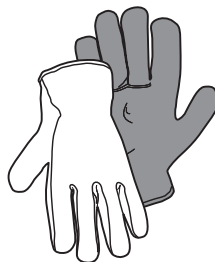
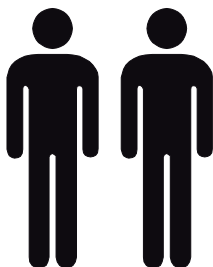
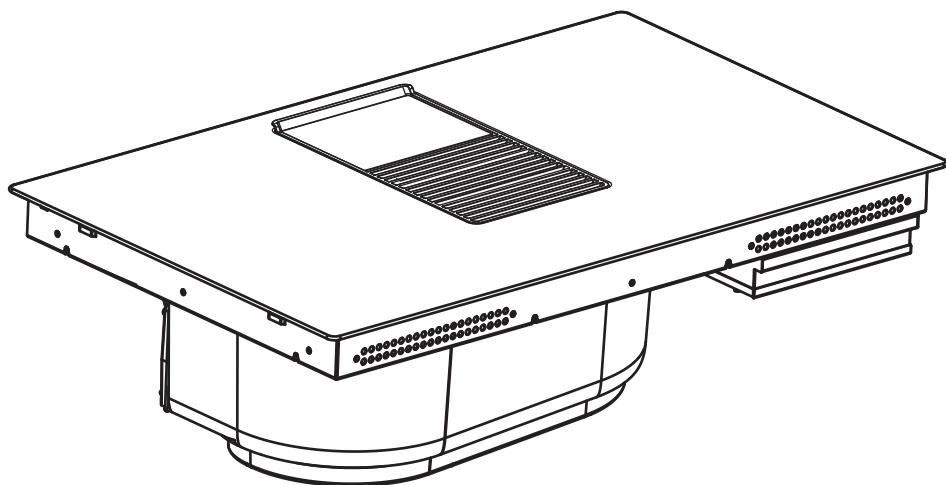
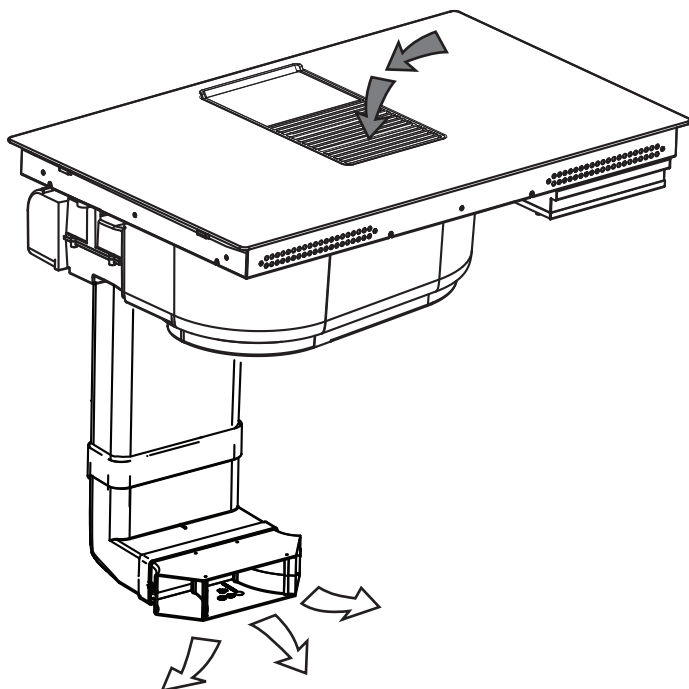
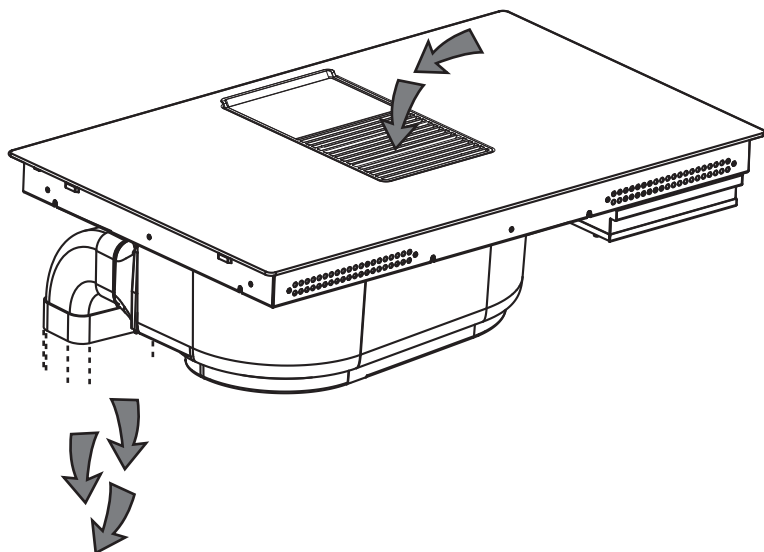
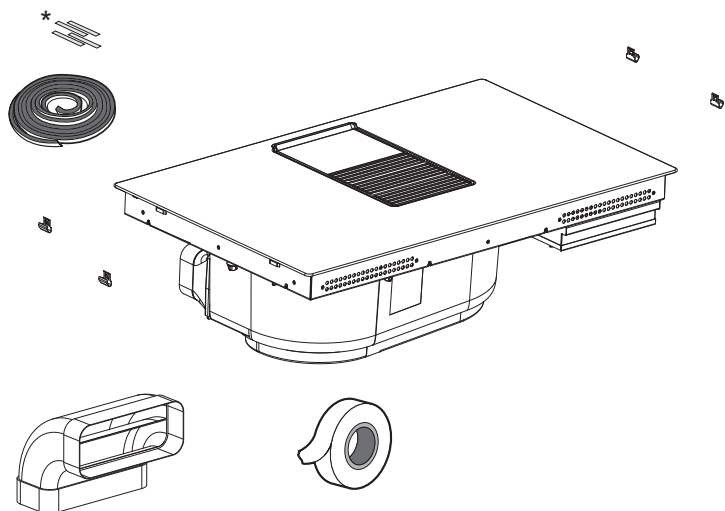
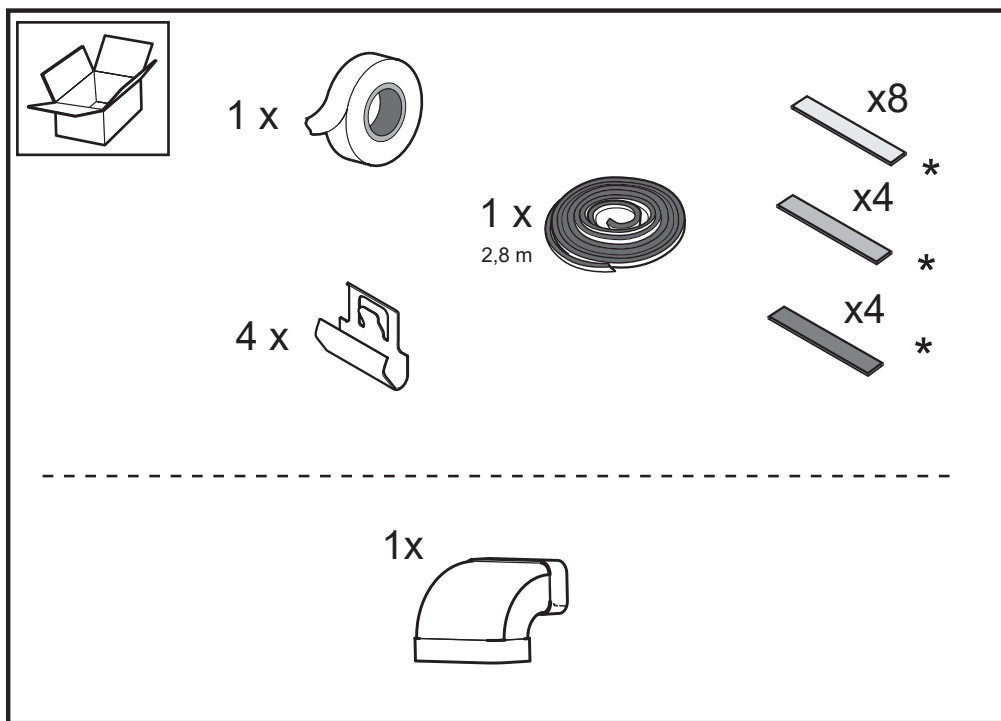


