

Инструкции за употреба

Návod k obsluze

Brugsanvisninger

Gebruiksaanwijzing

Käyttöohjeet

Lietošanas norādījumi



Directives d'utilisation

Bedienungsanleitung

Οδηγίες χρήσης

Használati útmutató

Istruzioni per l'uso

Kasutamisejuhised



Пайдалану нұсқаулығы

Brukerveiledning

Instrukcja obsługi

Instruções de utilização

Instrucțiuni de utilizare

Naudojimo instrukcijos



Инструкция по эксплуатации

Návod na použitie

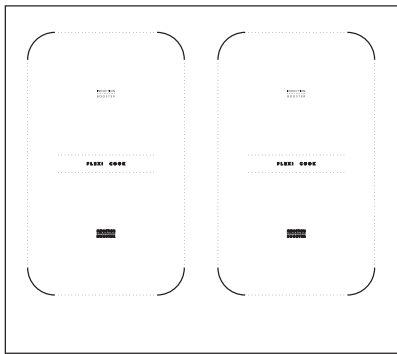
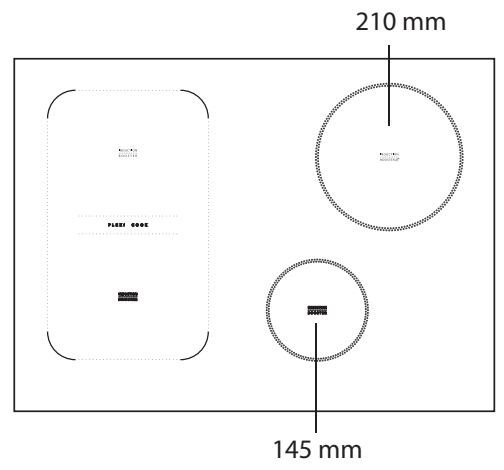
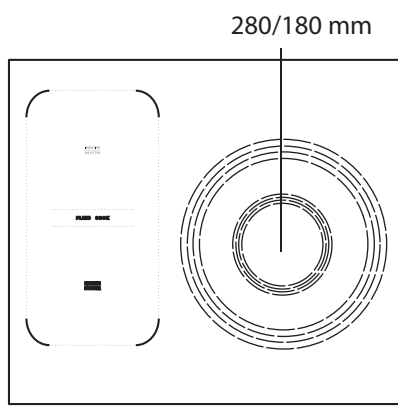
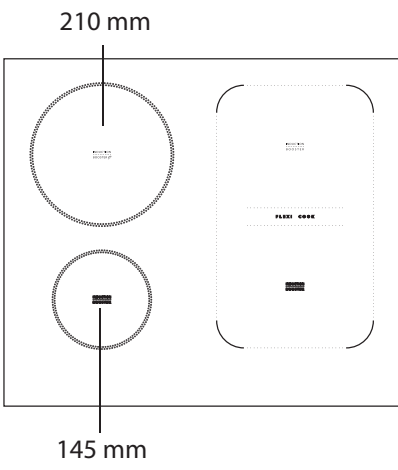
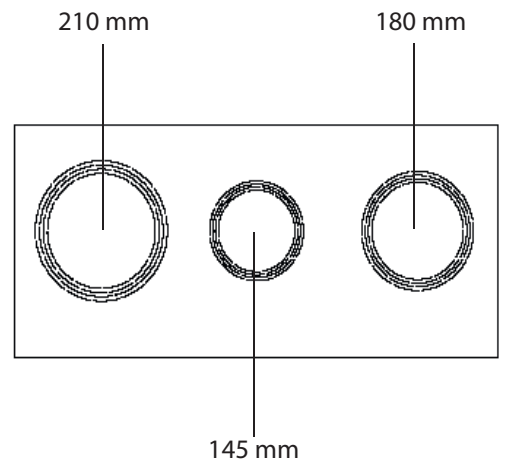
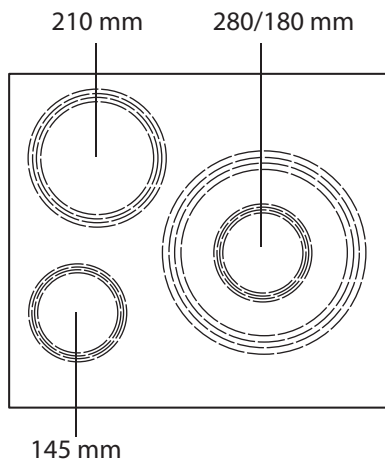
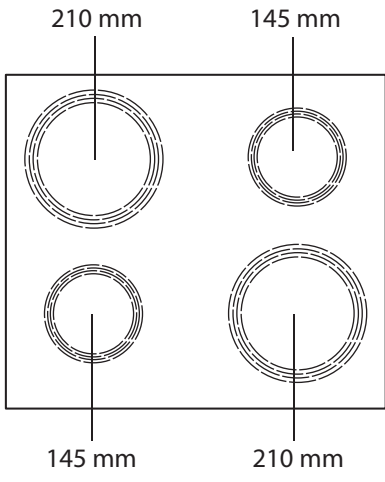
Instrucciones de uso

