medical similar trebuie să fie deosebit de atente atunci când se află în apropierea plitei cu inducție dacă aceasta este pornită. Câmpul electromagnetic poate afecta stimulatorul cardiac sau un dispozitiv similar. Consultați medicul sau producătorul stimulatorului cardiac ori al dispozitivului medical similar pentru a obține informații suplimentare despre efectele care pot apărea asupra acestuia în apropierea câmpurilor electromagnetice ale plitelor cu inducție.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Plita
2. Panou de comandă

PANOUL DE COMANDĂ



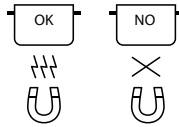
1. Identificarea zonei de gătit
2. Buton de oprire a zonei de gătit
3. Nivel de gătit selectat
4. Indicator luminos - funcție activă
5. Indicator temporizator
6. Buton pentru încălzire rapidă

7. Indicatori ai funcțiilor speciale
8. Buton de pornire/oprire
9. Indicator de timp / funcții
10. Buton 6th Sense (funcții speciale)
11. Buton OK/blocare taste - 3 secunde
12. Ecran tactil cu glisare

13. Buton zonă flexibilă verticală
14. Butoane de presetare și de reglare
15. Buton pauză
16. Buton Zonă Flexi Full
17. Temporizator

ACCESORII

OALE ȘI TIGĂI



Folosiți numai oale și tigăi din material feromagnetic care sunt adecvate pentru utilizarea pe plite cu inducție. Pentru a stabili dacă o oală este adecvată, verificați simbolul (de obicei, acesta se află pe partea inferioară). Puteți utiliza un magnet pentru a

verifica dacă oalele sunt magnetice.

Calitatea și structura bazei oalei poate modifica rezultatele de preparare. Anumite indicații pentru diametrul bazei nu corespund cu diametrul efectiv al suprafeței feromagnetice.

OALELE GOALE SAU OALELE CU BAZA SUBȚIRE

Nu amplasați oale și tigăi goale pe plita pornită.

Plita este dotată cu un sistem de siguranță intern care monitorizează în mod constant temperatura, activând funcția de „oprire automată” la detectarea unor temperaturi înalte. Atunci când este utilizată cu recipiente

goale sau cu recipiente care au baze subțiri, temperatura poate crește foarte rapid, iar funcția de „oprire automată” poate fi declanșată cu o ușoară întârziere, determina astfel deteriorarea tigăii sau suprafeței plitei. Dacă se întâmplă acest lucru, nu atingeți nimic și așteptați până când se răcesc toate componentele. Dacă apare orice mesaj de eroare, contactați centrul de service.

DIAMETRU MINIM AL BAZEI OALEI/TIGĂII PENTRU DIFERITELE ZONE DE GĂTIT

	centrat pe 1 punct	2 puncte acoperite	3 puncte acoperite	4 puncte acoperite pe orizontală	4 puncte acoperite pe verticală
	10 cm	22 cm	tavă pentru gătit pe te/tigaie de tip grill	tavă pentru gătit pe te/tigaie de tip grill	24 cm

UTILIZAREA APARATULUI

PRIMA UTILIZARE

CONTROLUL NIVELULUI DE PUTERE

Cu ajutorul funcției „Control nivel de putere”, puteți seta nivelul maxim de putere al plitei după cum este necesar și în funcție de capacitatea rețelei dumneavoastră de alimentare cu energie electrică.

Odată ce a fost setată puterea maximă, plita reglează automat distribuția încălzirii pe diferitele zone de gătit și va fi emis un semnal sonor odată cu atingerea limitei.

Această setare poate fi utilizată în orice moment și va rămâne valabilă până când este modificată.

La momentul achiziționării, plita este setată la puterea maximă posibilă (nL). Nivelul maxim de putere (nL) este specificat pe plăcuța cu date de identificare din partea inferioară a plitei.

Pentru a seta nivelul de putere al plitei:

Odată ce aparatul este conectat la sursa de alimentare, nivelul de putere poate fi setat în decurs de 60 de secunde.

- Apăsăți și mențineți apăsat butonul timp de 3 secunde. Pe afișaj apare .
- Mențineți apăsat butonul până când este afișată ultima setare a nivelului de putere.
- Folosiți butoanele de comandă și pentru a selecta puterea dorită. Setările de putere disponibile sunt: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW.
- Apăsăți pentru a confirma.

Puterea selectată va rămâne în stocată memorie, chiar și în cazul unei pene de curent.

Pentru a modifica nivelurile de putere, deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică timp de cel puțin 60 de secunde, apoi reconectați-l și parcurgeți din nou etapele de mai sus.

În cazul unei erori în timpul secvenței de efectuare a setărilor, pe afișaj va apărea simbolul și se va emite un semnal sonor. În acest caz, trebuie să repetați operațiunea.

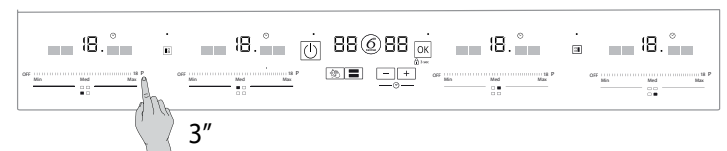
Dacă eroarea persistă, contactați serviciul de asistență tehnică.

ACTIVAREA/DEZACTIVAREA SEMNALULUI ACUSTIC

Pentru a activa/dezactiva semnalul acustic:

- Conectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică;
- Așteptați secvența de pornire;
- Mențineți apăsată timp de 3 secunde comanda **P** de pe primul glisor din partea stângă.

