

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
Setări	7
Utilizarea zilnică	8
Preferințe	10
Funcții speciale	11
Tabel cu informații privind prepararea	13
Întreținerea și curățarea	14
Wi-Fi FAQ	14
Remediarea defecțiunilor	15
Sunete emise în timpul funcționării	16
Preparare verificată	16
Serviciul de asistență tehnică post-vânzare	16
GHID DE INSTALARE	17

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:** Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea elemente 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.

⚠️ **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.

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.

⚠ 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).

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 respectă cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, în conformitate cu standardul european EN 60350-2.

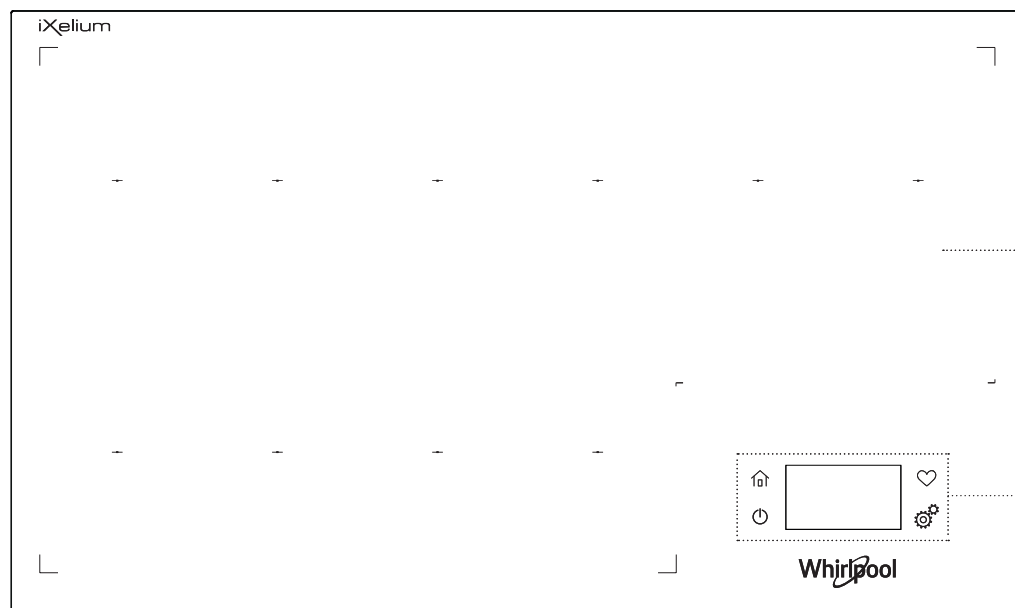
Producătorul, Whirlpool EMEA S.p.A., declară că acest model I200 Maestro de aparat electrocasnic cu echipament radio este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE.

Textul complet al declarației de conformitate este prezent pe următorul site web: <https://docs.whirlpool.eu>.

Echipamentul radio funcționează pe o bandă de frecvențe ISM de 2,4 GHz, puterea maximă a frecvențelor radio transmise nu depășește 20 dBm (e.i.r.p.).

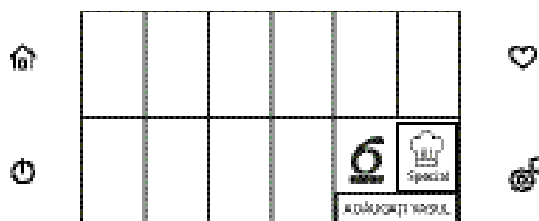
Acest produs include un anumit software cu sursă deschisă, dezvoltat de terți. Declarația de utilizare a licenței software-ului cu sursă deschisă este disponibilă pe următorul site web: <https://docs.whirlpool.eu>.





DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Plită
2. Panoul de comandă

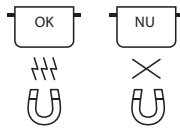
PANOUL DE COMANDĂ



	Activarea/dezactivarea plitei	Buton corespunzător pornirii și opririi întregii plite. Butonul este activ întotdeauna pe orice ecran și indiferent de starea plitei.
	Ecranul principal	Buton corespunzător accesării ecranului inițial, poate fi selectat oricând în timpul navigării.
	Preferințe	Buton corespunzător activării ecranului cu lista de funcții memorate sau recomandate ale plitei.
	Setările plitei	Buton corespunzător accesării tuturor setărilor și configurațiilor plitei.

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.

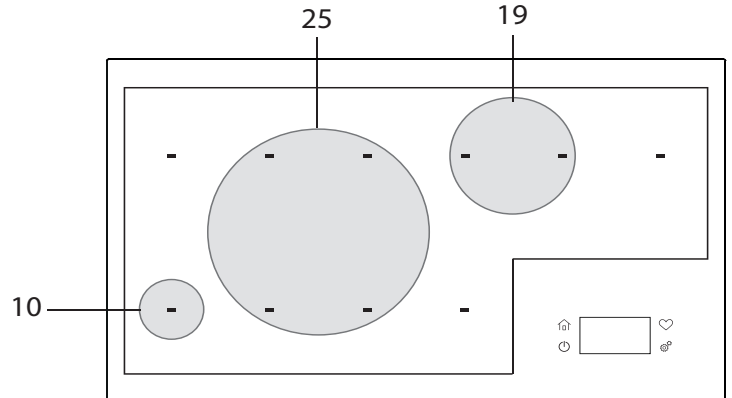
Plita este dotată cu un sistem de siguranță intern care monitorizează în mod constant temperatura, activând funcția de "oprire automată" la detectarea unor temperaturi înalte.

Atunci când este utilizată cu oale goale sau cu oale care au baze subțiri, temperatura poate crește foarte rapid, iar funcția de "oprire automată" poate fi declanșată cu o ușoară întârziere, determinând astfel deteriorarea oalei sau cratiței. 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

Pentru a vă asigura că plita funcționează în mod corespunzător, oala trebuie să acopere unul sau mai multe puncte de referință indicate pe suprafața plitei, și trebuie să aibă un diametru minim adecvat.



(Diametrul bazei oalei în centimetri)

UTILIZAREA APARATULUI

PRIMA UTILIZARE

Setarea secvențială a parametrilor necesari la prima pornire a plitei.

Pentru a regla setările la o dată ulterioară, accesați meniul Setări "⚙️".

1	Limba	Derulați lista pentru a selecta limba dorită, apoi apăsați pentru a confirma.	DEMO MAGAZIN URMĂTORUL
2	Wi-Fi	Setează conexiunea dintre aparat și rețeaua de internet de la domiciliu (consultați fișa cu detalii). În cazul în care conexiunea Wi-Fi este setată pe loc, data și ora vor fi obținute automat de către sistem. Conexiunea Wi-Fi poate fi setată și ulterior, iar data și ora pot fi setate manual în timp real.	SETAȚI ACUM OMITERE
3	Oră	Setează ora în formatul mm:hh. Formatul poate fi modificat ulterior în setările sistemului.	
4	Data	Setează data în formatul zz:ll:aaaa. Formatul poate fi modificat ulterior în setările sistemului.	
5	Putere	Setează puterea maximă a plitei, care poate fi selectată dintre următoarele valori: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW – 11,0 kW.	

MEMORARE MOD DEMO:
Mod utilizat la punctele de comercializare pentru a prezenta principalele funcții ale meniului. Pentru a reveni la secvența originală a meniului, apăsați pe butonul „⚙️” aferent setărilor și deselegați modul demo din secțiunea „Information” (Informații) a meniului. După deselegarea modului, apăsați pe butonul „⏪” aferent ecranului principal.




UTILIZAREA ECRANULUI TACTIL

- Pentru a naviga prin meniuri, pur și simplu atingeți ecranul cu degetul;
- În funcție de forța de atingere a ecranului cu degetul, viteza cu care este redat ecranul poate fi reglată;
- Pentru a selecta sau confirma o opțiune, atingeți ecranul în conformitate cu valoarea aleasă sau cu elementul de meniu;

- Afișajele anterioare sau următoare pot fi accesate apăsând butoanele corespunzătoare "Următorul" și "Salt înapoi";
- Butoanele estompate sunt corespunzătoare funcțiilor care nu pot fi selectate în mod curent.