PL Instrukcja obsługi

Whirlpool



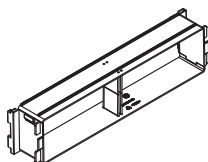




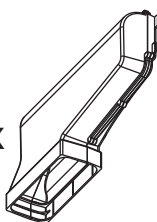


KIT

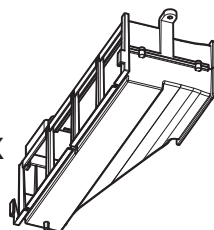
2x



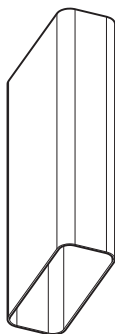
1x



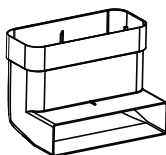
1x



1x



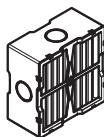
1x



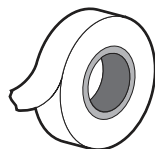
1x



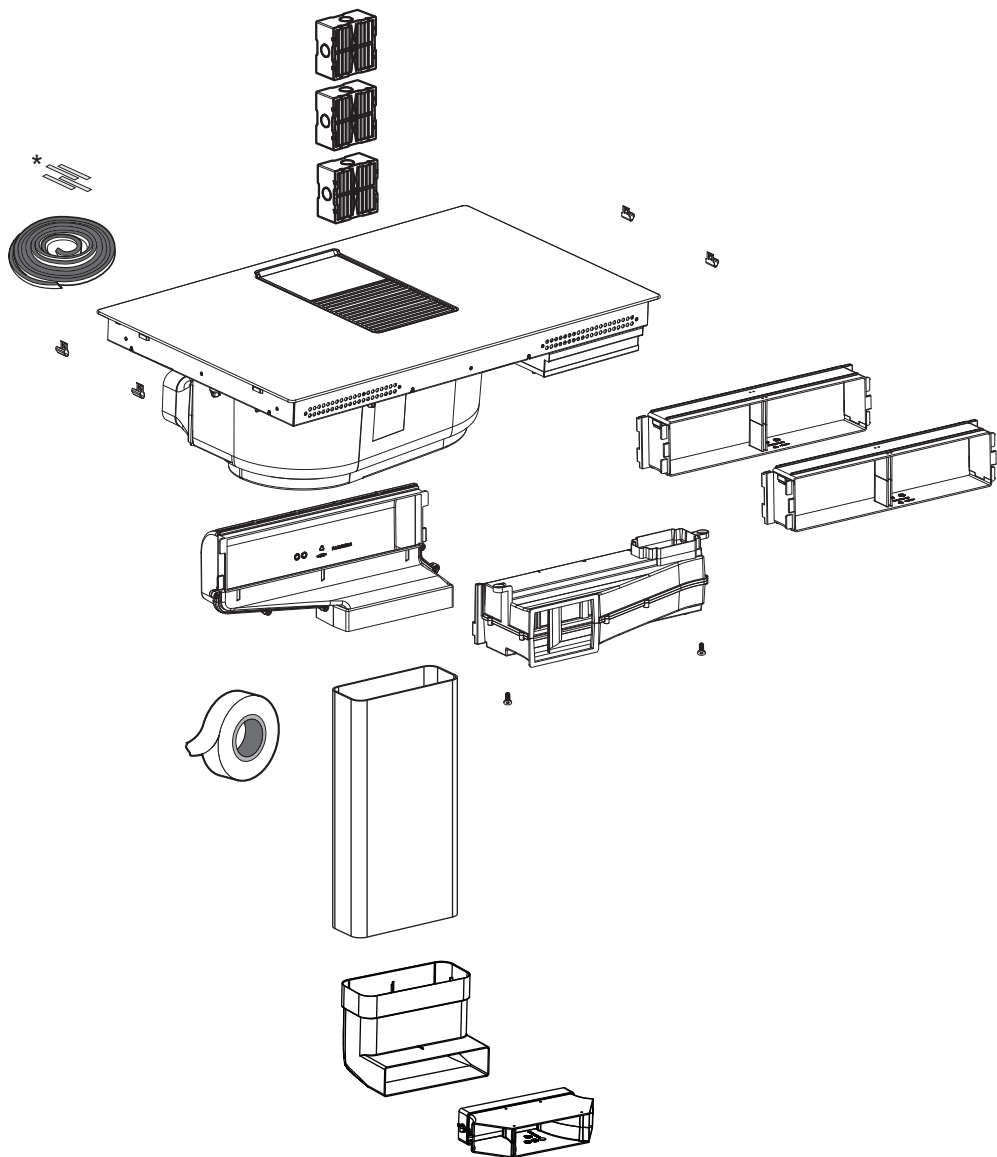
3x



1x



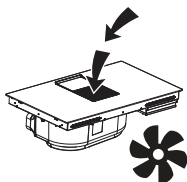
2x  $\varnothing 3,5 \times 9,5 \text{ mm}$



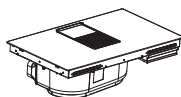
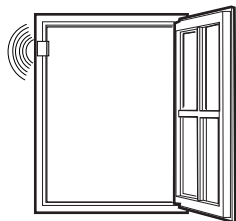


KIT WINDOW

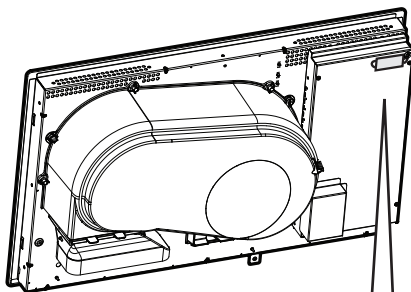
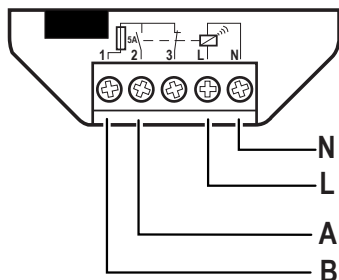
OFF



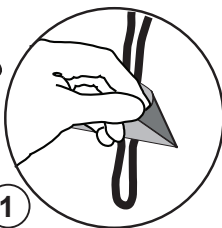
ON



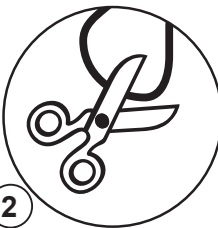
KIT WINDOW



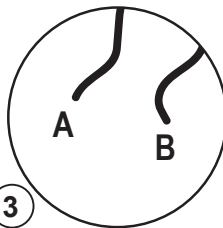
1

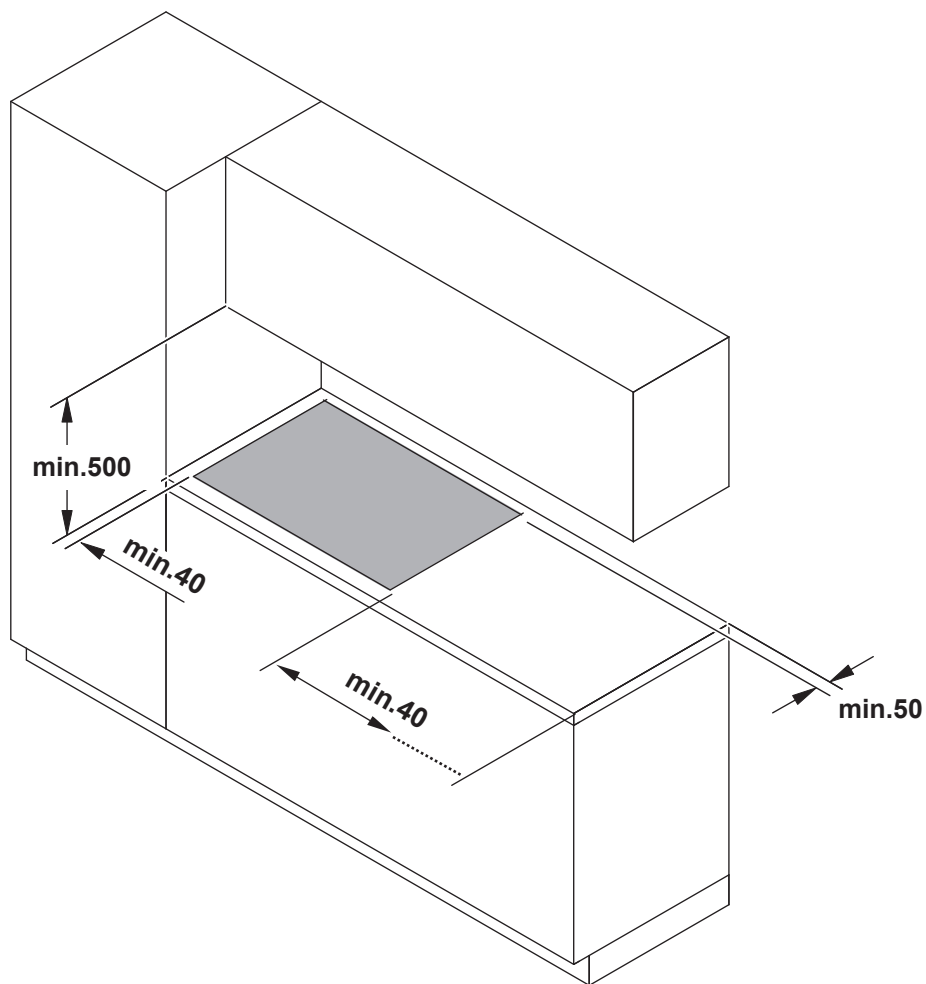
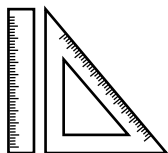


