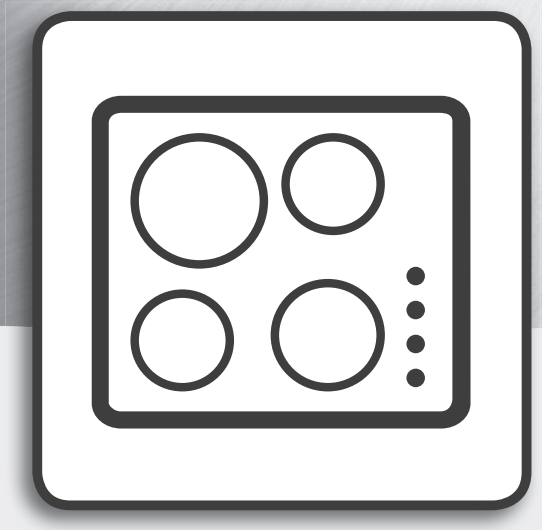
Whirlpool



Ръководство за потребителя

www.whirlpool.eu/register

РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL.
За да получавате по-пълно съдействие, регистрирайте Вашия уред на **www.whirlpool.eu/register.**

ИНДЕКС

РЪКОВОДСТВО ЗА ЗДРАВЕ И БЕЗОПАСНОСТ ПРИ РАБОТА 3
Инструкции за безопасност 3

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА 5
Описание на изделието 5
Панел за управление. 5
Принадлежности. 6
Използване на уреда 6
Използване за пръв път 6
Всекидневна употреба 6
Функции 7
Специални функции 7
Индикатори 8
Таблица за готвене 9
Поддръжка и почистване 9
Отстраняване на неизправности 10
Шумове по време на работа 10
Проверка на работата на плота 10
Следпродажбено обслужване 11

РЪКОВОДСТВО ЗА МОНТАЖ. 12

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАЖНО Е ДА ГИ ПРОЧЕТЕТЕ И ДА ГИ СПАЗВАТЕ

Преди използването на уреда прочетете внимателно тези указания за безопасност. Дръжте ги на удобно място за бъдещи справки.
В тези указания и на самия уред са представени важни предупреждения за безопасността, които трябва да се прочетат и да се съблюдават винаги. Производителят отказва всякаква отговорност при неспазване на тези указания за безопасността, във връзка с неподходяща употреба на уреда или неправилна настройка на органите за управление.
⚠ Много малки деца (0-3 год.) трябва да стоят далеч от уреда. Малки деца (3-8 год.) трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение. Този уред може да се използва от деца на 8 години и по-големи, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или с недостатъчен опит и познания само ако са под надзор или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и разбират възможните опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца без надзор.
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и откритите му части се нагорещяват по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се пазят далеч от уреда, ако не се наблюдават непрекъснато.
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността на плочата за готвене е напукана, не използвайте уреда - опасност от електрически удар.
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не поставяйте предмети по готварските повърхности.
⚠ ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Краткотрайните процеси на готвене трябва да се наблюдават постоянно.
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето на плочата на храни с мазнина или олио без наблюдение може да се окаже опасно и да доведе до пожар. НИКОГА не опитвайте да потушите пламъците с вода: вместо това изключете уреда и покрийте пламъка с капак или огнеупорно одеяло.
⚠ Не използвайте плочата като работен плот или поставка. Пазете дрехите и други запалими материи далеч от уреда, докато всички негови компоненти изстинат напълно - опасност от пожар.
⚠ Не оставяйте върху плочата метални предмети, като ножове, вилици, лъжици или капаци, тъй като може да се нагорещят.
⚠ След използване изключете съответния нагревателен елемент от плота, а не разчитайте на датчика за съдове.

ПОЗВОЛЕНА УПОТРЕБА

⚠ ВНИМАНИЕ: уредът не е предназначен за управление с външен таймер или отделна система с дистанционно управление.
⚠ Този уред е предназначен за употреба в домашни условия и подобни приложения, като: кухни за служители в магазини, офиси и други работни среди; в стопанства; от клиенти в хотели, мотели и други места за настаняване.
⚠ Не е позволено използване за никакви други цели (например за отопление на помещения).
⚠ Този уред не е предназначен за професионална употреба. Не използвайте този уред на открито.

МОНТИРАНЕ

⚠ Боравенето и монтажът на уреда трябва да се извършват от две или повече лица – съществува опасност от нараняване. Използвайте предпазни ръкавици за разопаковането и монтажа на уреда – съществува опасност от порязвания.
⚠ Монтирането, включително подаването на вода (ако е приложимо) и електрическото свързване и ремонтните дейности трябва да се извършват от квалифициран техник. Не поправяйте и не заменяйте части от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството за потребителя. Пазете децата далеч от мястото, където се извършва монтажът. След като разопаковате уреда, проверете дали не е повреден по време на транспортирането. В случай на проблеми се обърнете към търговеца, от който сте закупили уреда, или към най-близкия сервиз за следпродажбено обслужване. След монтажа всички отпадъци от опаковките (пластмаса, стиропор и др.) трябва да се съхраняват далеч от обсега на деца – съществува опасност от задушаване. Уредът трябва да бъде изключен от захранването преди монтажа – опасност от електрически удар. По време на монтажа внимавайте уредът да не повреди захранващия кабел – опасност от електрически удар. Активирайте уреда едва след завършване на монтажа.
⚠ Извършете всички работи по изрязването на шкафа, преди да поставите фурната в нишата, и след това отстранете всички дървени отломки и стърготини.
⚠ Ако уредът не е монтиран над фурна, трябва да се постави разделителен панел (не е включен) в нишата под уреда.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕТО

⚠ Трябва да е възможно уредът да се изключи от захранването чрез изваждане на щепсела, ако е достъпен, или чрез достъпен многополюсен превключвател, монтиран след контакта, както и уредът да е заземен в съответствие с националните стандарти за електрическа безопасност.

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

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

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

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

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

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ

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

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

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ЕЛЕКТРОУРЕДИ

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

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

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

СЪВЕТИ ЗА ИКОНОМИЯ НА ЕНЕРГИЯ

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

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

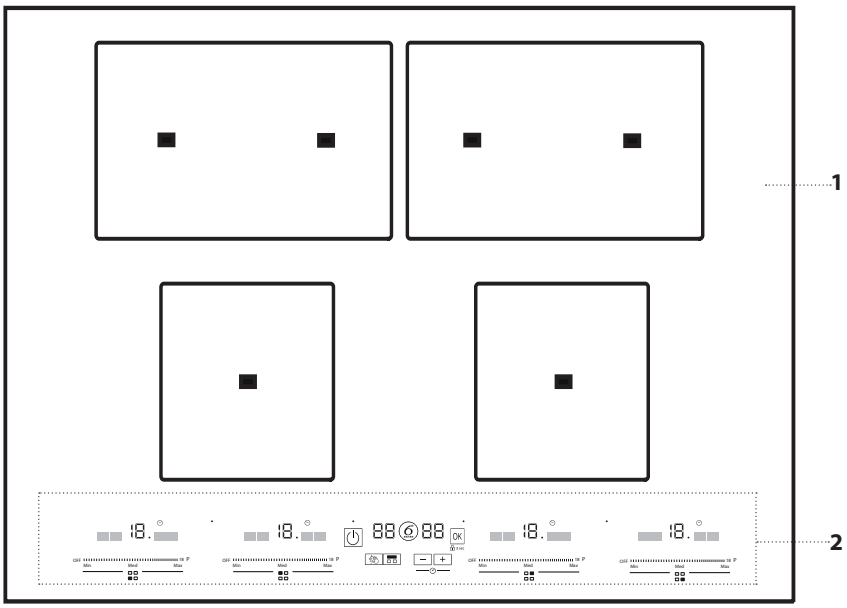
По време на готвене покривайте тенджерите и тиганите с подходящи капаци и използвайте възможно най-малко вода. Готвенето без капак ще увеличи значително потреблението на енергия.