Bruksanvisning

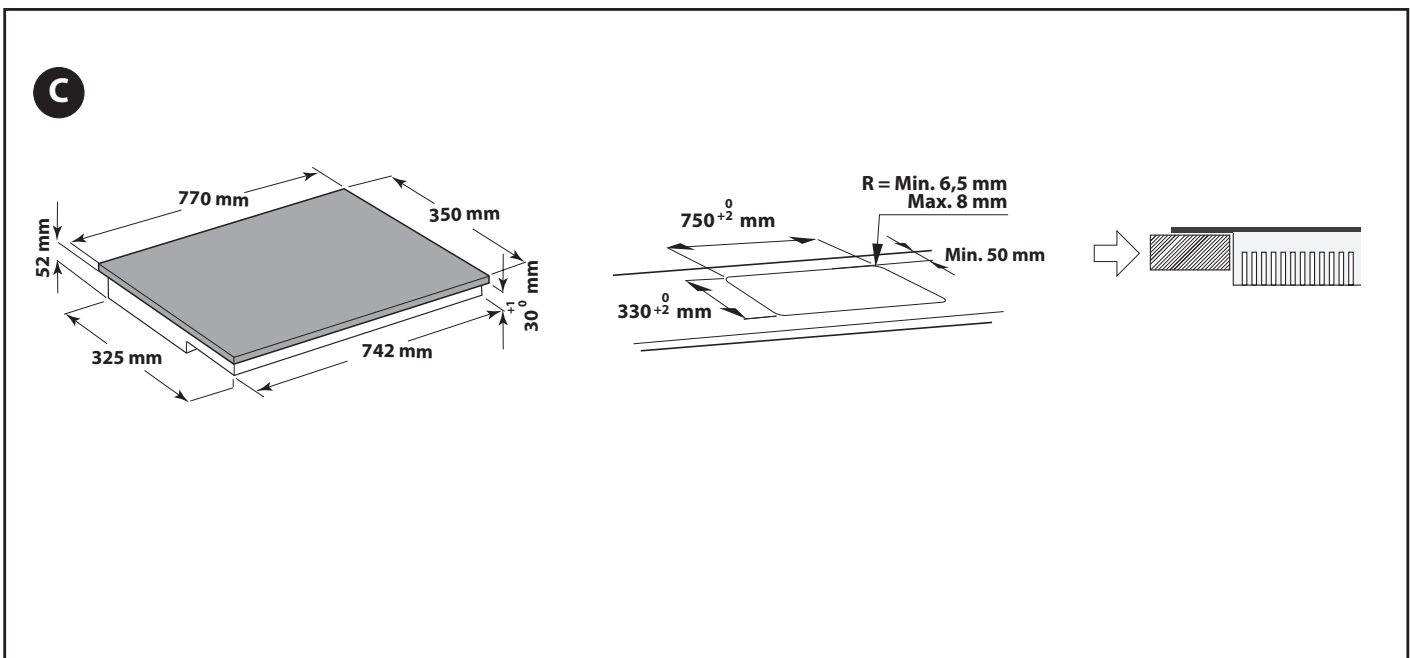
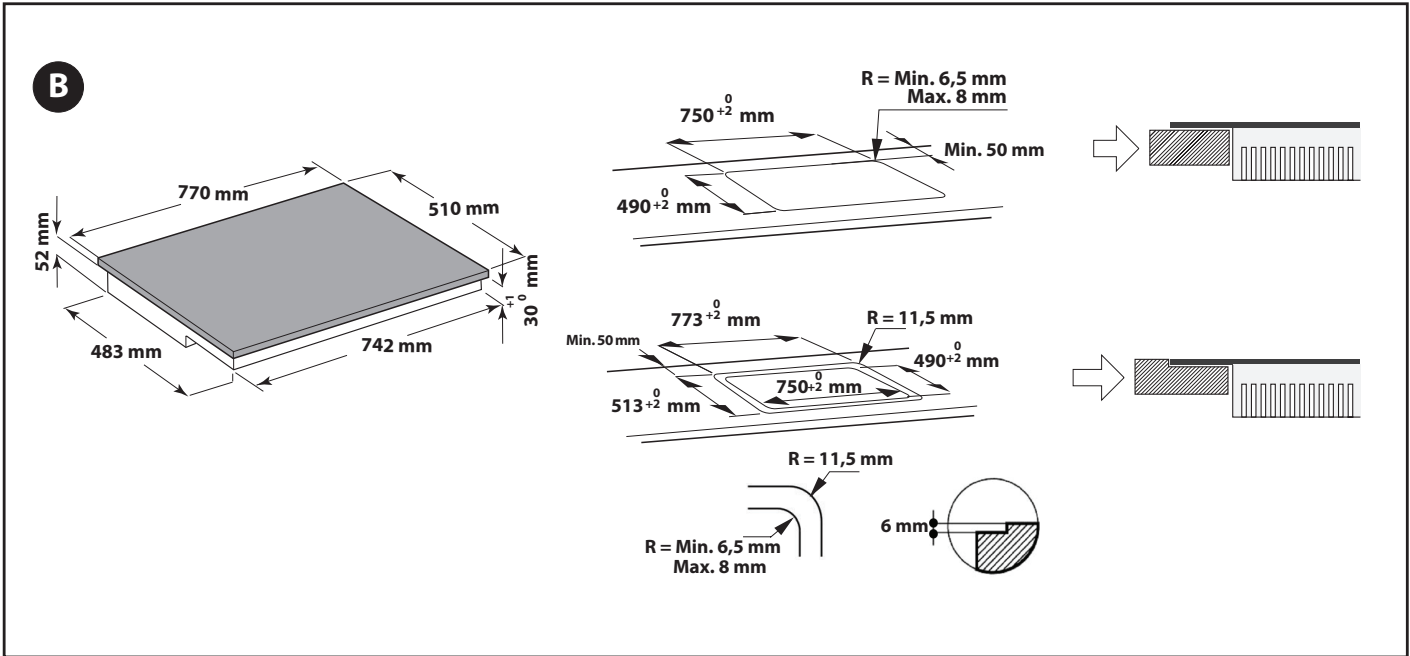
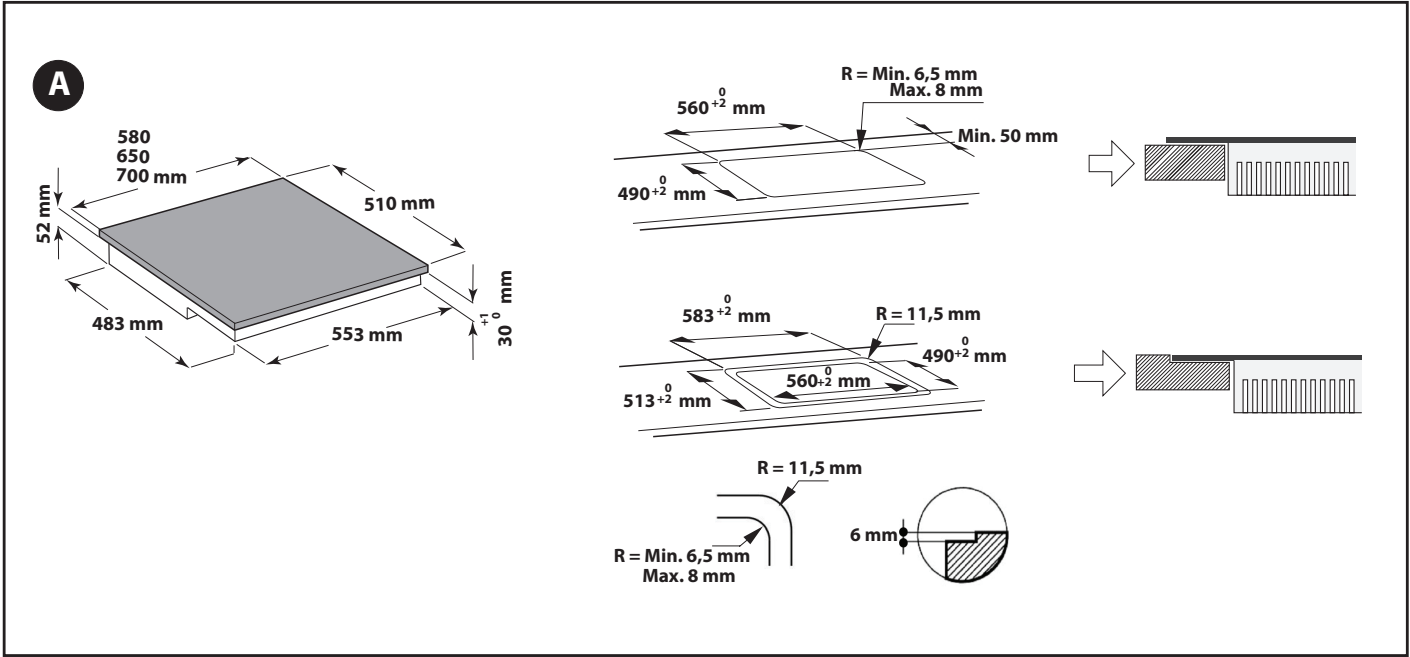
Інструкції з використання