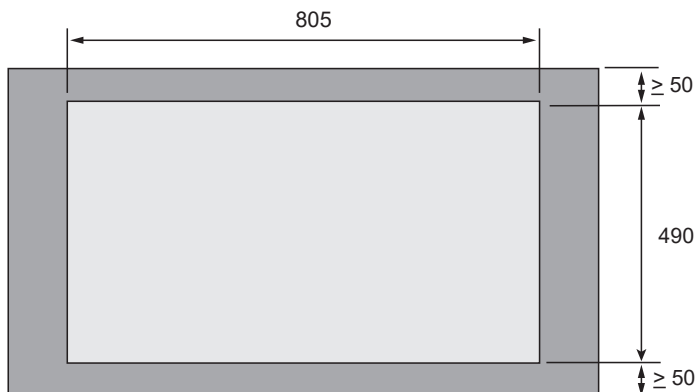
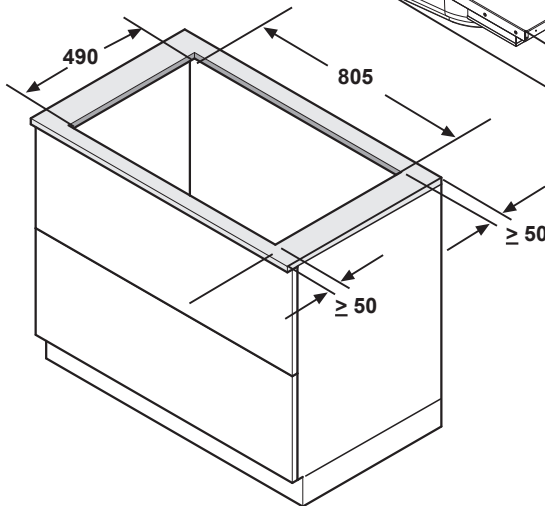
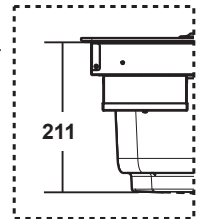
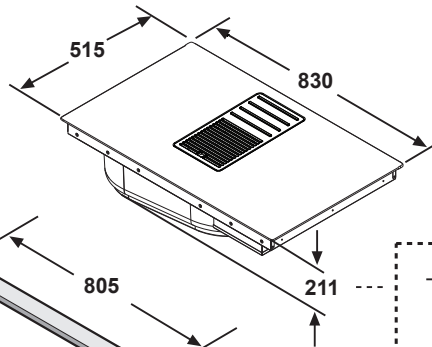
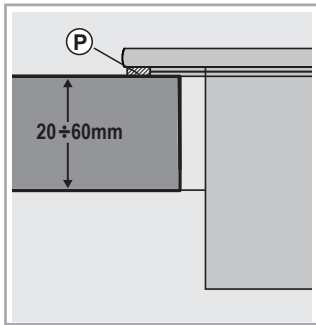
2



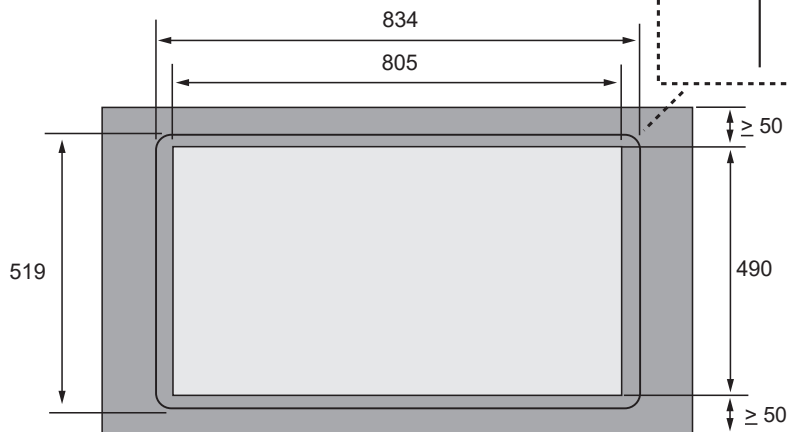
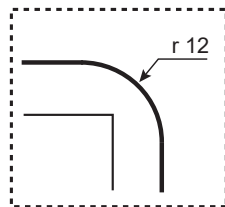
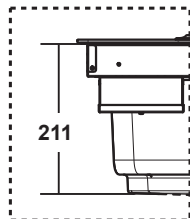
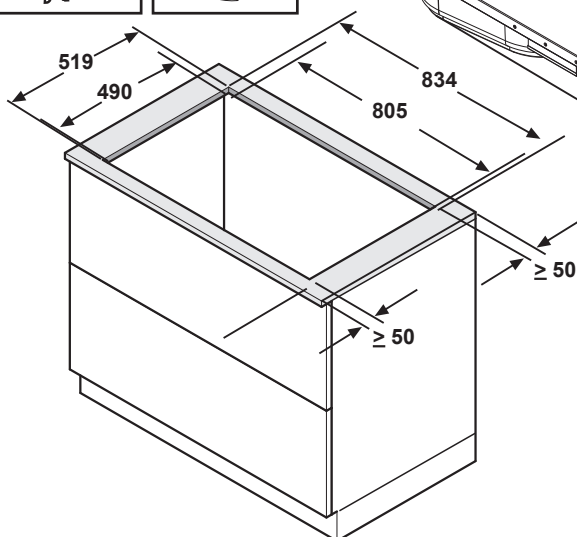
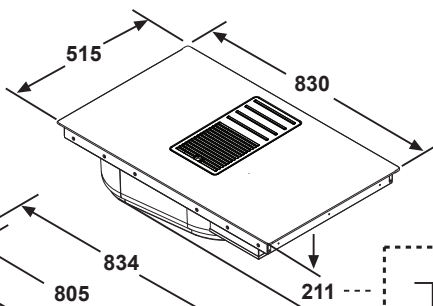
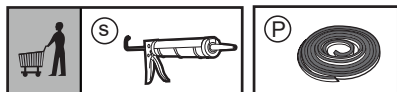
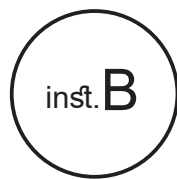
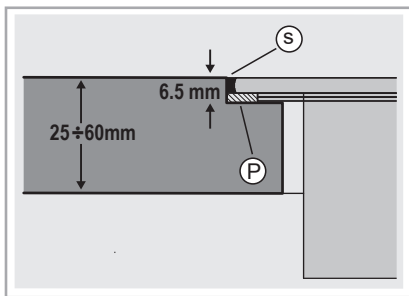
3



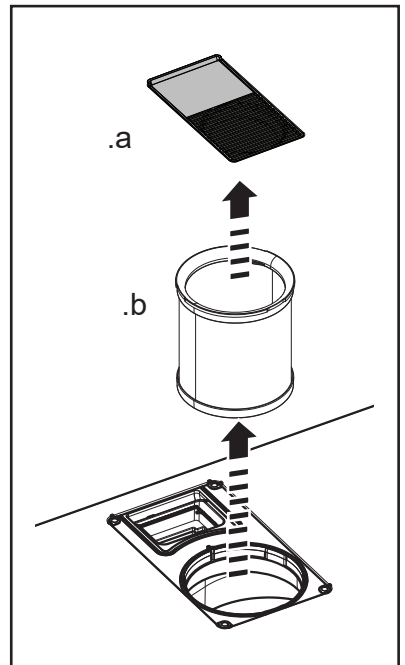
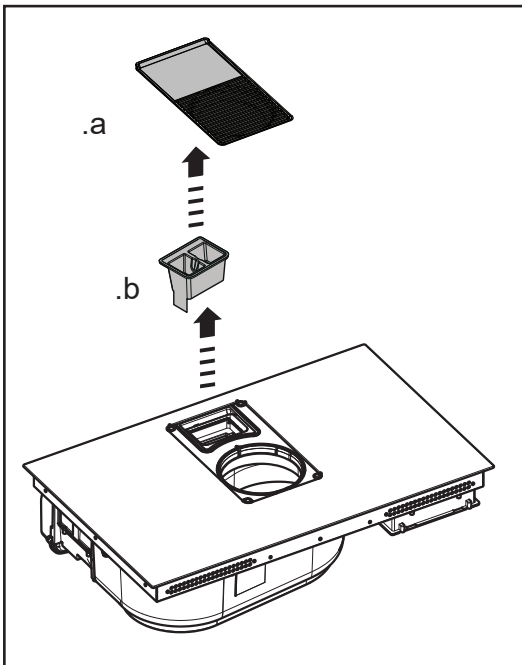
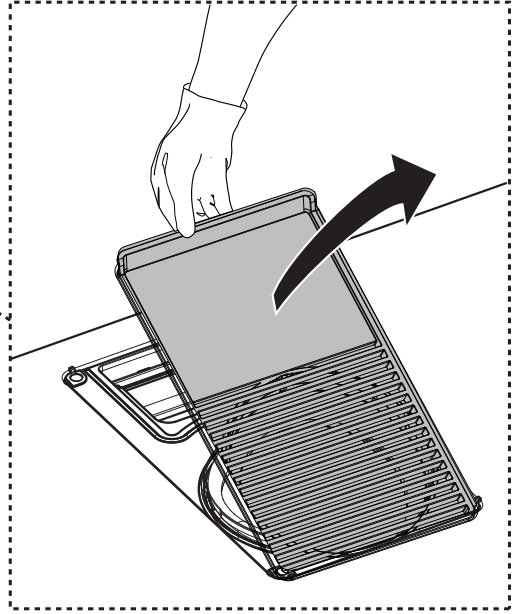
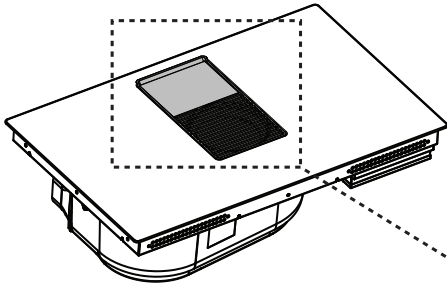