Използвайте само тенджери и тигани с плоско дъно.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ЕКОЛОГИЧЕН ДИЗАЙН

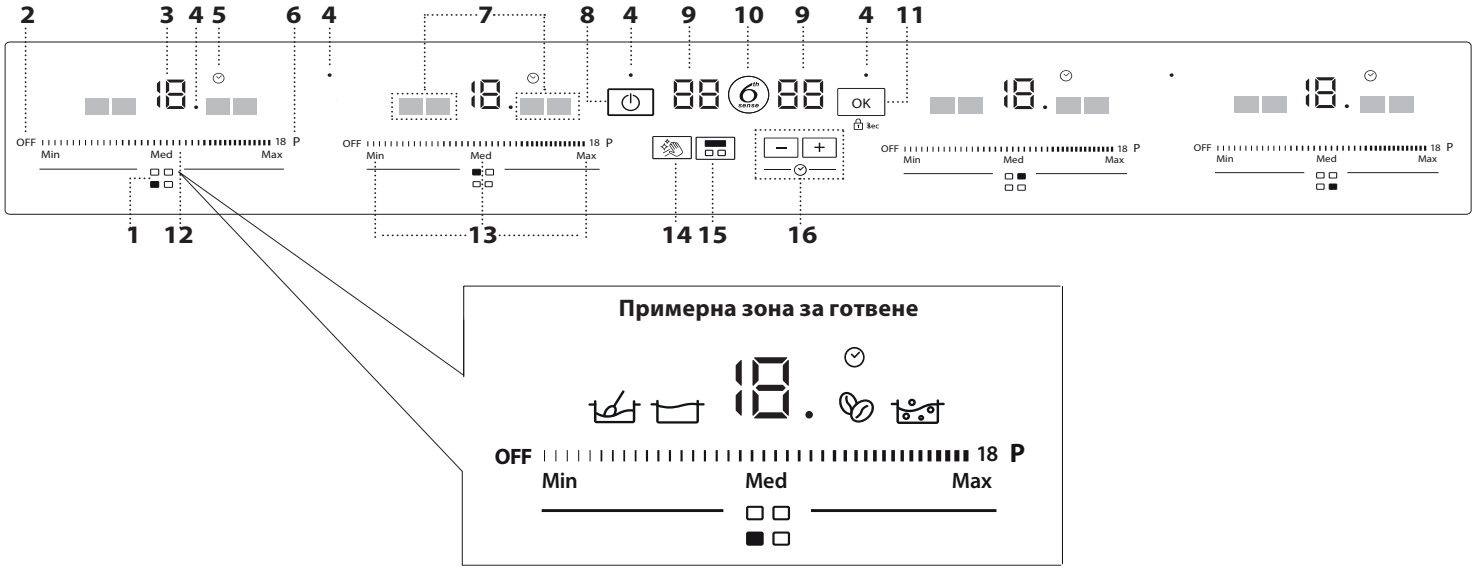
Този уред отговаря на изискванията за екологичен дизайн на Европейския регламент № 66/2014 в съответствие с Европейски стандарт EN 60350-2.

ОПИСАНИЕ НА ИЗДЕЛИЕТО



1. Плоча за готвене
2. Панел за управление

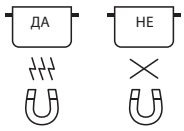
ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



1. Означение на нагревателната зона
2. Бутон за изключване на нагревателната зона
3. Избрано ниво на мощността
4. Сигнална светлина за включена функция
5. Индикатор на таймера
6. Бутон за бързо затопляне
7. Индикатори за специални функции
8. Бутон „Вкл./Изкл.“
9. Индикатор за време/функции
10. Бутон 6th Sense (специални функции)
11. Бутон OK (Потвърждаване) / Блокиране на панела за управление — 3 секунди
12. Плъзгач за регулиране на мощността
13. Бутони за бързо задаване и за регулиране на мощността
14. Бутон за пауза
15. Бутон за хоризонтална гъвкава нагревателна зона
16. Кухненски таймер

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

ТЕНДЖЕРИ И ТИГАНИ



Използвайте само тенджери и тигани от феромагнитни материали, подходящи за работа с индукционни готварски плотове. За да определите дали съдът е подходящ, проверете дали има означение (обикновено нанесено на дъното). Може да използвате магнит, за да проверите дали съдът е от феромагнитни материали. Качеството на използваните тенджери и тигани може да повлияе върху работните характеристики на плота и резултатите при готвене.

ПРАЗНИ СЪДОВЕ ИЛИ СЪДОВЕ С ТЪНКО ДЪНО

Не поставяйте празни тенджери или тигани върху включения готварски плот.
Плотът има вградена система за безопасност, която непрекъснато следи температурата и автоматично го изключва, когато регистрира прекомерно висока температура. При нагряване на празни съдове или съдове с тънко дъно температурата може да се повиши твърде бързо и функцията за автоматично изключване да сработи с малко закъснение, което ще доведе до повреда на съда. В такъв случай не пипайте нищо и изчакайте всичко да се охлади.
Ако се появи съобщение за грешка, свържете се със сервизния център.

МИНИМАЛЕН ДИАМЕТЪР НА ДЪНОТО НА СЪДА ЗА РАЗЛИЧНИТЕ НАГРЕВАТЕЛНИ ЗОНИ

	покрива 1 точка	покрива 2 точки	покрива 3 точки	покрива 4 точки от един ред
	10 см	19 см	съд за готвене на риба / тава за печене	съд за готвене на риба / тава за печене

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПРЪВ ПЪТ

ОГРАНИЧАВАНЕ НА МОЩНОСТТА

С функцията за ограничаване на мощността може да зададете максималната обща мощност на готварския плот в съответствие с вашите потребности или с мощността, осигурявана от вашата електрическа инсталация.
След задаване на максималната мощност плотът автоматично разпределя енергията между нагревателните зони и включва звуков сигнал, когато достигне зададената максимална стойност.
Настройката може да се извършва по всяко време и остава в сила докато не се промени.
В момента на покупката плотът е настроен на максимална мощност (nL). Максималната мощност (nL) е посочена на заводската табелка от долната страна на плота.

Задаване на максималната мощност на готварския плот:
Максималната допустима мощност може да се задава в продължение на 60 секунди след включване на уреда към електрическата мрежа.

- Натиснете и задръжте бутон [+] в продължение на 3 секунди. На дисплея се изписва PL.
- Задръжте натиснат бутон [OK] 3 sec, докато се покаже последната зададена стойност за мощността.
- С бутони [+] и [−] изберете желаната мощност.
  Допустимите стойности са: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW.
- Натиснете бутон [OK] 3 sec, за да потвърдите.

