

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Pobierz pełną instrukcję obsługi ze strony <http://docs.whirlpool.eu> lub zadzwoń na lokalny numer telefonu podany w książeczce gwarancyjnej.

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Przechowywać w podręcznym miejscu w celu korzystania w przyszłości.

W niniejszej instrukcji oraz na samym urządzeniu znajdują się ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, które należy zawsze uwzględniać. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania niniejszych instrukcji bezpieczeństwa, nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub niewłaściwego ustawienia elementów sterujących.

⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego łatwo dostępne części mogą nagrzewać się podczas pracy. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

⚠ OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, nie wolno używać urządzenia – ryzyko porażenia prądem.

⚠ OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Na powierzchniach grzejnych nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.

⚠ OSTROŻNIE: Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces krótkiego gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.

⚠ OSTRZEŻENIE: Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju i tłuszczu może spowodować zagrożenie i prowadzić do powstania pożaru. NIGDY nie należy próbować gasić ognia wodą; zamiast tego należy wyłączyć urządzenie i zakryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

⚠ Nie używać płyty kuchennej jako powierzchni roboczej. Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru.

⚠ Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać.

⚠ Małe dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Dzieci (3-8 lat)) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru. Dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu odpowiednich instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

związane z obsługą urządzenia. Nie pozwalać, by dzieci bawiły urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

⚠ Po zakończeniu używania płyty należy wyłączyć pole grzewcze za pomocą przycisku, zamiast polegać na układzie wykrywania obecności naczyń.

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

⚠ OSTROŻNIE: urządzenie nie zostało przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia, np. timera, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i do podobnych zastosowań, takich jak: kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach roboczych; gospodarstwa rolne; wykorzystanie przez klientów w hotelach, motelach oraz innych obiektach mieszkalnych.

⚠ Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.

⚠ Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego. Urządzenia nie należy używać na zewnątrz.

INSTALACJA

⚠ Urządzenie muszą przytrzymywać i montować co najmniej dwie osoby – ryzyko obrażeń. W celu odpakowania i instalacji używać rękawic ochronnych – ryzyko skaleczenia.

⚠ Instalacja, podłączenia do źródła wody i zasilania oraz wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi. Nie należy pozwalać dzieciom zbliżać się do miejsca instalacji. Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym. Po instalacji zbędne opakowanie (elementy z plastiku, styropianu, itd.) należy umieścić w miejscu niedostępnym dla dzieci – ryzyko uduszenia. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności montażowych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego – ryzyko porażenia prądem. Podczas instalacji upewnić się, że urządzenie nie może uszkodzić przewodu zasilającego – ryzyko porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

⚠ Przed włożeniem piekarnika mebel należy przyciąć i dokładnie usunąć trociny i wióry.

⚠ Jeśli urządzenie nie zostało zainstalowane nad piekarnikiem, w szafce pod urządzeniem należy zamontować panel oddzielający (brak w zestawie).

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika

wielobiegunowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi.

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy i złączy pośrednich. Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia. Nie korzystać z urządzenia na boso lub będąc mokrym. Nie uruchamiać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie działa ono prawidłowo lub zostało uszkodzone bądź upuszczone.

⚠ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymianę na identyczny należy ze względów bezpieczeństwa zlecić przedstawicielowi producenta, serwisowi technicznemu lub innej wykwalifikowanej osobie w celu uniknięcia potencjalnego ryzyka – ryzyko porażenia prądem.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych należy sprawdzić, czy urządzenie zostało wyłączone i odłączone od źródła zasilania – ryzyko porażenia prądem; Nigdy nie należy stosować urządzeń czyszczących parą – ryzyko porażenia prądem.

⚠ Nie należy używać środków ściernych, żrących, środków na bazie chloru ani środków do szorowania.

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Materiał, z którego wykonano opakowanie, w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem .

Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz zutylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem, punktem skupu złomu AGD lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. To urządzenie zostało oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE (WEEE) dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego.

Symbol  na urządzeniu lub w dołączonej do niego dokumentacji oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy je przekazać do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Aby w pełni wykorzystać ciepło resztkowe płyty grzewczej, należy wyłączyć ją kilka minut przed planowanym zakończeniem gotowania.

Podstawa garnka lub patelni powinna całkowicie pokrywać powierzchnię płyty grzewczej; użycie naczynia o mniejszej powierzchni podstawy niż płyta grzewcza spowoduje niepotrzebną utratę energii.

Podczas gotowania należy przykrywać garnki lub patelnie ściśle dopasowanymi pokrywkami i używać możliwie jak najmniej wody. Gotowanie bez pokrywki znacznie zwiększa zużycie energii.

Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

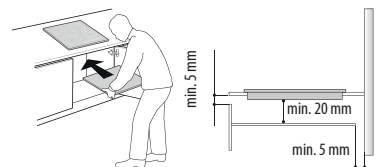
To urządzenie spełnia wymagania dotyczące ekoprojektu określone Rozporządzeniem Komisji (UE) N. 66/2014 i jest zgodne z normą europejską EN 60350-2.

UWAGA

Osoby z rozrusznikiem serca lub podobnym urządzeniem medycznym powinny zachować ostrożność podczas stania w pobliżu płyty indukcyjnej, gdy jest ona włączona. Pole elektromagnetyczne może wpłynąć na działanie rozrusznika serca lub podobnego urządzenia. W celu uzyskania dodatkowych informacji na temat działania rozrusznika serca lub podobnego urządzenia w polu elektromagnetycznym płyty indukcyjnej należy skonsultować się z lekarzem lub producentem tych urządzeń.

INSTALACJA

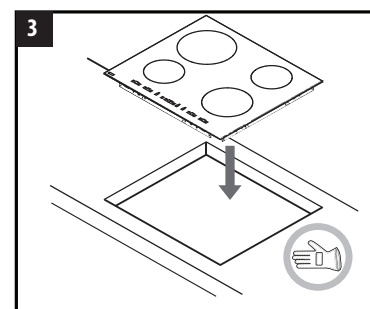
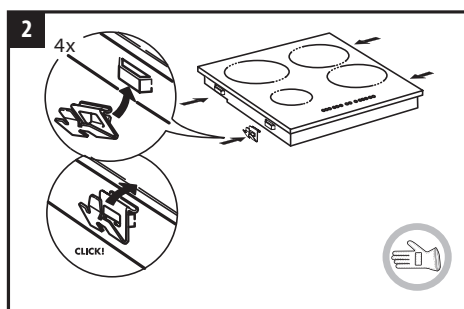
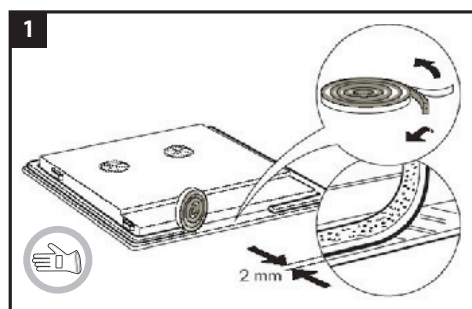
- Zainstalować panel oddzielający pod płytą kuchenną.
- Po zainstalowaniu dolna część urządzenia nie powinna być już dostępna.
- W razie instalacji piekarnika pod płytą nie instalować panelu oddzielającego.
- Odległość między spodem urządzenia a panelem oddzielającym powinna być zgodna z wymiarami podanymi na rysunku.
- Aby zagwarantować prawidłową pracę urządzenia, nie wolno blokować minimalnego otworu między blatem a górną częścią blatu mebla (min. 5 mm).
- Jeśli pod płytą kuchenną jest instalowany piekarnik, sprawdzić, czy posiada on system chłodzenia.
- Dla wbudowanych wymiarów i instalacji patrz rysunek w tym paragrafie.
- Należy zachować minimalną odległość między płytą kuchenną a okapem znajdującym się nad płytą. Więcej informacji na ten temat znajduje się w podręczniku użytkownika okapu.
- **Nie instalować płyty kuchennej nad zmywarką bądź pralką, aby zapobiec przedostawaniu się pary lub wilgoci do obwodów elektronicznych – mogłyby one ulec uszkodzeniu.**
- Aby zdjąć płytę, należy zwolnić śrubokrętem (nie jest dostarczony w komplecie) sprężyny znajdujące się w dolnej części urządzenia.