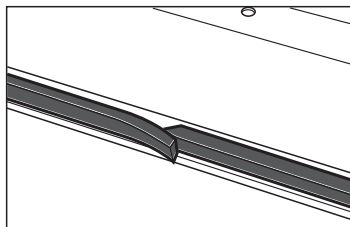
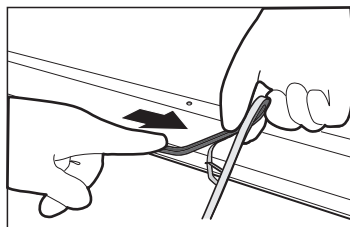
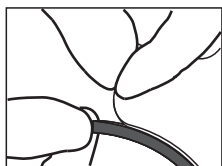
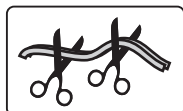
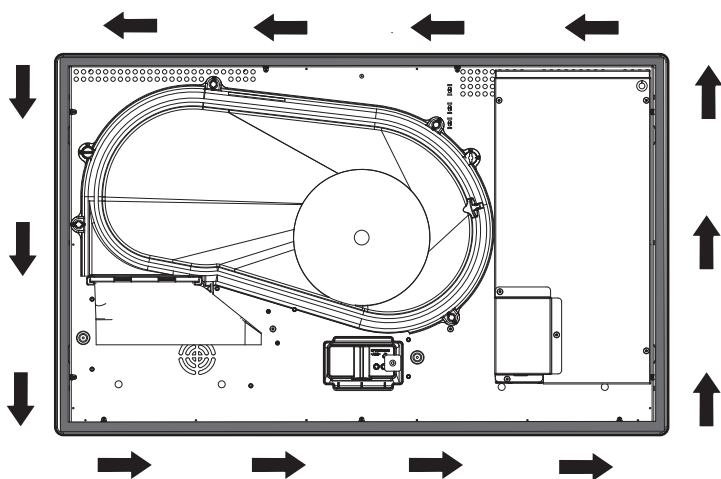
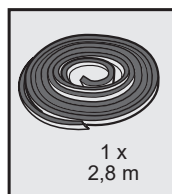
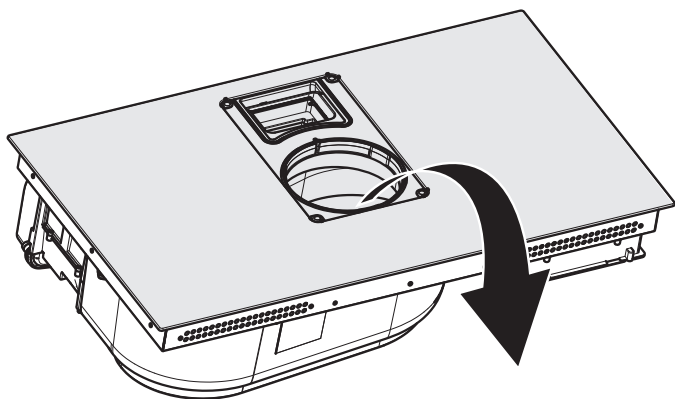
1a



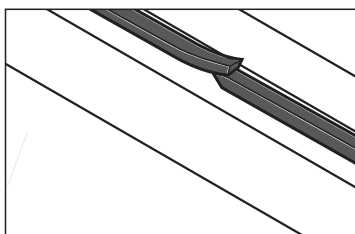
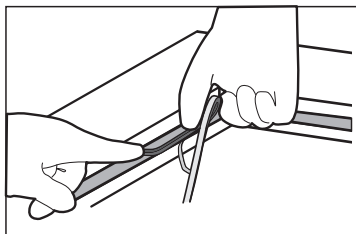
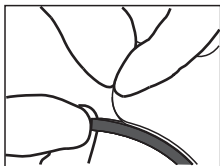
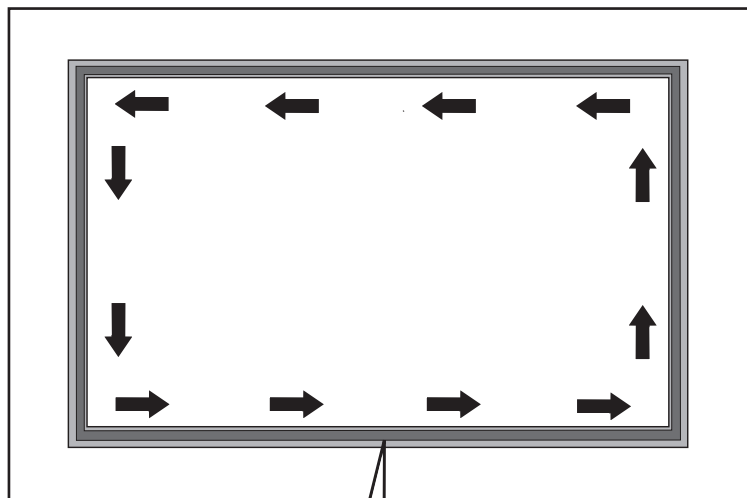
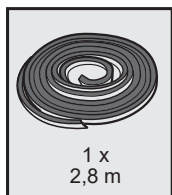
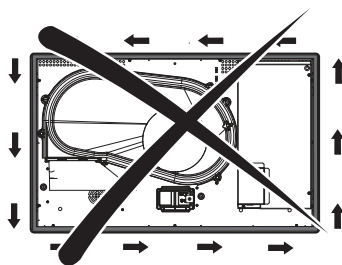
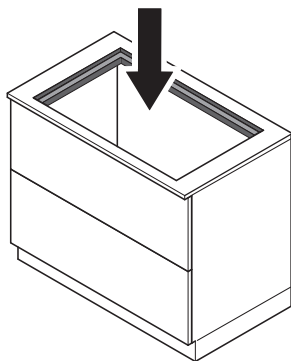
1b



inst. A



inst. **B**



.a

**380V-415V ~
50Hz/60Hz**

2N~

OK!

.b

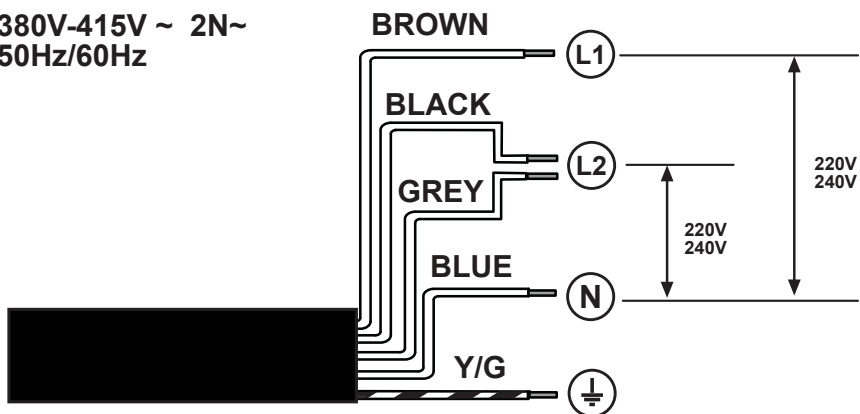
**380V-415V ~
50Hz/60Hz**

3N~

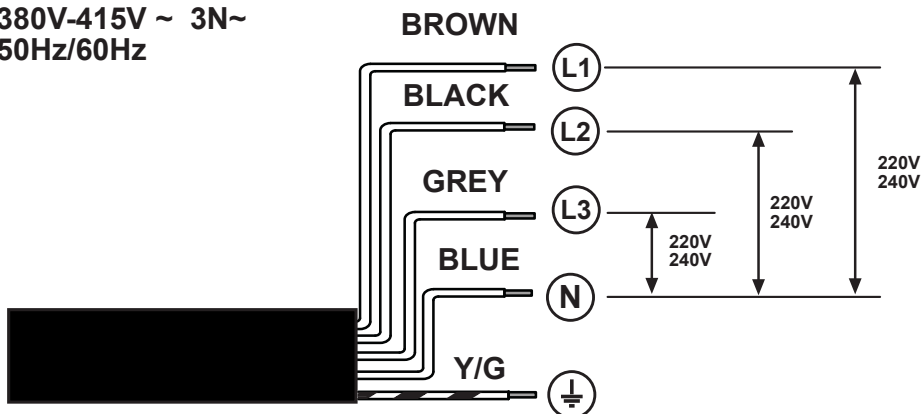
OK!

