

Bedienungsanleitung
Instructions for use
Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing
Instrucciones de uso



دليل الاستعمال
Istruzioni per l'uso
Οδηγίες χρήσης
Bruksanvisning
Brukerveiledning



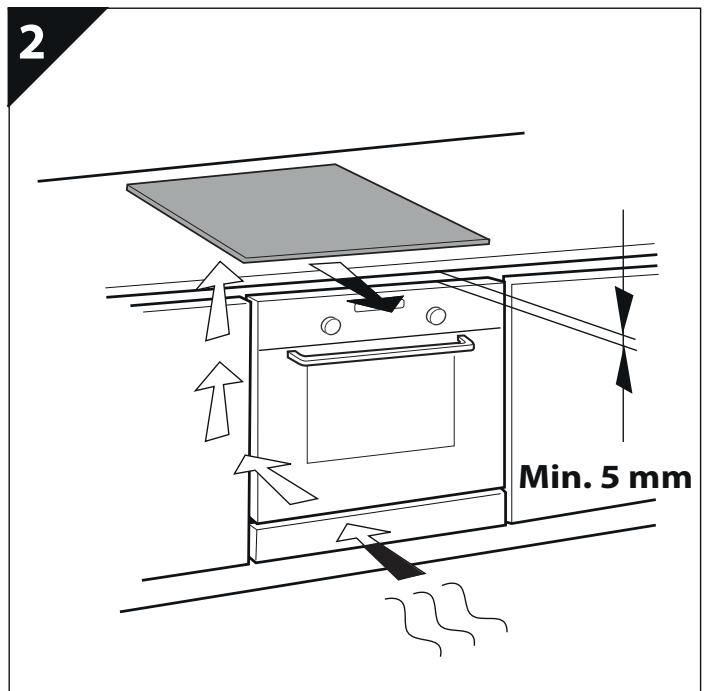
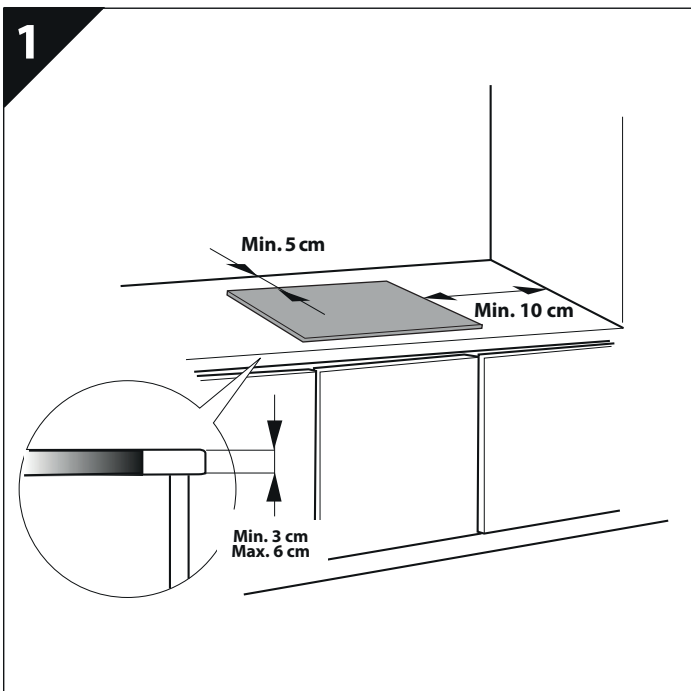
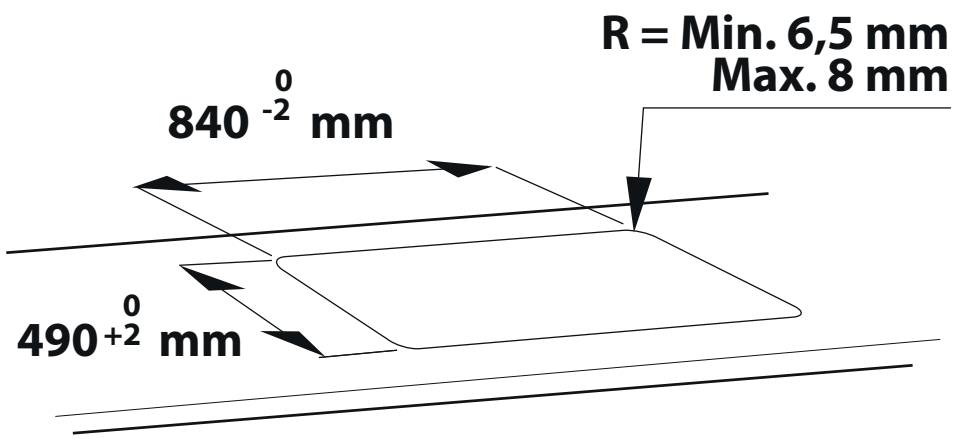
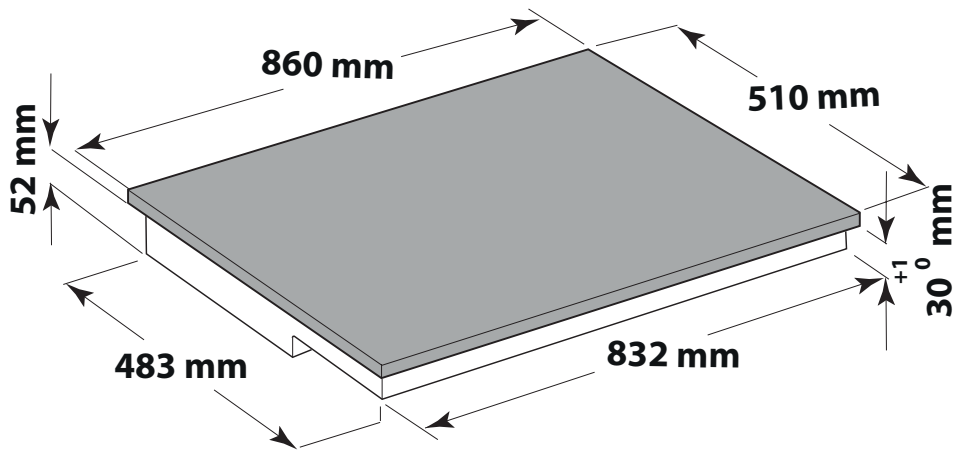
Käyttöohje
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Návod na použitie
Instruções de utilização

