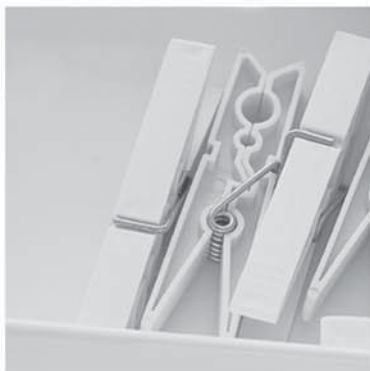


Instructions for use
Bedienungsanleitung
Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso
Instruções de utilização
Οδηγίες χρήσης



Uputstva za upotrebu
Navodila za uporabo
Пайдалану нұсқаулығы
Upute za uporabu
Lietošanas instrukcija
Naudojimo instrukcija



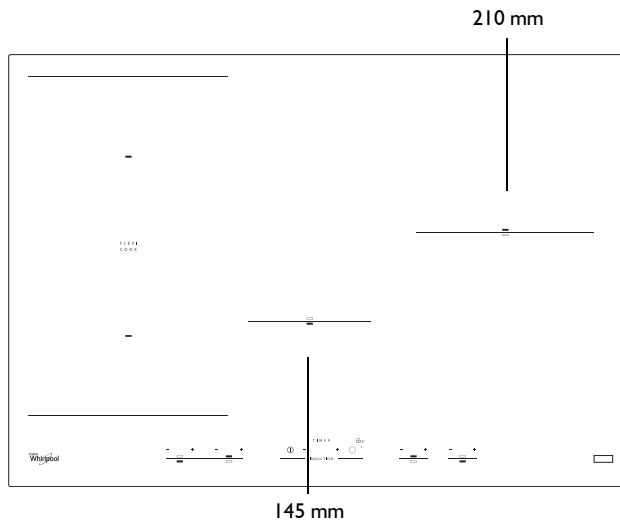
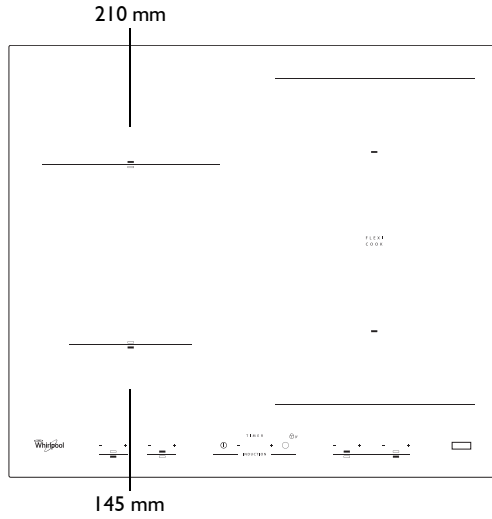
Kasutusjuhised
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Návod na použitie
Használati útmutató



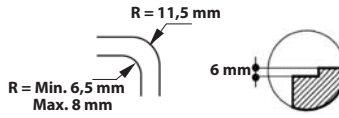
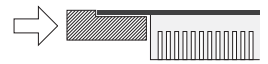
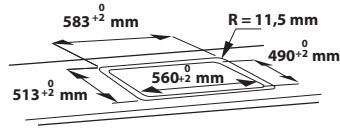
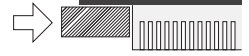
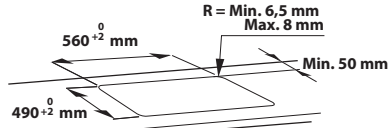
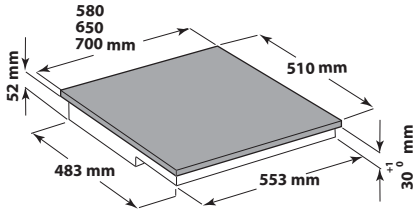
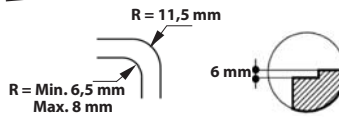
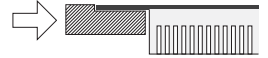
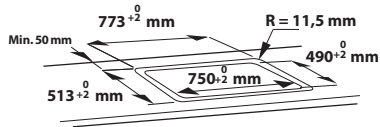
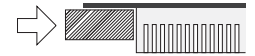
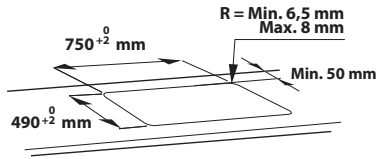
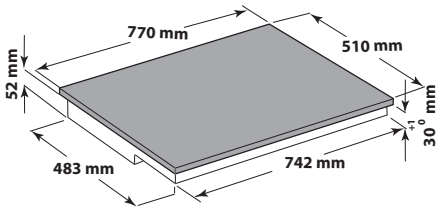
Инструкция по эксплуатации
Инструкции за употреба
Instrucțiuni privind siguranța
Інструкції з використання
دليل الاستعمال