3

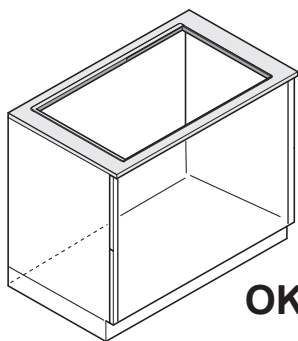
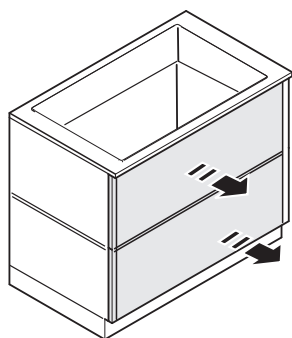
**380V-415V ~ 2N~
50Hz/60Hz**



**380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz**

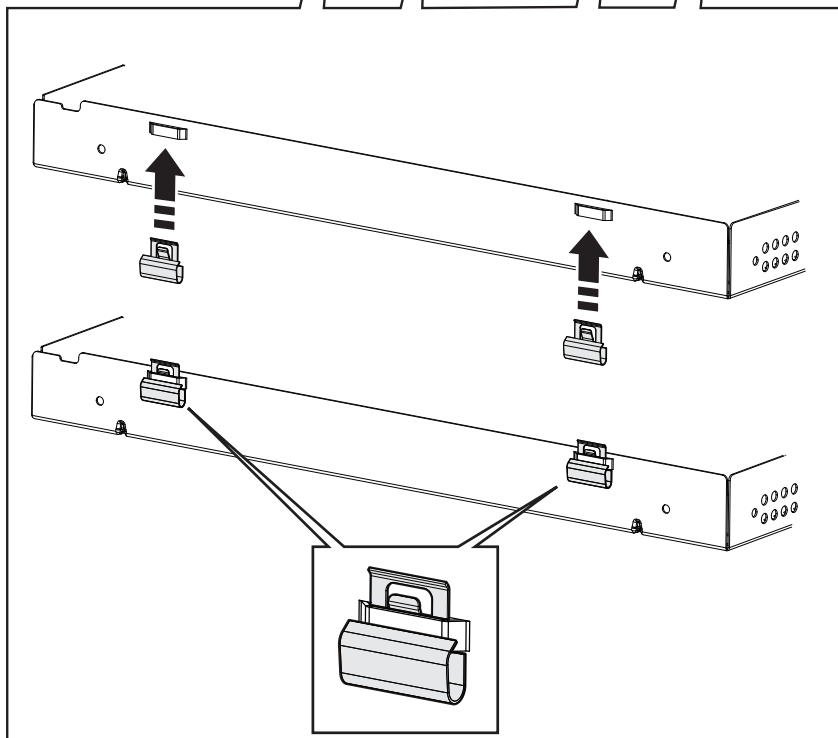
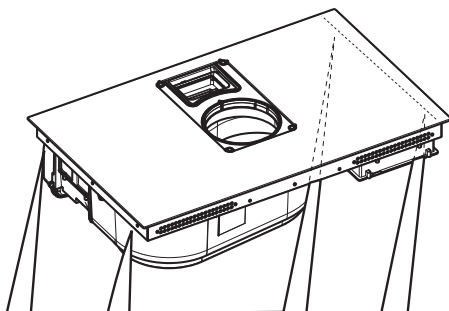


4

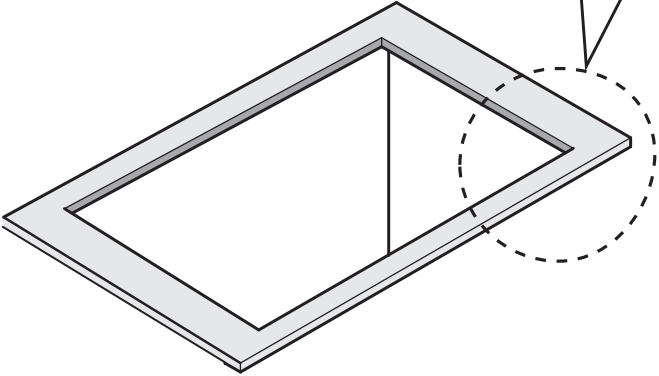
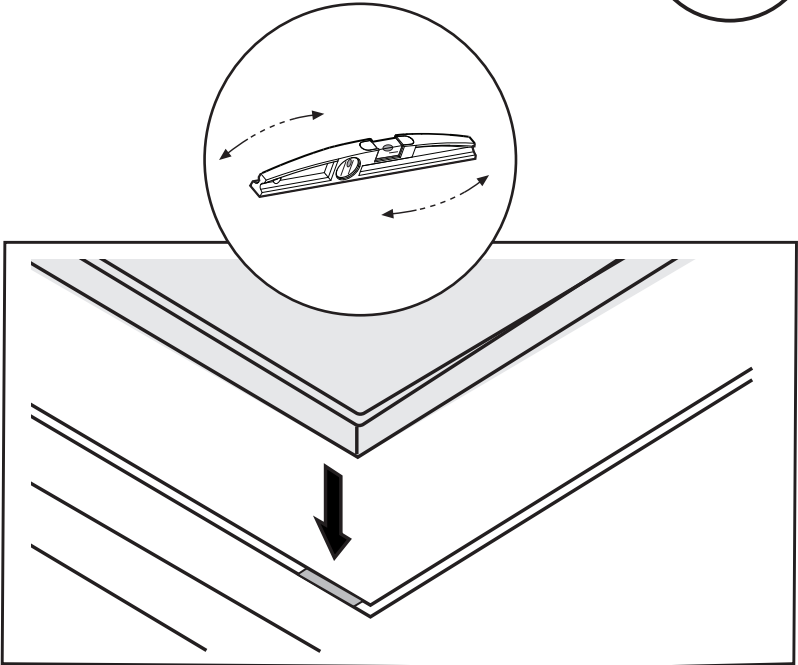
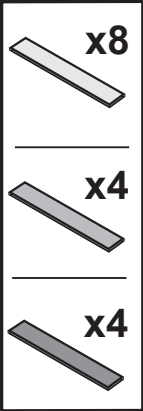


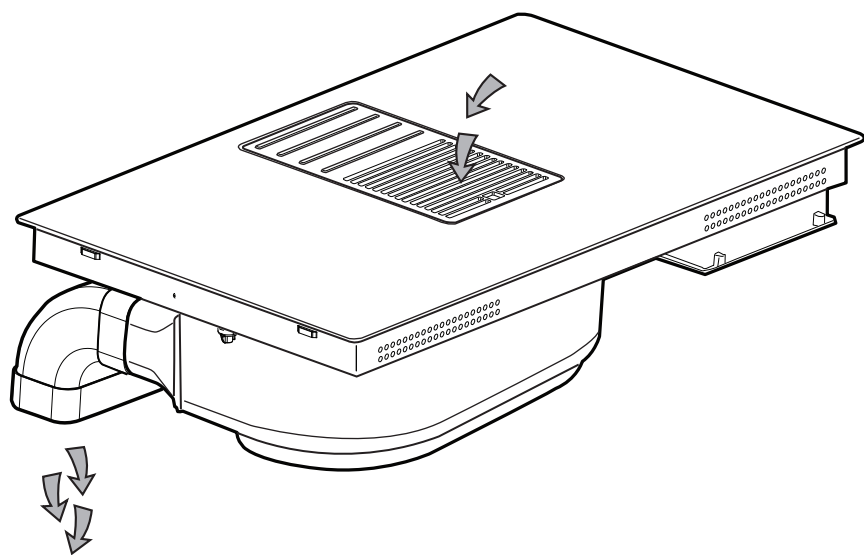
OK!

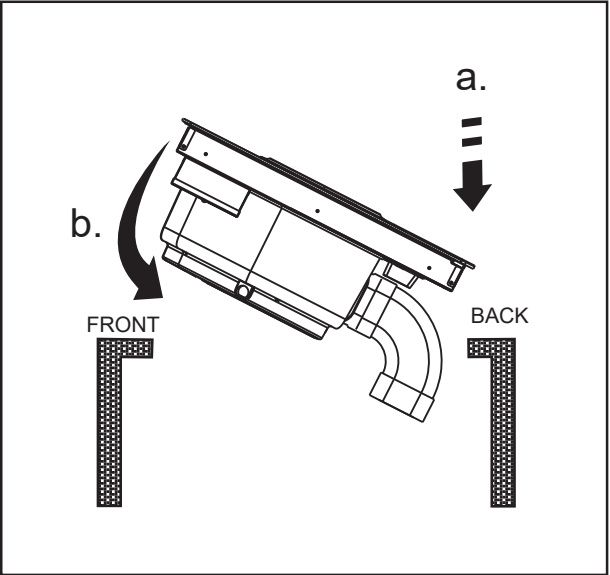
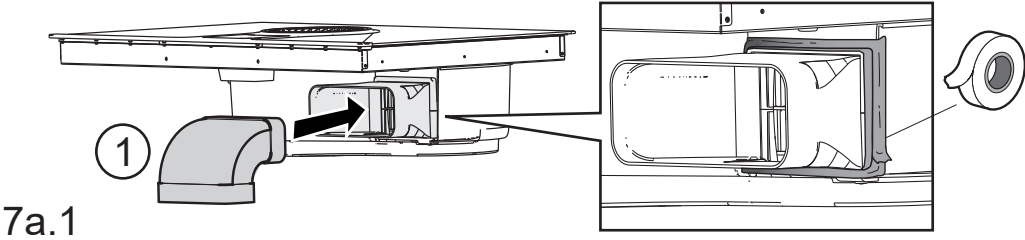
4x