SETĂRI

Setările plitei pot fi modificate în orice moment. Pentru a modifica setările, apăsați butonul "⚙️".

 Temporizator	Accesează funcția temporizator atunci când plita este oprită.
 Fără sunet	Dezactivează toate sunetele indicatoare ale plitei.
 Blocare control	Dezactivează comenzile butoanelor. Urmați instrucțiunile furnizate pe afișaj pentru a dezactiva modul.
Alte opțiuni - Management alimentare	Reglează puterea plitei în conformitate cu preferințele individuale sau cu puterea nominală maximă înregistrată de contorul dumneavoastră de energie electrică: 2,5kW – 4,0kW – 6,0kW – 7,2kW – 11,0kW.
Preferințe:	
Oră și dată	Pentru setarea duratelor de preparare a felurilor de mâncare, a datei, orei și formatelor.
Volum sunet alertă	Setează volumul sunetelor de alertă pentru temporizator și butoane.
Setări afișaj - Luminozitate	Setează luminizitatea afișajului, prin intermediul a trei niveluri selectabile: mare, medie, scăzută.
Zonă geografică - Limbă	Pentru selectarea limbii;
Wi-Fi	Pentru conectarea aparatului la o rețea Wi-Fi (consultați paragraful corespunzător).
Informații	Pentru afișarea informațiilor corecte pentru serviciul de asistență tehnică post-vânzare, accesând Modul demo sau resetând plita la setările din fabrică. Selectați Modul demo și utilizați funcția Free Play (încercare gratuită) pentru a afla cum să navigați prin meniurile plitei.

SETĂRILE CONEXIUNII WI-FI

Pentru a configura conexiunea Wi-Fi, apăsați butonul "⚙️" și mesajul "Wi-Fi" apare pe ecran.

 Wi-Fi	
Conectare la rețea  >	Descărcați aplicația Whirlpool pentru smartphone-ul dumneavoastră din App Store. Lansați aplicația pentru a vă conecta aparatul.
Cod SAID >	Codul SAID este utilizat pentru a asocia un dispozitiv inteligent cu aparatul. Contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare dacă ați pierdut eticheta SAID.
Adresă MAC >	Adresa MAC apare pe afișajul modulului Wi-Fi.
Wi-Fi pornit	Activați și dezactivați conexiunea Wi-Fi folosind butonul de pornire/oprire.

UTILIZAREA ZILNICĂ



ACTIVAREA/DEZACTIVAREA PLITEI

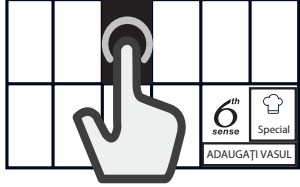
Pentru a porni plita, apăsați butonul de pornire timp de aprox. 1 secundă până când se aprinde afișajul.

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

Pentru a opri plita, apăsați și mențineți apăsat din nou același buton până când afișajul se stinge și toate zonele de gătit sunt dezactivate.

SELECTAREA ZONEI DE GĂTIT

Zona de gătit dorită poate fi selectată pe afișaj, apăsând pe panoul corespunzător.

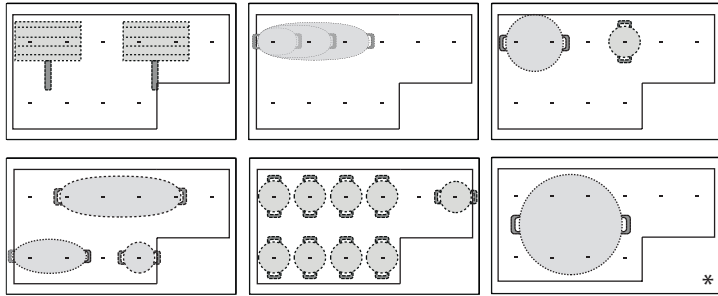


Dacă plita nu detectează o oală, mesajul de avertizare corespunzător apare pe afișaj.

ACTIVAREA/DEZACTIVAREA ZONELOR DE GĂTIT ȘI REGLAREA NIVELURILOR DE PUTERE

Pentru a activa zonele de gătit:

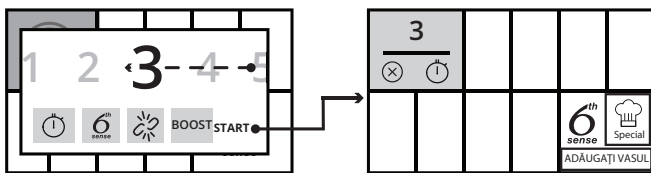
1. Activați plita. Dacă este amplasat deja un recipient, plita îl detectează automat. Selectați zona recomandată pentru a alege nivelul de putere.
2. Amplasați oala în zona de gătit selectată, asigurându-vă că acoperă unul sau mai multe puncte de referință de pe suprafața plitei.



*Folosirea acestor poziții vă va permite să beneficiați de nivelul maxim de putere.

Vă rugăm să rețineți: Nu acoperiți afișajul cu accesorii. În cazul în care o ustensilă acoperă afișajul, este posibil ca plita să nu funcționeze corespunzător.

3. Odată ce zona a fost definită, apare ecranul care permite selectarea nivelului de putere.
 4. Setati nivelul de putere dorit apăsând sau mișcând degetul orizontal și confirmați folosind butonul „START”.
- Nivelul de putere setat va apărea pe panoul zonei de gătit selectate.



Fiecare zonă de gătit oferă o varietate de setări pentru nivelul de putere, de la „1” (putere minimă) la „18” (putere maximă).

Utilizând ecranul aferent nivelului de putere, puteți selecta și funcția de încălzire rapidă, care este afișată pe ecran folosind butonul „Boost”.

Vă rugăm să rețineți: Dacă oala nu este adecvată pentru gătit pe o plită cu inducție, dacă nu este poziționată corect sau dacă nu are o dimensiune corespunzătoare, apare următorul mesaj: „Niciun vas detectat în această zonă.” Dacă în interval de 30 de secunde nu este detectată niciun vas de gătit, zona de gătit se dezactivează.

Pentru a dezactiva zonele de gătit:

Selectați zona de gătit pe afișaj și apăsați butonul „X”.

Dacă zona de gătit este încă fierbinte, indicatorul de căldură reziduală „FIERBINTE” apare în panoul corespunzător.



INDICATORUL DE CĂLDURĂ REZIDUALĂ

Atunci când simbolul „FIERBINTE” apare pe o zonă de gătit, înseamnă că zona corespunzătoare este încă fierbinte. Atunci când zona de gătit s-a răcit, simbolul „FIERBINTE” dispăre.



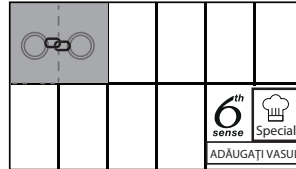
Dacă anumite zone sunt încă fierbinți atunci când plita este oprită, rămâne afișat un avertisment vizibil.

SELECTAREA ZONEI FLEXIBILE

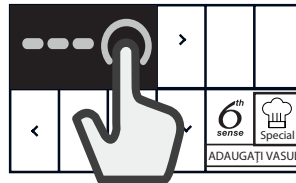
Zona flexibilă este alcătuită din mai multe zone de gătit alipite, dar care sunt controlate ca o zonă unică.

Pentru a crea o zonă flexibilă:

Dacă plita prezintă deja opțiunea în dotare, afișajul indică zonele disponibile, pur și simplu apăsați butonul „∞” pentru a confirma.