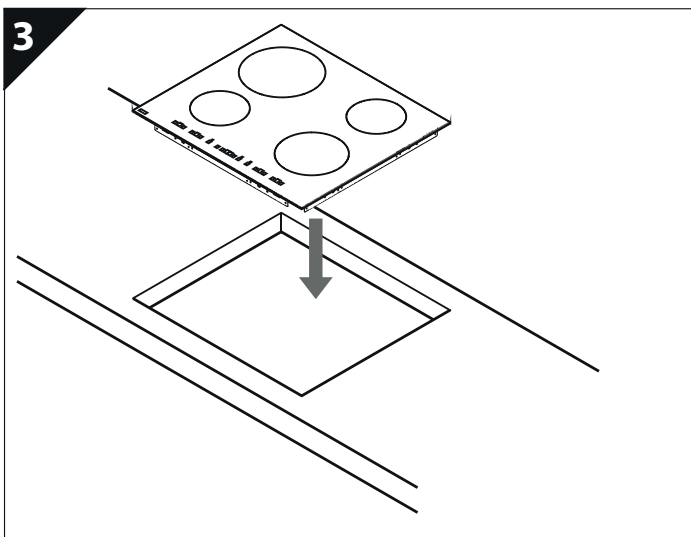
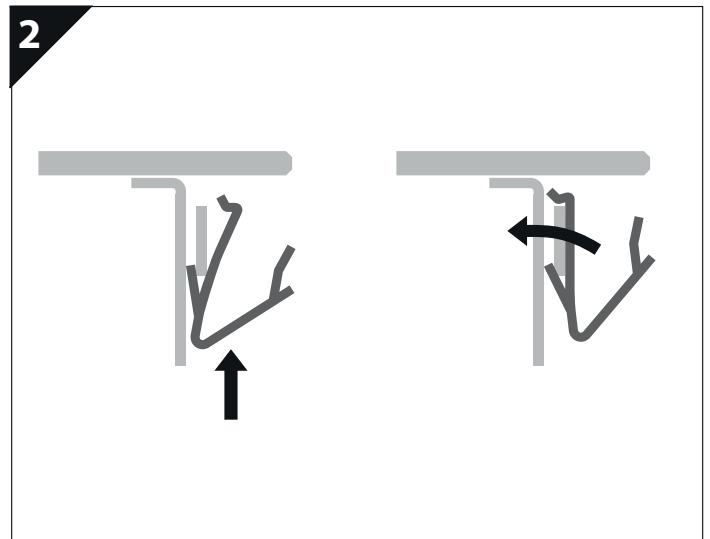
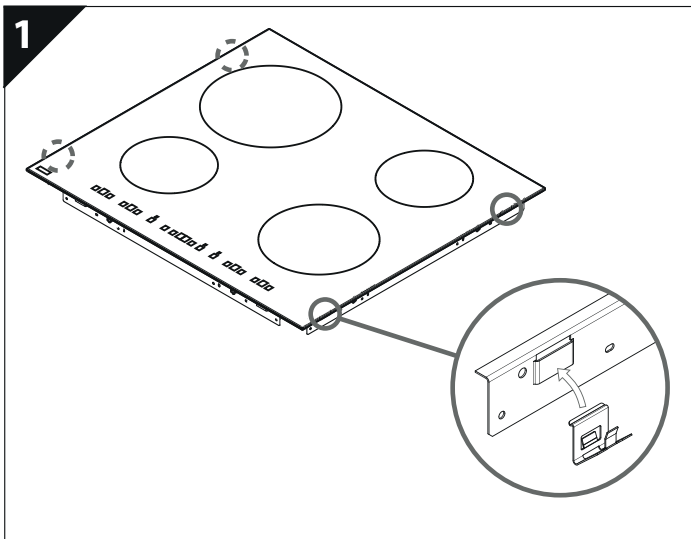
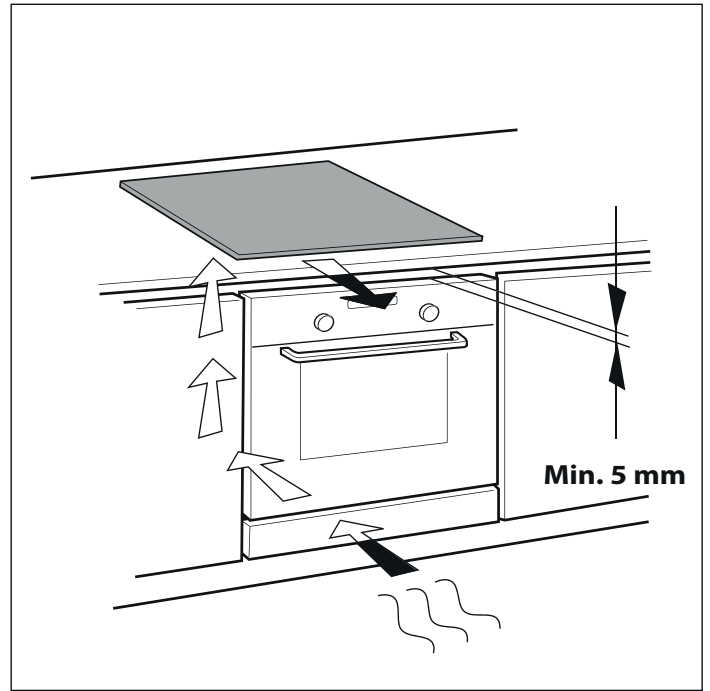
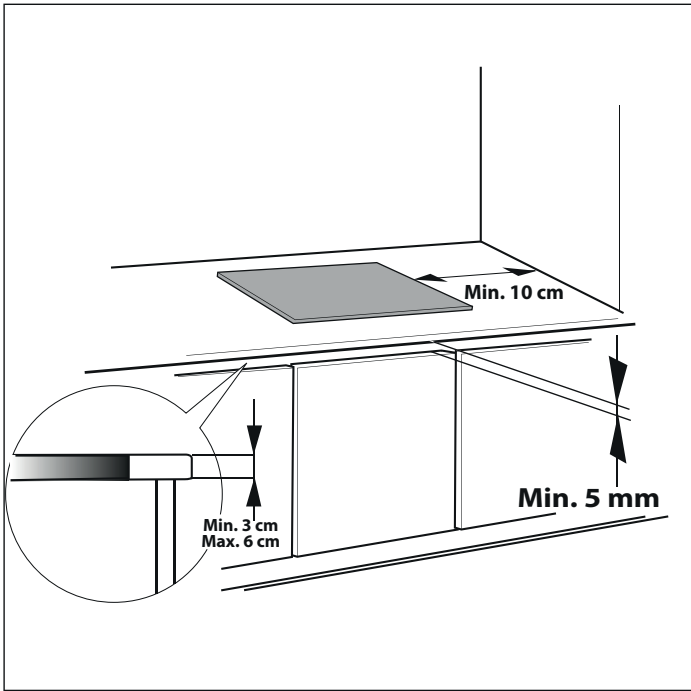


Instrucțiuni privind siguranța
Инструкции за употреба
Használati útmutató
Brugsanvisninger


Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE





WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Ta instrukcja jest również dostępna na stronie: docs.whirlpool.eu

BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWNIKA ORAZ INNYCH OSÓB JEST BARDZO WAŻNE

Niniejsza instrukcja zawiera ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa, z którymi należy się zapoznać i których należy zawsze przestrzegać.

 To jest symbol oznaczający niebezpieczeństwo, ostrzegający przed potencjalnym ryzykiem dla użytkowników oraz innych osób. Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi słowami:

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Oznacza niebezpieczną sytuację, której wystąpienie prowadzi do powstania poważnych obrażeń ciała.

OSTRZEŻENIE


Oznacza niebezpieczną sytuację, której wystąpienie może spowodować poważne obrażenia ciała.