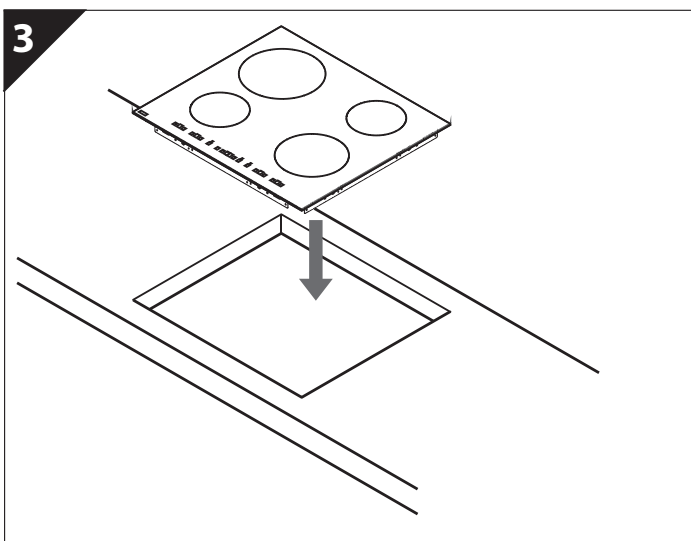
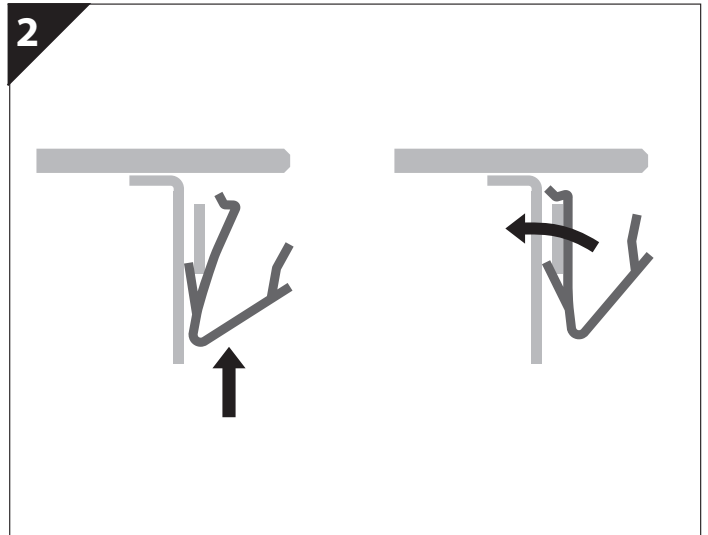
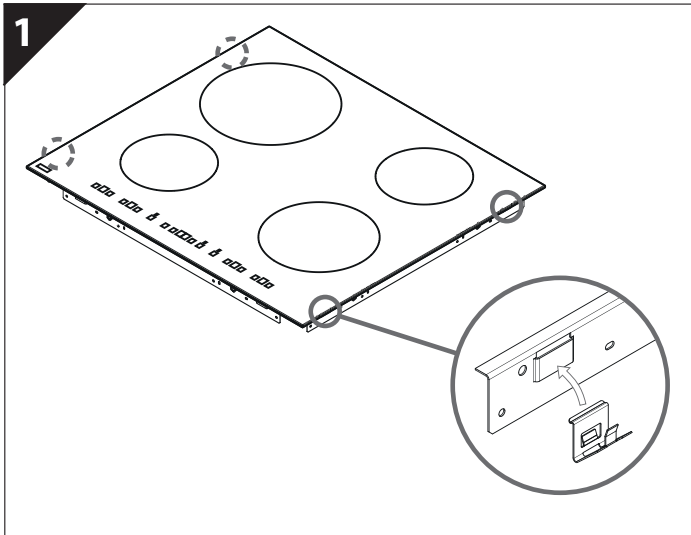
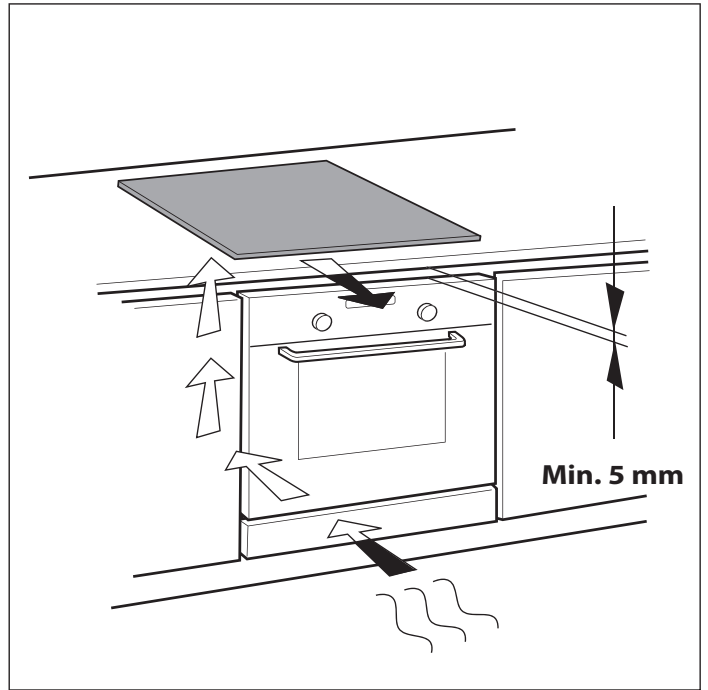
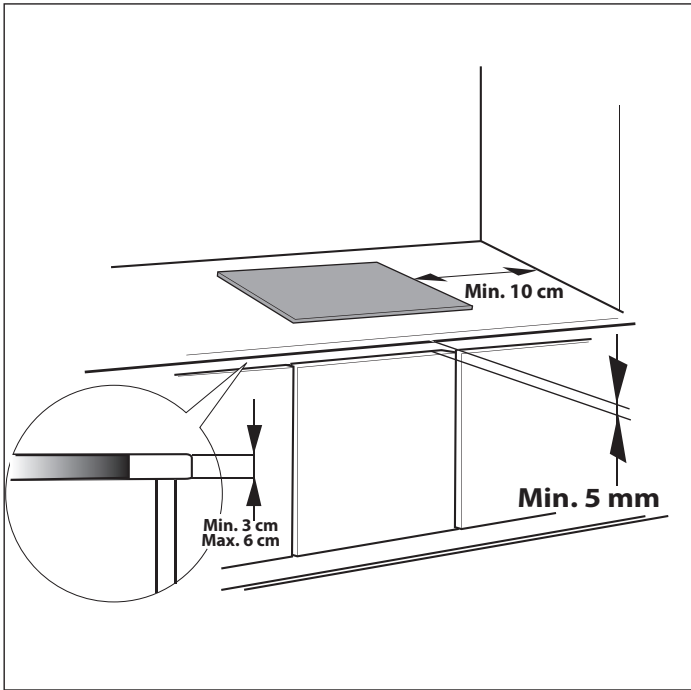
Instructions for use