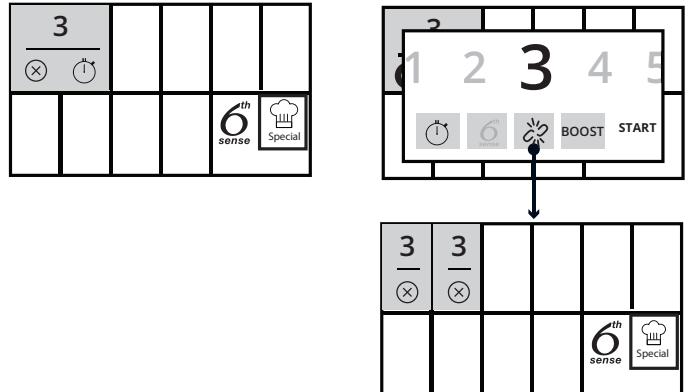


Dacă doriți să creați zona manual, culisați degetul pe suprafață și împreunați treptat zonele dorite, ghidându-vă de o serie de săgeți direcționale. Anumite combinații nu sunt posibile din cauza formei lor sau a faptului că celelalte zone sunt în uz.



Pentru a împărți o zonă flexibilă:

Atunci când apăsați pe zonă, apare un ecran și apoi puteți selecta simbolul „∞”, care vă permite să separați zonele alipite. Zonele pot fi utilizate din nou individual, fiecare cu același nivel de putere.



ADĂUGAȚI VASUL

Atunci când utilizați o suprafață de gătit alcătuită din mai multe zone, oala poate fi așezată oriunde pe zona de gătit activă. Plita va recunoaște automat poziția efectivă a oalei. Dacă doriți să mai adăugați o oală pe zona de gătit activă, utilizați comanda „adăugați vasul” pentru a-i permite plitei să detecteze oala nouă.

**TEMPORIZATORUL**

Există opțiunea de setare a unui temporizator util, adecvat unui game largi de cerințe, chiar și atunci când plita nu este pornită.

Pentru a activa temporizatorul:

1. Activați plita.
 2. Apăsați butonul aferent setărilor „” și selectați temporizatorul „”.
 3. Setări durata de timp dorită în formatul hh:mm:ss. Există trei valori presetate, facilitând reglarea duratei de timp necesară.
 4. Apăsați butonul „Start”.
- După selectare, dacă ecranul nu este atins timp de un minut, acesta va deveni negru, lăsând număratoarea inversă afișată.
5. Când a trecut intervalul de timp stabilit, se aude un semnal acustic.

Pentru a regla temporizatorul:

1. Activați plita.
2. Apăsați butonul aferent setărilor „” și selectați temporizatorul „”.
3. Apăsați pe centrul ecranului și reglați valorile.

Pentru a dezactiva temporizatorul, apăsați pe „ANULARE”.

Odată ce durata de timp s-a scurs, poate fi setată o nouă durată de timp sau temporizatorul poate fi dezactivat.

**SETAREA TEMPORIZATORULUI DE PREPARARE**

Zonele de gătit pot fi programate să se oprească automat.

Pentru a seta durata de preparare:

1. Selectați zona de gătit și setați nivelul de putere necesar.
2. Apăsați butonul cronometru „” care apare pe zona de gătit activă.
3. Setări durata de timp dorită în formatul hh:mm:ss.
4. Apăsați butonul „Start”.

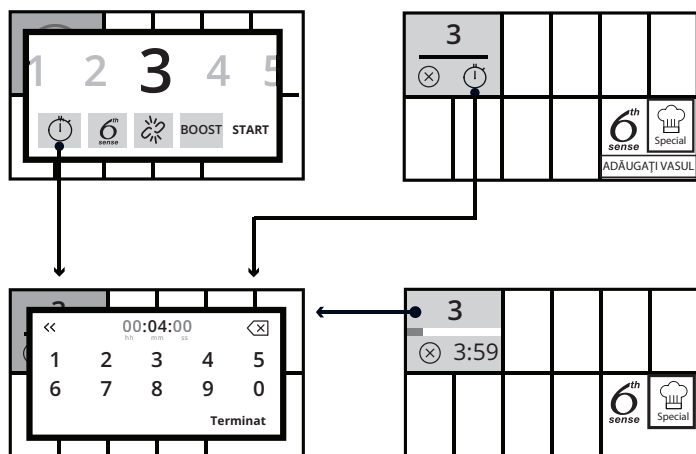
Va apărea o bară în zona corespunzătoare și se va umple pe măsură ce durata de timp se scurge treptat.

Pentru a regla durata de preparare setată:

1. Apăsați pe nivelul de putere.
2. Apăsați butonul „”.
3. Reglați durata de preparare setată.

Pentru a dezactiva durata de preparare setată, apăsați pe „ANULARE”.

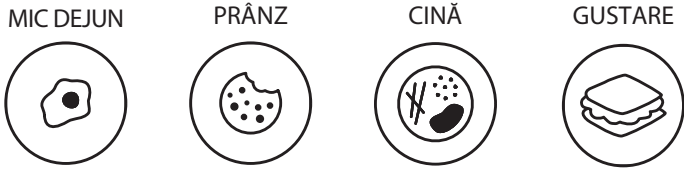
O durată de preparare poate fi setată pentru fiecare zonă în parte sau pentru zona flexibilă urmând aceiași pași.

**BLOCARE CONTROL**

Pentru a preveni activarea plitei în timpul operațiunii de curățare sau pentru a împiedica modificarea comenzilor în timpul procesului de preparare, plita poate fi blocată folosind comanda „” din secțiunea „Setări” „”. Panoul de comandă va fi blocat, cu excepția butonului de oprire. Pentru a reactiva comenzile, culisați degetul spre partea superioară a afișajului.

PREFERINȚE

Folosind butonul „♥”, puteți memora oricând o rețetă sau un program de preparare presetat în categoria Preferate, selectând ora dorită. Secțiunea Preferate este un spațiu util unde pot fi salvate programele de preparare utilizate cel mai frecvent într-una sau mai multe categorii, în funcție de preparatele tipice consumate la anumite ore din zi:

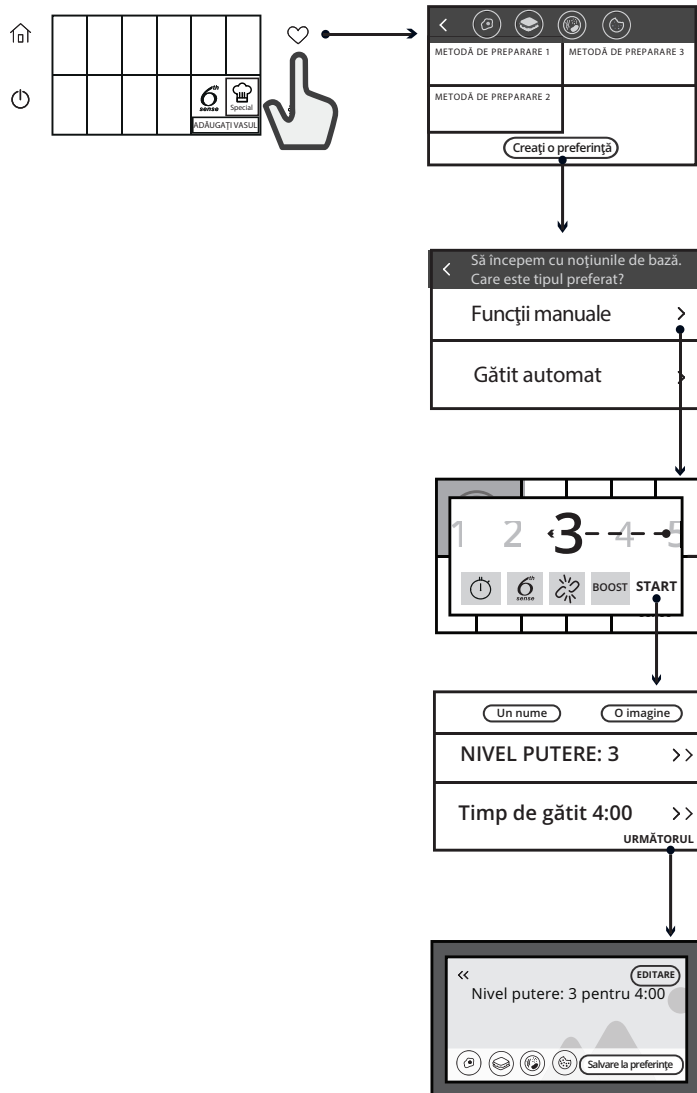


DURATELE DE PREPARARE A FELURILOR DE MÂNCARE

În secțiunea „Setări” (meniul Preferințe - Data și ora), la opțiunea „Durate de preparare feluri de mâncare”, poate fi reglat intervalul orar pentru fiecare categorie (de exemplu: mic dejun 7-9, prânz 12-14...).