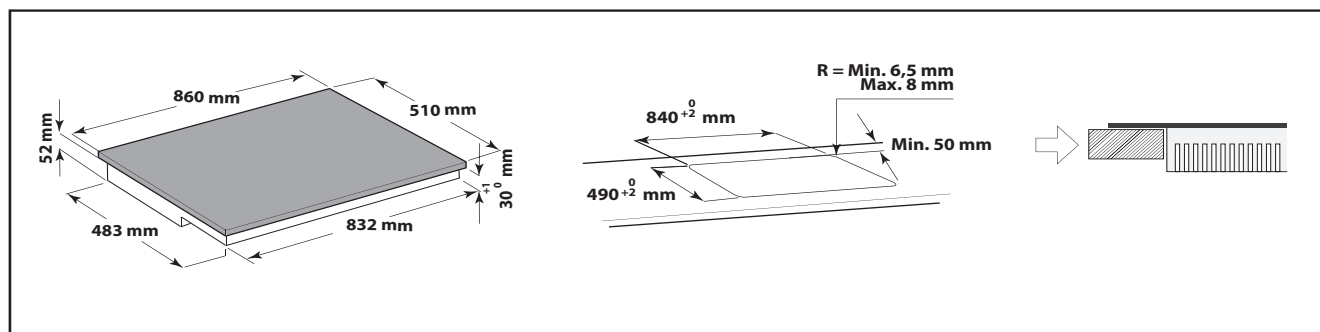
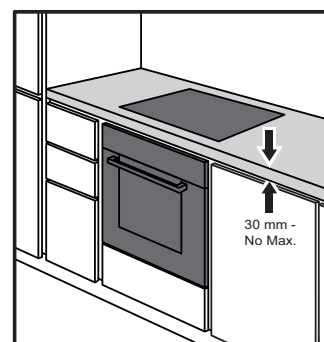
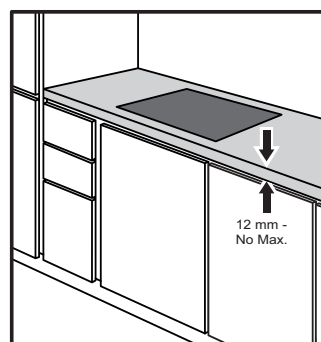
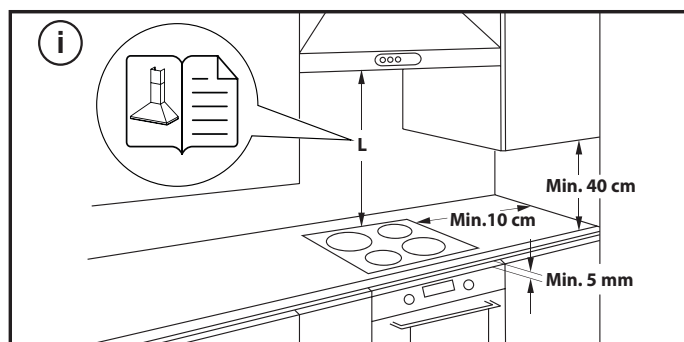
USYTUOWANIE PŁYTY GRZEJNEJ

Po wyczyszczeniu powierzchni płyty kuchennej nałożyć na nią załączoną uszczelkę (chyba że została już założona). Po wykonaniu podłączenia elektrycznego (patrz rozdział "Podłączenie elektryczne"), umieścić każdy zacisk mocujący w odpowiednim otworze na bocznych stronach płyty grzejnej, tak jak zostało to pokazane na rysunku. Następnie wepchnąć płytę grzejną do wnętrza wyciętego otworu i sprawdzić, czy płyta jest ułożona płasko i równoległe do blatu.

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.



WYMIARY I ODLEGŁOŚCI KTÓRE NALEŻY ZACHOWAĆ



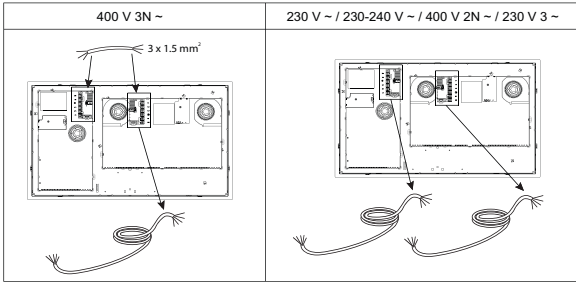
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem płyty do źródła zasilania należy wykonać podłączenie elektryczne. Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego pracownika znającego aktualne przepisy dotyczące bezpieczeństwa i instalacji. W szczególności, instalacja musi być przeprowadzona zgodnie z przepisami obowiązującymi u lokalnego dostawcy prądu. Upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej znajdującej się w dolnej części urządzenia jest zgodne z napięciem w instalacji domowej. Obowiązujące przepisy wymagają, by urządzenie było uziemione: należy użyć jedynie przewodów (w tym przewodu uziemiającego) o odpowiednim rozmiarze.