Orice alarme setate vor rămâne active.



UTILIZAREA ZILNICĂ



ACTIVAREA/DEZACTIVAREA PLITEI

Pentru a activa plita, apăsați butonul de pornire/oprire pentru aproximativ 1 secundă până la aprinderea luminilor de pe afișajul zonei de gătit.

Pentru a opri plita, apăsați din nou pe același buton și toate zonele de gătit vor fi dezactivate.

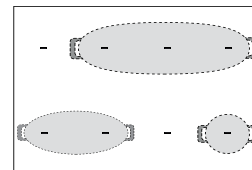
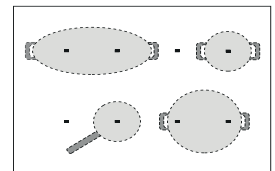
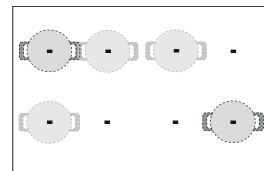
Dacă nu este selectată nicio funcție, plita se va dezactiva automat după 10 secunde.

Dacă plita este în funcțiune, dezactivarea acesteia va determina dezactivarea tuturor zonelor de gătit, iar indicatorul de căldură reziduală „H” va rămâne aprins până la răcirea tuturor zonelor de gătit.



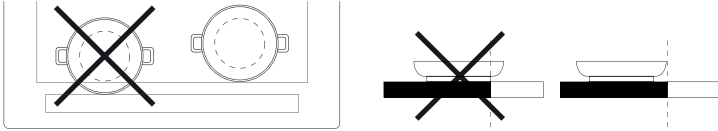
AMPLASAREA

1. Localizați zona de gătit dorită urmărind simbolurile de poziție din partea inferioară a fiecărui ecran tactil cu glisare.
2. Amplasați cratița în zona dorită, asigurându-vă că acoperă unul sau mai multe dintre marcajele de siguranță de pe suprafața plitei.
3. Nu acoperiți cu vasul de gătit simbolurile de pe panoul de comandă.



Vă rugăm să rețineți: În cazul zonelor de gătit localizate în apropierea panoului de comandă, se recomandă să țineți oalele și cratițele în interiorul marcajelor (luând în considerare atât baza, cât și marginea superioară a cratiței, aceasta din urmă având tendința să fie mai mare).

Acest lucru împiedică încălzirea excesivă a panoului tactil. Atunci când frigeți sau prăjiți alimente, vă rugăm să utilizați onele de gătit din partea posterioară, oricând acest lucru este posibil.



ACTIVAREA/DEZACTIVAREA ZONELOR DE GĂTIT ȘI REGLAJELE NIVELURI DE PUTERE

OFF ||||| 18 P

Pentru a activa o zonă de gătit:

1. Activați plita.
2. Setați nivelul de putere dorit culisând cu degetul glisorul de comandă (GLISORUL) aferentă zonei de gătit dorite.

Nivelul de putere va fi prezentat deasupra glisorului. Fiecare zonă de gătit are niveluri de putere diferite, care variază de la „1” (minim) la „18” (maxim). Cu ajutorul glisoarelor de comandă puteți selecta, de asemenea, funcția de încălzire rapidă **P** care este marcată cu litera „P” pe afișaj.

Pentru a dezactiva zonele de gătit:

Utilizați comanda de „OPRIRE” de la capătul glisorului de comandă. Dacă zona de gătit încă mai este fierbinte, pe afișaj apare indicatorul de căldură reziduală „H”.



BLOCAREA PANOULUI DE COMANDĂ

Pentru a preveni pornirea accidentală a plitei, apăsați și mențineți apăsat timp de 3 secunde butonul de comandă OK/Control blocare-3 sec. Se emite un semnal acustic și se aprinde un indicator luminos deasupra simbolului pentru a indica activarea sistemului de blocare. Panoul de comandă este blocat, cu excepția funcției de oprire. Pentru a dezactiva sistemul de blocare a panoului de comandă, repetați



PAUZĂ

Funcția de pauză întrerupe funcționarea plitei pentru aproximativ 10 de secunde. În acest interval de timp, aveți posibilitatea de a curăța suprafața din jurul butoanelor de comandă fără a modifica setările presetate. La expirarea acestui interval de timp, plita va reveni la modul normal de funcționare.



TEMPORIZATOR

Temporizatorul poate fi folosit pentru a seta o durată de preparare de maxim 99 de minute.

Setarea temporizatorului poate fi realizată pentru fiecare zonă de gătit, prin efectuarea aceleiași proceduri. Temporizatorul indică întotdeauna timpul setat pentru zona selectată sau cea mai scurtă durată de timp rămasă.

Pentru a activa temporizatorul:

1. Activați zona de gătit dorită prin apăsarea oricărei porțiuni a glisorului.
2. Apăsați butonul de comandă **+** sau **-** pentru a seta durata de timp dorită. Pe afișaj apare „00”.

La finalizarea duratei setate, va fi emis un semnal acustic și zona de gătit se va dezactiva automat.

Pentru a modifica setările temporizatorului:

1. Apăsați pe glisorul de comandă aferent zonei de gătit.
2. Apăsați butonul de comandă **+** sau **-** pentru a modifica durata de timp dorită.

Pentru a dezactiva temporizatorul:

Apăsați simultan butoanele de comandă **+** și **-** până la dezactivarea temporizatorului.