CREAREA PREFERINȚELOR

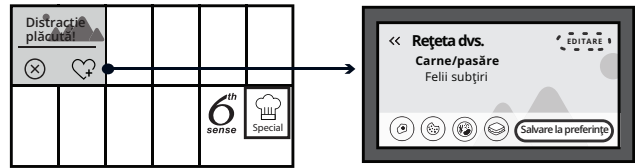
Pe ecranul „Preferințe” (accesat folosind butonul „♥” direct de pe suprafața din sticlă), poate fi memorată o secvență dorită (putere + timp) sau o metodă de preparare asistată în una din cele patru categorii recomandate. Această preferință poate fi reglată în orice moment.



Selectați una sau mai multe categorii evidențiind simbolurile corespunzătoare.

ADĂUGAREA UNEI PREFERINȚE

La terminarea fiecărei funcții de preparare asistată, apare simbolul „♥”, ceea ce înseamnă că metoda de preparare pe care tocmai ați utilizat-o poate fi salvată și adăugată într-o categorie la alegerea dumneavoastră. Selectați una sau mai multe categorii evidențiind simbolurile corespunzătoare.



În timpul utilizării normale, dacă este setată o durată de preparare, apare simbolul „♥”, ceea ce înseamnă că nivelul de putere pe care l-ați utilizat și durata de timp setată anterior pot fi salvate.

Această funcție este utilă dacă doriți să consultați o metodă de preparare pe care o utilizați frecvent.

FUNCTII SPECIALE

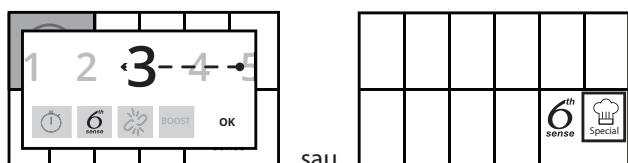
6th
sense 6th SENSE

Butonul 6th Sense activează prepararea asistată, care vă permite să selectați numeroase metode de preparare pentru o întreagă gamă de alimente.

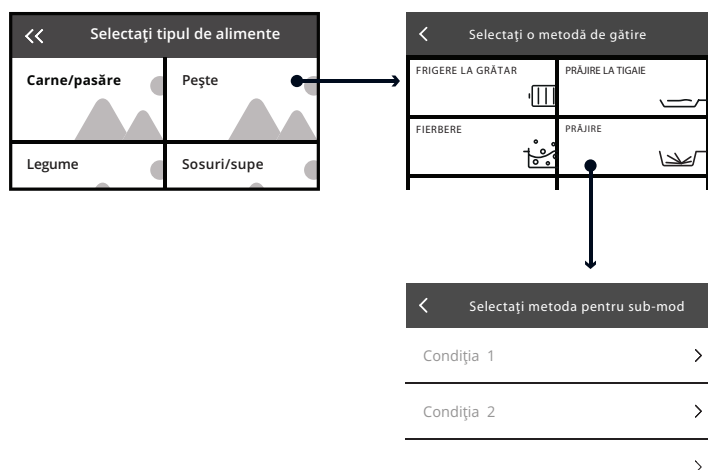
Prin intermediul acestei funcții, plita activează un sistem pentru a vă asista și a gestiona toate etapele procesului de preparare, de la încălzirea oalei (cu sau fără adăugarea mirodeniilor) până la menținerea temperaturii optime în timpul preparării.

În funcție de metoda de preparare selectată, plita furnizează instrucțiuni pentru fiecare etapă a procesului de preparare, recomandând ingrediente și momentele ideale în care trebuie adăugate.

După ce ați selectat „6th”, accesați meniul cu diferitele categorii de alimente (consultați tabelul) și modul „personalizat”, din care puteți selecta direct anumite metode de preparare asistate.

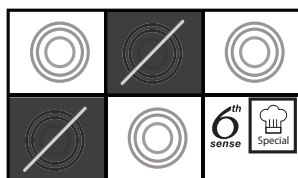


Odată ce ați ales tipul de aliment, veți trece la un al doilea ecran de pe care puteți alege metodele de preparare propuse pentru categoria în cauză și, atunci când este necesar, vi se vor recomanda condițiile pentru a beneficia de eficiența maximă a sistemului (de exemplu, grosimea cărnii).

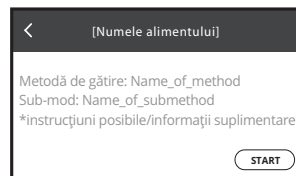


Atunci când au fost selectate toate funcțiile necesare, zonele disponibile sunt afișate pe ecran și va trebui să o alegeți pe cea pe care doriți să gătiți. Conform indicațiilor din figură, este important ca, în timpul preparării asistate, cratița să fie poziționată întotdeauna pe două zone, pentru a acoperi ambele cercuri. În acest scop, sunt afișate pe ecran zonele considerate deja ca fiind alipite.

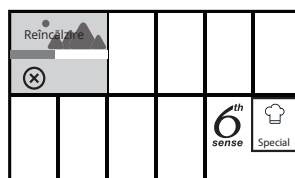
(Singura excepție este funcția moka, pentru care va fi recomandată o singură zonă pentru utilizare).



Următorul ecran care apare prezintă un rezumat și un sfat, dacă este necesar (de exemplu, privind utilizarea accesoriului corespunzător).

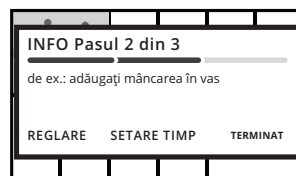


Apoi, este activată etapa de preparare și, dacă există în dotare, va fi afișată bara de preîncălzire, aferentă accesoriului care este gol sau umplut cu apă ori ulei.



Progresul poate fi verificat în orice moment apăsând pe zona activă (aveți grijă să nu apăsați pe „X”).

Pe ecran sunt afișate starea progresului și numărul de etape totale necesare pentru fiecare metodă de preparare.



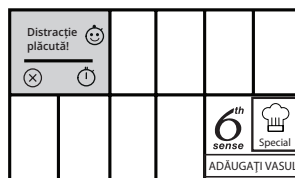
Numai dacă este apăsat butonul „TERMINAT”, sistemul va trece la următoarea etapă necesară pentru fiecare metodă de preparare. Durata de preparare poate fi selectată pe același ecran (nu în timpul preîncălzirii) sau puteți apăsa pe butonul „X” la terminarea rulării funcției.

Al treilea simbol (Reglare) oferă posibilitatea de a control și regla fin viteza de preparare, fiind ideal dacă doriți să o personalizați conform dorinței dumneavoastră.

De asemenea, pe acest ecran puteți parcurge 5 niveluri (+1, +2 sau -1, -2), pentru ca sistemul să poată regla fin puterea și temperatura.



După finalizarea câtorva etape, dacă apăsați pe durata de preparare sau butonul „X”, rularea funcției va lua sfârșit.



Acest tabel prezintă un rezumat al procesului de navigare prin toate metodele de preparare asistată, precum și categoriile de produse, metodele de preparare și, dacă este cazul, metodele de preparare cu rețete complete. Tabelul nu include toate detaliile necesare legate de cantități sau alte setări, care ar putea fi solicitate în momentul selectării metodelor de preparare.