PODŁĄCZENIE DO BLOKU ZACISKÓW

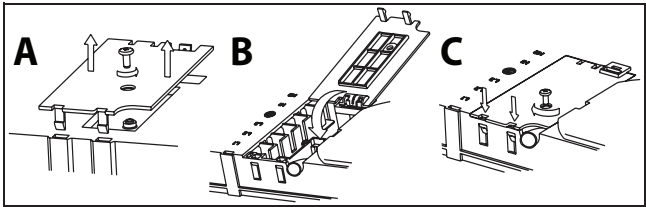
Płyta jest wyposażona w dwa odpowiednie przewody zasilania; instrukcje załączono w opakowaniu przewodów. Podłączyć przewody do dwóch bloków zaciskowych w dolnej części urządzenia.

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.

NAPIĘCIE ELEKTRYCZNE	PRZEWODY ILOŚĆ x ROZMIAR
220-240V ~ +	3 x 4 mm ²
230V 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

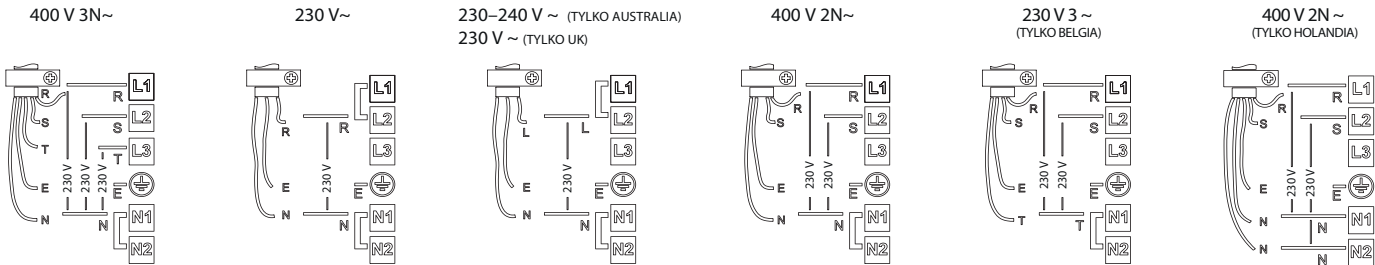


UWAGA: kabel zasilający musi być wystarczająco długi, tak aby można wyjąć płytę kuchenną z blatu i musi być tak usytuowany, aby zapobiec uszkodzeniu lub przegrzaniu spowodowanemu kontaktem z podstawą płyty.

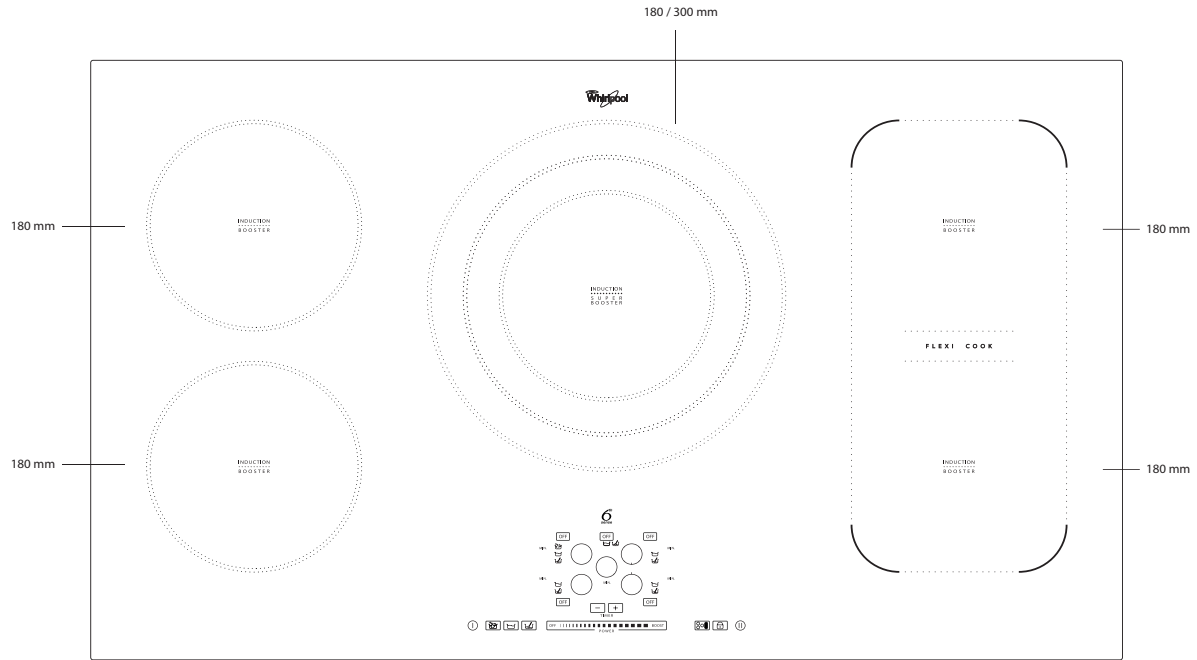
- UWAGA:** żółto-zielony przewód uziemienia powinien zostać podłączony do zacisku oznaczonego symbolem i musi być dłuższy niż inne przewody.
- Zdjąć osłonę zacisków (A), odkręcając śrubę, a następnie wsunąć osłonę w zawias (B) zacisków.
 - Zdjąć zewnętrzną osłonę z kabla zasilającego na długości ok. 70 mm.
 - 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.
 - Zabezpieczyć przewód zasilający w uchwycie.
 - Zamknąć osłonę (C), a następnie przykręcić ją na zacisku przy użyciu wcześniej odkręconej śruby.