FUNCȚII

ZONA FLEXIBILĂ

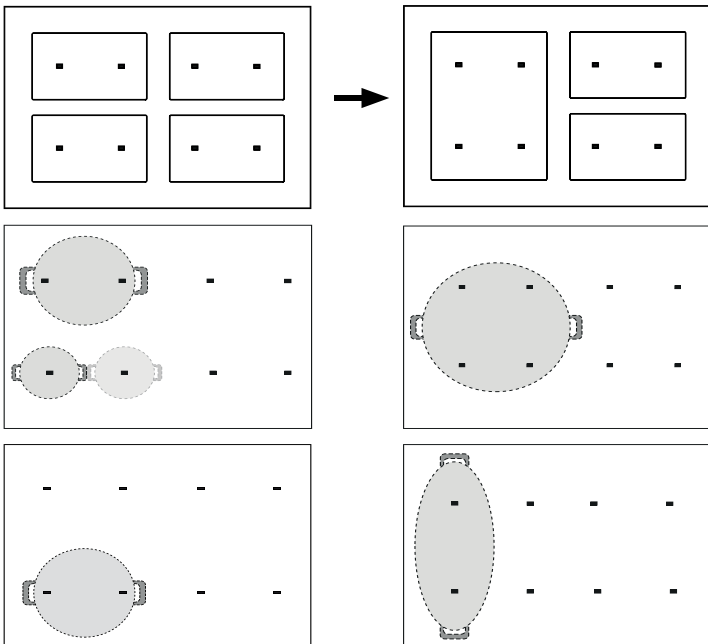
Selectați butonul de comandă „Zonă flexibilă” pentru a controla simultan două zone de gătit. Puteți utiliza simultan ambele glisoare de comandă pentru a controla nivelul de putere.

Utilizarea acestei funcții este ideală pentru creșterea dimensiunii zonei de gătit, având avantajul de a permite poziționarea accesoriilor de gătit după preferință în limitele zonei selectate. Aceasta este ideală pentru utilizarea de oale sau tigăi grill ovale sau dreptunghiulare.



ZONA FLEXIBILĂ VERTICALĂ

Aceasta poate fi utilizată pentru a controla simultan cele două zone de gătit din partea stângă și din partea dreaptă.



Pentru a activa funcția Zonă flexibilă:

1. Activați plita.
2. Apăsați butonul de comandă pentru tipul zonei flexibile folosite (verticală din stânga, verticală din dreapta). Ambele zone vor fi conectate, iar pe afișaj apare „0”.
3. Cu ajutorul glisorului, selectați nivelul de putere dorit.

Pentru a dezactiva funcția Zonă flexibilă:

Apăsați butonul de comandă pentru zona flexibilă care este în funcțiune: zonele de gătit vor reveni la modul de funcționare separată.

Funcția Zonă flexibilă va fi dezactivată, de asemenea, atunci când se dezactivează plita la finalizarea procesului de preparare.

Pentru rezultate optime, acoperiți întotdeauna cel puțin unul sau mai multe dintre punctele marcate de pe suprafața de sticlă sau în interiorul zonei flexibile.

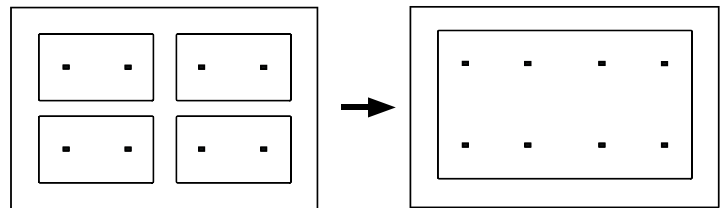


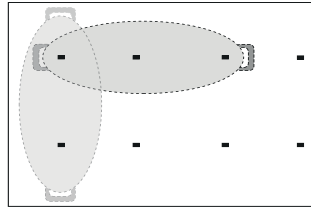
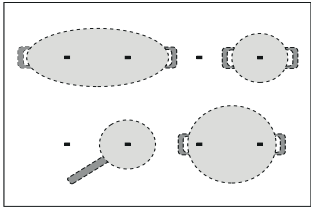
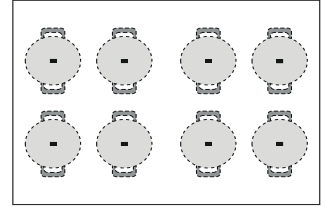
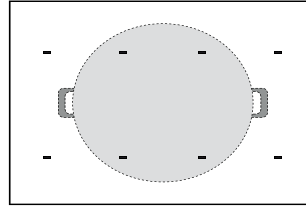
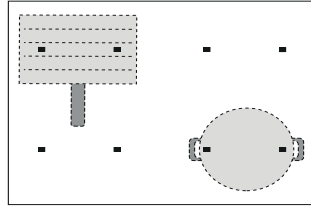
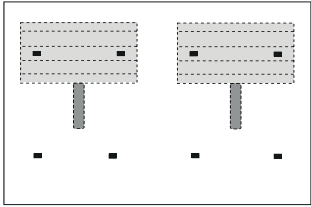
ZONA FLEXI FULL

Atunci când selectați zona Flexi Full, puteți controla întreaga suprafață a plitei la un singur nivel de putere.