5

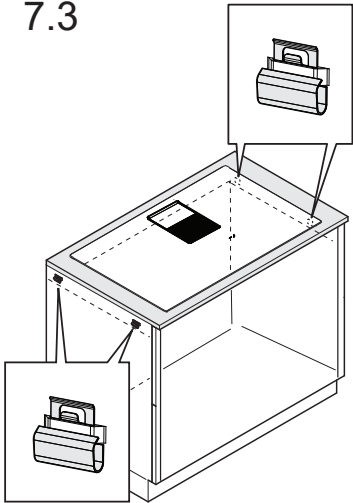




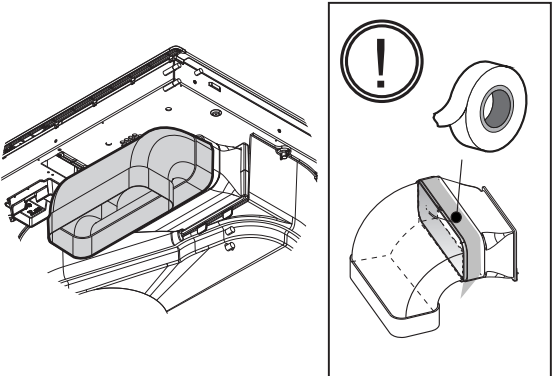


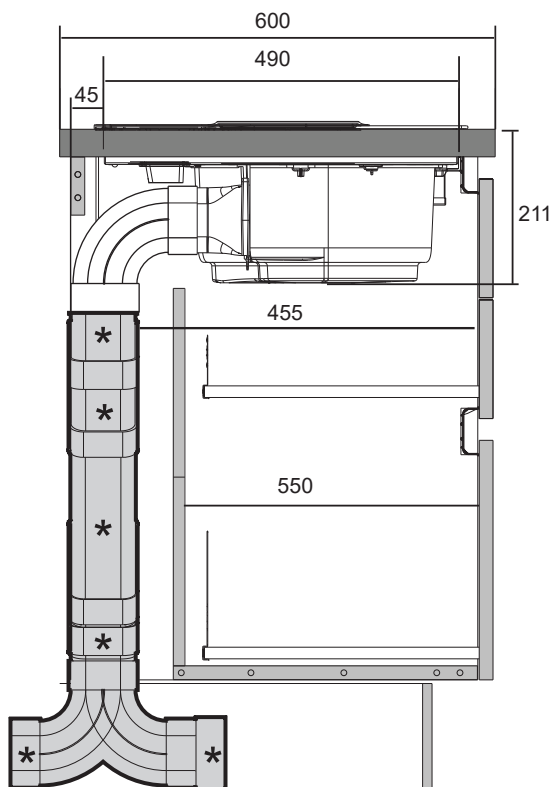
7a.2

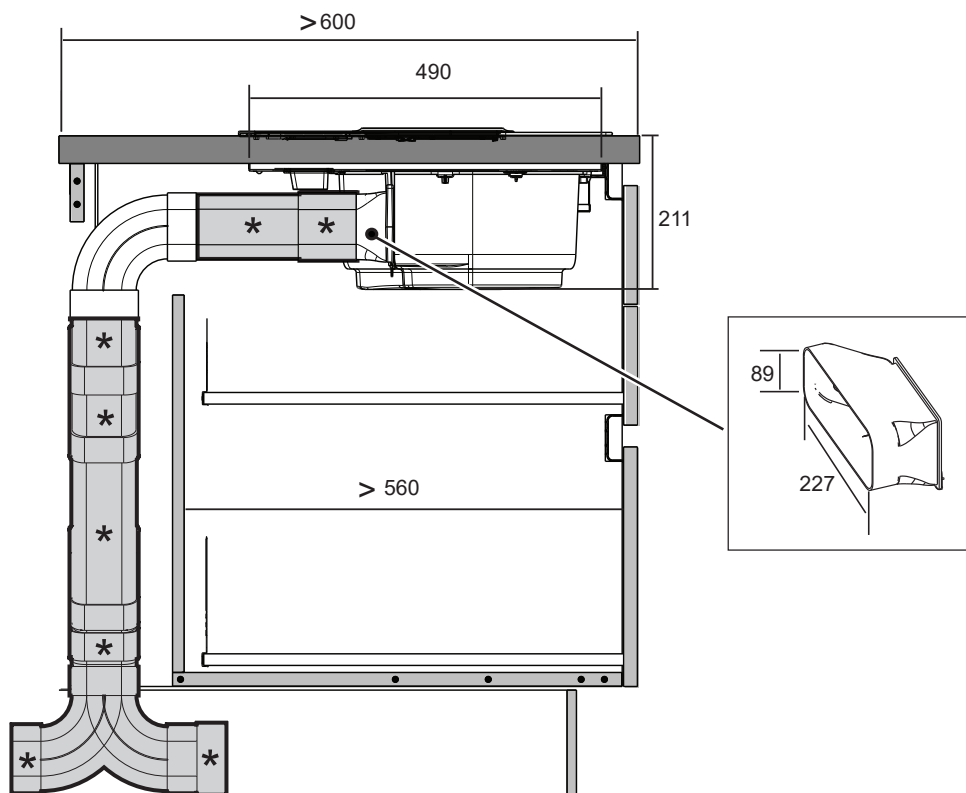
7.3

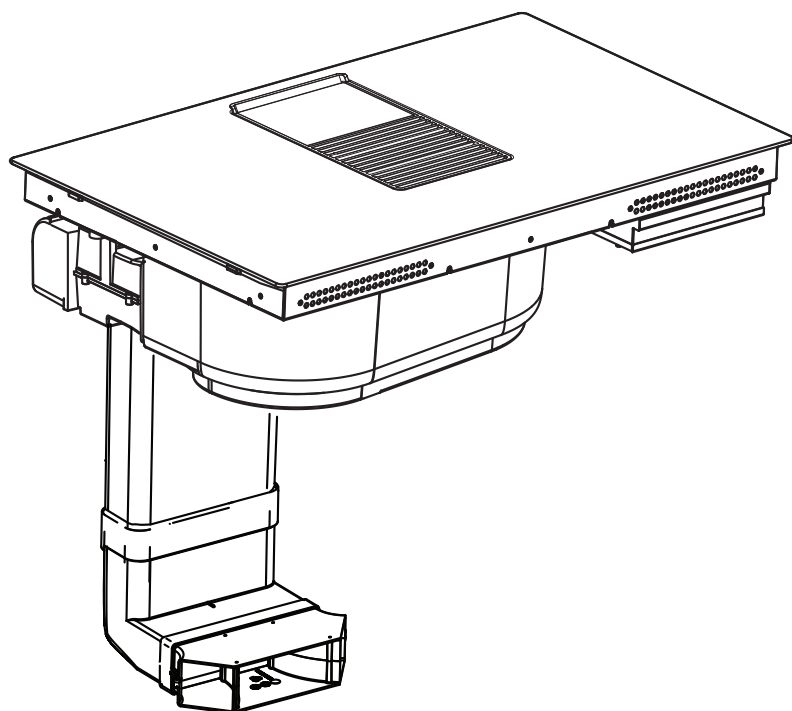


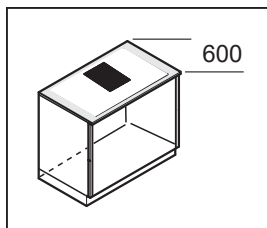
7a.4



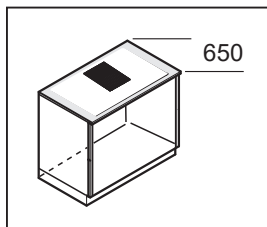
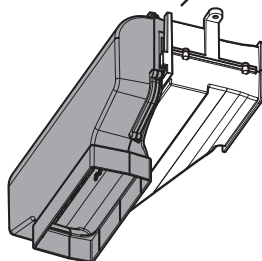
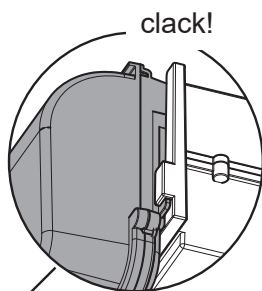
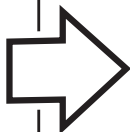
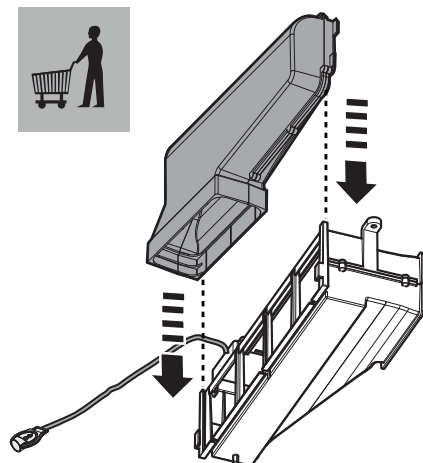