Whirlpool










WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Te instrukcje są również dostępne na stronie: docs.whirlpool.eu

PAŃSTWA BEZPIECZEŃSTWO ORAZ BEZPIECZEŃSTWO OSÓB TRZECICH JEST BARDZO WAŻNE

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

 Ten symbol informuje o potencjalnym zagrożeniu dla bezpieczeństwa użytkownika i osób trzecich. Wszystkie wiadomości dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi oznaczeniami:

 **NIEBEZPIECZEŃSTWO** Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie prowadzi do poważnych obrażeń.

 **OSTRZEŻENIE** Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie mogłoby prowadzić do poważnych obrażeń.

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego ryzyka oraz informują, w jaki sposób zmniejszyć ryzyko urazów, szkód oraz porażenia prądem wskutek nieprawidłowej obsługi urządzenia.

Należy ściśle przestrzegać następujących instrukcji:

- Podczas rozpakowywania i instalacji używać rękawic ochronnych.
- 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 należy naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi.
- Zgodnie z przepisami urządzenie musi być uziemione.
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci.
- Aby instalacja była zgodna z wymogami odpowiednich przepisów BHP, należy użyć rozłącznika wielobiegunowego o minimalnym odstępem pomiędzy stykami wynoszącym 3 mm.
- Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy i złączy pośrednich. Nie podłączać urządzenia do gniazda zdalnego sterowania.
- 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.
- Nie używać urządzenia na zewnątrz budynku.
- Urządzenie i jego części mogą silnie nagrzewać się podczas pracy. Unikać dotykania elementów grzejnych.
- Bardzo małe dzieci (w wieku 0-3 lat) i małe dzieci (w wieku 3-8 lat) nie powinny znajdować się w pobliżu do urządzenia bez stałego nadzoru osób dorosłych. 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 przy odpowiednich instrukcjach dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą urządzenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić ani konserwować urządzenia.
- Nie należy dotykać elementów grzejnych urządzenia w trakcie i po użytkowaniu. Należy uważać, aby do czasu całkowitego ostygnięcia wszystkich komponentów, w bezpośredniej styczności z urządzeniem nie znajdowały się ścierki lub inne łatwopalne materiały.
- 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.
- W komorze pod urządzeniem należy zainstalować panel rozdzielający (nie dostarczony).
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, by uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym (dotyczy wyłącznie urządzeń ze szklaną powierzchnią).
- Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces krótkiego gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.
- Pozostawianie bez nadzoru gotujących się potraw z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i spowodować pożar.

NIGDY nie podejmować prób gaszenia ognia wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie stłumić ogień na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.

NIEBEZPIECZEŃSTWO: Na płycie służącej do gotowania nie powinno się niczego przechowywać, ponieważ przy przypadkowym włączeniu urządzenia, stwarzałoby to zagrożenie pożarowe.

- Nie należy 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 użyciu należy wyłączyć element płyty za pomocą jego elementu sterującego i nie polegać wyłącznie na wykrywaczu naczyń (dotyczy tylko urządzeń indukcyjnych).
- **OSTROŻNIE:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces krótkiego gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.


PORADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Utylizacja opakowania

Materiał z opakowania w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem (♻️). Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz utylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

Utylizacja urządzenia

Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE (WEEE) oraz polską ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi.

Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować podobnie jak zwykłe odpady domowe. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Oszczędzanie energii

Aby uzyskać najlepsze wyniki pracy urządzenia, należy:

- Używać garnków i patelni, których średnica dna jest równa średnicy pola grzejnego.
- Stosować tylko garnki i patelnie o płaskim dnie.
- Jeśli to możliwe, garnki powinny być nakryte w czasie gotowania.
- Dzięki naczyńmi ciśnieniowym można zmniejszyć zużycie energii i skrócić długość gotowania.
- Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego oznaczonego na płycie.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI Z EKOPROJEKTEM

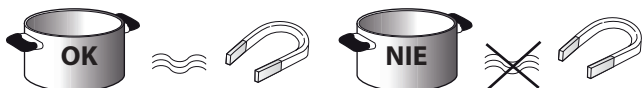
To urządzenie spełnia wymagania dotyczące ekoprojektu określone Rozporządzeniem Komisji (UE) N. 66/2014 i jest zgodne z normą europejską EN 60350-2.

PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY



WAŻNE: Jeśli naczynia nie mają prawidłowych rozmiarów, pola grzejne nie włączą się. Stosować wyłącznie naczynia opatrzone napisem "INDUCTION SYSTEM" (Rysunek obok). Naczynie należy postawić na żądane pole grzejne przed włączeniem płyty kuchennej. W przypadku stosowania odpowiednich garnków nie można używać stref gotowania przy temperaturze poniżej 10°C.