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego zagrożenia oraz informują, w jaki sposób zmniejszyć ryzyko obrażeń, szkód oraz porażenia prądem wskutek nieprawidłowej obsługi urządzenia. Należy przestrzegać następujących zaleceń:


- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności montażowej urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Instalacja lub konserwacja powinna być przeprowadzana przez wykwalifikowanego technika, zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi miejscowymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi.
- Niniejsze urządzenie musi być uziemione.
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie umieszczonego w zabudowie urządzenia do sieci.
- Aby instalacja była zgodna z wymogami aktualnych przepisów BHP, należy użyć wyłącznika wielobiegunowego o minimalnym odstępem między stykami wynoszącym 3 mm.
- Nie stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Nie ciągnąć za przewód zasilający.
- Po zakończeniu montażu użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i służy do przygotowywania żywności. Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień elementów sterujących.
- Urządzenie i jego łatwo dostępne części mogą nagrzewać się podczas pracy. Należy unikać dotykania elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia, chyba że są pod ciągłym nadzorem.
- Podczas pracy odsłonięte części urządzenia nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy pilnować, aby dzieci nie zbliżyły się do urządzenia i nie bawiły się nim.
- Nie dotykać elementów grzejnych urządzenia w trakcie i po użytkowaniu. Dopóki wszystkie komponenty urządzenia nie wystygną, pilnować by nie stykało się ono ze ściereczkami ani innymi łatwopalnymi materiałami.
- Nie umieszczać na urządzeniu i nie przechowywać w jego pobliżu żadnych materiałów łatwopalnych.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Podczas gotowania potraw zawierających duże ilości tłuszczu i oleju należy zachowywać ostrożność.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej i umysłowej lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i pod warunkiem zrozumienia ewentualnych niebezpieczeństw związanych z użytkowaniem. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić ani konserwować urządzenia.
- W komorze pod urządzeniem należy zainstalować panel rozdzielający (niedostarczony w zestawie).
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania z wykorzystaniem zewnętrznego programatora czasowego lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Pozostawianie bez nadzoru gotujących się potraw z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbować gasić ognia wodą. Zamiast tego powinno się wyłączyć urządzenie, a następnie stłumić ogień na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym. Niebezpieczeństwo pożaru: na powierzchniach grzejnych nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.
- Nie stosować urządzeń czyszczących parą.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Po zakończeniu używania płyty należy wyłączyć pole grzewcze za pomocą przycisku, a nie polegać na układzie wykrywania obecności naczyń.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Utylizacja opakowania

Materiał z opakowania nadaje się w 100% na surowce wtórne i jest oznakowany symbolem surowców wtórnych (). Nie wyrzucać części opakowania w sposób przypadkowy, lecz utylizować je zgodnie z lokalnymi przepisami ochrony środowiska.

Utylizacja

- Niniejsze urządzenie jest oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE (WEEE) w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.
- Zapewniając prawidłową utylizację urządzenia, przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka jego negatywnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzi.
- Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenie nie zalicza się do odpadów domowych. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Dla osiągnięcia najlepszych efektów zalecamy:

- Używać naczyń i patelni, których szerokość spodu jest równa szerokości strefy grzewczej.
- Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.
- W miarę możliwości garnki powinny być nakryte w czasie gotowania (z wyjątkiem przypadku korzystania z trybu 6TH SENSE).
- Gotować warzywa, ziemniaki itp. z niewielką ilością wody, aby skrócić czas gotowania.
- Dzięki naczyniom ciśnieniowym (szybkowarom) można zmniejszyć zużycie energii i skrócić czas gotowania (nie należy ich używać w trybie 6TH SENSE).
- Umieszczać naczynie pośrodku strefy grzewczej oznaczonej na płycie.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI Z EKOPROJEKTEM

To urządzenie spełnia wymagania dotyczące ekoprojektu określone Rozporządzeniem Komisji (UE) N. 66/2014 i jest zgodne z normą europejską EN 60350-2.

PRZED UŻYCIEM



WAŻNE: Strefy grzewcze nie zostaną włączone dla naczyń niewłaściwego rozmiaru. Należy używać wyłącznie naczyń oznaczonych symbolem "INDUCTION SYSTEM" (Patrz rysunek obok). Przed włączeniem płyty umieścić naczynie na żądanej strefie grzewczej.

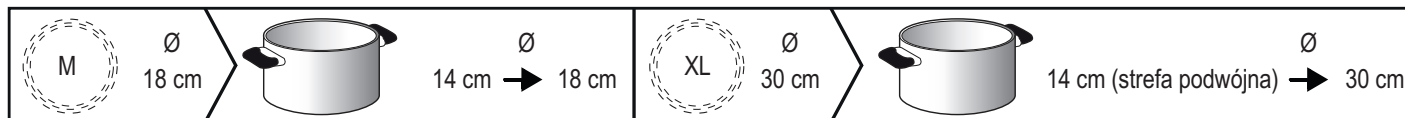
UŻYWANE NACZYNIA



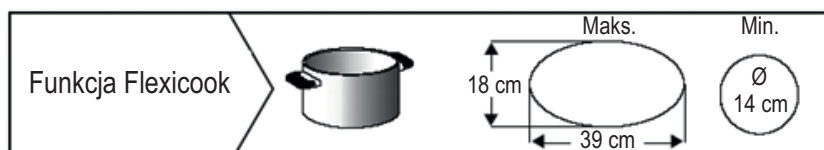
Użyć magnesu, aby sprawdzić, czy dno naczynia jest przystosowane do gotowania na indukcyjnej płycie kuchennej: garnki i patelnie nie są odpowiednie, jeśli ich dno nie przyciąga magnesu.

- Upewnić się, że naczynia mają gładkie dno, w przeciwnym wypadku mogą one porysować płytę. Sprawdzić naczynia.
- Nigdy nie ustawiać gorących naczyń na powierzchni panelu sterowania płyty. Może to doprowadzić do jej uszkodzenia.

ZALECANE SZEROKOŚCI SPODÓW NACZYŃ



WAŻNE: patrz rozdział "Funkcja 6th SENSE", aby uzyskać informacje na temat prawidłowych średnic garnków dla stref grzewczych z funkcją 6th SENSE.



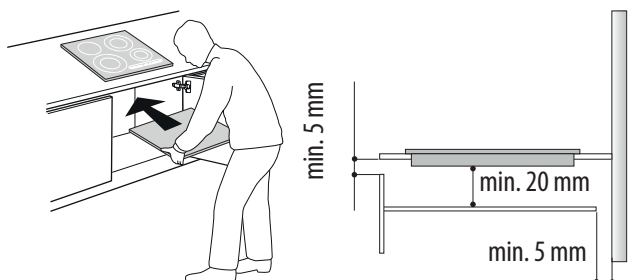
INSTALACJA URZĄDZENIA

Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie uległo ono uszkodzeniu podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub serwisem technicznym.

PRZYGOTOWANIE OBUDOWY DO MONTAŻU

! OSTRZEŻENIE

- Zainstalować panel rozdzielający pod płytą.
- Po zakończeniu instalacji dolna część urządzenia nie powinna być już dostępna.
- W razie instalacji piekarnika pod płytą, nie montować panelu rozdzielającego.



- Nie instalować płyty kuchennej nad zmywarką bądź pralką, aby zapobiec przedostawaniu się pary lub wilgoci do obwodów elektronicznych - mogłyby one ulec uszkodzeniu.
 - Należy przestrzegać zaleceń dotyczących odległości pomiędzy spodem urządzenia a panelem rozdzielającym umieszczanym pod urządzeniem, tak jak to określono w wymiarach na rysunku.
 - Aby zagwarantować prawidłową pracę urządzenia, nie wolno blokować minimalnego otworu między blatem a górną częścią blatu mebla.
 - Wszelkie czynności związane z przycinaniem zabudowy powinny zostać wykonane przed instalacją płyty kuchennej. Wcześniej należy również dokładnie usunąć wszelkie wióry i trociny.
 - **WAŻNE:** W przypadku montażu w blacie wykonanym z marmuru lub podobnego materiału, nie używać śrub znajdujących się w wyposażeniu, lecz skontaktować się z serwisem technicznym i poprosić o zestaw mocujący 4812 310 19277.
- Po zamocowaniu wsporników w odpowiednim położeniu, pozostawić silikon do wyschnięcia na około 24 godziny przed zainstalowaniem urządzenia.

PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA

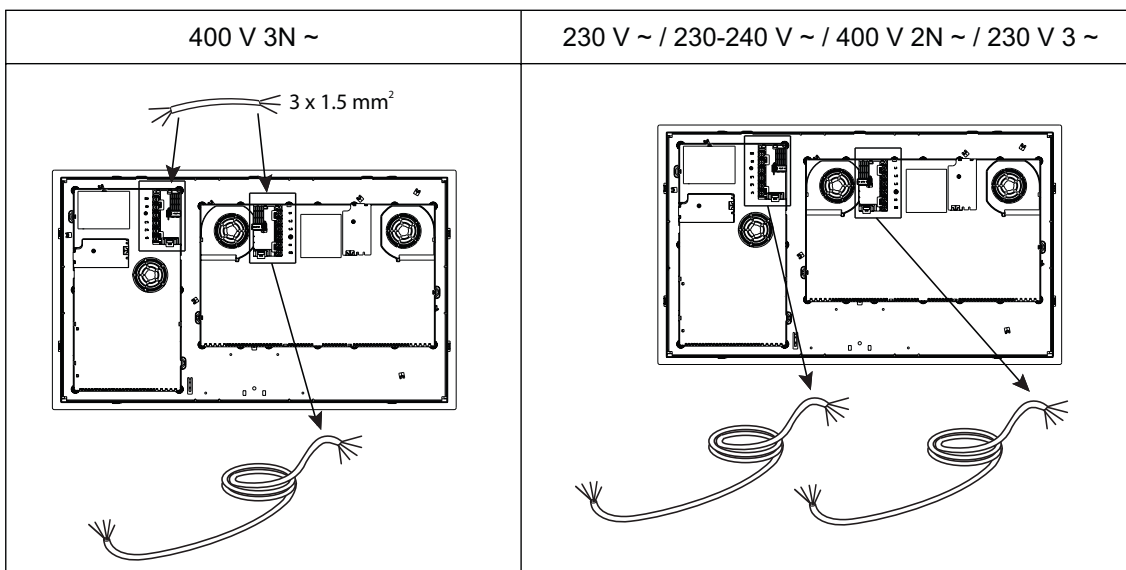
⚠ OSTRZEŻENIE

- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego pracownika znającego aktualne przepisy dotyczące bezpieczeństwa i instalacji.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia osób lub zwierząt ani za straty materialne wynikłe z nieprzestrzegania przepisów podanych w niniejszym rozdziale.
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić zdjęcie płyty z blatu.
- Upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej znajdującej się w dolnej części urządzenia jest zgodne z napięciem w instalacji domowej.
- Nie używać przedłużaczy.

Podłączenie do bloku zacisków

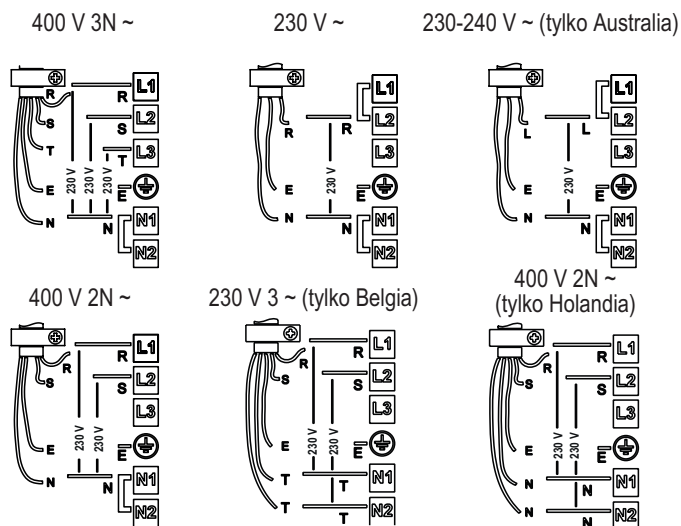
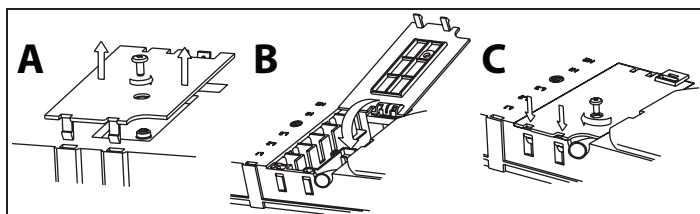
Płyta jest wyposażona w dwa odpowiednie przewody zasilania; instrukcje załączono w opakowaniu przewodów. Podłączyć przewody do dwóch bloków zaciskowych w dolnej części urządzenia.

WAŻNE: jedynie w przypadku podłączenia 400 V 3N~ użyć tylko jednego kabla zasilania (podłączając go do bloku zaciskowego głównego modułu elektronicznego) oprócz przewodu 3 x 1,5 mm² w celu podłączenia głównego bloku zaciskowego do bloku dodatkowego modułu elektronicznego. W przypadku podłączenia elektrycznego, postępować zgodnie z instrukcjami załączonymi do przewodu 3 x 1,5 mm².



Do podłączenia elektrycznego należy użyć przewodu typu H05RR-F, zgodnie ze specyfikacją określoną w poniższej tabeli.

Przewody	Liczba x wielkość
220-240V ~ +	3 x 4 mm ²
230 V 3 ~ +	5 x 1,5 mm ²
380-415V 3N ~ +	5 x 1,5 mm ²
380-415V 2N ~ +	4 x 1,5 mm ²



Podłączyć żółto-zielony przewód uziemiający do końcówki z symbolem

Ten przewód musi być dłuższy niż pozostałe przewody.

1. Zdjąć pokrywę bloku zacisków (A), odkręcając śrubę i wprowadzając pokrywę do zawiasu bloku zacisków (B).
2. zdjąć zewnętrzną osłonę z kabla zasilającego na długości ok. 70 mm.
3. Zdjąć osłonę z przewodów na długości ok. 10mm. Wsunąć przewód zasilający w zacisk przewodu, a następnie podłączyć jego żyły do płytki zaciskowej w sposób przedstawiony na schemacie połączeń znajdującym się w pobliżu zacisku.
4. Zabezpieczyć przewód zasilający w uchwycie.
5. Zamknąć osłonę (C), a następnie przykręcić ją na płytce zaciskowej przy użyciu wcześniej odkręconej śruby.

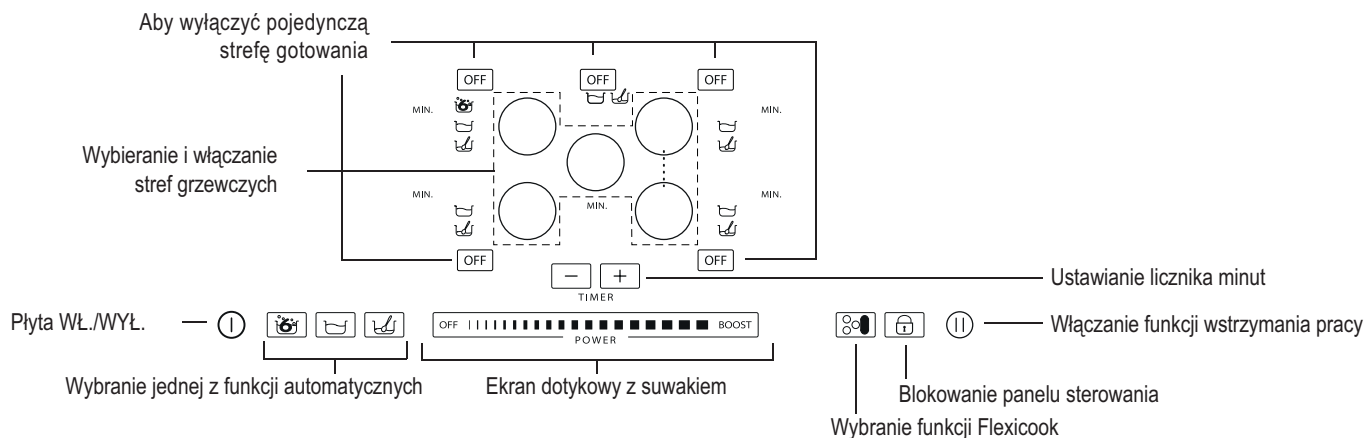
Za każdym razem gdy podłączane jest zasilanie, przez kilka sekund wykonywana jest automatyczna kontrola płyty kuchennej.