Зададената стойност за ограничаване на мощността остава в сила дори и след временно прекъсване на захранването.
За да промените максималната мощност, изключете уреда от електрическата мрежа, изчакайте поне 60 секунди, включете го отново и изпълнете описаните по-горе стъпки.

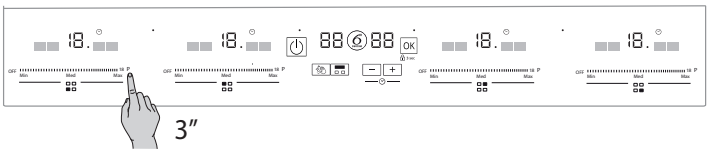
При грешка по време на процедурата за настройка, на дисплея се извежда EE и се подава звуков сигнал. В такъв случай трябва да повторите процедурата.
Ако грешката не изчезва, обадете се в сервиза за поддръжка.

ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ

Включване/изключване на звуковия сигнал:

- Включете готварския плот
- Натиснете и задръжте поне 3 секунди бутон P на първата нагревателна зона отляво.

Ако има зададени сигнализации, те остават активни.



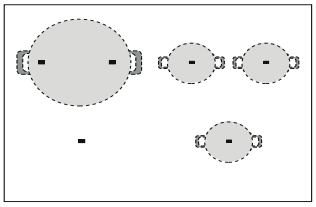
ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

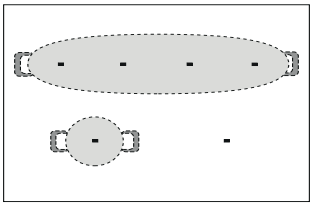
ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ГОТВАРСКИЯ ПЛОТ

За да включите готварския плот, натиснете бутона за включване в продължение на около 1 секунда, докато светнат дисплеите на нагревателните зони.
За да изключите плота, натиснете отново същия бутон - изключват се всички нагревателни зони.
Ако не изберете функция, плотът автоматично се изключва след около 10 секунди.
Ако изключите плота по време на работа, всички нагревателни зони спират да работят, а сигнализаторът за остатъчна топлина „H" остава да свети, докато всички нагревателни зони се охладят.

РАЗПОЛАГАНЕ НА СЪДОВЕТЕ

1. Изберете нужната нагревателна зона по означенията под всеки от плъзгачите за регулиране на мощността.
2. Поставете съда върху избраната нагревателна зона, като внимавате той да покрива поне една от точките на повърхността на плота.
3. Съдът не трябва да покрива символите на панела за управление.





ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ И РЕГУЛИРАНЕ НА МОЩНОСТТА НА НАГРЕВАТЕЛНИТЕ ЗОНИ

Включване на нагревателна зона:

1. Включете готварския плот.
2. Задайте нужната мощност, като придвижите пръст по плъзгача на избраната нагревателна зона.

Нивото на мощността се показва на индикатора над плъзгача. Мощността на всяка нагревателна зона може да се регулира от 1 (минимум) до 18 (максимум). Чрез плъзгача е възможно да се избере и функцията за бързо нагряване P, която се означава на дисплея с „P“.

Изключване на нагревателна зона:
Използвайте бутон OFF (Изключено), разположен в началото на плъзгача. Ако нагревателната зона е все още гореща, дисплеят показва символа „H“.

OK 3 sec **БЛОКИРАНЕ НА БУТОНИТЕ**

За предотвратяване на случайно включване на плота натиснете и задръжте поне 3 секунди бутон OK. Подава се звуков сигнал и над бутона се включва светлина, която показва, че панелът е блокиран.
Панелът за управление е блокиран, с изключение на функцията за изключване.
За да деактивирате заключването на панела за управление, повторете процедурата за активиране. Светлината угасва и панелът за управление отново започва да функционира.

ПАУЗА

Функцията Пауза прекъсва работата на плота за около 30 секунди. През това време е възможно да се почисти панелът за управление без да се променят зададените настройки. След изтичане на времето плотът възобновява нормалната си работа.

− + **КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР**

Таймерът предлага възможност да се задава времетраене на готвенето до максимум 99 минути.
Таймерът може да се използва с всяка нагревателна зона по един и същи начин. Таймерът показва времето, зададено за избраната зона или най-краткото оставащо време.

***Включване на таймера*:**
1. Включете избраната нагревателна зона чрез натискане на коя да е част от плъзгача.
2. Натиснете бутоні + или −, за да въведете желаното време. На дисплея се изписва „00“.

След изтичане на зададеното време за готвене се чува звуков сигнал и нагревателната зона се изключва автоматично.

Промяна на времето на таймера:
1. Натиснете плъзгача на нагревателната зона.
2. Натиснете бутон + или −, за да промените желаното време.

Изключване на таймера:
Натиснете едновременно бутони + и −, докато таймерът се изключи.

ФУНКЦИИ

ГЪВКАВА ЗОНА

Натиснете бутона за гъвкава зона, за да управлявате едновременно две нагревателни зони. За регулиране на мощността може да използвате кой да е от двата плъзгача.
Функцията е много подходяща за увеличаване на размерите на нагревателната зона, като позволява съдовете да се поставят където и да е в избраната зона. Много подходяща за работа с овални или правоъгълни съдове или грил-тавички.

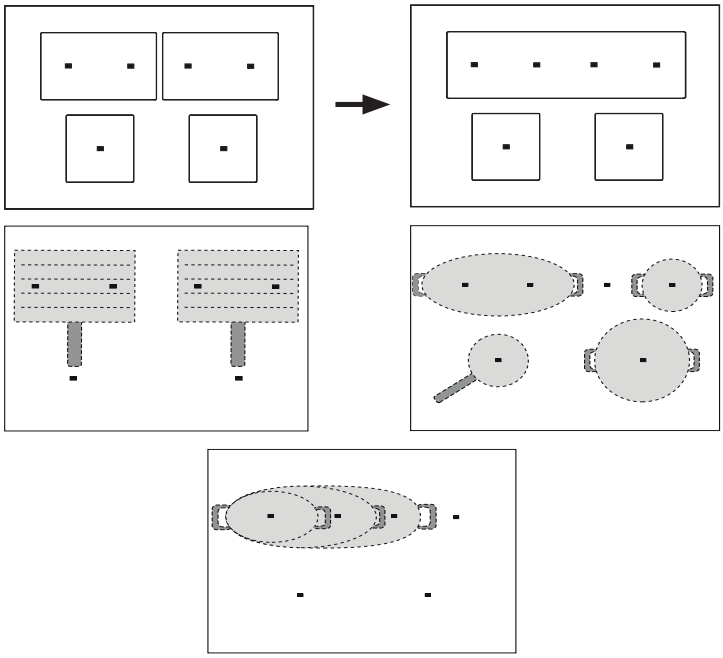
ХОРИЗОНТАЛНА ГЪВКАВА НАГРЕВАТЕЛНА ЗОНА

Използва се за едновременно управляване на двете задни нагревателни зони. За регулиране на мощността може да се използва кой да е от двата средни плъзгача.
При покриване на цялата активирана зона се използва максималната налична мощност.

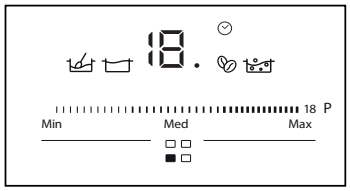
Включване на функцията за гъвкава зона:
1. Включете готварския плот.
2. Натиснете бутона за хоризонтална гъвкава зона. Двете нагревателни зони се обединяват и на дисплеите им се изписва „0“.
3. Изберете с плъзгача желаната мощност.