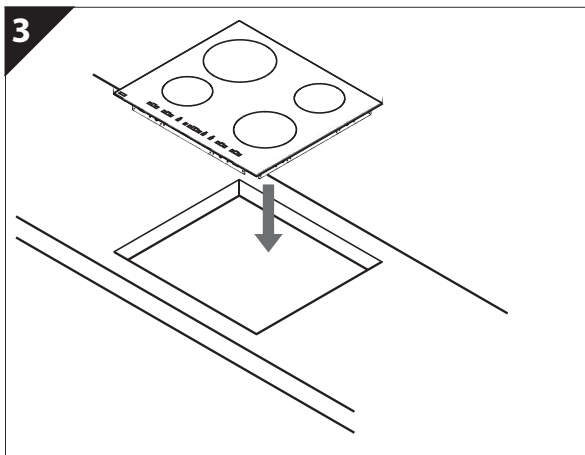
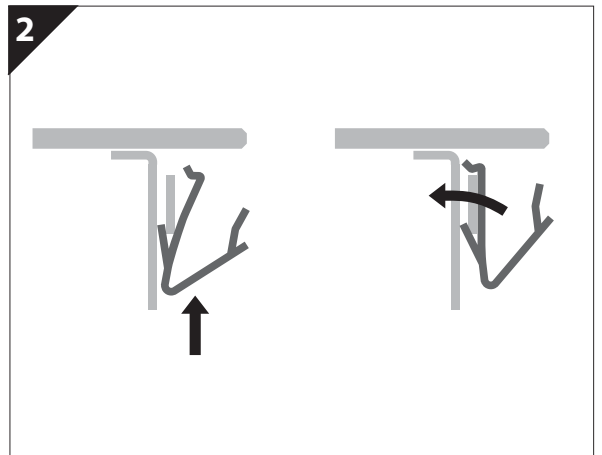
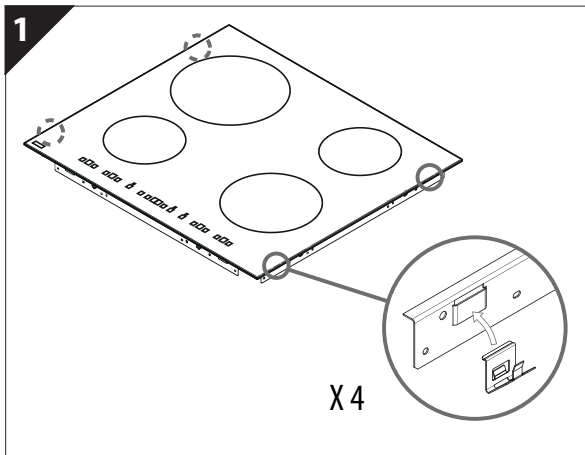
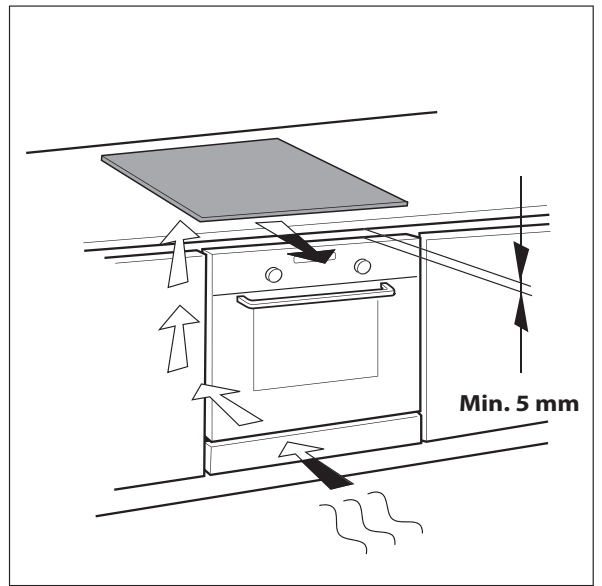
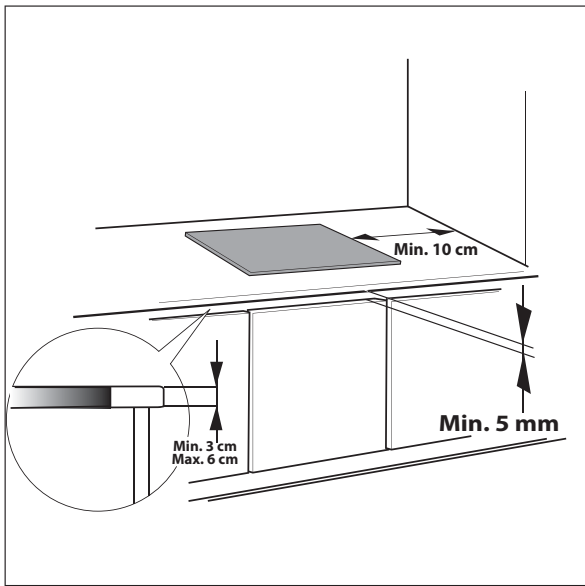
**Whirlpool**

SENSING THE DIFFERENCE



MAGYAR	Üzembe helyezés	Oldal	8	Használati útmutató	Oldal	10
РУССКИЙ	Установка	Страница	18	Руководство по эксплуатации	Страница	19
БЪЛГАРСКИ	Инсталиране	Страница	28	Инструкции за употреба	Страница	29
ROMÂNĂ	Instalarea	Pagina	38	Instructiuni de utilizare	Pagina	39
УКРАЇНЕЦЬ	Установлення	Сторінка	48	Інструкції з використання	Сторінка	49
ҚАЗАҚ ТІЛ	Орнату	Бет	58	ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛАРЫ	Бет	59
العربية	تركيب	الصفحة	67	الاستعمال تعليمات	الصفحة	69

A**B**



ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Тези инструкции ще се налични и на уеб сайта: www.whirlpool.eu

ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ И БЕЗОПАСНОСТТА НА ДРУГИТЕ Е ОТ ГОЛЯМО ЗНАЧЕНИЕ

В това ръководство за употреба на уреда е представена важна информация за безопасността, която трябва да се прочете и да се съблюдава винаги.