Podłączyć urządzenie do sieci zasilającej przy użyciu wyłącznika wielobiegowego z minimalnym rozwarciem styków wynoszącym 3 mm.

ZALECENIA DOTYCZĄCE OBSŁUGI

Opis panelu sterowania

Panel jest wyposażony w przyciski dotykowe: aby ich użyć, wystarczy nacisnąć odpowiedni symbol (wystarczy lekkie dotknięcie).



Pierwsze użycie/po awarii zasilania

Po podłączeniu płyty do zasilania elektrycznego panel sterowania jest zablokowany (kontrolka nad przyciskiem jest WŁĄCZONA).

Aby odblokować panel sterowania, nacisnąć przycisk i przytrzymać przez 3 sekundy. Kontrolka wyłączy się i płyty można normalnie używać.

Włączanie i wyłączanie płyty

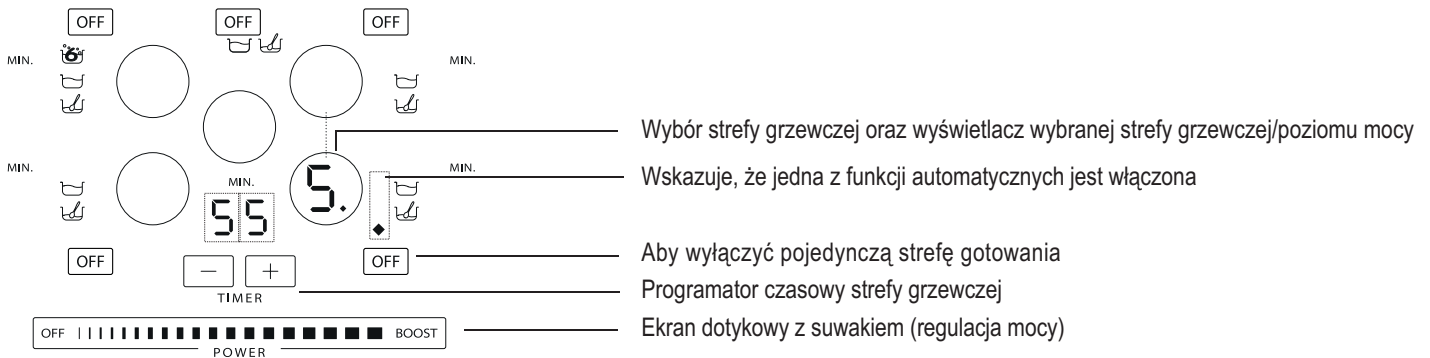
Aby włączyć płytę, nacisnąć przycisk i przytrzymać przez około 2 sekundy: kontrolka nad przyciskiem włącza się i w kółkach odpowiadających strefom grzewczym pojawiają się kreski.

Aby wyłączyć, nacisnąć ten sam przycisk i przytrzymać, dopóki płyta się nie wyłączy. Wszystkie strefy grzewcze są wyłączone.



Płyta kuchenna wyłącza się automatycznie, jeśli w ciągu 10 sekund od jej włączenia nie zostanie wybrana żadna funkcja.

Włączanie i regulacja stref grzewczych



Przed włączeniem płyty umieścić naczynie na wybranej strefie grzewczej.

Uruchomić strefę grzewczą, naciskając odpowiedni przycisk w kształcie kółka: wewnątrz kółka wyświetla się cyfra 5, wskazując pośredni poziom mocy.



Płyta kuchenna wyłącza się automatycznie, jeśli w ciągu 10 sekund od jej włączenia nie zostanie wybrana żadna funkcja. W przypadku korzystania z nieodpowiedniego naczynia, naczynia nieprawidłowych rozmiarów lub niewłaściwego umieszczenia naczynia na płycie indukcyjnej zostanie wyświetlony komunikat "no pot" (brak naczynia) (patrz rysunek po lewej). Jeśli naczynie nie zostanie wykryte w ciągu 60 sekund, płyta się wyłączy.

Aby zmienić poziom mocy, przesunąć palec poziomo po ekranie dotykowym: liczba wewnątrz kółka zwiększa się/zmniejsza się wraz z przesuwaniem palca w górę/w dół ekranu dotykowego, w zakresie od 1 do 9. Aby włączyć funkcję szybkiego podgrzewania, nacisnąć na ekranie dotykowym "BOOST" ("P" na wyświetlaczu). Poziom mocy "BOOST" może być używany maksymalnie przez 10 minut, a następnie urządzenie automatycznie przełącza moc na poziom 9.



Jeżeli włączona jest więcej niż jedna strefa grzewcza, ekran dotykowy umożliwia zmianę poziomu mocy dla wybranej strefy, wskazywanej przez świecąca kropkę w prawej, dolnej części wskaźnika poziomu mocy. Aby wybrać strefę, wystarczy nacisnąć odpowiedni, okrągły przycisk.

Dezaktywacja stref grzewczych

Wybrać strefę grzewczą, która ma być wyłączona, naciskając odpowiadający jej okrągły przycisk (na wyświetlaczu zaczyna się świecić mały punkt, w dolnej części, po prawej stronie wskaźnika poziomu mocy). Nacisnąć przycisk OFF (WYL.) na ekranie dotykowym.



Strefa grzewcza zostaje wyłączona, a jeśli jej obszar jest nadal gorący, w kółku pojawia się litera "H".

"H" to kontrolka wskazująca na ciepło resztkowe. Płyta posiada taką kontrolkę dla każdej strefy grzewczej; sygnalizuje ona, które strefy są nadal gorące. Wskaźnik zgaśnie po schłodzeniu pola grzejnego.

Wybór programatora czasowego

Za pomocą programatora można ustawić maksymalny czas gotowania 90 minut.

Wybrać strefę grzewczą, dla której ma być użyty programator czasowy (w prawym dolnym rogu wskaźnika poziomu mocy zapala się mały punkt), a następnie ustawić żądany czas gotowania za pomocą przycisków + i - funkcji programatora czasowego: czas w minutach jest pokazywany obok wyświetlacza strefy grzewczej. Kilka sekund po naciśnięciu przycisku programator czasowy rozpoczyna odliczanie (świecący punkt wybranej strefy grzewczej zaczyna migać).

Po upływie ustawionego czasu rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy i strefa grzewczej automatycznie się wyłącza.

Blokada panelu sterowania

Ta funkcja blokuje elementy sterujące płyty, aby zapobiec ich przypadkowemu uruchomieniu (np. podczas czyszczenia).

Nacisnąć i przytrzymać przez trzy sekundy przycisk : słychać sygnał dźwiękowy, a nad symbolem kłódki zapala się kontrolka, sygnalizując włączenie. Panel sterowania zostanie zablokowany (możliwe będzie tylko wyłączenie funkcji). Aby wyłączyć blokadę sterowania, należy wykonać tę samą procedurę, co przy włączaniu. Wyłączy się kropka świetlna i płyta będzie ponownie aktywna.