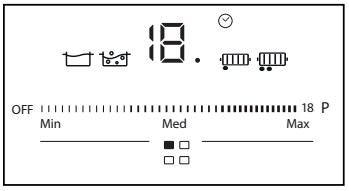
Изключване на функцията за гъвкава зона:
Натиснете бутона за работещата гъвкава зона: нагревателните зони отново стават самостоятелни.
Функцията за гъвкава зона се изключва и при изключване на готварския плот в края на готвенето.

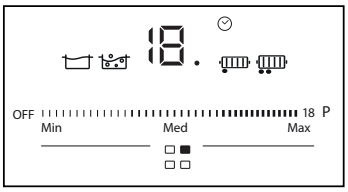
За най.добри резултати винаги покривайте със съда една или повече от точките, маркирани на повърхността на стъклото.

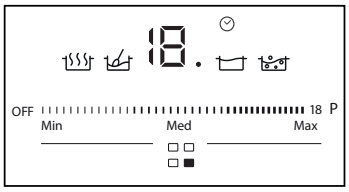


СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ









6th SENSE

Бутонът 6th Sense служи за включване на специалните функции.
1. Поставете съда, включете готварския плот и изберете нужната нагревателна зона чрез докосване на плъзгача.
2. Натиснете бутон 6th Sense. На дисплея на нагревателната зона се изписва „A“ (Автоматично).
3. Светва индикаторът за първата специална функция, възможна за избраната нагревателна зона.
4. Изберете желаната специална функция, като натискате последователно бутон 6th Sense.
5. Натиснете бутон OK 3 sec, за да потвърдите избраната функция.

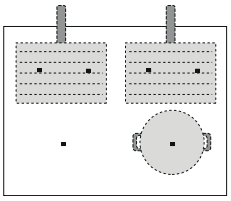
След активиране всяка специална функция позволява да се избере степента на сготвяне, като се използват предварително зададените стойности на параметрите и настройките (MIN-MED-MAX — МИНИМАЛНА-СРЕДНА-МАКСИМАЛНА).

OFF 18 P

Min Med Max

По подразбиране функцията автоматично предлага средна степен.
По време на работа може да е необходимо да се намали/увеличи мощността в зависимост от това как протича готвенето, за да се оптимизира времетраенето на готвенето и състоянието на храната (например интензивността на кипене на водата).

ВАЖНО: Поставяйте съдовете както е показано по-долу на фигурата, която илюстрира необходимостта съдовете да се разполагат симетрично спрямо нанесените на стъклото точки (показаната комбинация е примерна; съдовете могат да се поставят и върху други нагревателни зони).



ПОДДЪРЖАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА

Функцията позволява да се поддържа продължително оптималната температура на храната за бавно готвене или изпаряване на течността, без опасност от загаряне.
Функцията е много удобна, тъй като не поврежда храната и гарантира, че тя няма да залепне за дъното на съда.
Резултатът от готвенето и неговата продължителност могат да зависят от качеството и вида на използваните съдове.

БАВНО ГОТВЕНЕ

Специална функция за продължително поддържане на най-подходящата температура за кръкрене и готвене без опасност от загаряне на храната.
Функцията е много удобна, тъй като не поврежда храната и гарантира, че тя няма да залепне за дъното на съда.
Качеството и видът на съдовете, както и положението им върху плота, могат да влияят върху резултатите от готвенето или неговата продължителност (винаги поставяйте съда в средата на включената нагревателна зона).

ВАРЕНЕ*

Функция за ефективно нагряване на вода и подаване на звуков или светлинен сигнал, когато тя започне да кипи. За да включите функцията, в съда трябва да има поне половин литър вода. След звуковия сигнал само добавете сол, ако е необходимо.
Системата поддържа бавно кипене на водата, което предотвратява пръските и икономисва енергия.
При използване на тази функция може да чуете звуков сигнал, който означава, че съдът е празен или че водата се е изпарила.
Препоръчително е да използвате съответната принадлежност на задната част на плочата.

МОКА*

Много подходяща функция за бързо приготвяне на кафе в кафеварка без опасност от пръскане. Системата управлява целия процес и поддържа напитката топла, докато функцията не се изключи.

РАЗТОПЯВАНЕ

Функцията позволява да се осигури и поддържа необходимата температура за разтопяване на храна без опасност от загаряне.
Функцията е много удобна, тъй като не поврежда фините храни, например шоколада, и гарантира, че те няма да залепнат за дъното на съда.

ГРИЛ*

Много добра функция за печене на грил. Може да избирате между два типа грил (означени с 1 или 2 точки) в зависимост от желаната степен на сготвяне.
При дебели парчета храна (над 1 сантиметър) препоръчваме да използвате по-слабото ниво (1 точка) и да приготвяте храната по-дълго време.
При тънки парчета или за по-добро опичане препоръчваме да използвате по-силното ниво (2 точки).
След достигане на най-подходящата температура за поставяне на храната светва индикаторът на бутон OK и се чува звуков сигнал. Плотът стабилизира температурата и я поддържа постоянна.
С натискане на бутон OK се потвърждава, че в съда ще се постави храна, при което специалната функция преминава към етапа на готвене.
Препоръчваме да подготвяте продуктите, докато съдът се загрява и да ги поставите в него веднага след светване на индикатора на бутон OK.

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

- за варене: ***WMF SKU: 07.7524.6380***
- за приготвяне на грил: ***WMF SKU: 05.7650.4291***
- за мока: Bialetti: ***MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE***

ИНДИКАТОРИ

H ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

Ако дисплеят показва „H“, нагревателната зона все още е гореща.
Дисплеят се изключва, когато нагревателната зона се охлади.

НЕПРАВИЛНО РАЗПОЛОЖЕН ИЛИ ЛИПСВАЩ СЪД

Ако съдът не е подходящ за използване с индукционен плот, разположен е неправилно или размерът му е неподходящ за избраната нагревателна зона, на дисплея се извеждат следните символи: . Ако състоянието не се промени до 30 секунди след включването, съответната нагревателна зона се изключва.

ИНДИКАТОР НА ТАЙМЕРА

Това е сигнал за включен таймер на съответната нагревателна зона.

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

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

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

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

Важно:
- Не използвайте абразивни гъби или тел, тъй като може да повредите стъклото.
- След всяко използване почиствайте готварския плот (когато изстине), за да отстраните остатъците и петната, дължащи се на останки от храни.
- Захар или храни с високо съдържание на захар могат да повредят готварския плот и трябва да се отстраняват незабавно.
- Солта, захарта и пясъкът могат да надраскат стъклената повърхност.
- Използвайте мека кърпа, попиваща кухненска салфетка или специален почистващ препарат за готварски плотове (спазвайте инструкциите на производителя).
- При разливане на течност върху нагревателна зона съдовете може да започнат да се преместват или да вибрират.
- Подсушавайте добре повърхността на плота след почистването й.

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

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

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

- Проверете дали има напрежение в захранващата мрежа.
- Ако не сте в състояние да изключите готварския плот след работа, незабавно го изключете от електрическата захранваща мрежа.
- Ако след включване на готварския плот на дисплея се появи буквено-цифров код, постъпете в съответствие с приведената по-долу таблица.