ISTNIEJĄCE NACZYNIA

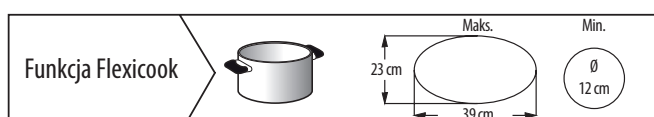


Aby sprawdzić, czy dno naczynia jest przystosowane do gotowania na indukcyjnej płycie kuchennej: jeśli dno naczynia lub patelni nie reaguje na magnes, oznacza to, że naczynie nie jest przystosowane.

- Sprawdzić, czy spód naczynia nie jest chropowaty, aby nie doszło do porysowania powierzchni płyty kuchennej. Sprawdzić naczynia.
- Nie opierać gorących garnków i patelni o powierzchnię panelu sterowania. Może to prowadzić do jego uszkodzenia.

ZALECANE ŚREDNICE DŃ NACZYŃ

 XL Ø 28 cm.	 17 cm. min. → 28 cm. maks.	 M Ø 18 cm.	 12 cm. min. → 18 cm. maks.
 L Ø 21 cm.	 15 cm. min. → 21 cm. maks.	 S Ø 14,5 cm.	 10 cm. min. → 14,5 cm. maks.



INSTALACJA

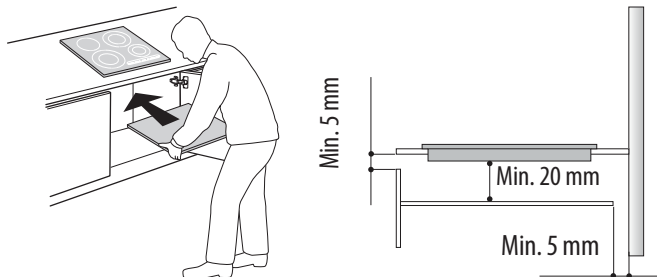
Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało ono uszkodzone w czasie transportu. W razie problemów skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem.

Wymiary do zabudowy oraz instrukcja instalacji patrz rysunki na stronie 2.

PRZYGOTOWANIE MEBLA DO ZABUDOWY

! OSTRZEŻENIE

- Zainstaluj panel rozdzielający pod płytą.
- Po zakończeniu instalacji dolna część urządzenia nie powinna być już dostępna.
- Nie montować panela rozdzielającego jeśli pod urządzeniem zainstalowany jest piekarnik.



- Należy przestrzegać zaleceń dotyczących odległości pomiędzy spodem urządzenia a panelem rozdzielającym umieszczanym pod urządzeniem, tak jak to określono w wymiarach na rysunku.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, nie blokować minimalnego otworu między płytą a górną częścią blatu mebla (min. 5 mm).
- Jeżeli pod płytą jest zainstalowany piekarnik, upewnić się, że jest wyposażony w układ chłodzący.
- Nie instalować płyty kuchennej nad zmywarką bądź pralką, aby zapobiec przedostawaniu się pary lub wilgoci do obwodów elektronicznych - mogłyby one ulec uszkodzeniu.
- W przypadku instalacji podtynkowej, należy skontaktować się z serwisem w celu otrzymania zestawu śrub montażowych 4801 211 00112.
- Aby wyjąć płytę, należy użyć śrubokręta (nie dołączono do zestawu) do podważenia zaczepów znajdujących się na obwodzie, na spodzie urządzenia.

PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA

! OSTRZEŻENIE

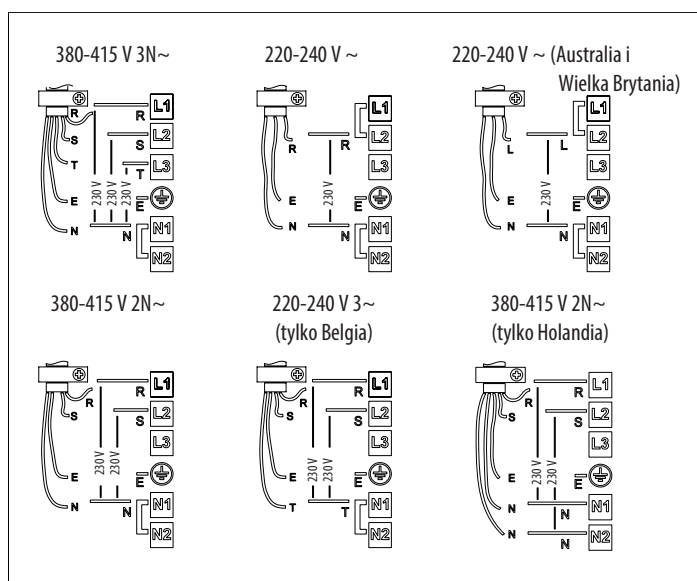
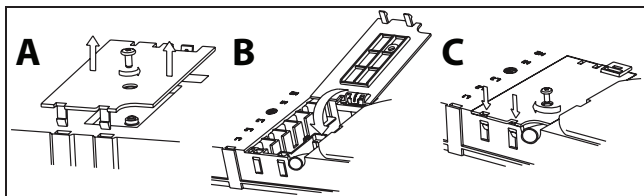
- Odlączyć urządzenie od zasilania.
- Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego pracownika znającego aktualne przepisy dotyczące bezpieczeństwa i instalacji.

- 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.

Podłączenie do bloku zacisków

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

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



Ważne:

- Zgodnie ze schematem połączeń (patrz ilustracja) zachować lub usunąć metalowe zworki pomiędzy zaciskami śrubowymi L1-L2 i N1-N2 na płytce zaciskowej.
- Jeśli urządzenie dostarczone wraz z przewodem zasilającym, należy zapoznać się z dołączonymi do niego zaleceniami dotyczącymi podłączenia.
- Po podłączeniu przewodów upewnić się, że każda z sześciu śrub na płytce zaciskowej jest dokręcona.

Przykładowa ilustracja ze zworką znajdującą się na płytce (z lewej) lub po jej wyjęciu (z prawej). Dokładne wskazówki można znaleźć na schemacie przewodów (zworki mogą znajdować się pomiędzy zaciskami L1-L2 i N1-N2).



Podłączyć żółto-zielony przewód uziemiający do końcówki z symbolem \oplus .

Ten przewód musi być dłuższy niż pozostałe przewody.