WAŻNE: Woda, płyny wyciekające z naczyń lub przedmioty znajdujące się na przycisku pod symbolem mogą spowodować przypadkowe włączenie lub wyłączenie funkcji blokowania panelu sterowania.

Wstrzymanie pracy

Funkcja pozwala na czasowe zablokowanie działania płyty kuchennej, a następnie powrót do pracy z zachowaniem dokonanych ustawień (za wyjątkiem ustawień timerów). Nacisnąć przycisk : miga na wyświetlaczu zamiast poziomu mocy. Aby wznowić gotowanie, nacisnąć ponownie przycisk .


Opis funkcji automatycznych



Płyta jest wyposażona w funkcje automatyczne dla każdej strefy grzewczej. Symbole dostępnych funkcji są wyświetlane obok przycisku wyboru każdej strefy grzewczej. Za każdym razem, gdy zostanie wybrana funkcja automatyczna, obok symbolu zapala się kontrolka, a na wyświetlaczu w strefie grzewczej pojawia się litera "A".

Funkcja 6th Sense

Funkcja 6TH SENSE automatycznie wybiera poziom mocy idealny do zagotowania wody i sygnalizuje temperaturę wrzenia.

Po postawieniu garnka z wodą włączyć płytę i wybrać żądaną strefę grzewczą. Nacisnąć przycisk : Na wyświetlaczu pojawia się symbol "A" i zapala się kontrolka. Podczas grzania, w miejscu obok strefy grzewczej, jest wyświetlana animacja.



W celu zapewnienia prawidłowego działania funkcji 6th SENSE, zaleca się, aby:

- używać tylko wody (w temperaturze pokojowej);
- nie dodawać soli, innych składników lub przypraw, dopóki woda nie osiągnie temperatury wrzenia;
- nie zmieniać ustawienia mocy w strefie grzewczej ani nie zdejmować i nie przemieszczać garnka;
- nie używać szybkowarów;
- wypełnić garnek do co najmniej 1/3 wysokości (min. 1 litr), ale nigdy do pełna (patrz tabela po prawej stronie).

Aby uzyskać optymalne rezultaty, przestrzegać następujących zaleceń:

- nie przykrywać garnka pokrywką podczas korzystania z funkcji 6th SENSE;
- nie włączać funkcji 6th SENSE, jeżeli dana strefa gotowania jest już gorąca (na wyświetlaczu widoczna jest litera "H").

Średnica strefy grzewczej	Średnica dna naczynia używanego podczas korzystania z funkcji 6th SENSE	Maksymalna ilość wody w garnku
18 cm	17-19 cm	5 litrów


Gdy woda się zagotuje, płyta wyemituje sygnał dźwiękowy. Sygnał jest emitowany trzykrotnie w regularnych odstępach czasu. Po drugim sygnale zostaje automatycznie uruchomiony minutnik, który mierzy czas gotowania. Po trzecim sygnale płyta automatycznie wybiera niższy poziom mocy, aby utrzymać wrzenie wody. Od tego momentu można dodawać dowolne składniki, ustawić programator czasowy i zmienić ustawienie mocy. Zmiana poziomu mocy lub ustawienie płyty na "wstrzymanie pracy" powoduje wyjście z funkcji "6th Sense".




Funkcja zostaje wyłączona, gdy wybrana jest funkcja „Hold” (Wstrzymanie).

- Płyta zarządza automatycznie funkcją 6th SENSE oraz szybkim podgrzewaniem, dlatego w niektórych przypadkach, przy włączonej wcześniej funkcji 6th SENSE, nie jest możliwe uruchomienie szybkiego podgrzewania
- Jakość naczyń, z których się korzysta, może wpływać na działanie funkcji 6th SENSE.

Funkcja gotowania na wolnym ogniu


Po doprowadzeniu dania do wrzenia wybrać funkcję gotowania na wolnym ogniu: automatycznie zostaje ustawiony poziom mocy przeznaczony do podtrzymywania gotowania na wolnym ogniu. Aby wyłączyć funkcję , nacisnąć przycisk OFF (WYŁ.) na ekranie dotykowym.

Funkcja roztopiania

Funkcja roztopiania powoduje utrzymywanie stałej niskiej temperatury strefy grzewczej. Po postawieniu garnka/naczynia w wybranej strefie grzewczej, włączyć płytę i wybrać strefę grzewczą. Nacisnąć przycisk : Na wyświetlaczu pojawia się symbol "A" i zapala się kontrolka. Aby wyłączyć tę funkcję, wystarczy nacisnąć przycisk OFF (WYŁ.) na ekranie dotykowym.


Funkcja Flexicook


Ta funkcja umożliwia używanie obszaru grzewczego jako dwóch osobnych stref grzewczych lub jako bardzo dużej pojedynczej strefy.


Doskonale sprawdza się w przypadku owalnych, prostokątnych i podłużnych naczyń (o maksymalnych wymiarach podstawy 38 x 18 cm) lub w przypadku korzystania z więcej niż jednego standardowego naczynia. Aby uruchomić funkcję Flexicook, włączyć płytę i nacisnąć przycisk : na dwóch strefach gotowania zostanie wyświetlony symbol „5”; oba punkty obok liczby oznaczającej poziom zostaną podświetlone, wskazując, że funkcja Flexicook jest aktywna.

Aby zmienić poziom mocy, przesunąć palec wzdłuż ekranu dotykowego: cyfra wewnątrz koła zmieni się po lekkim przesunięciu palcem od poziomu minimum (1) do maksimum (9). Aby wyłączyć funkcję Flexicook, nacisnąć przycisk : strefy grzewcze wrócą do działania oddzielnego. Aby wyłączyć strefę grzewczą, nacisnąć OFF (WYŁ.).

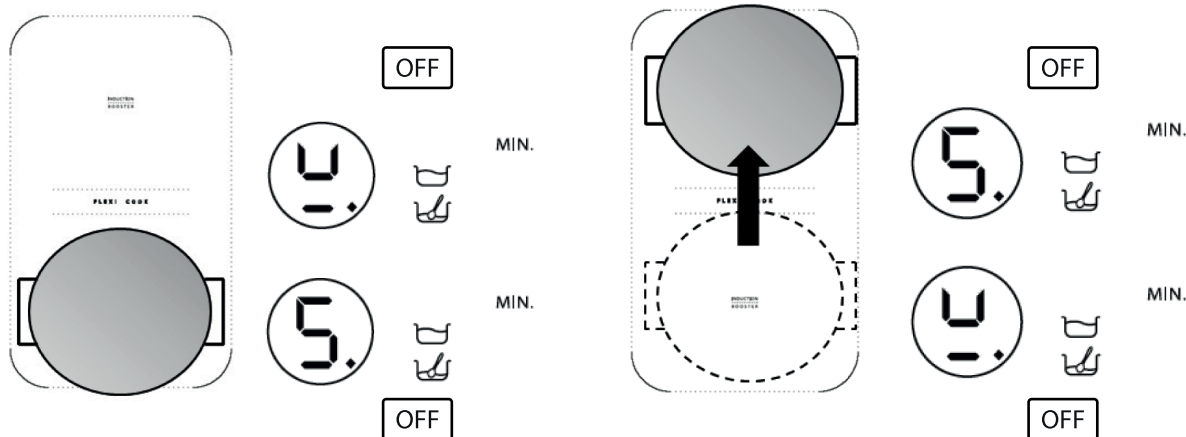


W przypadku strefy, w której nie zostało wykryte żadne naczynie, pojawi się komunikat „no pot”  (przyczyną tego komunikatu jest brak naczynia, nieprawidłowe umieszczenie naczynia lub zastosowanie naczynia nieprzystosowanego do płyty indukcyjnej). Komunikat będzie wyświetlany przez 60 sekund: w tym czasie można umieścić lub odpowiednio przesunąć naczynia w obszarze Flexicook.