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

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

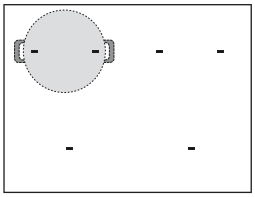
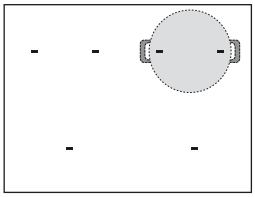
ШУМОВЕ ПО ВРЕМЕ НА РАБОТА

Индукционните плотове могат да издават свистящ или пукащ шум по време на нормална работа. Шумът всъщност идва от съда и зависи от свойствата на неговото дъно (например когато дъното е от няколко слоя от различни материали или е нееднородно).

Шумовете са различни за различните видове съдове и зависят от количеството на храната в тях; те не са признак за неизправност.

ПРОВЕРКА НА РАБОТАТА НА ПЛОТА

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

Проверка на работата на плота	Разполагане на съда при проверката
Разпределяне на топлината; тест „Палачинки“ съгласно стандарт EN 50304/EN 60350 §7.3	 
Ефективност на нагряването; тест „Пържени картофи“ съгласно стандарт EN 60350/50304 §7.4	
Топене и поддържане на температурата; „Шоколад“	
Варене на тих огън; „Мляко с ориз“	

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

СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

ПРЕДИ ДА СЕ ОБАДИТЕ НА ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ:

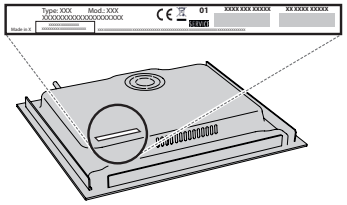
1. Проверете дали можете да отстраните сами проблема с помощта на предложенията, дадени в раздела **ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ**.
2. Изключете уреда и го включете отново, за да проверите дали неизправността е отстранена.

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

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

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

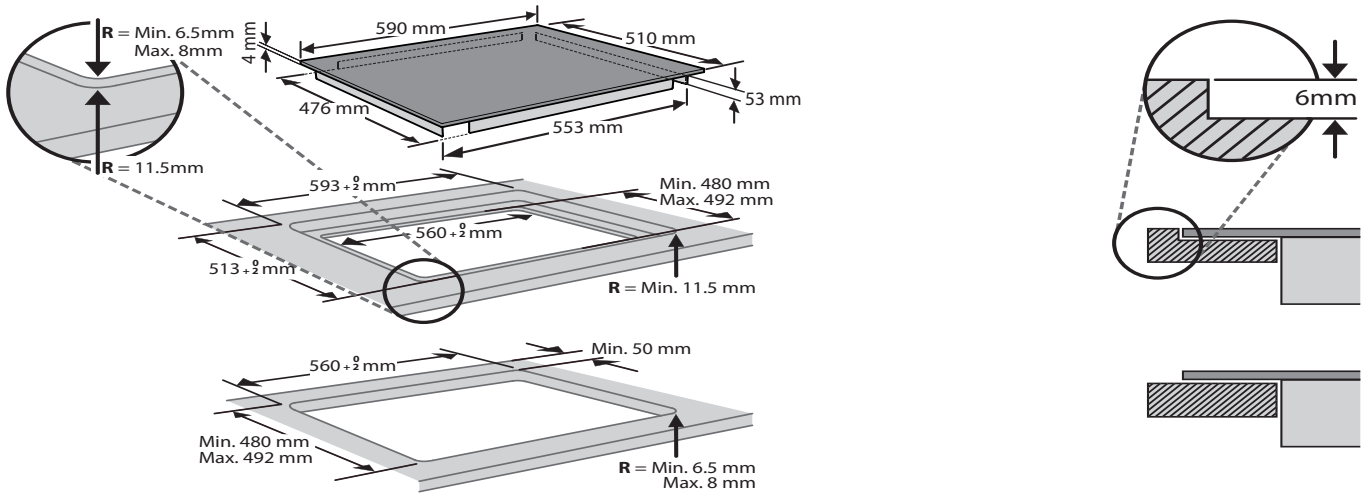
- кратко описание на неизправността;
- точния тип и модел на уреда;