Po każdym podłączeniu płyty do sieci przeprowadzana jest automatyczna kontrola trwająca kilka sekund.

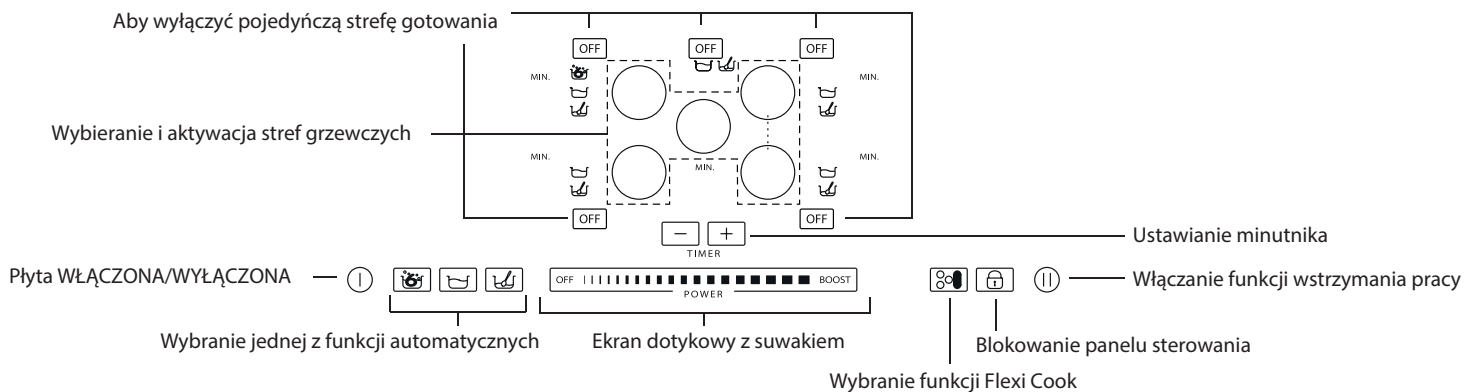
Podłączyć urządzenie do sieci zasilającej przy użyciu wyłącznika wielobiegunowego z minimalnym rozwarciem styków wynoszącym 3 mm.



OPIS PRODUKTU



PANEL STEROWANIA



AKCESORIA

GARNKI I PATELNI

Należy używać wyłącznie garnków i patelni wykonanych z materiałów ferromagnetycznych, odpowiednich do płyt indukcyjnych. Aby określić, czy garnek jest odpowiedni, należy sprawdzić, czy posiada on symbol (zazwyczaj wybity na spodzie). Do sprawdzenia, czy dany garnek jest ferromagnetyczny, można też użyć magnesu. Jakość i struktura podstawy naczynia mogą mieć wpływ na wydajność gotowania.

ZAŁECANE ŚREDNICE DŃA NACZYŃ

Przed włączeniem płyty umieścić naczynie na żądanej strefie grzewczej.

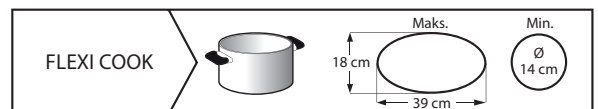
Aby uzyskać dobre efekty gotowania średnica dna garnka powinna być równa średnicy pola grzewczego.

WAŻNE: Jeśli naczynia nie mają prawidłowych rozmiarów, pola grzejne nie włączą się.

Aby określić rozmiar garnka, należy zmierzyć szerokość jego dna i sprawdzić w tabeli zalecane średnice dna garnków gwarantujące najlepsze parametry użytkowania i właściwe wykrywanie naczynia. Każda strefa grzewcza posiada ograniczenie minimalnej wielkości wykrywanego naczynia, które zmienia się w zależności od rodzaju materiału, z którego wykonane zostało

używane naczynie. W związku z tym należy wykorzystywać strefy grzewcze najlepiej pasujące do średnicy naczynia.