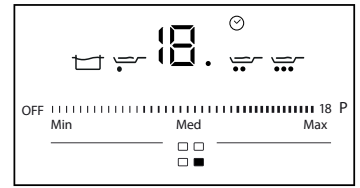
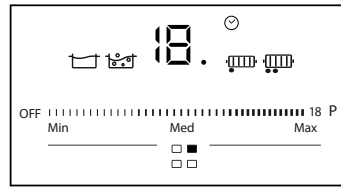
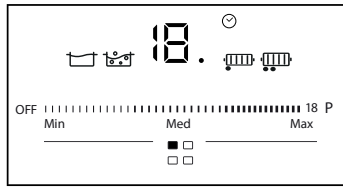
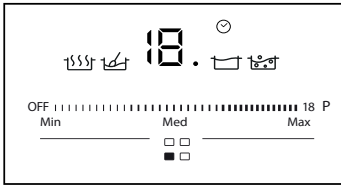
Pentru a controla nivelul de putere, puteți folosi oricare dintre glisoare. Utilizarea acestei funcții este ideală pentru extinderea zonei de gătit, având posibilitatea de a așeza vasele de gătit unde doriți pe această suprafață. De asemenea, aceasta este excelentă pentru oale sau tigăi grill mari ovale sau dreptunghiulare.

Prin acoperirea întregii zone activate se va atinge nivelul maxim de putere disponibil.






FUNCȚII SPECIALE



6th SENSE

Cu ajutorul funcției funcției 6th Sense puteți activa funcțiile speciale.

1. Așezați cratița la locul său, activați plita și selectați zona de gătit dorită atingând glisorul.
2. Apăsați butonul de comandă „6th Sense”. Pe afișajul zonei de gătit apare litera „A” (automat).
3. Se va aprinde indicatorul asociat primei funcții speciale disponibile pentru zona de gătit selectată.
4. Selectați funcția specială a butonului de comandă „6th Sense”.
5. Apăsați butonul de comandă pentru a confirma funcția dorită .

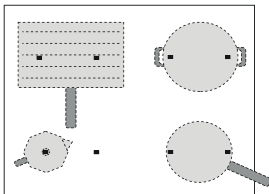
Odată activată, fiecare funcție specială poate fi utilizată pentru a seta nivelul de preparare optim prin selectarea presetărilor și reglajelor (MIN-MED-MAX).

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

În mod implicit, funcția recomandă automat un nivel intermediar.

În timpul utilizării, dacă este necesar, puteți comuta la un nivel inferior/superior în funcție de starea preparatului, pentru a optimiza timpul și condițiile (de exemplu, nivel de fierbere a apei).

IMPORTANT: Așezați accesoriile după cum este indicat în figura de mai jos unde este prezentat modul de centrare a acestora în raport cu punctele marcate pe suprafața sticlei (combinația din imagine este doar cu titlu exemplificativ; accesoriile pot fi utilizate, de asemenea, pe zone de gătit diferite).



MENȚINERE LA CALD

Această funcție vă permite să aduceți un preparat la temperatura ideală pentru o preparare lentă și evaporarea lichidelor, precum și pentru menținerea acestor condiții fără riscul de a arde alimentele.

Funcția este ideală pentru că nu permite deteriorarea alimentelor și aderarea acestora la baza vasului de gătit.

Calitatea și tipul accesoriilor pentru gătit pot afecta rezultatele sau durata de preparare.



PREPARARE LENTĂ

O funcție specifică pentru a aduce alimentele la temperatura ideală de fierbere la foc mic și preparare și pentru a menține aceste condiții fără riscul de ardere a mâncării.

Funcția este ideală pentru că nu permite deteriorarea alimentelor și aderarea acestora la baza vasului de gătit.

Calitatea și tipul accesoriilor pentru gătit, cum ar fi poziția, pot afecta rezultatele duratei de preparare (centrați întotdeauna cratița pe zona de gătit activată).



FIERBERE*

Această funcție este destinată încălzirii eficiente a apei și emite un semnal acustic sau vizual la începerea fierberii. Pentru a începe funcția de fierbere, cratița trebuie să conțină cel puțin jumătate de litru de apă. După ce auziți semnalul acustic, nu trebuie decât să adăugați sare.

Sistemul va menține apa la fierbere lentă, ceea ce previne eventuale stropiri cu apă și risipe de energie.

Atât timp cât această funcție este activă, un semnal acustic vă va informa dacă cratița este goală sau dacă s-a evaporat apa.

PRĂJIREA ÎN TIGIAIE*




Funcția ideală pentru preîncălzirea unei cratițe atunci când este goală sau conține o cantitate redusă de grăsime. Temperatura atinsă este ideală pentru prepararea alimentelor cu o grosime de peste 2-3 cm și care necesită o durată mai mare de preparare sau folosirea de unt sau untură.




Funcția ideală pentru preîncălzirea unei cratițe atunci când este goală sau conține o cantitate redusă de grăsime. Temperatura atinsă este ideală pentru alimente cu o grosime mai mică de 3 cm și durate de preparare scurte.



Funcția ideală pentru preîncălzirea unei cratițe cu grăsime (ulei) până la o înălțime maximă de 1 cm.

În toate cazurile, la finalul etapei de încălzire pentru cratiță sau ulei, butonul de comandă  se aprinde și se aude un semnal acustic. Plita stabilizează temperatura și o menține constantă.


Apăsarea butonului de comandă  va confirma faptul că alimentul va fi amplasat în cratiță și funcția specială trece apoi la etapa de preparare. Vă recomandăm să pregătiți alimentele în timpul procesului de încălzire și să le așezați în tigaie imediat ce este emisă confirmarea.


Condiția optimă este una care utilizează funcția plecând de la temperatura camerei pentru cratiță și grăsime.