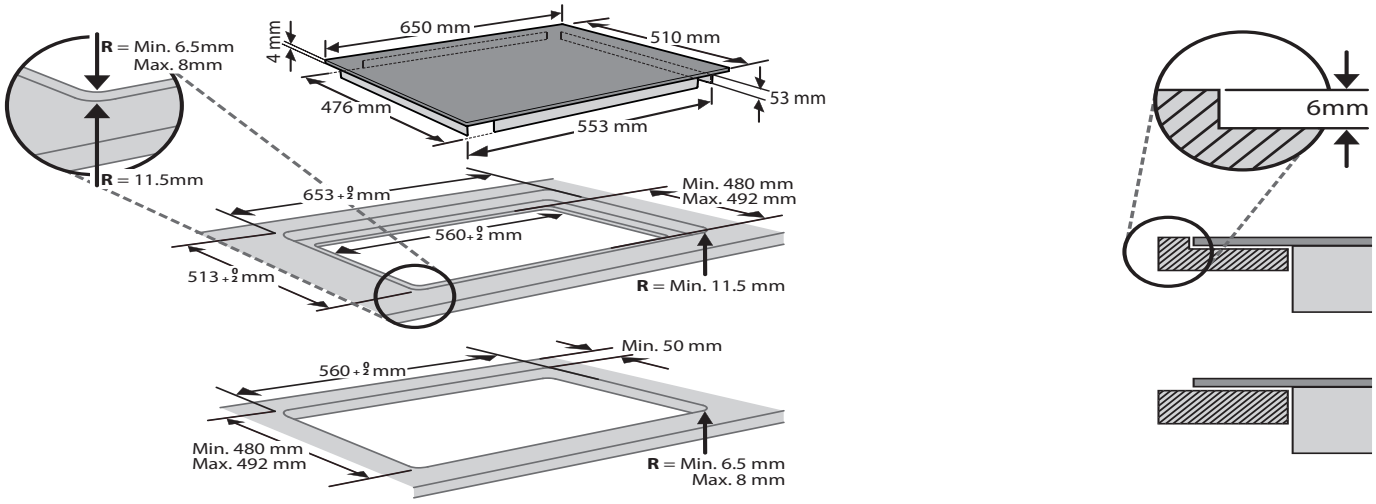


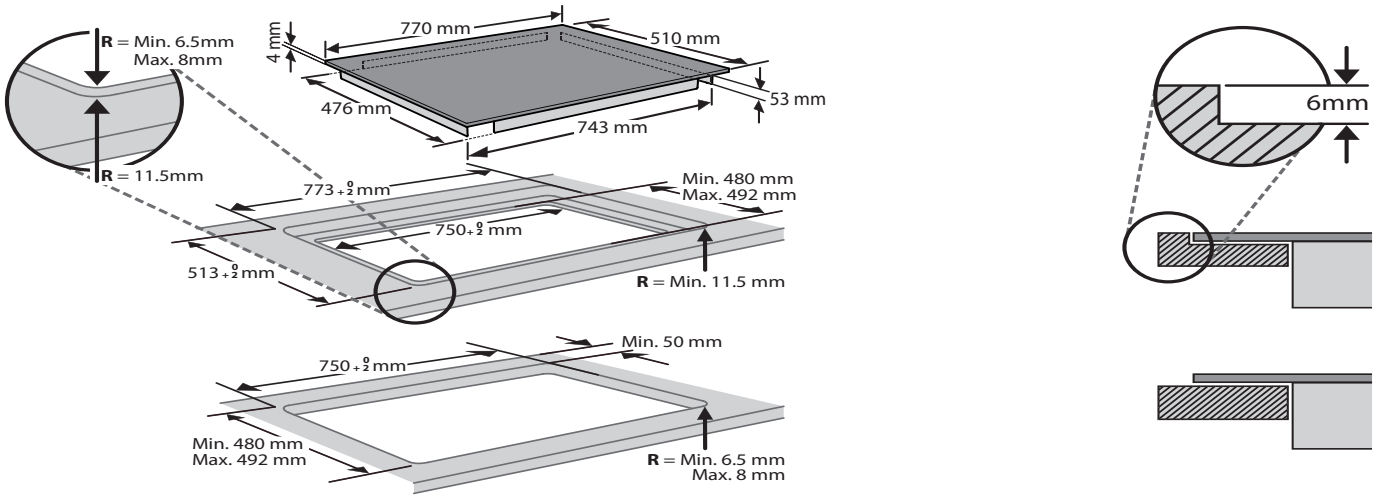
- сервизния номер (номерът след думата Service на табелката с данни). Сервизният номер е посочен и в гаранционната книжка;

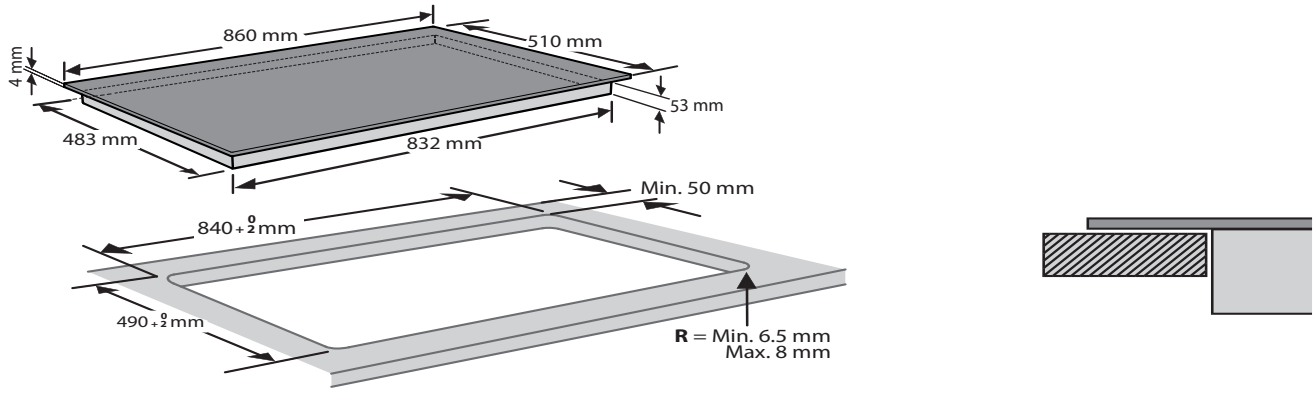
- Вашия пълен адрес;
- Вашия телефонен номер.

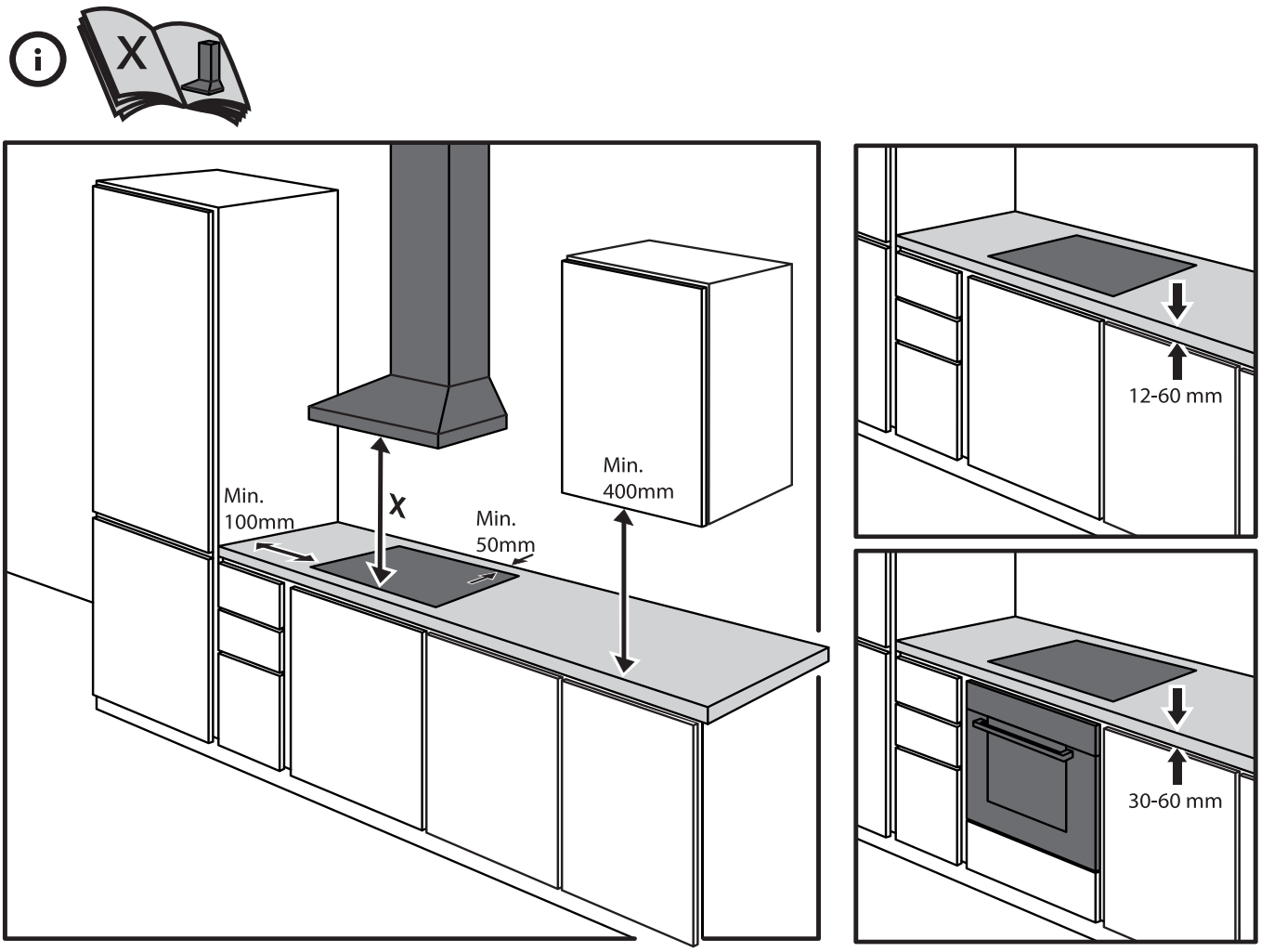
Ако се налагат някакви поправки, моля, свържете се с оторизиран отдел за следпродажбено обслужване (за да бъдете сигурни, че ще бъдат използвани оригинални резервни части и поправките ще бъдат извършени правилно).