Това е символ на опасност, който предупреждава за потенциални рискове за потребителя и околните. Пред всички съобщения по отношение на безопасността е поставен този символ за опасност и следните термини:



ОПАСНОСТ

Показва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, ще доведе до тежки наранявания.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Показва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до тежки наранявания.

Всички съобщения, касаещи безопасността, описват потенциалната опасност, за която се отнасят, и указват как да се намалят рисковете от наранявания, повреди и токови удари вследствие на неправилно използване на уреда. Придържайте се внимателно към следните инструкции:

- Използвайте предпазни ръкавици за извършване на всички операции по разпаковането и монтирането.
- Уредът трябва да бъде изключен от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да било работи по инсталирането.
- Инсталирането и поддръжката трябва да се извършват от квалифициран техник, в съответствие с инструкциите на производителя и при спазване на действащата местна нормативна уредба за безопасно използване. Не поправяйте и не заменяйте части от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството за употреба.
- Заземяването на уреда е задължително.
- Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволява свързването на уред, вграден в шкаф, с електрическата мрежа.
- За да се гарантира, че инсталацията отговаря на действащите стандарти за безопасност, трябва да се постави многополюсен прекъсвач с минимално разстояние 3 мм между контактите.
- Не използвайте разклонители и удължители.
- Не дърпайте захранващия кабел на уреда.
- След приключване на инсталирането, електрическите компоненти вече не трябва да са достъпни за потребителя.
- Уредът е предназначен единствено за използване като домакински уред за готвене на храна. Не е позволена никаква друга употреба (напр. за отопление).
Производителят не носи никаква отговорност за щети, предизвикани от неправилна употреба или от погрешно зададени команди за управление.

- Уредът и неговите достъпни части, могат да се нагорещат по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосването на нагревателите. Много малки (0-3 год.) и малки деца (3-8 год.) трябва да се държат далеч, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Този уред може да се използва от деца на и над 8 години, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или с недостатъчен опит и познания, ако са под надзор или са им дадени инструкции за употребата по безопасен начин и разбират възможните опасности.
- По време на употреба и след това не се допирайте до нагорещени части на уреда. Не допускайте контакт на дрехи или други запалими материи с уреда, преди всички негови компоненти да са достатъчно изстинали.
- Не поставяйте запалителни материали върху уреда или в близост до него.
- Прегретите мазнини и олио могат лесно да се възпламенят. Не оставяйте без наблюдение готвенето на храни с използване на мазнина и олио.
- Не поставяйте върху зоната за готвене метални предмети, например кухненски прибори (ножове, вилици, лъжици, капаци и др.), защото рискувате да се опарите.
- Задължително е в отделението под уреда да се постави разделителен панел (не е включен в доставката на уреда).
- Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете риска от токов удар (само за уреди със стъклена повърхност).
- Уредът не е предназначен да работи с външен таймер или с отделна система за дистанционно управление.
- Готвенето на плочата без наблюдение, на храни с използване на мазнина или олио, може да се окаже опасно и да доведе до пожар. НИКОГА не гасете пожара с вода; изключете уреда и след това покрийте пламъка, например с капак или противопожарно покривало.
Опасност от пожар: не съхранявайте предмети по повърхностите предназначени за готвене.
- Не използвайте парни машини за чистене.
- Не поставяйте метални предмети като ножове, вилици, лъжици или капаци върху повърхностите на плочата, защото може да се нагорещат.
- След употреба, изключвайте плочата за готвене, посредством нейният регулатор и не разчитайте на детектора за съдове (само за уреди с индукционно нагряване).

СЪВЕТИ ЗА ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА


Изхвърляне на опаковъчните материали

Кашонът на опаковката може да се рециклира 100%, както се потвърждава от символа за рециклиране (♻️). Различните опаковъчни материали не трябва да се изхвърлят в околната среда, а да се предават в съответствие с всички разпоредби на местните органи.

Изхвърляне на уреда

Този уред е маркиран в съответствие с Европейска директива 2012/19/ЕС „Отпадъци от електрическо и електронно оборудване“ (WEEE).

Като гарантира, че този уред е изхвърлен по правилен начин, потребителят допринася за предотвратяване на потенциални опасни последствия за околната среда и човешкото здраве.

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 пункт за събиране и рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

Съвети за икономия на енергия

За да постигнете най-добри резултати, се препоръчва и следното:

- Използвайте тенджери, чийто диаметър на дъното е равен на диаметъра на зоната за готвене.
- Използвайте само тенджери и тигани с плоско дъно.
- Ако е възможно, по време на готвенето поставяйте капак върху съда за готвене.
- Използването на тенджерата под налягане ви позволява още повече да пестите енергия и време.
- Поставяйте съда в центъра на зоната за готвене, означена върху плочата.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

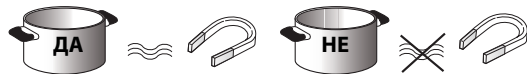
- Този уред е проектиран, произведен и продаван в съответствие с изискванията за безопасност на Директива „Ниско напрежение“ 2006/95/ЕО (която заменя Директива 73/23/ЕИО и последващите изменения и допълнения), както и изискванията за защита на Директива „ЕМС“ 2004/108/ЕО.
- Този уред отговаря на изискванията за екологичен дизайн на Европейския регламент № 66/2014, в съответствие с Европейския стандарт EN 60350-2.

ПРЕДИ УПОТРЕБА



ВАЖНО: Ако съдовете не са с подходящи размери, зоните за готвене не се включват. Използвайте само съдове, които носят символа „ИНДУКЦИОННА СИСТЕМА“ (фигурата в страни). Преди да включите плочата за готвене, поставете съда върху желаната зона за готвене.