Metode de preparare posibile

CLASA DE ALIMENTE	METODĂ DE PREPARARE
Carne/pasăre	Frigere la grătar, prăjire în tigaie, fierbere, prăjire
Pește	Frigere la grătar, prăjire în tigaie, fierbere, prăjire
Legume	Frigere la grătar, prăjire în tigaie, fierbere, prăjire
Sosuri, supe	Sosuri (sotare, fierbere înăbușită, bechamel) Supe (sotare, fierbere înăbușită, supe cremă)
Desert	Șarlotă, panna cotta, ciocolată topită, clătite, budincă de orez
Ouă	Ouă prăjite, omeletă, fierbere (ouă fierte, ouă fierte moi), frittata, ouă jumări
Brânză	Frigere la grătar, prăjire în tigaie, fondue
Paste și orez	Fierbere, prăjire la tigaie, orez
Băuturi	Fierbere la foc mic (lapte), apă (fierbere, fierbere la foc mic), moca
Personalizat	Fierbere, frigere la grătar, prăjire în tigaie, fierbere la foc mic, tonire

TOPIRE

Metodă de preparare ideală pentru creșterea sau menținerea temperaturilor adecvate pentru topirea sau dezghețarea alimentelor, cum ar fi ciocolata, untul sau, în general, metode de preparare mai delicate (de exemplu, pentru șarlotă, smântână), prevenind lipirea oricărui ingredient de partea inferioară a vasului de gătit.

FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ

Metodă de preparare ideală pentru creșterea sau menținerea temperaturilor adecvate pentru prepararea și evaporarea lentă a lichidelor, pentru metode de preparare care necesită durate de preparare lungi, sosuri, supe, bulion și, în general, rețete care necesită fierberea lichidelor la temperatură redusă. Viteza de preparare poate fi setată oricând folosind butoanele „+” și „-” de pe afișaj. Calitatea și tipul de oală pot afecta rezultatele sau duratele de preparare.

FIERBERE*

Metodă de preparare ideală pentru încălzirea apei și întreținerea fierberii odată ce s-a ajuns la punctul de fierbere, prevenind vărsarea lichidelor și consumul inutil de energie. Atunci când apa începe să fiarbă, plita afișează un avertisment și emite o alarmă. Adăugați sare și mirodenii numai după ce a fost emisă alarma. Când această funcție este activă, sistemul vă informează dacă oala așezată pe plită este goală din greșeală (nu conține apă) sau dacă apa s-a evaporat prin fierbere. Viteza de preparare poate fi setată oricând folosind butoanele „+” și „-” de pe afișaj. Calitatea și tipul de oală pot afecta rezultatele sau duratele de preparare.

PRĂJIRE LA TIGAIE*

Metodă de preparare ideală pentru creșterea sau menținerea temperaturilor adecvate pentru toate metodele de preparare care necesită utilizarea unei tigăi cu ingrediente, cum ar fi ceapă tocată (cu până la un centimetru de ulei) sau cu un accesoriu gol pentru prepararea rapidă a alimentelor, a tipurilor de carne și pentru sotarea legumelor. Odată ce cratița este așezată pe plită și ingredientele de dimensiuni mari sunt introduse, plita începe etapa de preîncălzire. Este afișat un avertisment și este emisă o alarmă pentru a indica momentul exact în care trebuie adăugate alimentele, în funcție de categoria de alimente selectată. În timpul în care așteptați confirmarea din partea utilizatorului, sistemul continuă

să încălzească accesoriul la un nivel controlat, prevenind supraîncălzirea cratiței sau a ingredientelor și evitând consumul inutil de energie. În mod ideal, funcția ar trebui utilizată cu vasul de gătit și ingredientele la temperatura camerei, folosind accesoriul corespunzător. Nu utilizați capacul în timpul etapei de preîncălzire. Viteza de preparare poate fi setată oricând folosind butoanele „+” și „-” de pe afișaj.

FRIGERE LA GRĂTAR*

Metodă de preparare ideală pentru creșterea sau menținerea temperaturilor adecvate pentru toate metodele de preparare care necesită utilizarea grătarului de sârmă, pentru carne, pește, legume și brânză. Odată poziționat grătarul de sârmă, plita începe etapa de preîncălzire. Este afișat un avertisment și este emisă o alarmă pentru a indica momentul exact în care trebuie adăugate alimentele, în funcție de categoria de alimente selectată. În timpul în care așteptați confirmarea din partea utilizatorului, sistemul continuă să încălzească accesoriul la un nivel controlat, prevenind supraîncălzirea grătarului de sârmă și evitând consumul inutil de energie. În mod ideal, această funcție trebuie utilizată cu grătarul de sârmă la temperatura camerei. Viteza de preparare poate fi setată oricând folosind butoanele „+” și „-” de pe afișaj. Dacă nu utilizați grătarul de sârmă conceput în acest scop, acordați atenție deosebită atunci când utilizați pentru prima dată funcția Grill, deoarece calitatea bazei vasului de gătit poate afecta durata de preîncălzire și accesoriile cu bază foarte subțire pot atinge temperaturi foarte înalte într-un timp foarte scurt.

PRĂJIRE*

Metodă de preparare ideală pentru creșterea sau menținerea temperaturilor adecvate pentru toate metodele de preparare care necesită introducerea completă a alimentelor în ulei, indiferent dacă produsele alimentare sunt proaspete sau congelate. Odată ce cratița este așezată pe plită și ingredientele au fost adăugate, plita începe etapa de preîncălzire. Este afișat un avertisment și este emisă o alarmă pentru a indica momentul exact în care trebuie adăugate alimentele, în funcție de categoria de alimente selectată. În timpul în care așteptați confirmarea din partea utilizatorului, sistemul continuă să încălzească accesoriul la un nivel controlat, prevenind supraîncălzirea cratiței și a ingredientelor și evitând consumul inutil de energie. În mod ideal, funcția ar trebui utilizată cu vasul de gătit și ingredientele la temperatura camerei, folosind accesoriul corespunzător. Nu utilizați capacul în timpul etapei de preîncălzire. Se recomandă să utilizați uleiuri adecvate pentru prăjire atunci când gătiți cu această funcție, de exemplu, uleiuri vegetale de diverse tipuri. Atunci când utilizați uleiuri diferite, supravegheați întotdeauna procesul de preparare la prima utilizare a acestora. Se recomandă utilizarea zonelor de gătit frontale, pentru un control optim al vitezei de preparare. Viteza de preparare poate fi setată oricând folosind butoanele „+” și „-” de pe afișaj.

MOKA*

Această funcție prepară cafeaua automat. Ciclul de încălzire poate fi activat prin selectarea funcției din meniu; se va emite un semnal sonor atunci când prepararea cafelei este finalizată. Funcția este programată să se oprească automat, prevenind astfel vărsarea. La prima utilizare a acestei funcții, verificați întotdeauna dacă sunt îndeplinite condițiile descrise. În mod ideal, funcția ar trebui utilizată cu cafeaua moka și apa la temperatura camerei, folosind accesoriul corespunzător.


*Pentru aceste funcții, se recomandă folosirea accesoriilor corespunzătoare:

- pentru fierbere: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- pentru prăjirea la tigaie: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- pentru frigerea la grătar: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- pentru prăjire: **WMF SKU: 07.7520.6380**
- pentru Moka, Bialetti: **ESPRESSOR MOKA INDUCȚIE 3TZ DE ANTRACIT**

Vă rugăm să rețineți: Încercați să nu mișcați oala sau cratița în primul minut de încălzire, pentru a permite plitei să funcționeze în mod optim.



FUNCȚII SPECIALE


Prin apăsarea butonului „”, puteți activa funcțiile Flexifull și Chef Control.

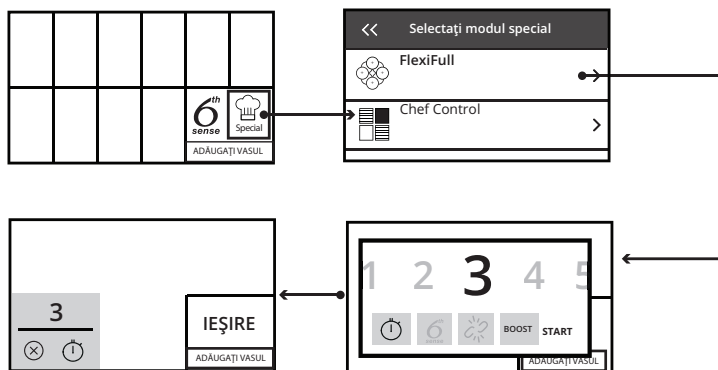


FLEXIFULL

Această funcție vă permite să utilizați întreaga plită ca o zonă de gătit simplă.