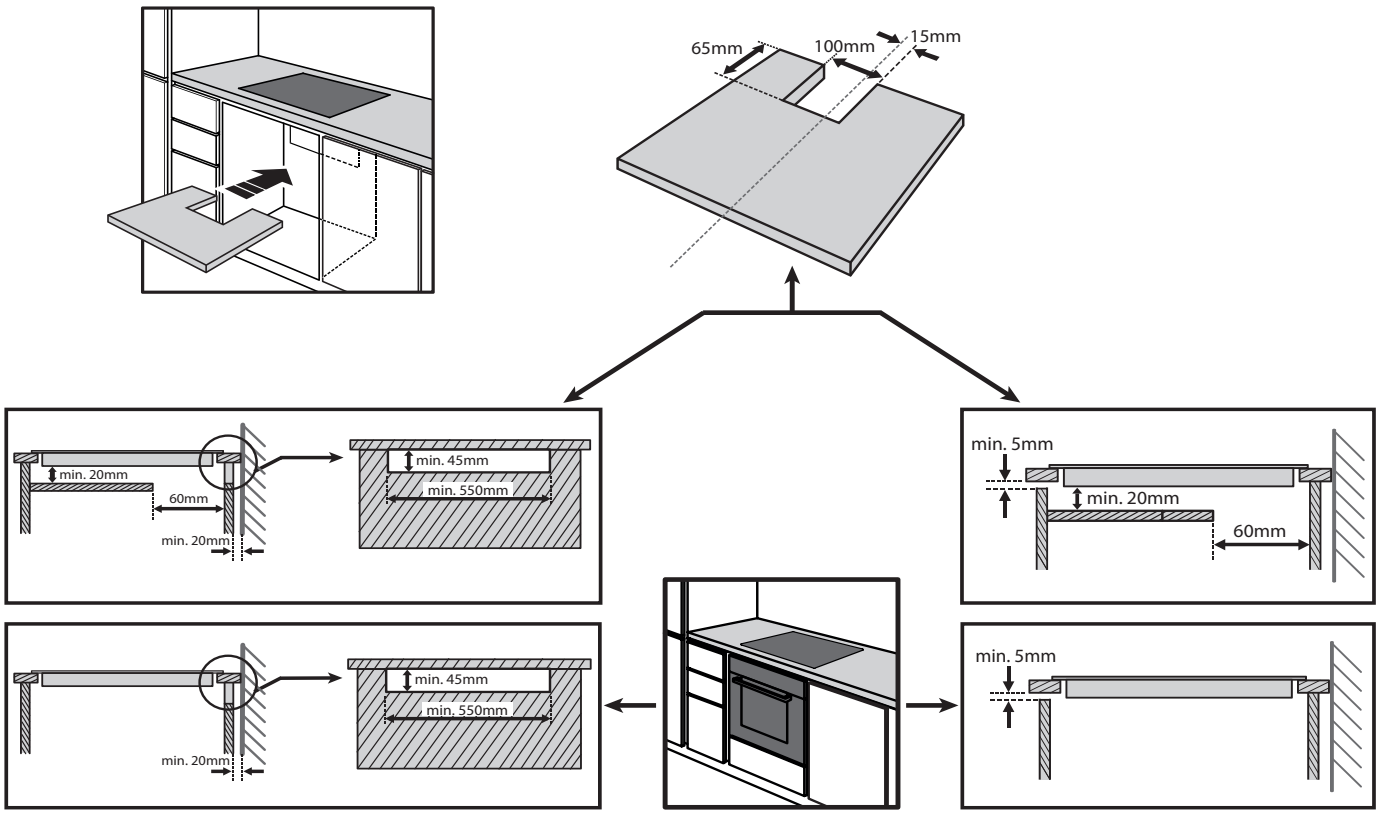

R = Min. 6.5mm
Max. 8mm
R = 11.5mm
4 mm
590 mm
510 mm
476 mm
553 mm
53 mm
593 +2 0 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
560 +2 0 mm
513 +2 0 mm
R = Min. 11.5 mm
560 +2 0 mm
Min. 50 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
R = Min. 6.5 mm
Max. 8 mm
6mm

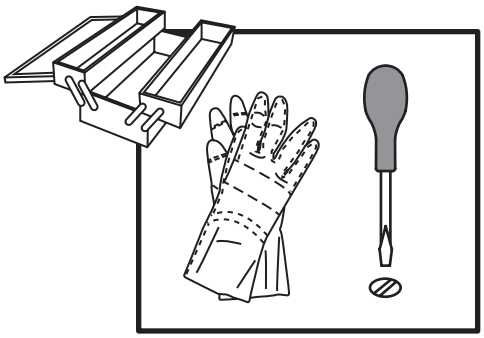

R = Min. 6.5mm
Max. 8mm
R = 11.5mm
4 mm
650 mm
510 mm
476 mm
553 mm
53 mm
653 +2 0 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
560 +2 0 mm
513 +2 0 mm
R = Min. 11.5 mm
560 +2 0 mm
Min. 50 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
R = Min. 6.5 mm
Max. 8 mm
6mm

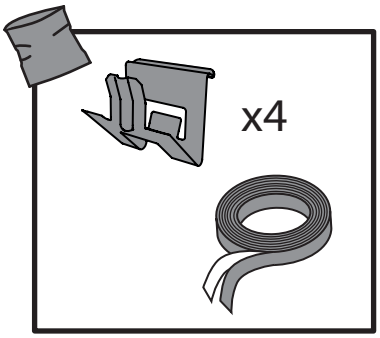

R = Min. 6.5mm
Max. 8mm
R = 11.5mm
4 mm
770 mm
510 mm
476 mm
743 mm
53 mm
773 +2 0 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
750 +2 0 mm
513 +2 0 mm
R = Min. 11.5 mm
750 +2 0 mm
Min. 50 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
R = Min. 6.5 mm
Max. 8 mm
6mm

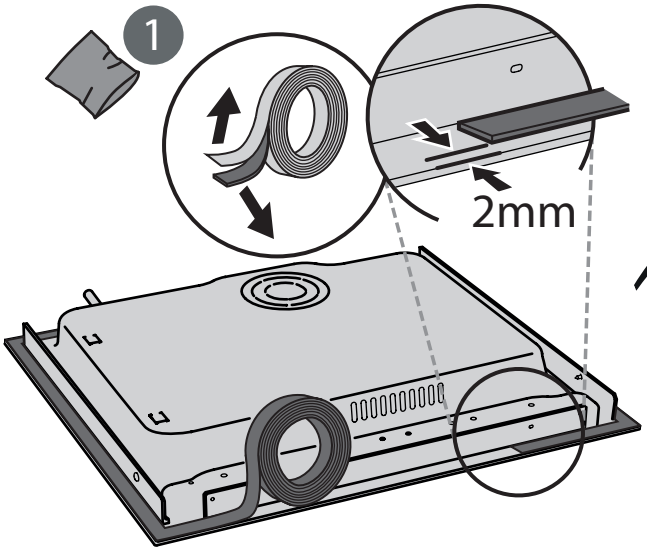

860 mm
510 mm
4 mm
53 mm
483 mm
832 mm
Min. 50 mm
840 +2 0 mm
490 +2 0 mm
R = Min. 6.5 mm
Max. 8 mm