**TOPIRE**


Această funcție vă permite să aduceți alimentele la temperatura ideală pentru topire și să mențineți starea acestora fără riscul de a le arde. Funcția este ideală pentru că nu deteriorează alimentele delicate, cum ar fi ciocolata, și nu permite prinderea acestora de cratiță.


GRILL*

 Funcție Grill ideală. Puteți alege dintre două tipuri de funcție Grill (1 sau 2 puncte), în funcție de nivelul de preparare dorit.

 Pentru alimente groase (>1 cm), vă recomandăm să folosiți o setare a grillului cu o durată mai îndelungată de preparare (1 punct).

Pentru alimentele mai subțiri sau pentru o setare superioară a grillului, vă recomandăm folosirea setării cu 2 puncte.

Odată ce a fost atinsă temperatura pentru adăugarea alimentelor, butonul de comandă  se aprinde și se aude un semnal acustic. Plita stabilizează temperatura și o menține constantă.

Apăsarea butonului de comandă  va confirma faptul că alimentul va fi amplasat în cratiță și funcția specială trece apoi la etapa de preparare. Vă recomandăm să pregătiți alimentele în timpul procesului de încălzire și să le așezați în tigaie imediat ce este emisă confirmarea.


*** Pentru aceste funcții, se recomandă folosirea accesoriilor dedicate:**

- pentru fierbere: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- pentru prăjirea în tigaie: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- pentru frigerea la grătar: **WMF SKU: 05.7650.4291**

INDICATORI**CĂLDURA REZIDUALĂ**

Dacă pe afișaj apare „H”, aceasta înseamnă că zona de gătit încă mai este fierbinte.

Afișajul se stinge când zona de gătit s-a răcit.

zona de gătit, pe afișaj vor apărea următoarele simboluri  în 30 de secunde de la selecție, dacă nu este detectată nicio cratiță, zona de gătit se va opri.


**INDICATOR TEMPORIZATOR**

Acest indicator arată că temporizatorul a fost setat pentru zona de gătit.

**CRATIȚĂ POZIȚIONATĂ INCORECT SAU LIPSĂ**

În cazul în care cratița nu este potrivită pentru preparare prin inducție sau nu este poziționată corect sau nu are dimensiunea corectă pentru

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

NIVEL DE PUTERE		TIP DE PREPARARE	UTILIZARE RECOMANDATĂ Indicațiile completează experiența și obiceiurile dumneavoastră culinare
Nivel de putere max.	P	Încălzire rapidă	Ideală pentru creșterea rapidă a temperaturii alimentelor în scopul fierberii rapide (a apei) sau pentru încălzirea rapidă a lichidelor pentru gătit.
	14 - 18	Prăjire, fierbere	Ideală pentru a rumeni, a căli, a prăji produse congelate, a fierbe rapid lichidele.
		Rumenire, prăjire ușoară, fierbere, frigere la grătar	Ideală pentru a prăji ușor, a menține fierberea, a coace și a frige la grătar.
	10 - 14	Rumenire, preparare, fierbere înăbușită, prăjire ușoară, frigere la grătar	Ideală pentru a prăji ușor, a menține fierberea lentă, a coace și a frige la grătar, și a preîncălzi accesoriile.
		Preparare, înăbușire, prăjire ușoară, frigere la grătar, preparare până la obținerea unei texturi cremoase	Ideală pentru a înăbuși, a menține fierberea lentă, a coace și a frige la grătar (pentru perioade îndelungate de timp).
	5 - 9	Preparare, fierbere la foc mic, îngroșare, obținerea unei texturi cremoase	Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, bulion, lapte) și obținerea unei texturi cremoase a pastelor făinoase.
			Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (volum mai mic de 1 litru: orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, bulion, lapte).
1 - 4	Topire, decongelare	Ideală pentru a înmuia untul, pentru a topi delicat ciocolata, pentru a decongela produse de mici dimensiuni.	
	Menținerea la cald a alimentelor, obținerea unei texturi cremoase pentru rizoto	Ideală pentru a menține la cald porții mici de mâncare, a căror preparare abia s-a terminat, pentru menținerea la temperatura adecvată a felurilor de mâncare gata pentru a fi servite și pentru a condimenta rizoto	
Putere zero	Off	-	Plită în modul Standby sau Oprit (este posibil să existe căldură reziduală la finalizarea etapei de preparare, semnalată prin afișarea literei „H”).

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT

- **Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.**
- **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 utilizați bureți abrazivi sau din sârmă deoarece aceștia pot deteriora suprafața din sticlă.
- După fiecare utilizare, curățați plita (după ce s-a răcit) pentru a elimina depunerile și petele cauzate de resturile de mâncare.
- Zahărul și alimentele cu un conținut ridicat de zaharuri deteriorează plita și trebuie să fie îndepărtate imediat.
- Sarea, zahărul și nisipul pot zgâria suprafața de sticlă.
- Folosiți o lavetă moale, hârtie absorbantă pentru bucătărie sau produse speciale pentru curățarea plitei (respectați instrucțiunile producătorului).
- Pătrunderea lichidului în zonele de gătit poate provoca deplasarea sau vibrarea vaselor de gătit.
- Uscați temeinic plita după ce o curățați.

Dacă pe suprafața din sticlă apare sigla iXelium™, înseamnă că plita a fost tratată cu tehnologia iXelium™, un finisaj exclusiv de la Whirlpool care asigură rezultate de curățare perfecte și menține suprafața plitei strălucitoare pentru mai mult timp.