1. Zdejmij pokrywę bloku zacisków (A), odkręcając śrubę i wkładając pokrywę do zawiasu bloku zacisków (B).
2. 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.
3. Zabezpieczyć przewód zasilający w uchwycie.
4. Zamknąć osłonę (C), a następnie przykręcić ją na płytce zaciskowej przy użyciu wcześniej odkręconej śruby.

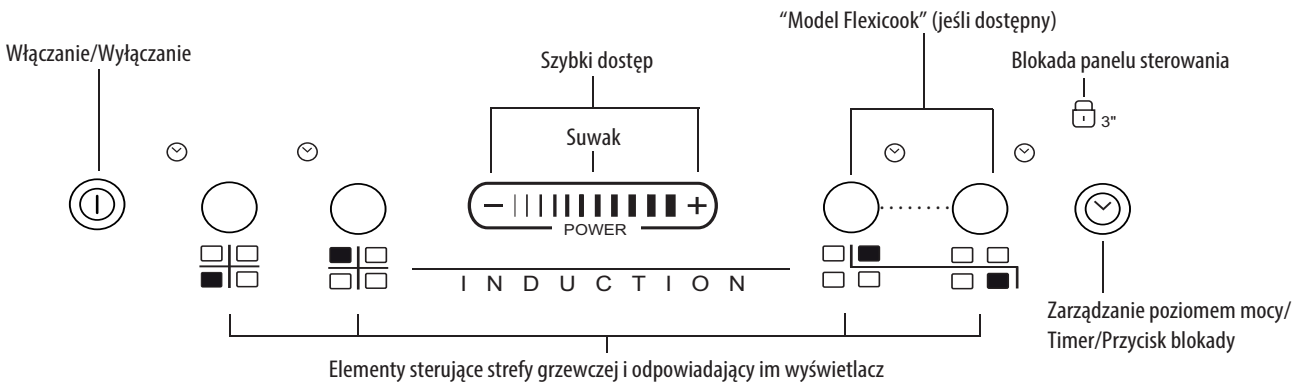
Za każdym razem gdy podłączane jest zasilanie, przez kilka sekund wykonywana jest automatyczna kontrola płyty kuchennej.

Jeżeli płyta już ma przewód zasilający, należy postępować zgodnie z instrukcjami dołączonymi do przewodu. Podłączyć urządzenie do sieci zasilającej przy użyciu wyłącznika wielobiegunowego z minimalnym rozwarciem styków wynoszącym 3 mm.


INSTRUKCJA OBSŁUGI

Opis panelu sterowania

Panel sterowania



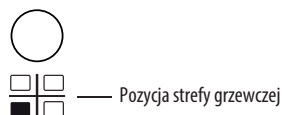
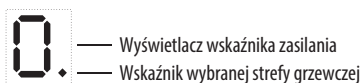
Włączenie/wyłączenie płyty kuchennej

Aby włączyć płytę, naciskać przycisk  przez około 2 sekundy, aż zaświeci się wyświetlacz strefy grzewczej. Aby wyłączyć, nacisnąć ten sam przycisk i przytrzymać, aż wyświetlacz zgaśnie. Wszystkie strefy grzewcze są wyłączone.

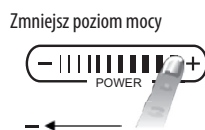
Jeśli płyta była używana, kontrolka wysokiej temperatury „H” pozostaje zaświecona, aż strefy grzewcze wystygną.

Jeśli w ciągu 10 sekund od włączenia nie zostanie wybrana żadna funkcja, płyta zostanie automatycznie wyłączona.

Włączanie i regulacja stref grzewczych



Operowanie suwakiem



Po włączeniu płyty należy, naciskając odpowiedni przycisk, aktywować wymaganą strefę grzewczą i umieścić naczynie w strefie. Za pomocą suwaka można wybrać odpowiedni poziom mocy (w zakresie od 0 do maks. 9) lub funkcję wzmocnienia mocy „P”.

Aby zwiększyć poziom mocy, przesunąć kilka razy palcem po suwaku od lewej strony do prawej; aby zmniejszyć, przesunąć w przeciwnym kierunku. Alternatywnie można użyć przycisków szybkiego dostępu „+” i „-”.

Wyłączenie pola grzejnego

Aby wyłączyć strefę grzewczą, należy nacisnąć odpowiadający jej przycisk i przytrzymać przez ponad 3 sekundy. Strefa grzewcza zostanie wyłączona i jeśli nadal jest gorąca, na wyświetlaczu pojawi się symbol „H”.

Blokada panelu sterowania

Funkcja blokuje przyciski, aby nie dopuścić do przypadkowego włączenia płyty kuchennej. Aby włączyć blokadę panelu sterującego, włącz płytę grzejną i naciśnij przycisk blokady i przytrzymaj go przez trzy sekundy. Sygnał akustyczny i podświetlony wskaźnik obok symbolu kłódki świadczą o włączeniu blokady. Panel sterowania jest zablokowany za wyjątkiem funkcji wyłączania. Aby wyłączyć blokadę, należy wykonać tę samą procedurę, co przy włączeniu. Wyłączy się wskaźnik świetlny i płyta będzie ponownie aktywna.

Obecność wody, płynu rozlanego z naczynia na płytę, a także innych przedmiotów na przycisku pod symbolem może być powodem przypadkowego i niepożądanego włączenia się lub wyłączenia funkcji blokady panelu sterowania.

Timer



Timer to czasowy wyłącznik, dzięki któremu można ustawić określoną długość czasu gotowania - w zakresie do 99 minut (1 godz. i 39 minut) dla wszystkich stref grzewczych.

Wybrać strefę grzewczą, która będzie używana z funkcją timera, nacisnąć przycisk timer, a sygnał dźwiękowy potwierdzi włączenie funkcji (patrz rysunek). Na wyświetlaczu pojawi się „00” i zaświeci się wskaźnik LED. Wartość ustawienia timera można zmieniać przytrzymując naciśnięte przyciski funkcji suwaka „+” lub „-”. Po upływie ustawionego czasu emitowany jest sygnał dźwiękowy i strefa grzewcza automatycznie się wyłącza. Aby wyłączyć timer, przytrzymać przycisk Timer przez przynajmniej 3 sekundy.

Aby ustawić timer dla kolejnej strefy, powtórz powyższe kroki. Wyświetlacz timera pokazuje zawsze wartość dla wybranej strefy lub najkrótszy z czasów ustawionych na timerze.