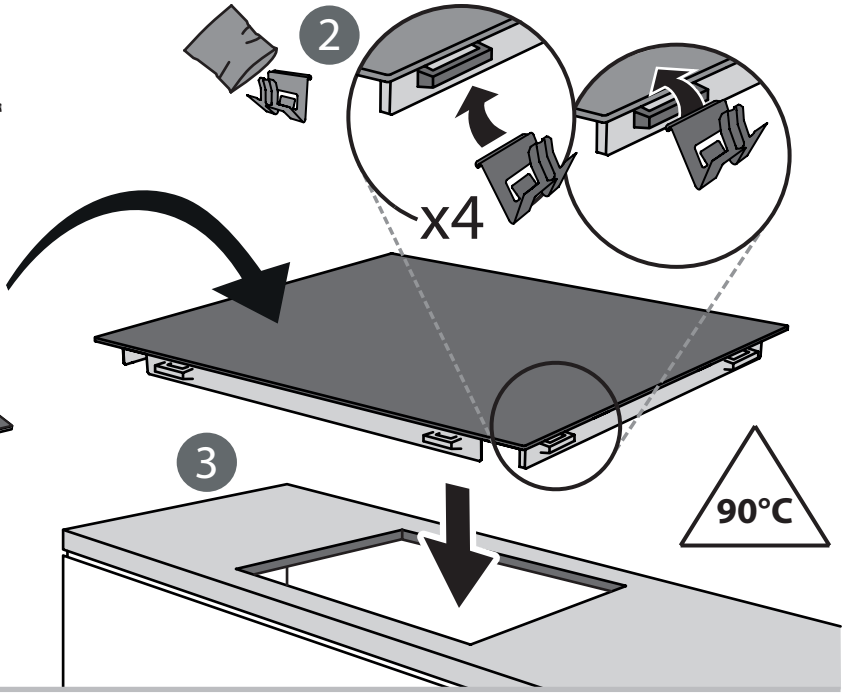

X
Min.
100mm
Min.
50mm
Min.
400mm
12-60 mm
30-60 mm

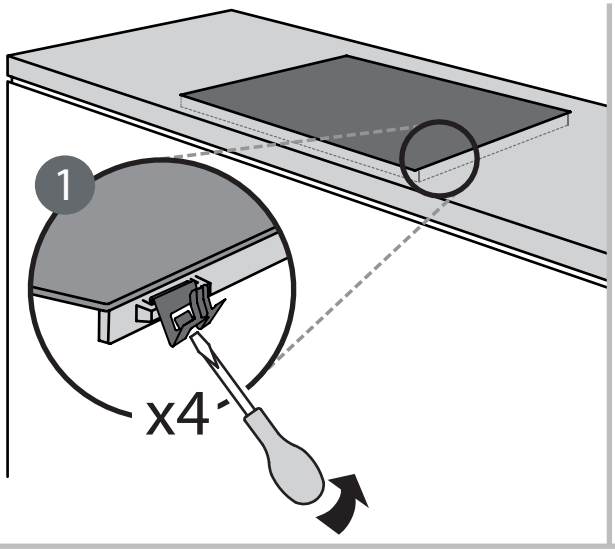

65mm
100mm
15mm
min. 20mm
60mm
min. 20mm
min. 45mm
min. 550mm
min. 5mm
min. 20mm
60mm
min. 20mm
min. 45mm
min. 550mm
min. 5mm

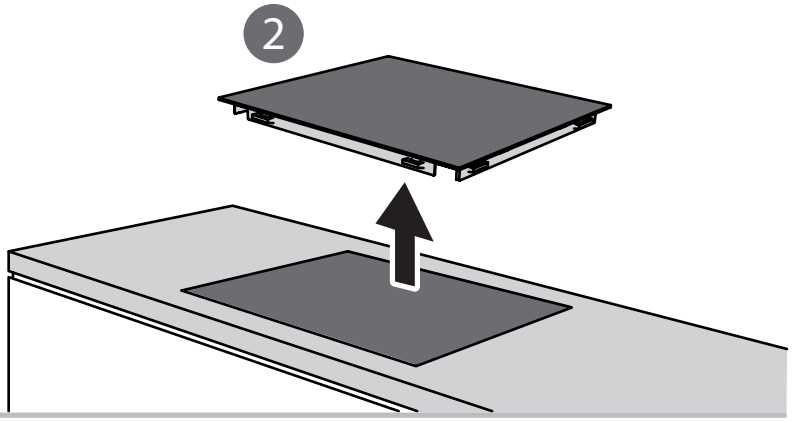




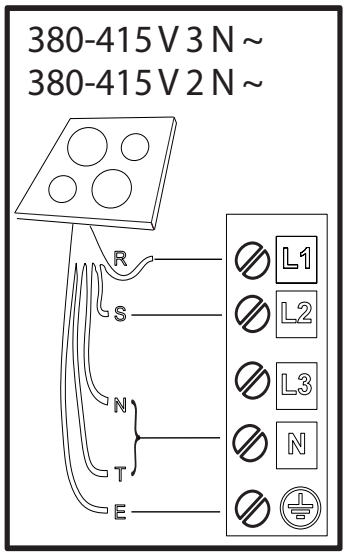


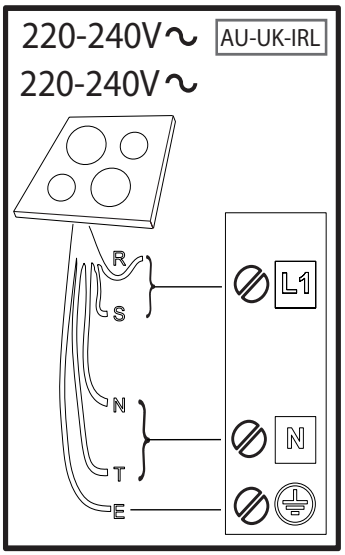


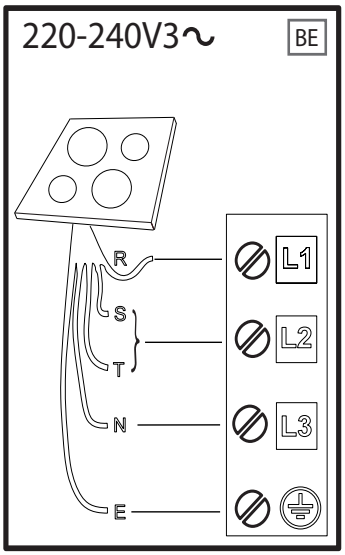


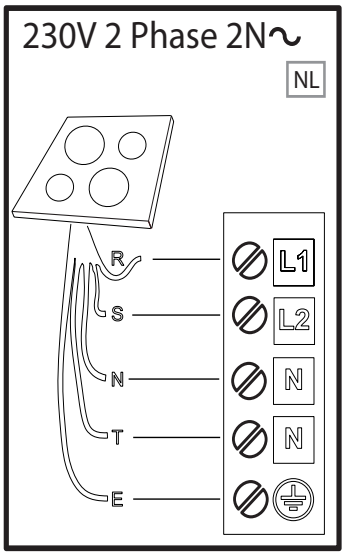


Whirlpool









R black-nero-negro-preto-μαύροϛ-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-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

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

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

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

400011046559