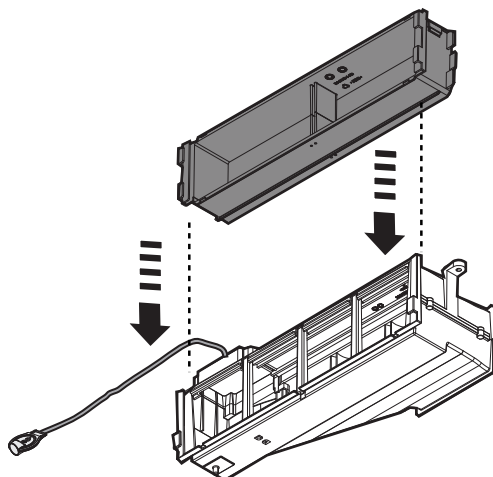


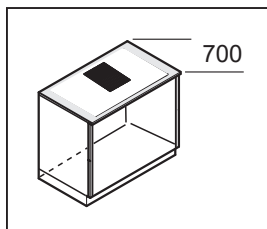


9.1

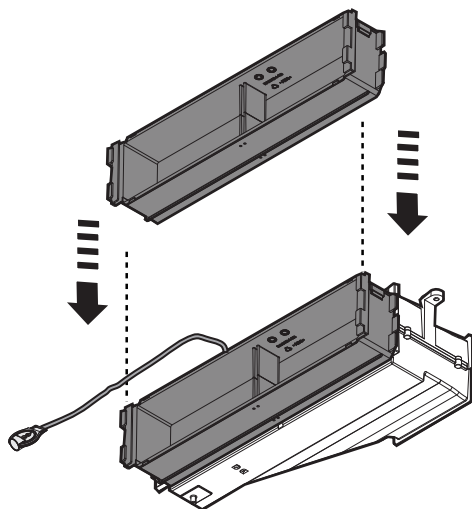


9a.1.2

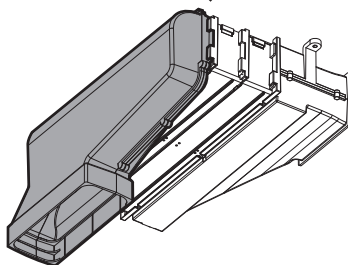
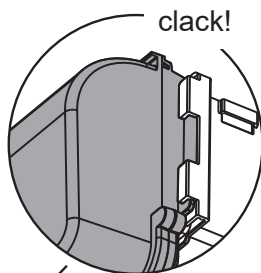
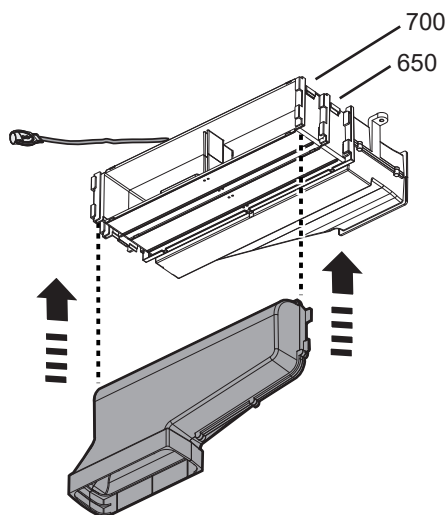




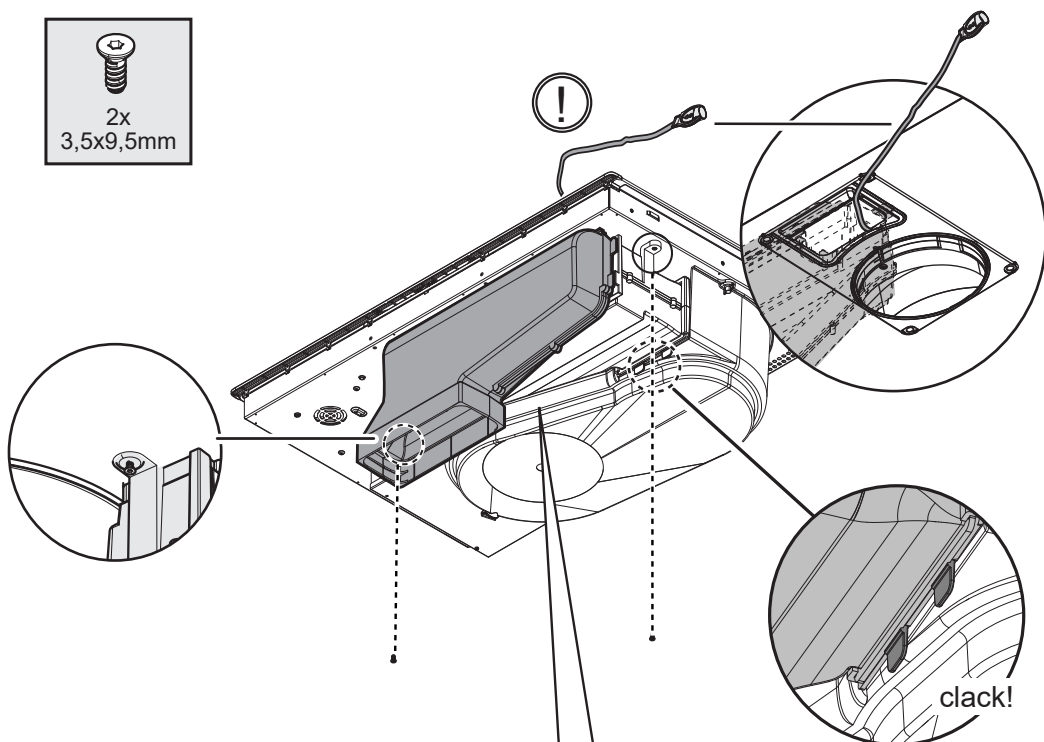
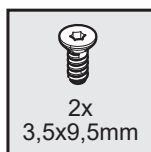
9a.1.3



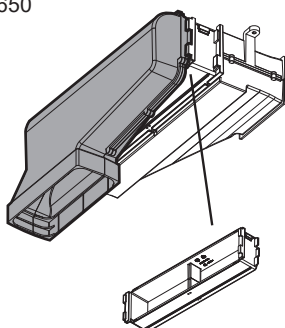
9.2



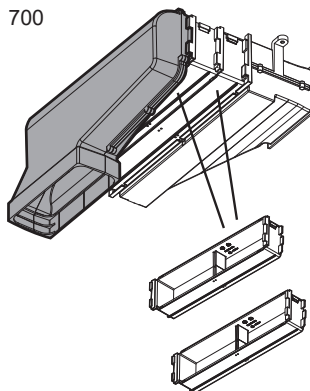
9.3

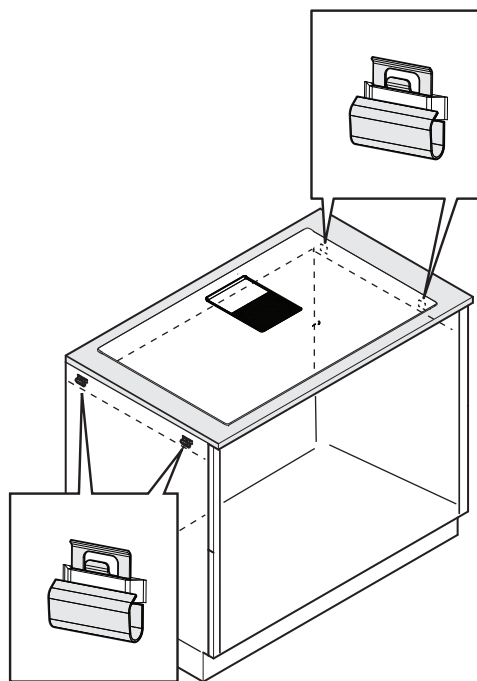
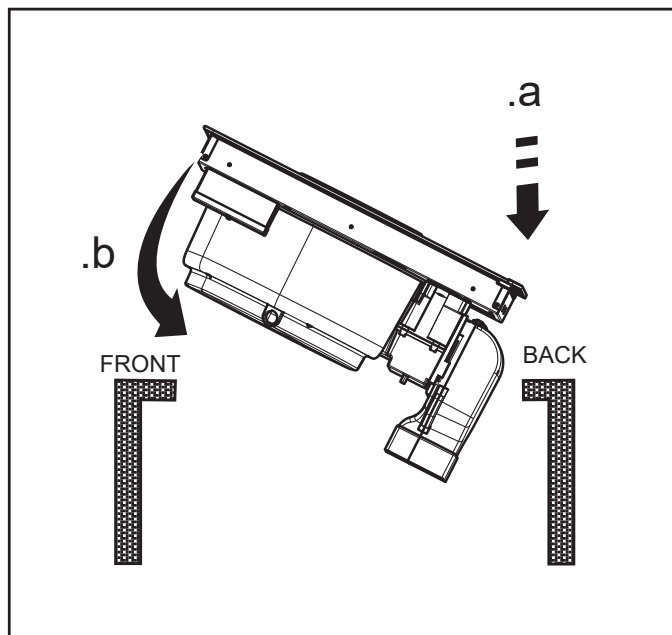