СЪДОВЕ В НАЛИЧНОСТ

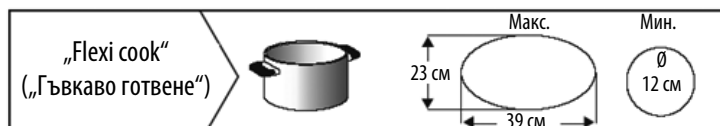


За да се уверите, че съдът е подходящ за индукционна зона за готвене, използвайте магнит: съдовете не са подходящи, ако не могат да се привличат с магнит.

- Уверете се, че дъната на съдовете не са грапави, защото могат да надраскат повърхността на зоната за готвене. Проверявайте ястията.
- Никога не поставяйте горещи тенджери и тигани върху командното табло на плочата. Може да настъпят повреди.

ПРЕПОРЪЧВАНИ ДИАМЕТРИ НА ДЪНОТО НА ТЕНДЖЕРАТА

 XL 28 см		17 см мин. → 28 см макс.	 M 18 см		12 см мин. → 18 см макс.
 L 21 см		15 см мин. → 21 см макс.	 S 14,5 см		10 см мин. → 14,5 см макс.



ИНСТАЛИРАНЕ

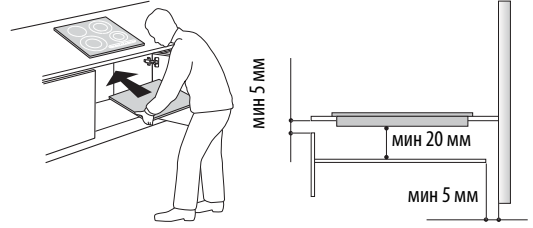
След като разопаковате уреда, проверете дали няма настъпили повреди по време на транспортирането и в случай на проблеми се обърнете към търговеца или Сервиза за поддръжка.

Относно размерите за вграждане и инструкциите за инсталиране, вижте фигурите на страница 2.

ПОДГОТОВКА НА ШКАФА ЗА ВГРАЖДАНЕ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Монтирайте разделителен панел под плочата за готвене.
- Долните части на уреда не трябва да са достъпни след инсталирането.
- В случай че под плочата е предвидено да се инсталира фурна, не поставяйте между тях разделителен панел.



- Разстоянието между долната повърхност на уреда и разделителния панел трябва да бъде в съответствие с размерите, дадени на фигурата.
- За правилна работа на уреда трябва да предвидите минимално свободно пространство между работния плот и горната повърхност на плота на шкафа (мин. 5 мм).
- В случай на инсталиране на фурна под плота проверете дали фурната е оборудвана с охладителна система.
- Не инсталирайте плочата за готвене близо до съдомиялна или перална машина, за да може електронните схеми да не влизат в контакт с пара или влага, което може да ги повреди.
- В случай на проблеми с инсталирането (нестабилност) се обадете на сервиза за поддръжка, за да изискате комплект монтажни винтове 4801 211 00112.
- За сваляне на плочата за готвене, използвайте отверка (не е включена в доставката) и развийте периметралните пружини, които се намират в долната част на продукта.

СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

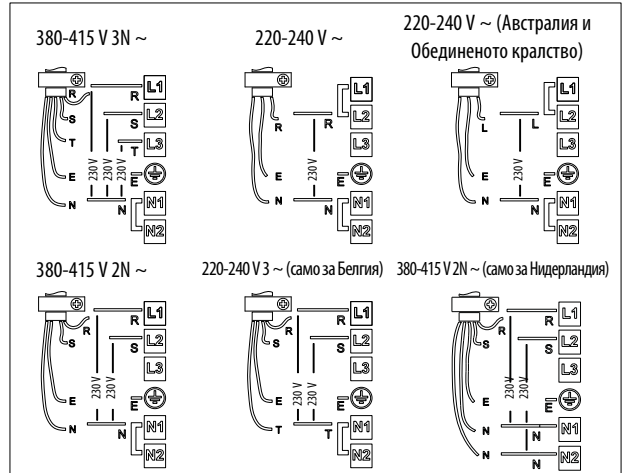
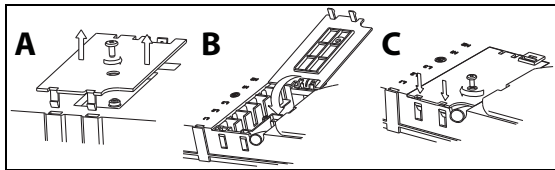
- Изключете уреда от електрическата мрежа.
- Уредът трябва да се инсталира от квалифициран техник, който е напълно запознат с действащите разпоредби за безопасност и инсталиране.

- Производителят не поема никаква отговорност за евентуални наранявания на хора или животни или за причиняване на имуществени щети в резултат на неспазване на упътванията, изложени в тази глава.
- Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи изваждането на плочата за готвене от работния плот.
- Проверете дали напрежението, показано на табелката с данни, поставена на дъното на уреда, съпада с напрежението във вашия дом.

Свързване към клеморедата

За електрическата връзка използвайте кабел H05RR-F или H05V2V2-F, както е посочено в таблицата по-долу.

Проводници	Брой x размер
220-240 V ~ ⊕	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ + ⊕	4 x 1,5 mm ²
380-415 V 3N ~ + ⊕	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 2N ~ + ⊕	4 x 1,5 mm ²



Важно:

- Запзатете или свалете металните мостчета между винтовете на клеморедата L1-L2 и N1, N2 в съответствие със схемата на свързване (вж. фигурата).
- Ако в доставката има кабел, консултирайте инструкциите за свързване, приложени към кабела.
- Уверете се, че и шестте винта на клеморедата са затегнати след свързването на кабелите.