Aby zmienić ustawienia lub wyłączyć timer, nacisnąć przycisk wyboru strefy grzewczej, dla której ustawiony był timer.

Informacje dotyczące panelu sterowania

Wskaźniki ciepła resztkowego



Płyta jest wyposażona we wskaźnik ciepła resztkowego dla każdego pola grzejnego. Wskaźnik taki sygnalizuje, które pola grzejne mają jeszcze wysoką temperaturę. Jeśli na wyświetlaczu pojawia się H, pole grzejne jest nadal gorące. Jeśli przy danym polu świeci się ten symbol, pole można jeszcze wykorzystać aby, na przykład, roztopić masło lub utrzymać temperaturę potrawy.

Po wystygnięciu pola grzejnego wyświetlacz gaśnie.

Wskaźnik nieprawidłowego naczynia lub braku naczynia



Jeśli naczynie nie jest przystosowane do pracy z płytą indukcyjną, jest nieprawidłowo ustawione lub ma niewłaściwe wymiary, na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Brak naczynia" (patrz rysunek obok). W takiej sytuacji zaleca się przestawienie garnka na powierzchni płyty grzejnej aż do znalezienia miejsca prawidłowego działania. Jeśli w ciągu 60 sekund nie zostanie wykryte żadne naczynie, płyta kuchenna się wyłączy.

Funkcja szybkiego gotowania (Booster)

Ta funkcja, dostępna jedynie na niektórych strefach grzewczych, umożliwia wykorzystanie maksymalnej mocy płyty (na przykład w celu bardzo szybkiego zagotowania wody). Aby uruchomić tę funkcję, należy nacisnąć przycisk „+”, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol „P”. Po 10 minutach działania funkcji booster urządzenie automatycznie ustawia dla danego pola poziom 9.

"Power management" (Funkcja, jeśli jest dostępna)




Dzięki funkcji "Power management" użytkownik może ustawić maksymalną moc osiąganą przez dane pole grzejne według własnych potrzeb.

Regulację można przeprowadzić w dowolnym momencie a wprowadzone ustawienia zostają zachowane do kolejnej modyfikacji.

Po ustawieniu żądanej mocy maksymalnej płyta automatycznie dokona podziału mocy na poszczególne pola grzejne, gwarantując, że ustawiony próg nigdy nie będzie przekraczany, zaletą tej opcji jest również możliwość jednoczesnego zarządzania wszystkimi polami grzejnymi, bez problemów związanych z przeciążeniem. Dostępne są 4 maksymalne poziomy mocy. Przedstawiane są w następujący sposób na wyświetlaczu: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW stanowi maksymalną moc płyty kuchennej).

W momencie zakupu płyta jest ustawiona na maksymalną wartość mocy.

W ciągu pierwszych 60 sekund od podłączenia płyty do gniazda zasilania można ustawić wymagany poziom mocy, wykonując poniższe czynności:

Krok	Panel sterowania	Wyświetlacz
1	 Nacisnąć przycisk przez około 3 sekundy.	
2	Nacisnąć przycisk zarządzania zasilaniem, aby potwierdzić poprzedni krok.	Na wyświetlaczu pojawi się symbol  .
3	 Nacisnąć, aby ustawić wybrany poziom spośród dostępnych opcji.	Kontrolka zaświeci razem z kontrolkami włączenia poszczególnych stref grzewczych.
4	Nacisnąć przycisk zarządzania zasilaniem, aby potwierdzić poprzedni krok.	Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony poziom, który będzie migał przez około 2 sekundy; po których płyta wyemituje sygnał dźwiękowy, a następnie samoczynnie się wyłączy; od tego momentu jest gotowa do użytku.

W razie wystąpienia błędu podczas ustawiania mocy pojawia się symbol  na środku, towarzyszy mu ciągle sygnał dźwiękowy trwający około 5 sekund. W takim przypadku należy powtórzyć procedurę konfiguracji od początku. Jeśli błąd wystąpi ponownie, skontaktować się z serwisem.

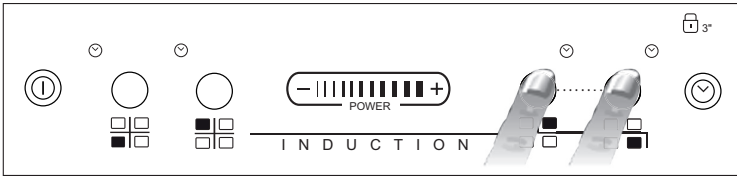
Podczas normalnej eksploatacji po osiągnięciu maksymalnego dostępnego poziomu mocy, gdy użytkownik próbuje go zwiększyć, wskaźnik mocy danego pola grzejnego miga dwukrotnie emitując sygnał dźwiękowy.

Jeśli niezbędna jest wyższa moc na tym polu grzejnym, trzeba ręcznie zmniejszyć poziom mocy jednego lub kilku pozostałych włączonych pól.

Funkcja Flexicook

Jeśli dostępna, funkcja ta umożliwia wykorzystanie strefy grzewczej jako dwóch odrębnych stref lub jako jednej bardzo dużej strefy.

Doskonale sprawdza się w przypadku owalnych, prostokątnych i podłużnych naczyń (o maksymalnych wymiarach podstawy 38x23 cm) lub w przypadku jednoczesnego korzystania z więcej niż jednego standardowego naczynia. Aby włączyć funkcję flexicook, należy włączyć płytę i wcisnąć równocześnie 2 przyciski wyboru. Wyświetlacze strefy grzewczej pokazują poziom „0”; oba punkty obok liczby oznaczającej poziom zostaną podświetlone, wskazując, że funkcja Flexicook jest aktywna.



Aby zmienić poziom mocy (z 1 do wartości maksymalnej 9 lub P), należy użyć przycisków +/- lub przesunąć palcem poziomo po suwaku. Aby wyłączyć funkcję gotowania Flexi, należy nacisnąć jednocześnie 2 przyciski wyboru strefy. Aby natychmiast wyłączyć strefy, należy nacisnąć jeden z przycisków wyboru strefy i przytrzymać go przez 3 sekundy.

i 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 Flexi, należy nacisnąć jeden z 2 przycisków.