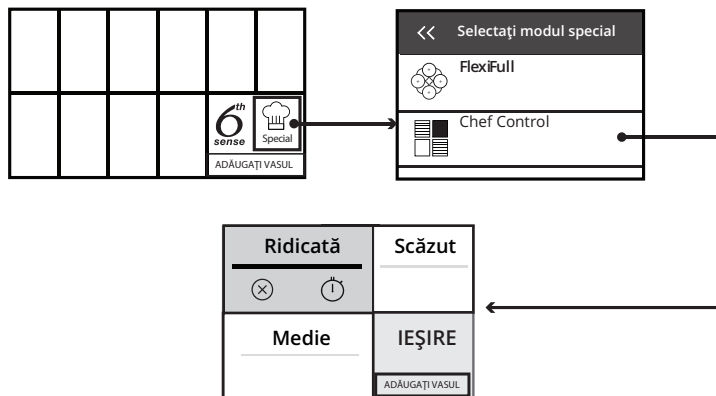
Pentru a activa funcția Flexifull:

1. Așezați oala în poziție.
(Aceasta poate fi poziționată și ulterior.)
2. Apăsați butonul „” și selectați funcția Flexifull.
3. Setați nivelul de putere dorit.
4. Apăsați butonul „Start”.
5. Dacă doriți să adăugați mai multe vase de gătit, utilizați comanda „adăugați vasul”.
6. Pentru a părăsi această funcție, apăsați „IEȘIRE”.





CHEF CONTROL

Această funcție împarte plita în trei zone de gătit, activându-le simultan la un nivel de putere presetat. Funcția vă permite să mutați oalele de pe o zonă pe alta, astfel încât să puteți continua prepararea la temperaturi diferite fără a influența nivelul de putere selectat.




TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

NIVEL DE PUTERE		TIP DE PREPARARE	UTILIZARE RECOMANDATĂ
Nivel de putere max.		Boost	Încălzire rapidă Indicațiile completează experiența și obiceiurile dumneavoastră culinare
	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 (volume mai mici de 1 litru: orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, bulion, lapte).
		Topire, decongelare	Ideală pentru a înmuia untul, pentru a topi delicat ciocolata, pentru a decongela produse de mici dimensiuni.
1 - 4	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		Plită în modul Standby sau Oprit (este posibil să existe căldură reziduală la finalizarea etapei de preparare, semnalată prin afișarea literei „Hot”).

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT

- **Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.**
- **Înainte de curățare, asigurați-vă că zonele de gătit sunt dezactivate și că indicatorul de căldură reziduală "  " nu este afișat.**

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 apare sigla iXelium™ pe sticlă, 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.

ÎNTREBĂRI FRECVENTE LEGATE DE WI-FI

Ce protocoale WiFi sunt suportate?

În țările europene, adaptorul WiFi instalat suportă WiFi b/g/n.

Ce setări trebuie configurate în software-ul routerului?

Este necesară efectuarea următoarelor setări ale routerului: 2,4 GHz activat, WiFi b/g/n, DHCP și NAT activat.

Ce versiune de WPS este suportată?

WPS 2.0 sau o versiune ulterioară. Consultați documentația din dotarea routerului.

Există diferențe la utilizarea unui smartphone (sau a unei tablete) cu sistem de operare Android sau iOS?

Puteți utiliza orice sistem de operare preferați, nu există diferențe.

Pot să utilizez partajarea conexiunii mobile la internet 3G în locul unui router?

Da, însă serviciile cloud sunt concepute pentru dispozitive conectate permanent.

Ce verificări trebuie să fac pentru a vedea dacă conexiunea mea la internet de la domiciliu este funcțională, iar funcționalitatea fără fir este activată?

Puteți căuta rețeaua dumneavoastră pe dispozitivul inteligent. Dezactivați toate celelalte conexiuni de date înainte de a încerca.

Ce verificări trebuie să fac pentru a vedea dacă aparatul este conectat la rețeaua fără fir de la domiciliu?

Accesați configurația routerului dumneavoastră (consultați manualul routerului) și verificați dacă adresa MAC a aparatului apare pe pagina cu lista de dispozitive fără fir conectate.

Unde pot să găsesc adresa MAC a aparatului?

Apăsați pe „Settings” (Setări), apoi atingeți pictograma WiFi sau uitați-vă la aparatul dumneavoastră: Există o etichetă pe care sunt afișate adresele SAID și MAC. Adresa MAC constă dintr-o combinație de cifre și litere care începe cu „88:e7”.

Cum pot verifica dacă funcționalitatea fără fir a aparatului este activată?

Folosind dispozitivul dumneavoastră inteligent și aplicația 6th Sense Live, puteți verifica dacă rețeaua aparatului este vizibilă și conectată la cloud.

Există modalități de a împiedica semnalul să ajungă la aparat?

Verificați dacă dispozitivele conectate utilizează întreaga lățime a benzii de internet. Asigurați-vă că dispozitivele dumneavoastră conectate la WiFi nu depășesc numărul maxim permis de router.

La ce distanță trebuie să se afle routerul de aparat?

În mod normal, semnalul WiFi este suficient de puternic pentru a acoperi

mai multe încăperi, însă contează foarte mult și materialul din care sunt construiți pereții. Puteți verifica puterea semnalului amplasând un dispozitiv inteligent lângă aparat.

Ce pot să fac în cazul în care conexiunea mea fără fir nu ajunge la aparat?

Puteți utiliza dispozitive speciale pentru a extinde acoperirea WiFi de domiciliu, precum puncte de acces, repetitoare de semnal WiFi sau adaptoare Powerline (neincluse împreună cu aparatul).

Cum pot afla numele și parola rețelei mele fără fir?

Consultați documentația din dotarea routerului. De obicei, pe router există un autocolant care prezintă informațiile de care aveți nevoie pentru a accesa pagina de setare a dispozitivului, folosind un dispozitiv conectat.

Cum procedez în cazul în care routerul meu utilizează un canal WiFi de la vecini?

Faceți tot posibilul ca routerul să utilizeze propriul canal WiFi de domiciliu.

Ce pot face dacă apare pe afișaj sau dacă aparatul nu poate să stabilească o conexiune stabilă cu routerul de domiciliu?

Aparatul a fost conectat cu succes la router, dar nu poate să se conecteze la internet. Pentru a conecta aparatul la internet, trebuie să verificați setările routerului și/sau ale purtătorului.

Setările routerului: NAT trebuie să fie activat, paravanul de protecție și DHCP trebuie să fie configurate corespunzător. Criptarea parolei suportată: WEP, WPA, WPA2. Pentru a încerca un tip diferit de criptare, vă rugăm să consultați manualul routerului.

Setările purtătorului: Dacă furnizorul dumneavoastră de servicii de internet a stabilit numărul de adrese MAC ce se pot conecta la internet, probabil că nu veți putea să conectați aparatul la cloud. Adresa MAC a dispozitivului este identificatorul său unic. Vă rugăm să solicitați furnizorului de internet informații despre modul de conectare la internet a altor dispozitive decât computerele.

Cum pot verifica dacă datele sunt transmise?

După configurarea rețelei, opriți alimentarea, așteptați 20 de secunde, după care porniți alimentarea aparatului: Verificați dacă aplicația indică starea UI a aparatului.

Pentru unele setări, durează câteva secunde înainte ca acestea să fie afișate în aplicație.

Cum să procedez dacă vreau să îmi schimb contul Whirlpool, dar să păstrez celelalte aparate conectate?