Pentru a curăța plitele iXelium™, urmați recomandările de mai jos:

- Folosiți o lavetă moale (preferabil din microfibre), umezită cu apă sau cu detergent universal pentru suprafețe din sticlă.
- Pentru rezultate optime, lăsați o lavetă umeză pe suprafața din sticlă a plitei timp de câteva minute.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

- Controlați să nu fie întreruptă alimentarea cu electricitate.
- Dacă, după utilizarea plitei, nu reușiți să o dezactivați, deconectați-o de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- Dacă, atunci când porniți plita, pe afișaj apar coduri alfanumerice, consultați tabelul următor pentru instrucțiuni.

Vă rugăm să rețineți că: Apa, lichidele vărsate din oale sau obiectele de orice tip care ating butoanele plitei pot activa sau dezactiva accidental funcția de blocare a panoului de comandă.

Cod de eroare	Descriere	Posibile cauze	Soluție
C81, C82	Zona comenzilor se stinge din cauza temperaturii prea ridicate.	Temperatura internă a părților electronice este foarte ridicată.	A teptați ca plita să se răcească înainte de a o folosi din nou.
F02, F04	Conexiunea plitei nu are voltajul corect.	Senzorul detectează o tensiune diferită de cea de conexiune.	Deconectați plita de la rețea și controlați conexiunea.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Deconectați plita de la rețeaua electrică. A teptați câteva secunde, apoi reconectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Dacă problema persistă, apelați centrul de service și specificați codul de eroare care apare pe afișaj.		

SUNETE EMISE ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII

În timpul funcționării normale, plitele cu inducție pot emite diverse sunete, precum șuierat sau scârțâit. De apt, aceste zgomote provin de la accesoriile pentru gătit și sunt legate de caracteristicile părților inferioare ale cratițelor (de exemplu, atunci când părțile inferioare sunt realizate din straturi diferite de material sau sunt neregulate).

Aceste zgomote pot varia în funcție de tipul de accesorii pentru gătit folosite și de cantitatea de alimente conținută și nu reprezintă un motiv de îngrijorare.

PREPARARE VERIFICATĂ

Tabelul de mai jos a fost creat special pentru a permite organismelor de control să folosească produsele noastre.

Proces de preparare verificat	Poziții de preparare verificate
Distribuția căldurii, testată pentru preparare „Clătite” conform EN 60350-2 §7.3	
Performanța căldurii, testată pentru preparare „Cartofi prăjiți” conform EN 60350-2 §7.4	
Topire și menținere la cald, testare pentru preparare „ciocolată”	
Fierbere la foc mic, testată pentru preparare „budincă de orez”	

PROIECTARE ECOLOGICĂ: Testul a fost efectuat în conformitate cu normele, selectând toate zonele de gătit ale plitei pentru a forma o zonă unică, sau utilizând funcția Complet Flexi.

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

ÎNAINTE DE A CONTACTA SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE:

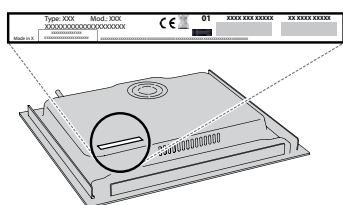
- Încercați să rezolvați singuri problema, cu ajutorul recomandărilor din **GHIDUL DE REMEDIERE A DEFECȚIUNILOR**.
- Opriti și puneți din nou în funcțiune aparatul pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

DACĂ PROBLEMA PERSISTĂ CHIAR ȘI DUPĂ CONTROALELE MENȚIONATE, CONTACTAȚI CEL MAI APROPIAT SERVICIU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE.

Pentru asistență, sunați la numărul de telefon specificat pe certificatul de garanție sau urmați instrucțiunile de pe site-ul web **www.whirlpool.eu**.

Atunci când contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare, specificați întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul și modelul exact al aparatului;



- numărul de serie (numărul de după cuvântul SN de pe plăcuța cu date tehnice, amplasată sub aparat). De asemenea, numărul de serie este indicat în documentație;



Mod. **XXX XXX**

Ind.C. **XXXX XXXX XXXX**

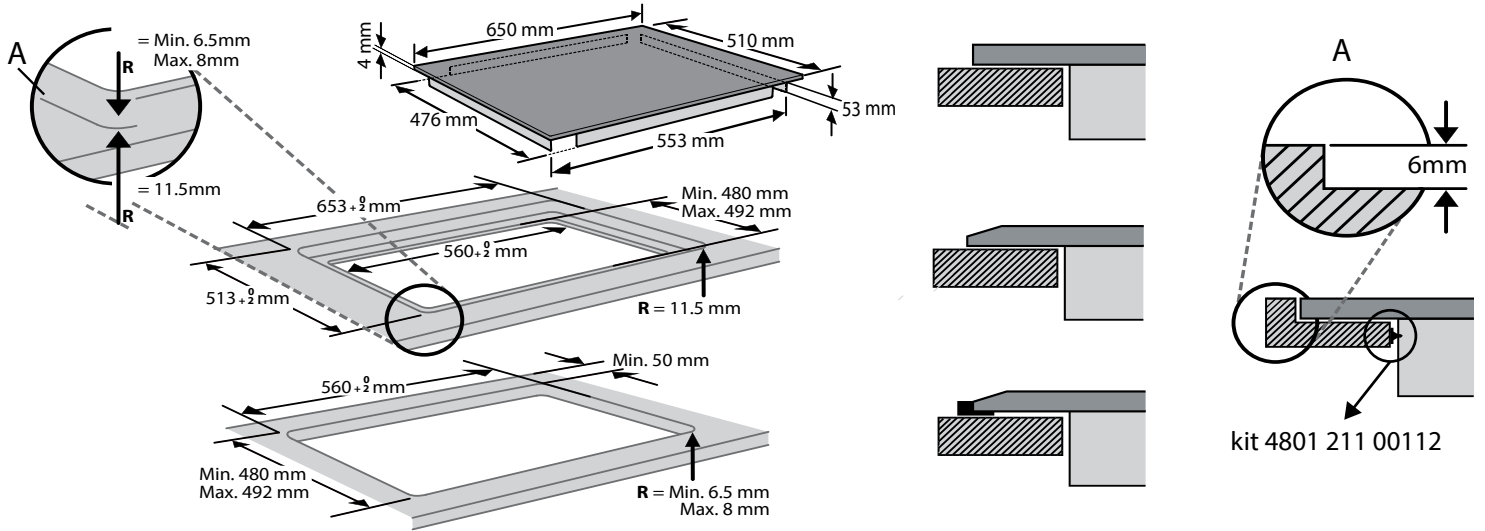
Prod.N. **86999XXXXXX** S.N. **XXXX XXXX XXXX**