DIAMETR (cm)	MAKS. (cm)	MIN. (cm)
18	18	14
DUAL ZONE	30	14



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

WAŻNE: W celu uniknięcia trwałego uszkodzenia płyty grzejnej:

- nie należy używać garnków z dnem, które nie jest płaskie;
- nie należy używać metalowych garnków z emaliowanym dnem;
- nie należy umieszczać gorących garnków/patełni na panelu sterowania.

PIERWSZE UŻYCIE

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 wyłącza się i płyty można normalnie używać.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

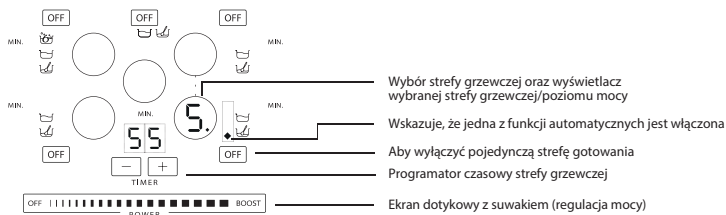
WŁĄCZENIE/WYŁĄCZENIE PŁYTY GRZEWCZEJ

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.

Jeśli w ciągu 10 sekund od włączenia płyty kuchennej nie wybierze się żadnej funkcji, płyta wyłączy się automatycznie.

WŁĄCZENIE I REGULACJA PÓŁ GRZEJNYCH



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 o nieprawidłowych rozmiarach 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). Poziomą moc “BOOST” może być używany maksymalnie przez 10 minut, a następnie urządzenie automatycznie przełączy moc na poziom 9.

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

WYŁĄCZENIE POLA GRZEJNEGO

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 (WYŁ.) 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 grzeijnego.

BLOKADA PANELU STEROWANIA

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

Nacisnąć i przytrzymać przez trzy sekundy przycisk  słysząc 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.

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.

PAUZA (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 .

FUNKCJE AUTOMATYCZNE

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 żadaną strefę grzewczą. Nacisnąć przycisk : na wyświetlaczu pojawia się symbol “A” i zapala się kontrolka. Podczas grzania, w miejscu obok strefy grzewczej, jest wyświetlana animacja.

WAŻNE: 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 poniżej).

ŚREDNICA STREFY GRZEWCZEJ	ŚREDNICA DNA NACZYNIA UŻYWANEGO PODCZAS KORZYSTANIA Z FUNKCJI 6 TH SENSE	MAKSYMALNA ILOŚĆ WODY W GARNKU
18 cm	17-19 cm	5 litrów

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").

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.

WAŻNE: Funkcja zostaje wyłączona, gdy wybrana jest funkcja "Pauza" (Wstrzymanie pracy).

- 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 ROZTAPIANIA

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.



FLEXI COOK

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 Flexi Cook, włączyć płytę i nacisnąć przycisk na dwóch strefach gotowania zostanie wyświetlony symbol "5"; oba punkty obok liczby oznaczającej poziom zostaną podświetlone, wskazując, że funkcja Flexi Cook 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 Flexi Cook, nacisnąć przycisk : strefy grzewcze wrócą do działania oddzielnego.

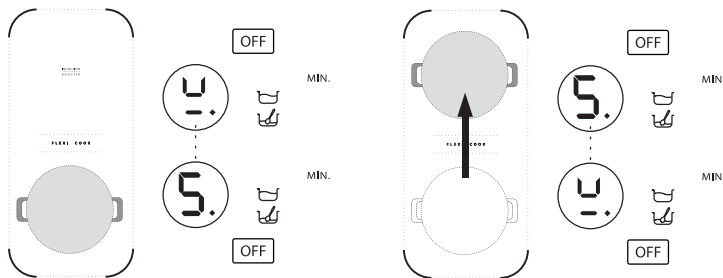
Aby wyłączyć strefę grzewczą, nacisnąć OFF (WYŁ.).

WAŻNE: W przypadku strefy, w której nie zostało wykryte żadne naczynie, pojawi się komunikat "no pot" (brak naczynia) () (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 naczynie w obszarze Flexi Cook.

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 Flexi Cook na obu podgrzewaczach, nacisnąć przycisk .