Puteți crea un cont nou, dar nu uitați să eliminați asocierea aparatelor dumneavoastră la contul vechi înainte de a le asocia contului nou.

Mi-am schimbat routerul, ce trebuie să fac?

Puteți să păstrați aceleași setări (numele și parola rețelei) sau să ștergeți setările anterioare de la aparat și să configurați din nou setările.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

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

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.	Așteptați 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. Așteptați 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.		

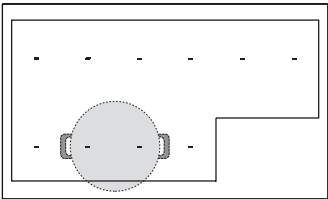
SUNETE EMISE ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII

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, testate pentru preparare „ciocolată”	
Fierbere înăbușită, 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 FlexiFull.

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

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

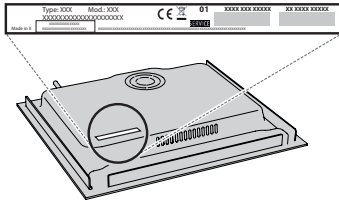
1. Încercați să rezolvați singuri problema, cu ajutorul recomandărilor din **GHIDUL DE REMEDIERE A DEFECTIUNILOR**.
2. Opriți și puneți din nou în funcțiune aparatul pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

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;

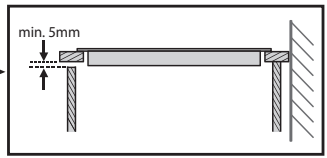
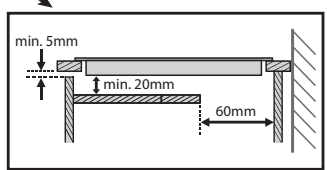
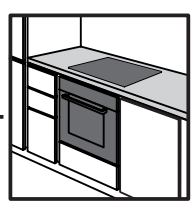
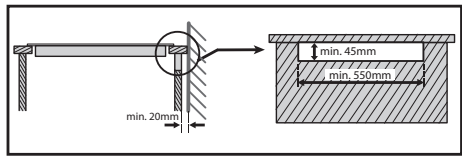
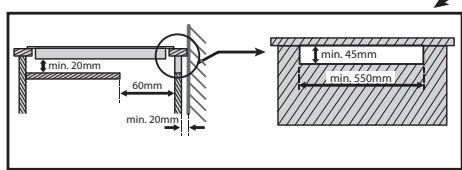
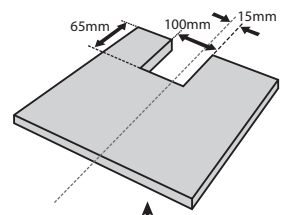
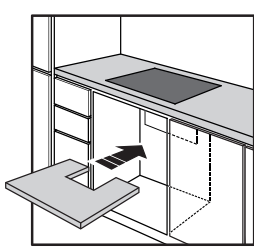
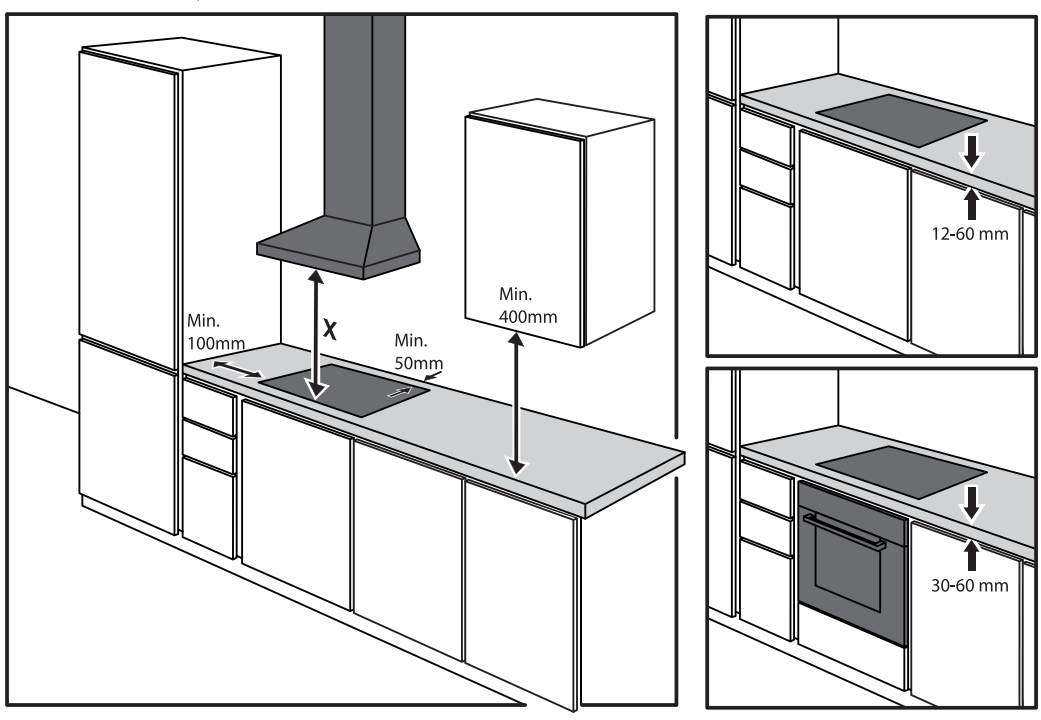
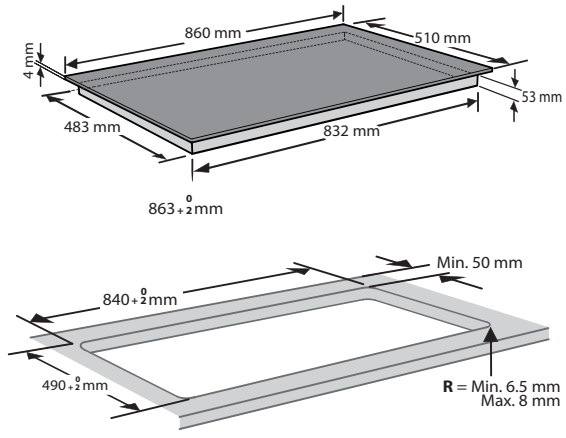