- adresa dumneavoastră completă;
- numărul dumneavoastră de telefon.

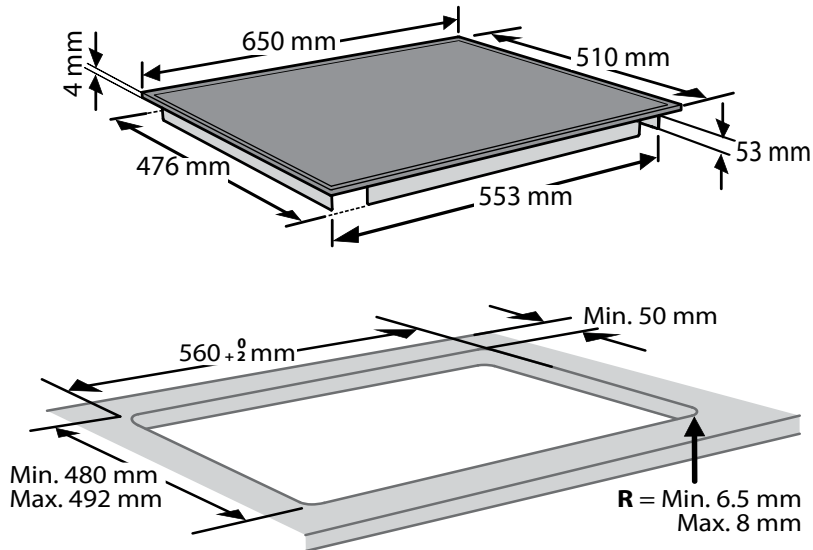
Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm să contactați un serviciu de asistență tehnică post-vânzare autorizat (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale și că reparațiile vor fi executate corect).