Пример за налично мостче (вляво) или свалено мостче (вдясно). Вижте схемата на свързване, за подробности (мостчетата могат да бъдат между L1-L2, както и между N1-N2).



Свържете проводника на заземяването жълт/зелен към клемата със символ ⊕.

Този проводник трябва да бъде по-дълъг от другите.

1. Махнете капачето на клеморед (А), като развийте винчетата, и поставете капачето в рамката (В) на клеморед.
2. Поставете захранващия кабел в кабелната скоба и свържете проводниците към клеморед, както е показано на схемата на свързване, означена близо до самия клеморед.
3. Закрепете кабела на захранването посредством кабелната скоба.
4. Затворете капачето (С) и го затегнете към клеморед със сваления винт.

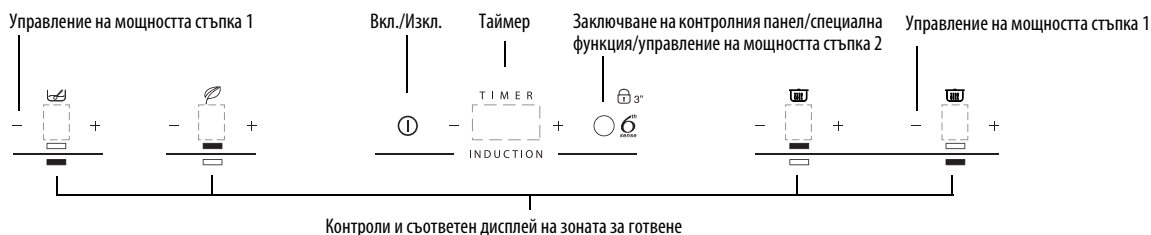
При всяко свързване към захранващата мрежа плочата за готвене изпълнява автоматична проверка, която трае няколко секунди.

В случай че плочата вече е снабдена със захранващ кабел, следвайте инструкциите, приложени към захранващия кабел. Извършете свързването към електрозахранване посредством прекъсвач на всички фази с минимална междина на контактите 3 мм.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Описание на командното табло

Командно табло



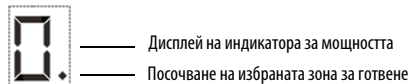
ВКЛ./ИЗКЛ. на плочата за готвене

За да включите плочата за готвене, натиснете бутона (I) за около 2 секунди, докато дисплеите на зоната за готвене светнат. За да изключите, натиснете същия бутон, докато дисплеите се изключат. Всички зони за готвене са деактивирани

Ако плочата за готвене е била използвана, индикаторът за остатъчна топлина „Н“ остава включен, докато зоните за готвене се охладят.

Ако до 10 секунди след включването не бъде избрана функция, плочата за готвене се изключва автоматично.

Включване и регулиране на зоните за готвене



Поставете съда в зоната за готвене, включете плочата за готвене, активирайте необходимата зона за готвене, като натиснете съответния бутон „+“ и на дисплея се показва „0“. Може да се избира необходимото ниво на мощност от мин. 0 до макс. 9 или booster (усилвател) „P“, ако е наличен. За да увеличите нивото на мощността, натиснете бутона „+“. За да намалите нивото на мощността, натиснете бутона „-“.

Деактивиране на зоните за готвене

За да изключите зоната за готвене, натиснете съответния бутон „+“ и „-“ за повече от 3 секунди.

Зоната за готвене се изключва и, ако все още е гореща, на дисплея на зоната се показва буквата „Н“.

Блокиране на командното табло

Тази функция блокира командите, за да се предотврати случайно включване на плочата за готвене. За да активирате функцията за блокиране на командното табло, включете плочата за готвене и натиснете бутона **Заклучване** на контролния панел за 3 секунди; звук сигнал и светлинен индикатор близо до символа на катинарчето сигнализира, че е извършено активиране на функцията. Командното табло се блокира, с изключение на функцията за изключване. За да деактивирате функцията за блокиране на командното табло, повторете процедурата за активиране. Светещата точка изгасва и плочата за готвене е отново активирана.

Наличието на вода, разлята течност от съдовете или предмети от всякакъв вид, поставени върху бутона под символа, могат да предизвикат нежелателно активиране или деактивиране на функцията за блокиране на командното табло.

Таймер (Timer)



Таймерът може да се използва за настройване на времето за готвене, за максимален период от време 99 минути (1 час и 39 минути), за всички зони за готвене.

Изберете зоната за готвене, която да се използва с таймера и натиснете таймера, звук сигнал уведомява за функционирането (вж. фигура). На дисплея се показва „00“ и светва светодиод. Стойността на таймера може да се увеличи или намали, като се задържат натиснати бутоните „+“ и „-“ на функцията „Slider“. След изтичане на настроеното време, прозвучава звук сигнал и зоната за готвене се изключва автоматично. За да деактивирате таймера, задържете натиснат бутона „Таймер“ (Timer) поне за 3 секунди.

За да настроите таймера за друга зона, повторете точките описани тук по-горе. Дисплеят на таймера показва винаги таймера на избраната зона или таймерът с най-кратко времетраене.


За да модифицирате или деактивирате таймера, натиснете бутона за избиране на зоната за готвене за въпросния таймер.

Предупреждения на контролния панел.

Специални функции (ако са налични)

Някои модели разполагат със специални функции:

Еко усилвател

Докато плочата за готвене е включена, изберете зоната за готвене със символа за Еко усилвател в нея .