Jeśli po 60 sekundach żadne naczynie nie zostanie umieszczone w strefie, system zatrzyma „wyszukiwanie” naczyń w tej strefie, a symbol  pozostanie widoczny, informując o wyłączeniu strefy.

Aby ponownie uruchomić funkcję Flexicook na obu podgrzewaczach, nacisnąć przycisk .

Funkcja Flexicook umożliwia także wykrycie przesunięcia naczynia z jednej strefy do drugiej w obszarze stref Flexicook przy zachowaniu poziomu mocy ustawionego dla strefy, w której naczynie znajdowało się początkowo (patrz przykład na poniższym rysunku: jeśli naczynie zostanie przesunięte z podgrzewacza przedniego do tylnego, poziom mocy pojawi się na wyświetlaczu odpowiadającym strefie, w której naczynie jest umieszczone).

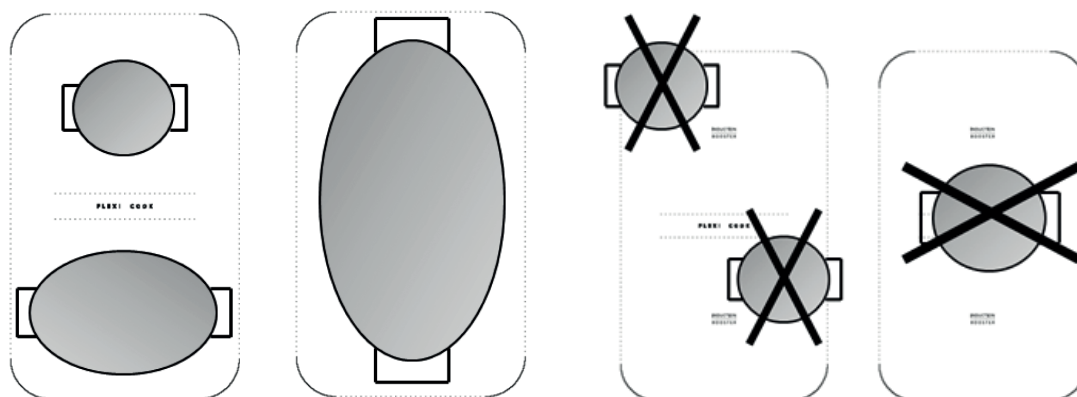


Istnieje także możliwość korzystania z obszaru grzewczego Flexicook jako dwóch niezależnych stref grzewczych przy użyciu przycisku odpowiadającego pojedynczej strefie. Umieścić naczynie na środku pojedynczej strefy i ustawić poziom mocy za pomocą ekranu dotykowego.



Ważne: naczynia należy umieścić pośrodku strefy grzewczej, aby przykrywały logo **INDUCTION BOOSTER** umiejscowione na środku pojedynczej strefy grzewczej.

Naczynia duże, owalne, prostokątne i podłużne należy umieścić pośrodku strefy grzewczej, zakrywając logo **INDUCTION BOOSTER** na obu strefach. Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego umieszczenia naczyń:



Gdy włączona jest funkcja Flexicook, nie można korzystać z przyspieszacza ani z funkcji 6th Sense. Gdy został włączony programator czasowy, jest on widoczny w górnej części wyświetlacza pola grzejnego.

CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE

- Nie stosować urządzeń czyszczących parą.
- Przed czyszczeniem należy upewnić się, że strefy grzewcze są wyłączone oraz że nie wyświetla się wskaźnik ciepła resztkowego ("H").

WAŻNE: Nie używać gąbek ściernych ani myjek. Ich stosowanie może po pewnym czasie zniszczyć szklaną powierzchnię.

- Po każdym użyciu należy oczyścić płytę (gdy jest zimna), aby usunąć osady i plamy powstałe od resztek żywności.
- Cukier oraz potrawy o wysokiej zawartości cukru niszczą płytę i należy je niezwłocznie usuwać z jej powierzchni.
- Sól, cukier i piasek mogą rysować szklaną powierzchnię.
- Używać miękkiej szmatki, chłonnych ręczników kuchennych lub specjalnego przyrządu do czyszczenia płyty (postępować według instrukcji producenta).

INSTRUKCJA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

- Przeczytać i postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części "Zalecenia dotyczące obsługi".
- Podłączyć płytę do zasilania elektrycznego i sprawdzić, czy nie doszło do przerw w zasilaniu.
- Po wyczyszczeniu dokładnie osuszyć płytę.
- Jeśli płyta nie może zostać wyłączona po zakończeniu pracy, należy odłączyć ją od źródła zasilania.
- Jeżeli po włączeniu płyty na wyświetlaczu pojawią się kody alfanumeryczne, należy zastosować się do instrukcji podanych w poniższej tabeli.

KOD BŁĘDU	OPIS	MOŻLIWE PRZYCZYNY	USUNIĘCIE KOD BŁĘDU	
	Płyta wyłącza się, a po 30 sekundach emituje sygnał dźwiękowy w odstępach co 10 sekund.	Stałe przyciskanie panelu sterowania.	Na panelu sterowania znajduje się woda lub przyrządy kuchenne.	Oczyszczyć panel sterowania.
C81, C82, C83	Panel sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokich temperatur.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.		Poczekać, aż płyta ostygnie, przed ponownym użyciem.
F42 lub F43	Napięcie przyłącza jest nieprawidłowe.	Czujnik wykrywa rozbieżność pomiędzy napięciem urządzenia oraz napięciem zasilania sieciowego.		Odłączyć płytę od zasilania sieciowego i sprawdzić połączenie elektryczne.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64				Skontaktować się z autoryzowanym serwisem i podać kod błędu.

SERWIS TECHNICZNY

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym:

1. Sprawdzić, czy nie ma możliwości samodzielnego usunięcia usterki (patrz "Instrukcja wyszukiwania usterek").
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych testów urządzenie nadal występuje problem, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.

Należy zawsze podać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model urządzenia;
- numer serwisowy (numer umieszczony za słowem Service na tabliczce znamionowej) znajdujący się pod urządzeniem (na metalowej płytce);. Numer serwisowy jest także podany w karcie gwarancyjnej;
- dokładny adres;
- numer telefonu.

Jeśli wymagane są jakiegokolwiek naprawy, należy skontaktować się z **autoryzowanym punktem serwisowym** (co zapewni użycie oryginalnych części zamiennych i prawidłowe wykonanie napraw).

Części zamienne są dostępne przez 10 lat.