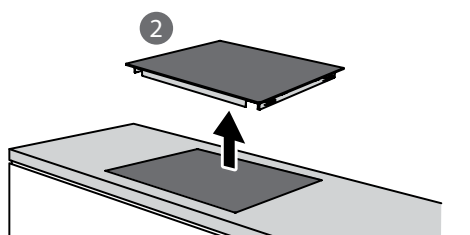
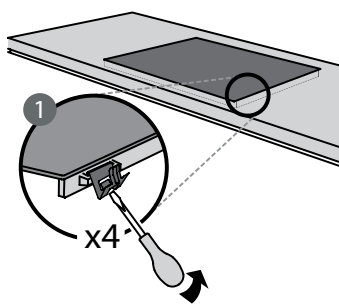
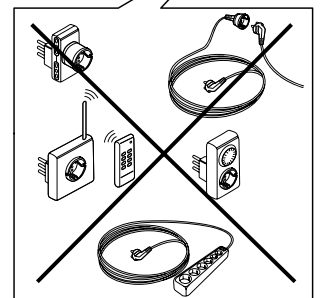
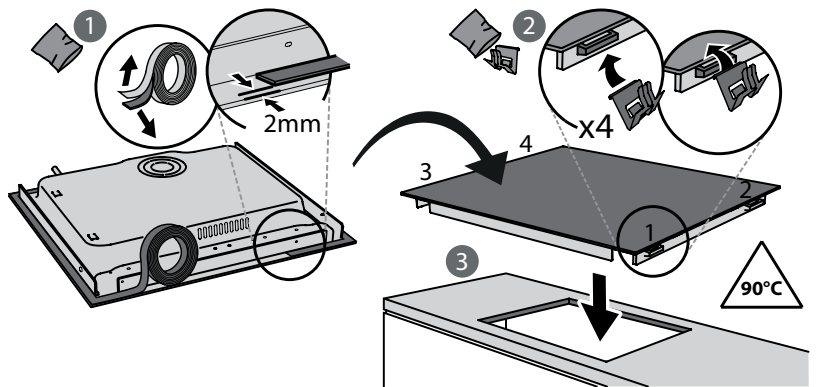
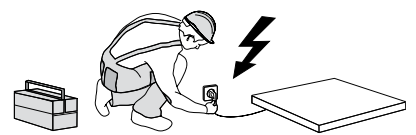
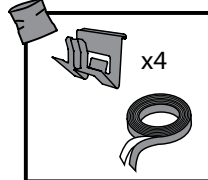
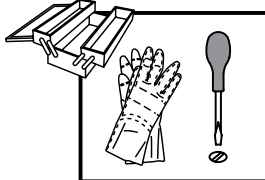
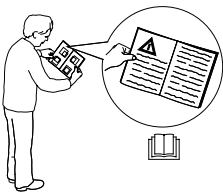
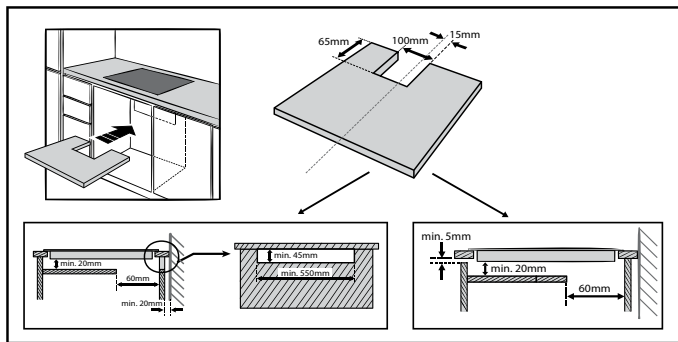
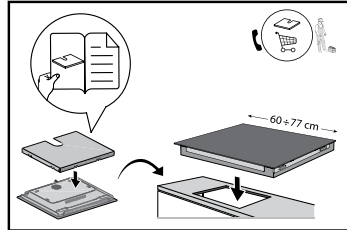
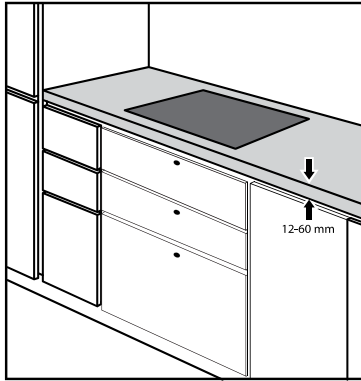
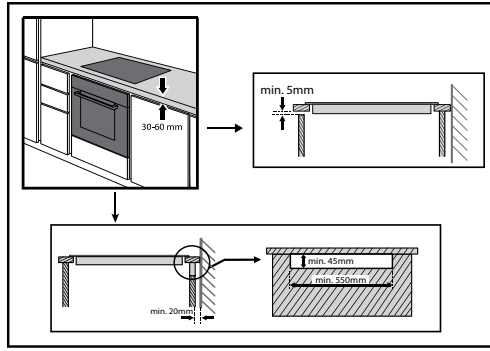
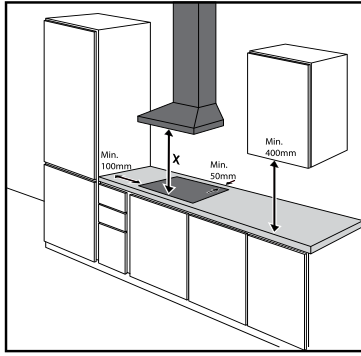
În cazul instalării încastrate, apelați serviciul de asistență tehnică post-vânzare pentru a solicita asamblarea kitului de șuruburi 4801 211 0012.

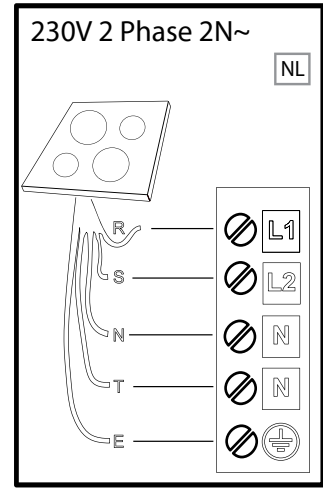
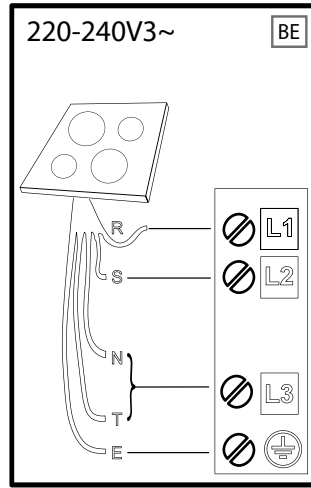
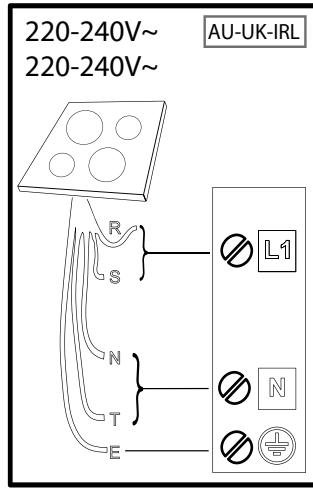
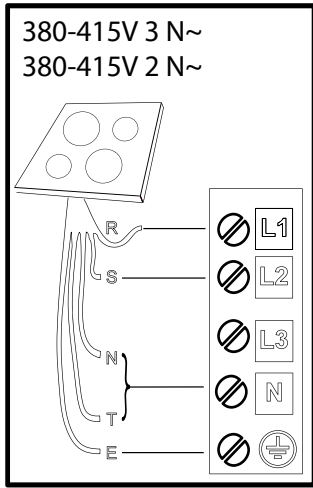
SMO 658C/NE



SMO 658C/BT/IXL







R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru
черно-црн-črna-срно-черный-чорний-қара-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)
mélvna(pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)
синьо (сиво)-плава (сива)-modro(sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (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/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline
dzeltens/zař-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde
жълто/зелено-журо/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-gul/grønn
жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-keltainen/vihreä
gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas

N

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



400011502969