За активирате/деактивирате функцията, натиснете бутона .

Функцията Еко усилвател позволява завиране и поддържане на варенето, като се избягват разливи, с което се намалява консумацията на енергия.

За оптимизиране на тази контрола и гарантиране на оптимално спестяване на енергия се препоръчва да използвате съд с ширина на дъното, която е подобна на избраната зона за готвене. Качеството на избрания съд, наличието или липсата на капак или сол може да окаже влияние върху работата на функцията. Препоръчва се използване на 2 до 3 литра вода (за предпочитане със стайна температура) и да не се поставя капак.



Във всички случаи се препоръчва да проверявате условията на варенето и количеството на останалата вода.

Автоматична функция



Тази функция автоматично задава ниво на мощността, което е подходящо за поддържане на леко варене. Активирайте тази функция след завиране, като първо натиснете бутона на съответната зона и след това бутона .

Поддържане на храната топла



Тази функция автоматично задава ниво на мощност, което поддържа току-що приготвени храни горещи и съдовете за сервиране топли (с аксесоар, подходящ за индукционни плочи).

Натиснете бутона : на дисплея се показва „А“ и индикаторната лампичка се включва. За да деактивирате функцията, просто натиснете бутона .


Леко варене



След завиране натиснете бутона  и на плочата за готвене автоматично ще се зададе правилното ниво на мощността за поддържане на леко варене. На дисплея се показва „А“: индикаторната лампичка светва. За да деактивирате функцията, просто натиснете бутона .

Разтопяване

Тази функция поддържа постоянна ниска температура в зоната за готвене. След като поставите съда/аксесоара в избраната зона за готвене, включете плочата за готвене и изберете зоната за готвене. Натиснете бутона : на дисплея се показва „А“ и индикаторната лампичка се включва. За да деактивирате функцията, просто натиснете бутона .


Индикатор за остатъчна топлина.

 Плочата е снабдена с индикатор за остатъчна топлина за всяка от зоните на готвене. Този индикатор показва дали все още има зони на готвене с висока температура.

 Ако дисплеят показва , зоната на готвене все още е гореща. Ако индикаторът за остатъчна топлина на дадена зона на готвене свети, тази зона може да бъде използвана например за поддържане на ястие топло или за разтопяване на масло.

При охлаждането на зоната за готвене, дисплеят изгасва.

Индикатор за неподходяща или отсъстваща тенджерка.

 Когато тенджерата не е съвместима с Вашата индукционната плоча, или е поставена неправилно, или не е с подходящ размер, на дисплея се появява индикация „няма тенджерка“ (фигурата отстрани). Ако в рамките на 60 секунди не бъде открита никаква тенджерка, плочата за готвене се изключва.

Функция за бързо завиране (Booster) (усилвател)

Тази функция е налична само за някои зони за готвене; тя позволява да се използва максимално мощността на плочата (например за бързо кипване на вода). За да активирате функцията, натиснете бутона „+“, докато на дисплея се покаже „P“. След 10 минутно използване на функцията Booster (усилвател), уредът настройва автоматично зоната на ниво 9.

Функция „Управление на мощността“ (ако е налична)




Благодарение на функцията „Управление на мощността“ потребителят може да задава максималната мощност на плочата за готвене според необходимостта. Тази настройка може да се зададе по всяко време и се запазва до следващата промяна.


Чрез задаването на необходимата максимална мощност плочата за готвене автоматично регулира разпределението в различните зони за готвене, като се гарантира, че тази граница никога не се превишава; допълнително предимство е също възможността за едновременно управление на всички зони за готвене без проблеми, свързани с претоварване.

Налични са 4 максимални нива на мощност и те се показват на дисплея: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW се счита за максималната мощност на плочата за готвене).

При закупуването плочата за готвене е настроена на максималната мощност

След включване на уреда в електрическия контакт през първите 60 секунди необходимото ниво на мощността може да се зададе чрез извършване на следните стъпки:

Стъпка	Контролен панел	Дисплей
1	 Натиснете за около 3 секунди двата бутона Управление на мощността (стъпка 1)	
2	Натиснете бутона Управление на мощността (стъпка 2), за да потвърдите предходната стъпка	На дисплея се показва 
3	 Натиснете, за да зададете избраното ниво от различните налични опции	Светлината се включва заедно със светлините, посочващи, че зоната се използва, за отделните зони за готвене
4	Натиснете бутона Управление на мощността (стъпка 4), за да потвърдите предходната стъпка	На дисплея се показва зададеното ниво, което премигва за около 2 секунди; след това прозвучава звуков сигнал и плочата за готвене се изключва; сега е готова за употреба

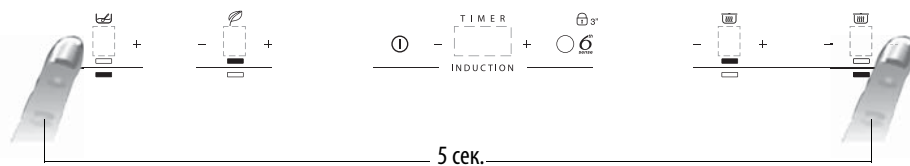
В случай на грешка при задаването на мощността символът  се показва в центъра и прозвучава звуков сигнал за около 5 секунди. В този случай повторете от началото процедурата за конфигуриране. Ако грешката възникне отново, позвънете на отдела за следпродажбено обслужване.

По време на нормална употреба, ако потребителят се опита да увеличи наличното максимално ниво на мощността, когато то се достигне, нивото на използваната зона за готвене премигва двукратно и прозвучава звуков сигнал.