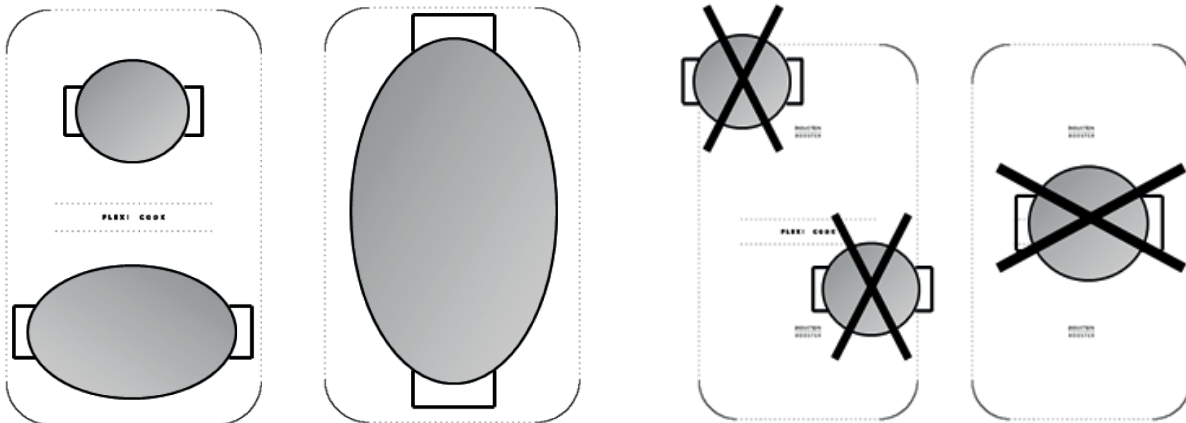
Funkcja Flexicook umożliwia także wykrycie przesunięcia naczynia z jednej strefy do drugiej w obszarze stref Flexicook przy zachowaniu poziomu mocy ustawionego dla strefy, w której naczynie znajdowało się pierwotnie (patrz przykład na poniższym rysunku: jeśli naczynie zostanie przesunięte z podgrzewacza 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.

i Ważne: naczynia należy umieścić centralnie na strefie grzewczej, aby przykrywały środek pojedynczej strefy grzewczej.

Naczynia duże, owalne, prostokątne i podłużne należy umieścić centralnie na strefie grzewczej.

Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego umieszczenia naczyń:



CZYSZCZENIE

! OSTRZEŻENIE

- Unikać stosowania czyszcików parowych.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy upewnić się, czy wszystkie pola grzejne są wyłączone oraz czy nie świeci 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).
- Płynny rozlan na strefę grzewczą mogą powodować drgania lub przesuwanie naczyń.
- Po wyczyszczeniu dokładnie osuszyć płytę.

INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

- Proszę uważnie przeczytać i wykonać instrukcje podane w rozdziale "Instrukcja obsługi".
- Sprawdzić, czy nie doszło do przerw w zasilaniu elektrycznym.
- Dobrze wytrzeć powierzchnię płyty po jej umyciu.
- 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.

KOD BŁĘDU	OPIS	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
C81, C82	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	Skontaktować się z lokalnym autoryzowanym serwisem i podać kod błędu.		

HAŁAS GENEROWANY PRZEZ PŁYTĘ KUCHENNĄ

Płyty indukcyjne mogą wydawać odgłosy syczenia i trzaskania podczas normalnej pracy, które tak naprawdę pochodzą z naczyń, wynikając z cech charakterystycznych ich den (na przykład dna wykonane z kilku warstw materiału lub dna o nierównej powierzchni). Hałaśliwe odgłosy różnią się w zależności od używanych naczyń oraz ilości produktów spożywczych, jakie zawierają, i nie oznaczają jakiegokolwiek usterek.

Dodatkowo, płyta indukcyjna jest wyposażona w wewnętrzny system chłodzenia w celu sterowania temperaturą części elektronicznych; w związku z tym, podczas działania i przez kilka minut po wyłączeniu płyty, będzie słyszalny odgłos pracy wentylatora. Jest to zupełnie normalne i konieczne do prawidłowego działania urządzenia.

SERWIS TECHNICZNY

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu zgodnie z punktami opisanymi w "Instrukcji wyszukiwania usterek".
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych kontroli usterka nie znikła, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem technicznym.

Należy podać:

- krótki opis usterek;
- typ i dokładny model płyty grzejnej;
- numer serwisowy (numer po słowie SERVICE na tabliczce znamionowej) znajdujący się pod urządzeniem (na metalowej płytce).
- Państwa dokładny adres;
- numer telefonu.

SERVICE 0000 000 00000



Jeżeli konieczne jest dokonanie naprawy, prosimy o kontakt z **autoryzowanym Serwisem Technicznym** (zapewnia to użycie oryginalnych części zamiennych oraz prawidłowe wykonanie naprawy). Części zamienne są dostępne przez 10 lat.

TABELA MOCY

Poziom mocy		Typ gotowania	Użycie poziomu (wskazanie należy skorygować wg własnego doświadczenia oraz nawyków gotowania)
Maksymalna moc	Boost	Szybkie podgrzewanie	Doskonały do szybkiego zwiększenia temperatury żywności podczas szybkiego gotowania w wodzie lub szybkiego podgrzewania potraw w stanie płynnym
	8-9	Smażenie - gotowanie	Idealna 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	Idealna do duszenia, utrzymywania lekkiego wrzenia, gotowania (przez długi czas). Zagęszczanie makaronu
	3-4	Gotowanie - gotowanie na wolnym ogniu - zagęszczanie - zaciąganie	Idealna 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	Idealna do zmiękczenia masła, delikatnego topienia czekolady, rozmrażania niedużych produktów oraz utrzymywania ciepła świeżo ugotowanych potraw (np. sosów, zup, minestrone)
	1		Idealna do utrzymywania ciepła świeżo ugotowanych potraw, do zaciągania risotta oraz utrzymywania ciepła naczyń do serwowania (w dodatkowych naczyniach przeznaczonych do płyt indukcyjnych)
WYŁ.	Zerowy poziom mocy	Powierzchnia pomocnicza	Płyta w trybie spoczynku lub wyłączona (możliwe jest występowanie ciepła resztkowego, sygnalizowanego przez wyświetlanie litery „H”)

UWAGA:

W razie krótkiego gotowania, które wymaga jednakże idealnego rozłożenia ciepła (np. naleśniki) na podwójnym polu o średnicy 28 cm (w zależności od modelu), zaleca się stosowanie naczyń, których średnica nie przekracza 24 cm. Do potraw wymagających delikatnej obróbki cieplnej (na przykład topienie czekolady czy masła) zaleca się używanie pojedynczych pól grzewczych o mniejszej średnicy.