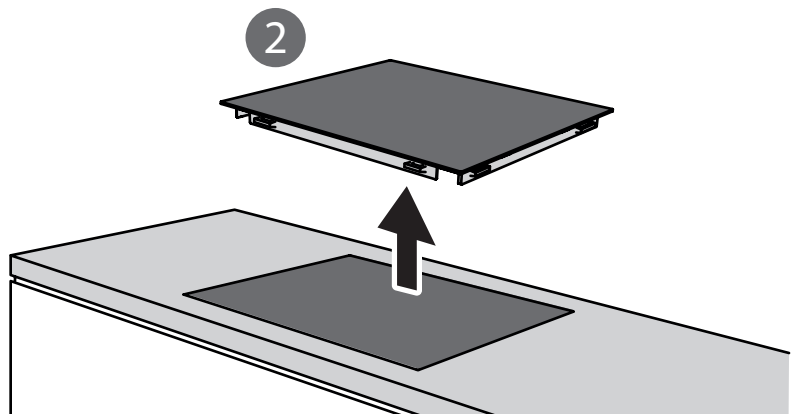
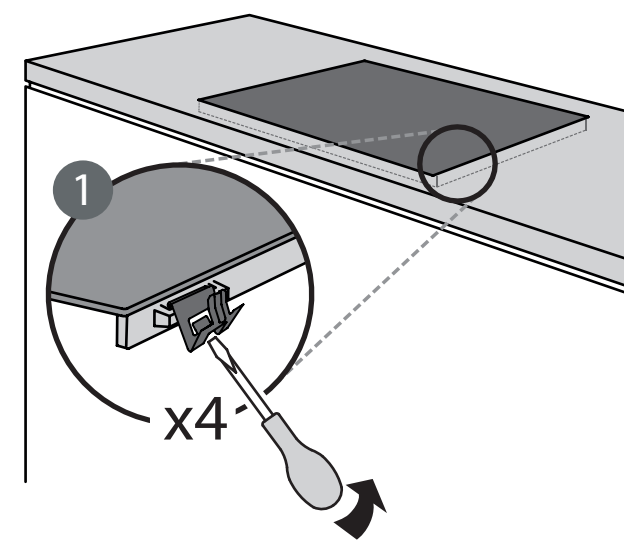
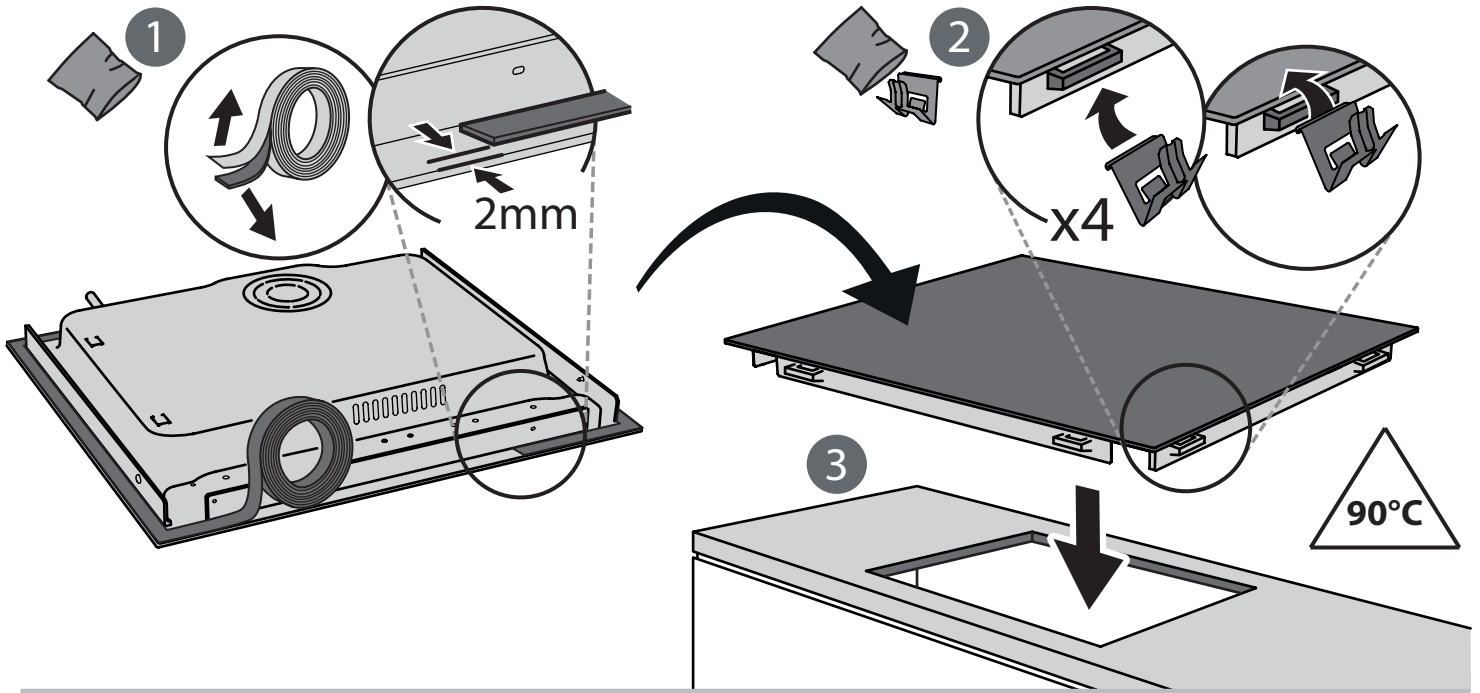
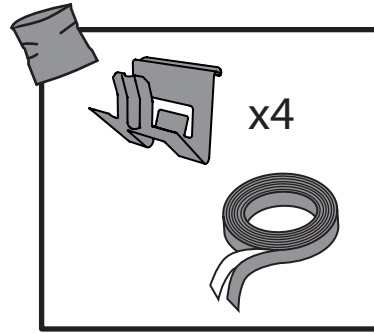
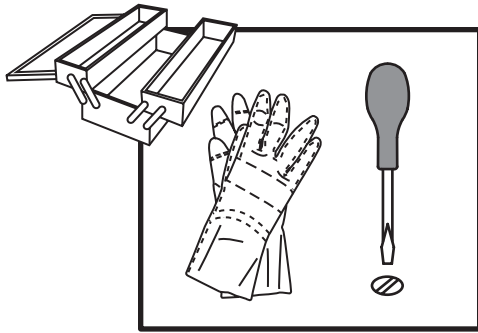
- numărul de service (numărul care se găsește după cuvântul "Service" de pe plăcuța cu date tehnice). Numărul de service este indicat, de asemenea, în certificatul de garanție;

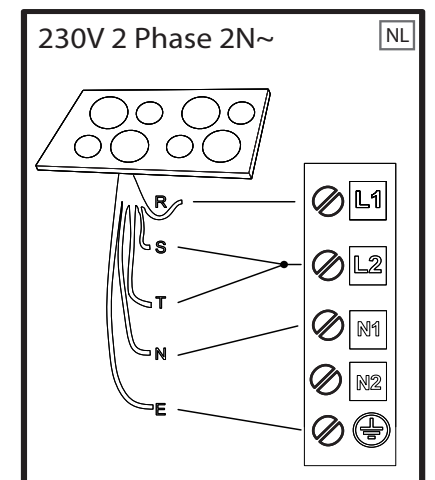
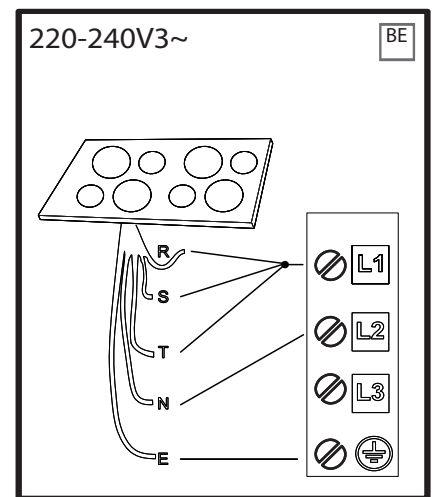
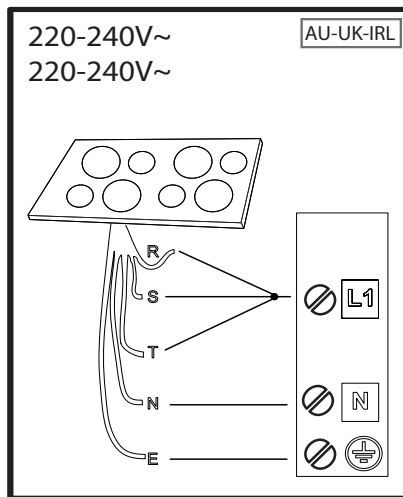
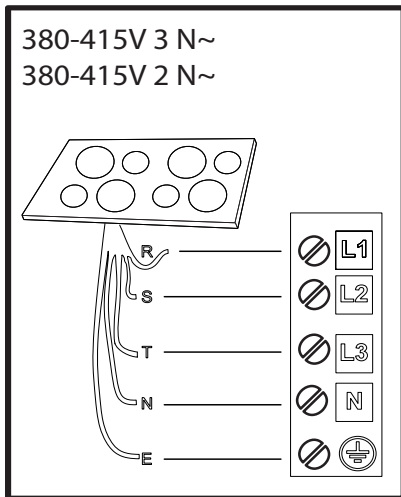


- adresa dumneavoastră completă;
- numărul dumneavoastră de telefon.

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).







R


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

S

brown-marrone-marrón-marrom-кафэ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin
maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-korичневый-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)
синьo (сивo)-плава (сивa)-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/verdekίτρο/πράσινο-kollane/roheline
dzeltens/zař-geltona/žalia-žóly/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde
жълто/зелено-жyто/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-buı/glas

N

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



400011390766