За получаване на по-високо ниво на мощността в тази зона трябва да намалите ръчно нивото на мощността в една или повече вече активни зони за готвене.

Активиране/деактивиране на звуковия сигнал

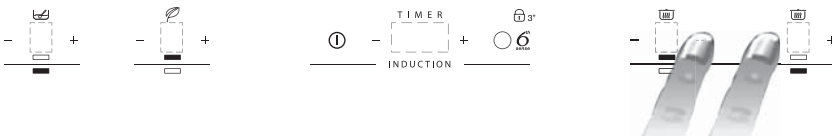
След като включите плочата за готвене, натиснете едновременно и задръжте „-“ на първата зона за готвене и външния бутон вдясно за най-малко пет секунди („както е показано по-долу“).




Функция „Flexi cook“


Където има такава функция, тя позволява зоната за готвене да се използва, като две отделни зони или, като една единствена голяма зона.


Тя е идеална за овални, правоъгълни и удължени съдове (с максимални размери на осовата 38x23 см) или, за повече от един стандартен тиган или стандартна тенджерка, които могат да се използват по едно и също време. За да активирате функцията „Flexi cook“, включете плочата за готвене и натиснете едновременно двата бутона за избор на зони за готвене, както е показано на фигурата по-долу: дисплеите на двете зони за готвене показват ниво „0“; и двете точки до цифрата на нивото светят, което показва, че функцията „Flexi cook“ е активирана.



За да промените нивото на мощността (от 1 до макс. 9 или P) натиснете бутоните „-/“+. За да деактивирате функцията „Flexi cook“, натиснете едновременно двата бутона за избор на зони. За да изключите незабавно зоните за готвене, задръжте натиснат един от бутоните за избор на зона, в продължение на 3 секунди.

i Съобщението „няма съд“ , ще се появи на дисплея на зоната, която не е в състояние да открие съд (защото липсва съд или е поставен неправилно или, не е подходящ за индукционната плоча). Съобщението остава активно в продължение на 60 секунди: през това време Вие може да прибавите или плъзнете съдове в границите на зоната за гъвкаво готвене, според Вашето предпочитание.

След 60 секунди, ако не се постави съд върху зоната за готвене, системата спира „търсенето“ на съдове върху тази зона, символът  остава видим на дисплея, за да припомня, че зоната е изключена.

За да активирате отново функцията „FlexiCook“ (Гъвкаво готвене), натиснете един от 2-та съответни бутона .

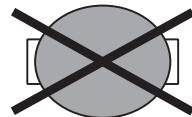
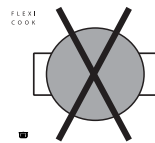
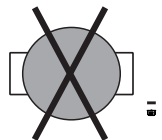
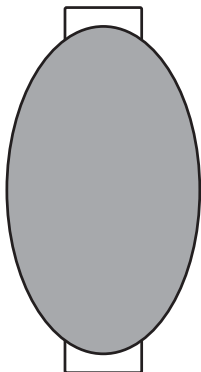
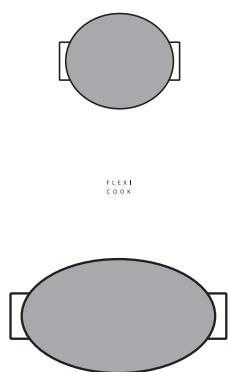
Функцията „Flexi cook“ е в състояние също да открие, кога съд се премества от една зона на друга, в границите на зоната за гъвкаво готвене, поддържайки същото ниво на мощност, като това на зоната, където съдът е бил поставен първоначално (вижте примера на фигурата по-долу: ако съдът е премесен от предният нагревател върху задният нагревател, нивото на мощността ще бъде показано на дисплея отговарящ на зоната, където е поставен съда).

Възможно е също зоната за гъвкаво готвене да работи като две независими зони за готвене, използвайки съответния бутон на единичната зона. Поставете съда в центъра на единичната зона и регулирайте нивото на мощността със сензорната клавиатура.

i Важно: уверете се, че поставяте съдовете в центъра на зоната за готвене така, че да покривате центъра на единичната зона за готвене.

В случай на голям съд, овални, правоъгълни и удължени съдове, се уверете, че сте поставили съдовете в центъра на зоната за готвене.

Примери за правилно и неправилно поставяне на съд:



ПОЧИСТВАНЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Не използвайте парни машини за чистене.

- Преди почистване се уверете, че зоните за готвене са изключени и индикаторът за остатъчна топлина („Н“) не се показва.

Ако на стъклото на Вашия уред е изобразено лого iXelium™, Вашият плот има покритие iXelium™. iXelium™ е ексклузивно покритие на Whirlpool, което гарантира перфектно почистване и дълготраен блясък. Следователно, **ако имате готварски плот iXELIUM, спазвайте следните препоръки за почистване:**

- Използвайте мека кърпа (най-подходяща е микрофибърна), намокрена с вода или обикновен почистващ препарат за стъкло.
 - Ако желаете допълнително да подобрите резултата от почистването, оставете мокра кърпа върху стъклото за няколко минути.
- ВАЖНО:** Не използвайте абразивни гъби или телчета. Употребата им може да повреди стъклото.
- След всяка употреба почиствайте готварския плот (когато е изстинал), за да отстраните остатъците и петната, дължащи се на останки от храни.
 - Захар или храни с високо съдържание на захар повреждат готварския плот и трябва незабавно да се отстранят.
 - Солта, захарта и пясъкът могат да надраскат стъклената повърхност.
 - Използвайте мека кърпа, абсорбираща кухненска салфетка или специален почистващ препарат за плотове (спазвайте инструкциите на производителя).
 - Разлетите по готварските зони течности могат да причинят вибрации или движение на тигана
 - Подсушавайте добре повърхността на плота след почистването ѝ.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

- Прочетете и следвайте инструкциите в раздел „Инструкции за употреба“.
- Проверете да няма спиране на тока.
- Подсушавайте добре повърхността на плочата след почистването ѝ.
- Ако след включване на плочата за готвене на дисплея е показан буквено-цифров код, постъпете в съответствие със следващата таблица.
- Ако не сте в състояние да изключите плочата за готвене след употреба, незабавно я изключете от електрозахранващата мрежа.