SERVICE 0000 000 00000



TABELA POZIOMÓW MOCY

Poziom mocy		Typ gotowania	Użycie poziomu (wskazanie należy skorygować wg własnego doświadczenia oraz nawyków gotowania)
Maksymalna moc	Boost	Szybkie podgrzewanie	Doskonali do szybkiego zwiększenia temperatury żywności podczas szybkiego gotowania w wodzie lub szybkiego podgrzewania potraw w stanie płynnym
	8-9	Smażenie - gotowanie	Idealny do przyrumieniania, rozpoczynania gotowania, smażenia produktów głęboko mrożonych, szybkiego gotowania
Wysoka moc	7-8	Przyrumienianie - smażenie w małej ilości tłuszczu - gotowanie - grillowanie	Idealna do podsmażania w małej ilości tłuszczu, utrzymywania wrzenia, gotowania i grillowania (przez krótki czas, 5-10 minut)
	6-7	Przyrumienianie - gotowanie - duszenie - smażenie w małej ilości tłuszczu - grillowanie	Idealna do podsmażania na niewielkiej ilości tłuszczu, utrzymywania lekkiego wrzenia, gotowania i grillowania (przez średni czas, 10-20 minut), rozgrzewania dodatkowych naczyń
Średnia moc	4-5	Gotowanie - duszenie - podsmażanie na niewielkiej ilości tłuszczu - grillowanie	Idealny do duszenia, utrzymywania lekkiego wrzenia, gotowania (przez długi czas). Zagęszczanie makaronu
	3-4	Gotowanie - gotowanie na wolnym ogniu - zagęszczanie - zaciąganie	Idealny do przepisów wymagających długiego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, dania rybne) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem), zaciąganych makaronów
	2-3		Idealna do przepisów wymagających długiego gotowania (o objętości poniżej jednego litra: ryż, sosy, pieczenie, dania rybne) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem)
Niski poziom mocy	1-2	Roztapianie - rozmrażanie - utrzymywanie ciepła potraw - zaciąganie	Idealne do zmiękczenia masła, delikatnego roztapiania czekolady, rozmrażania małych artykułów spożywczych
	1		Idealne do utrzymywania w ciepłe niewielkich porcji świeżo przygotowanego jedzenia lub utrzymywania temperatury talerzy, na których będą podawane dania, a także do gotowania kremowego risotto
WYŁ.	Zerowy poziom mocy	Powierzchnia pomocnicza	Płyta w trybie czuwania lub wyłączona (możliwe jest występowanie ciepła resztkowego, sygnalizowanego przez wyświetlenie litery "H")

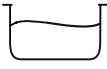



Funkcja		Opis funkcji
	Gotowanie na wolnym ogniu	Wybiera poziom mocy odpowiedni do utrzymywania potraw na wolnym ogniu przez dłuższy czas. Funkcja odpowiednia do gotowania sosu pomidorowego, ragout, zup, minestrone, podtrzymywania stałego poziomu temperatury gotowania (idealna do gotowania w kąpeli wodnej). Zapobiega przelaniu się potrawy oraz przypaleniu się jej od spodu, co często zdarza się w podczas ich przygotowywania. Użyć tej funkcji po doprowadzeniu zawartości naczynia do wrzenia.
	Roztapianie	Wybiera poziom mocy odpowiedni do wolnego roztapiania delikatnych artykułów spożywczych bez naruszania ich smaku (czekolada, masło itp.).
	6th Sense	Rozpoznaje automatycznie stan zagotowania wody i zmniejsza moc do wartości gwarantującej utrzymanie gotowania wody aż do chwili dodania produktu spożywczego. Gdy woda osiągnie temperaturę wrzenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, po czym można dodać odpowiednie składniki (np. przyprawy, makaron, ryż, warzywa, mięso i ryby, które mają zostać ugotowane) lub włożyć przetwory w słoikach do pasteryzacji lub akcesoria w celu sterylizacji.
	Funkcja Flexicook	Ta funkcja umożliwia połączenie dwóch stref grzewczych, zapewniając bardzo dużą powierzchnię grzewczą dla prostokątnych lub owalnych naczyń lub patelni do grillowania. Do grillowania dużych porcji lub wielu małych porcji żywności (ryb, kebabów, warzyw, steków, frankfurterek). Do gotowania dań z dodatkiem płynów lub bulionu, np. rolad i ryb w całości w rondlach, garnkach do gotowania ryb lub na patelniach.

TABELA GOTOWANIA

Kategorie żywności	Danie lub typ gotowania	Poziom mocy i stan gotowania			
		Pierwszy etap	Moc	Drugi etap	Moc
Makaron, ryż	Świeży makaron	Podgrzewanie wody	Szybkie podgrzewanie-9	Gotowanie makaronu i podtrzymywanie wrzenia	7 - 8
	Suchy makaron	Podgrzewanie wody	Szybkie podgrzewanie-9	Gotowanie makaronu i podtrzymywanie wrzenia	7 - 8
	Gotowany ryż	Podgrzewanie wody	Szybkie podgrzewanie-9	Gotowanie makaronu i podtrzymywanie wrzenia	5 - 6
	Risotto	Smażenie na małej ilości tłuszczu i pieczenie	7 - 8	Gotowanie	4 - 5
Warzywa, rośliny strączkowe	Gotowane	Podgrzewanie wody	Szybkie podgrzewanie-9	Gotowanie	6 - 7
	Smażone	Podgrzewanie oleju	9	Smażenie	8 - 9
	Podsmażanie na niewielkiej ilości oleju	Podgrzewanie naczynia	7 - 8	Gotowanie	6 - 7
	Duszone	Podgrzewanie naczynia	7 - 8	Gotowanie	3 - 4
	Lekko podsmażane	Podgrzewanie naczynia	7 - 8	Przyrumienianie potraw	7 - 8
Mięso	Pieczeń	Przyrumienianie mięsa na oleju (w przypadku masła, poziom mocy należy ustawić na 6)	7 - 8	Gotowanie	3 - 4
	Grilled	Podgrzewanie naczynia	7 - 8	Grillowanie z obu stron	7 - 8
	Przyrumienione	Przyrumienianie na oleju (w przypadku masła, poziom mocy należy ustawić na 6)	7 - 8	Gotowanie	4 - 5
	Duszone	Przyrumienianie na oleju (w przypadku masła, poziom mocy należy ustawić na 6)	7 - 8	Gotowanie	3 - 4
Ryby	Grilled	Podgrzewanie naczynia	7 - 8	Gotowanie	7 - 8
	Duszone	Przyrumienianie na oleju (w przypadku masła, poziom mocy należy ustawić na 6)	7 - 8	Gotowanie	3 - 4
	Smażone	Podgrzewanie oleju lub tłuszczu	8 - 9	Smażenie	7 - 8
Jaja	Frittata	Podgrzewanie patelni z masłem lub tłuszczem	6	Gotowanie	6 - 7
	Omlety	Podgrzewanie patelni z masłem lub tłuszczem	6	Gotowanie	5 - 6
	Gotowane na miękko/twardo	Podgrzewanie wody	Szybkie podgrzewanie-9	Gotowanie	5 - 6
	Naleśniki	Podgrzewanie patelni z masłem	6	Gotowanie	6 - 7
Sosy	Pomidor	Przyrumienianie na oleju (w przypadku masła, poziom mocy należy ustawić na 6)	6 - 7	Gotowanie	3 - 4
	potrawki	Przyrumienianie na oleju (w przypadku masła, poziom mocy należy ustawić na 6)	6 - 7	Gotowanie	3 - 4
	Beszel	Przygotowywanie bazy (topienie masła z mąką)	5 - 6	Doprowadzanie do lekkiego wrzenia	3 - 4
Desery, kremy	Krem do ciast	Doprowadzanie mleka do wrzenia	4 - 5	Utrzymywanie lekkiego gotowania	4 - 5
	Puddingi	Doprowadzanie mleka do wrzenia	4 - 5	Utrzymywanie lekkiego gotowania	2 - 3
	Ryż na mleku	Podgrzewanie mleka	5 - 6	Gotowanie	2 - 3

PL PT RO SK ES SV
EN



400011166815

WHIRLPOOL EMEA S.p.A.
Via Carlo Pisacane n.1
20016 PERO (MI) ITALY



09/17