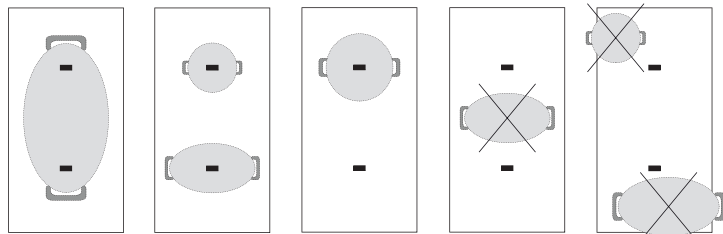
Funkcja Flexi Cook umożliwia także wykrycie przesunięcia naczynia z jednej strefy do drugiej w obszarze stref Flexi Cook przy zachowaniu poziomu mocy ustawionego dla strefy, w której naczynie znajdowało się początkowo (patrz przykład na poniższym rysunku: jeśli naczynie zostanie przesunięte z podgrzewacza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



Istnieje także możliwość korzystania z obszaru grzewczego Flexi Cook 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: Ustawić garnki na środku pola grzewczego, aby zakrywały co najmniej jeden ze znajdujących się na nim punktów (jak pokazano poniżej).

Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego umieszczenia naczyń:



WAŻNE: Gdy włączona jest funkcja Flexi Cook, nie można korzystać z funkcji BOOST ani z funkcji 6th Sense. Gdy został włączony programator czasowy, jest on widoczny w górnej części wyświetlacza pola grzejnego.

TABELA MOCY

POZIOM MOCY		RODZAJ GOTOWANIA	UŻYCIĘ POZIOMU (wskazanie należy skorygować wg własnego doświadczenia oraz nawyków gotowania)
Maksymalna moc grzewcza	Boost	Szybkie podgrzewanie	Idealne do podniesienia temperatury potrawy w krótkim czasie, szybkiego zagotowania wody lub podgrzania płynów.
	8 – 9	Smażenie – gotowanie	Do przyrumieniania, rozpoczynania gotowania, smażenia mrożonych produktów, szybkiego gotowania.
Duża moc grzewcza	7 – 8	Przyrumienianie – podsmażanie – gotowanie – grillowanie	Idealne do podsmażania, gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie lub grillowanie (krótkie gotowanie, 5-10 minut).
	6 – 7	Przyrumienianie – gotowanie – duszenie – podsmażanie – grillowanie	Idealne do podsmażania, gotowania na wolnym ogniu, gotowania lub grillowania (średniej długości gotowania, 10-20 minut), podgrzewania.
Średnia moc grzewcza	4 – 5	Gotowanie – duszenie – podsmażanie – grillowanie	Idealne do duszenia, delikatnego gotowania na wolnym ogniu, gotowania lub grillowania (długi czas gotowania).
	3 – 4	Gotowanie – utrzymywanie na ogniu – zagęszczanie – gotowanie makaronu al dente	Idealne do długiego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) z dodatkiem płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka), gotowania makaronu al dente.
	2 – 3		Idealne do długiego gotowania (poniżej jednego litra objętości: ryż, sosy, pieczenie, ryby) z dodatkiem płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka).
Mała moc grzewcza	1 – 2	Roztapianie – rozmrażanie – utrzymywanie w ciepłe – przyrządzanie risotto	Idealne do zmiękczenia masła, delikatnego roztapiania czekolady, rozmrażania małych artykułów spożywczych oraz utrzymywania w ciepłe świeżo ugotowanych potraw (np. sosy, zupy).
	1		Idealne do utrzymywania w ciepłe świeżo ugotowanych potraw, gotowania risotto oraz utrzymywania temperatury talerzy, na których będą podawane dania (z wykorzystaniem specjalnych akcesoriów do płyt indukcyjnych).
Moc zero	OFF (WYŁĄCZENIE)	Powierzchnia podparcia	Płyta kuchenna w położeniu czuwania lub wyłączona (możliwa obecność ciepła resztkowego pozostałego po zakończeniu gotowania, sygnalizowana przez symbol "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, potrawek, zup, minestrone, podtrzymywania stałego poziomu temperatury gotowania (idealna do gotowania w kąpieli 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.).
	6 th 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.
	Flexi Cook	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, frankfurtek). 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	Booster – 9	Gotowanie makaronu i podtrzymywanie wrzenia	7 – 8
	Suchy makaron	Podgrzewanie wody	Booster – 9	Gotowanie makaronu i podtrzymywanie wrzenia	7 – 8
	Gotowany ryż	Podgrzewanie wody	Booster – 9	Gotowanie makaronu i podtrzymywanie wrzenia	5 – 6
	Risotto	Smażenie na małej ilości tłuszczu i pieczenie	7 – 8	Gotowanie	4 – 5
Warzywa, rośliny strączkowe	Gotowanie	Podgrzewanie wody	Booster – 9	Boiling	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
	Z grilla	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	Z grilla	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	Jajecznica	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	Booster – 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