КОД НА ГРЕШКА	ОПИСАНИЕ	ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ	ОТСТРАНЯВАНЕ НА ГРЕШКАТА
C81, C82	Зоната за управление се изключва поради твърде висока температура	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока	Изчакайте плочата да се охлади, преди да я използвате отново
F42 или F43	Плочата не е свързана към необходимото напрежение	Сензорът установява напрежение, различно от това на свързване	Изключете плочата от мрежата и проверете свързването
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Свържете се със Сервиза за поддръжка и посочете кода на грешката.		

ШУМ ПРОИЗВЕДЕН ОТ ПЛОЧАТА ЗА ГОТВЕНЕ

Индукционните плочи за готвене могат да произведат свистене или прашчене, по време на нормална работа; тези последните произлизат от самите тенджери, което се дължи на характеристиките на дъното (дъното е изградено от слоеве от различен материал, дъното не е плоско). Този шум се променя в зависимост от използвания и съд и количеството храна, което се съдържа в съда и следователно, не сигнализира никаква повреда.

Освен това, индукционната плоча за готвене е снабдена със система за вътрешно охлаждане, за поддържане на електронните компоненти при контролирана температура; поради тази причина, по време на функционирането и в продължение на няколко минути след изключването на плочата за готвене, може да се чуе шум на вентилатор. Това състояние е абсолютно нормално и необходимо за правилното функциониране на продукта.

СЕРВИЗ ЗА ПОДДРЪЖКА

Преди да се обадите в Сервиза за поддръжка:

1. Проверете дали не е възможно да разрешите проблема сами на база на пунктовете, описани в глава „Отстраняване на неизправности“.
2. Изключете и включете отново уреда, за да проверите дали проблемът не е отпаднал.

Ако след горните проверки неизправността все още не е отстранена, се обърнете към най-близкия Сервиз за поддръжка.

Посочете:

- кратко описание на неизправността;
- точния тип и модел на продукта;
- сервизният номер (т. е. номерът след думата Service на табелката с данни), поставен под уреда (на металната табелка).
- пълния си адрес;
- телефонния си номер.

SERVICE 0000 000 00000



Когато е необходим ремонт, се обърнете към **упълномощен Сервиз за техническа поддръжка** (това е гаранция, че ще бъдат използвани оригинални резервни части и, че ще бъде извършен правилен ремонт). Резервни части се доставят в разстояние на 10 години.

ТАБЛИЦА НА МОЩНОСТИТЕ

Ниво на мощност		Начин на готвене	Използвано ниво (индикация за подпомагане на формирането на опит и навици за готвене)
Макс. мощност	Ниво	Ускорено загряване	Идеално за бързо повишаване на температурата на храната до кипване (за вода или бързо затопляне на готвените течности)
	8-9	Пържене – кипене	Идеално за запичане, начало на готвенето, пържене на замразени продукти, бързо кипване
Висока мощност	7-8	Запичане – запържване – кипене - печене	Идеално за запържване, поддържане на кипене, готвене и печене (за кратка продължителност, 5-10 минути)
	6-7	Запичане – готвене – задушаване – запържване - печене	Идеално за запържване, поддържане на леко кипене, готвене и печене (за средна продължителност, 10-20 минути), предварително загряване на съдове
Средна мощност	4-5	Готвене – задушаване – запържване - печене	Идеално за задушаване, поддържане на къкрене, готвене (за голяма продължителност). Размесване на макаронени изделия
	3-4	Готвене – кипване – сгъстяване - готвене с разбъркване	Идеално за продължително готвене (ориз, сосове, печено, риба) с наличие на течности (напр. вода, вино, бульон, мляко), готвене с разбъркване на макарони
	2-3		Идеално за продължително готвене (обеми до един литър: ориз, сосове, печено, риба) с наличие на течности (напр. вода, вино, бульон, мляко)
Ниска мощност	1-2	Топене – размразяване - поддържане на топло – готвене с разбъркване	Идеално за омекотяване на масло, леко разтапяне на шоколад, размразяване на продукти с малки размери и поддържане на топло на прясно сготвени храни (напр. сосове, супи, яхнии).
	1		Идеално за поддържане на топло на прясно сготвени храни, за добавяне на ориз и поддържане на температурата на ястия (с подбрани индукционни аксесоари)
OFF	Мощност нула	Повърхност за поставяне	Плочата за готвене е в положение готовност или изключено (с възможно наличие на остатъчна топлина след завършване на готвенето, което се указва с „H“)

ЗАБЕЛЕЖКА:

В случай на приготвяния на ястия с кратка продължителност на готвене, които се нуждаят от перфектно разпределение на топлината (например палачинки), върху двойна зона с диаметър 28 см (където има такава), се препоръчва да се използват съдове с диаметър не по-голям от 24 см. За деликатен тип готвене (напр. разтопяване на шоколад или масло), се препоръчва използването на единични зони с по-малък диаметър.



05/17

400011127729