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE

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

Ważne:

- Nie używać gąbek ściernych ani myjek, gdyż mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Po każdym użyciu należy oczyścić płytę (gdy jest zimna), aby usunąć osady i plamy powstałe od resztek żywności.
- Powierzchnia, która nie jest utrzymywana w odpowiedniej czystości, może doprowadzić do zmniejszenia czułości przycisków panelu sterowania.
- Skrobaczki należy używać wyłącznie wtedy, gdy zanieczyszczenia przywarły do płyty indukcyjnej. Aby uniknąć zarysowania szkła, należy postępować zgodnie z instrukcją obsługi skrobaczki.
- 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.
- Należy używać miękkiej ściereczki, chłonnych ręczników kuchennych lub specjalnego przyrządu do czyszczenia płyty (postępować zgodnie z instrukcją producenta).
- Płyny rozlane na pola grzewczych mogą powodować przesuwanie się lub wibrowanie naczyń do gotowania.
- Po wyczyszczeniu płyty należy ją dokładnie osuszyć.

USUWANIE USTEREK

- Jeśli płyta grzejna nie będzie działała poprawnie, przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym należy zapoznać się z przewodnikiem wykrywania i usuwania usterek, aby ustalić przyczynę usterek.
- Przeczytać i zastosować się do instrukcji podanych w rozdziale "Codzienna eksploatacja".
 - Należy sprawdzić, czy zasilanie elektryczne nie zostało wyłączone.
 - Po wyczyszczeniu dokładnie osuszyć płytę.
 - Jeśli po włączeniu płyty na wyświetlaczu pojawiają się kody alfanumeryczne, należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w poniższej tabeli.
 - Jeśli po zakończeniu pracy nie można wyłączyć płyty kuchennej, należy ją odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Jeśli po przeprowadzeniu powyższych czynności urządzenie nadal nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.

KOD BŁĘDU	OPIS	PRAWDOPODOBNE 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.	Oczyścić panel sterowania.
C81, C82, C83	Panel sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokiej temperatury.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.	Odczekać, aż płyta się ochłodzi, a następnie włączyć ją ponownie.
F42 lub F43	Podłączone napięcie jest nieprawidłowe lub wystąpiła awaria zasilania.	Czujnik wykrywa napięcie inne niż wymagane.	Odłączyć płytę od sieci zasilającej i sprawdzić podłączenie.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Skontaktować się z lokalnym autoryzowanym serwisem i podać kod błędu.		

ODGŁOSY PRACY URZĄDZENIA

Płyty grzewcze indukcyjne mogą generować świsty lub trzaski podczas normalnej pracy. Hałasy te pochodzą z rzeczywistości z garnków i są związane z cechami dna (przykładowo, kiedy dno wykonane jest z kilku warstw materiału lub jest nierówne).

Hałasy te mogą się różnić w zależności od używanych garnków i rondli oraz od ilości jedzenia, jaka znajduje się wewnątrz. Nie stanowi to wady.



SERWIS TECHNICZNY

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie **www.whirlpool.eu/register**.

PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z SERWISEM NALEŻY:

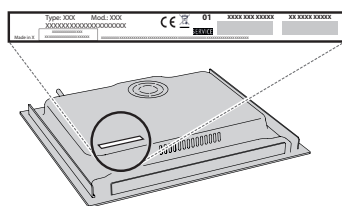
1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu, zgodnie z zaleceniami opisanymi w paragrafie **USUWANIE USTEREK**.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

JEŚLI PO PRZEPROWADZENIU POWYŻSZYCH CZYNNOŚCI URZĄDZENIE NADAL NIE DZIAŁA PRAWIDŁOWO, NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z NAJBLIŻSZYM AUTORYZOWANYM SERWISEM TECHNICZNYM.

Aby otrzymać pomoc, należy zadzwonić pod numer znajdujący się w karcie gwarancyjnej lub postępować zgodnie z instrukcjami zamieszczonymi na stronie **www.whirlpool.eu**.

Kontaktując się z naszym serwisem posprzedażnym, należy zawsze podać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model urządzenia;



- numer serwisowy (numer po słowie "Service" na tabliczce znamionowej). Numer serwisowy znajduje się również w karcie gwarancyjnej;



- dokładny adres;
- numer telefonu

Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego (zapewni to gwarancję zastosowania oryginalnych części zamiennych oraz właściwie przeprowadzonej naprawy).