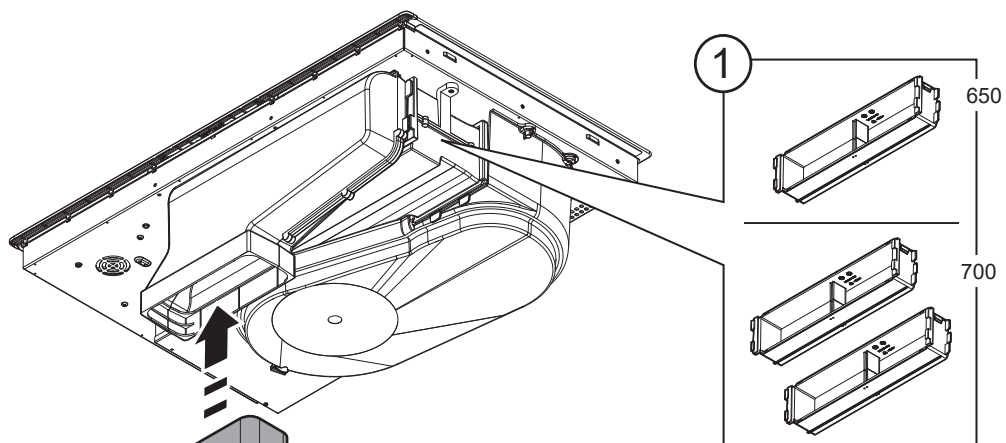
650



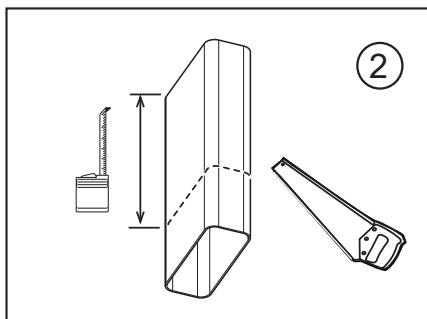
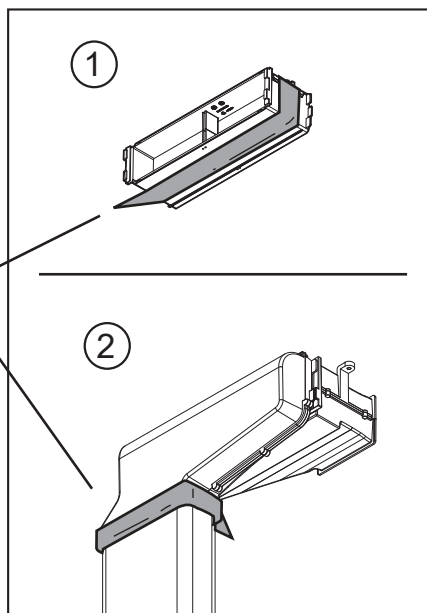
700

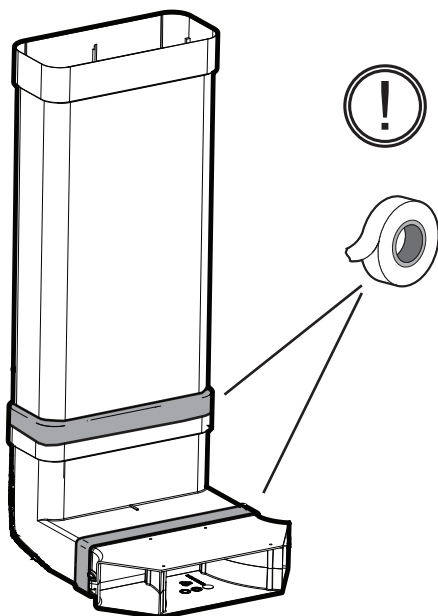
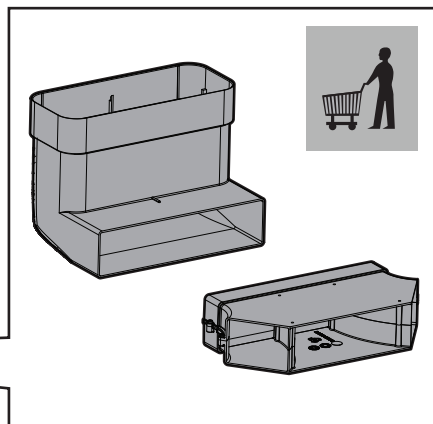
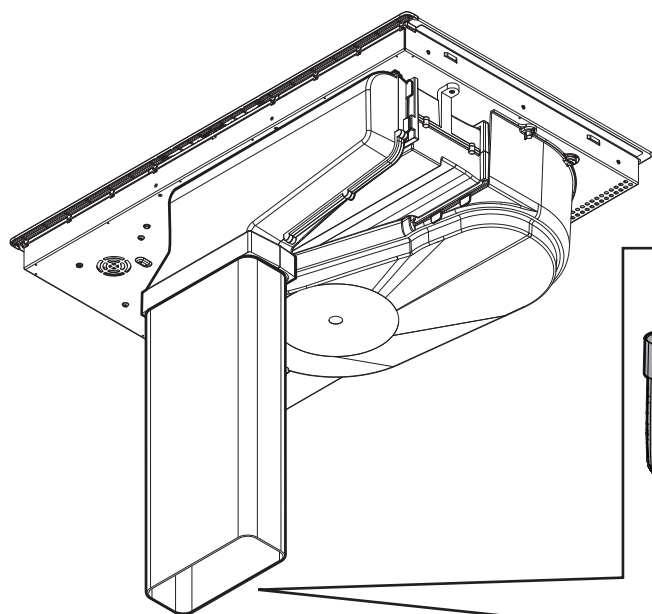


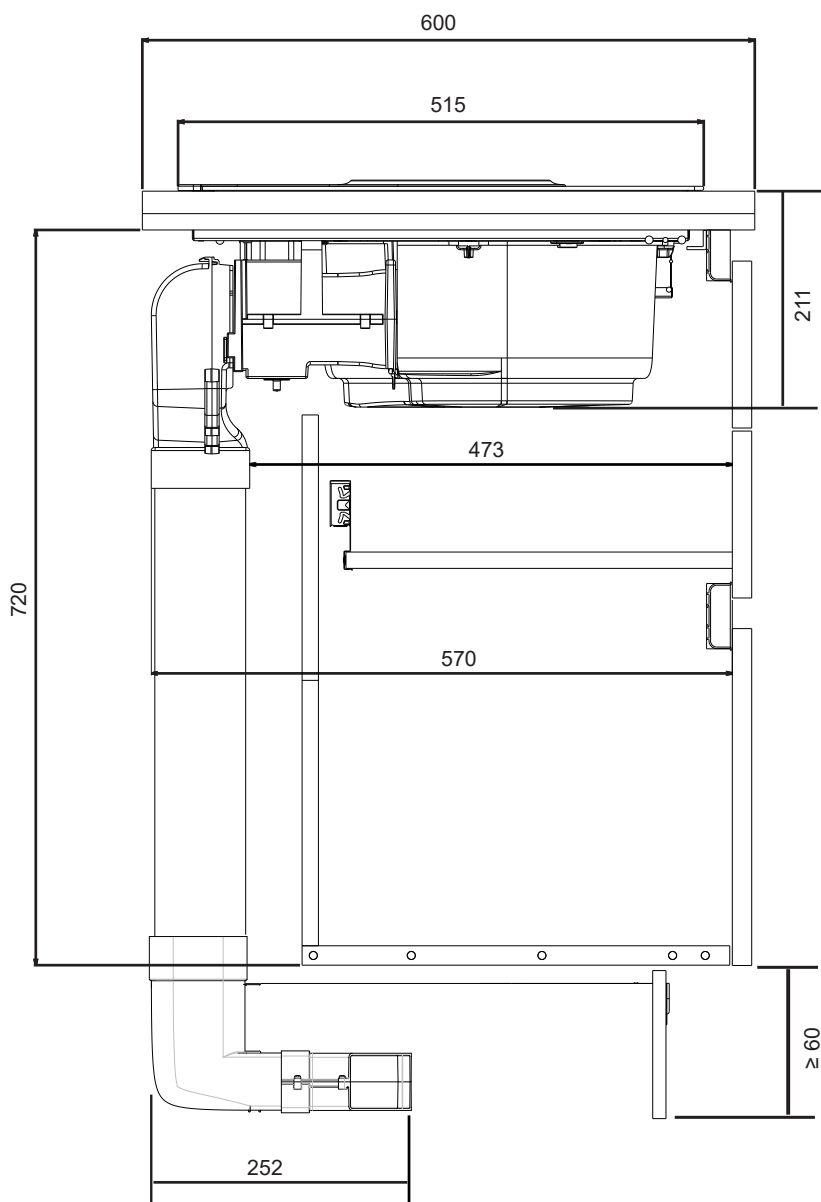


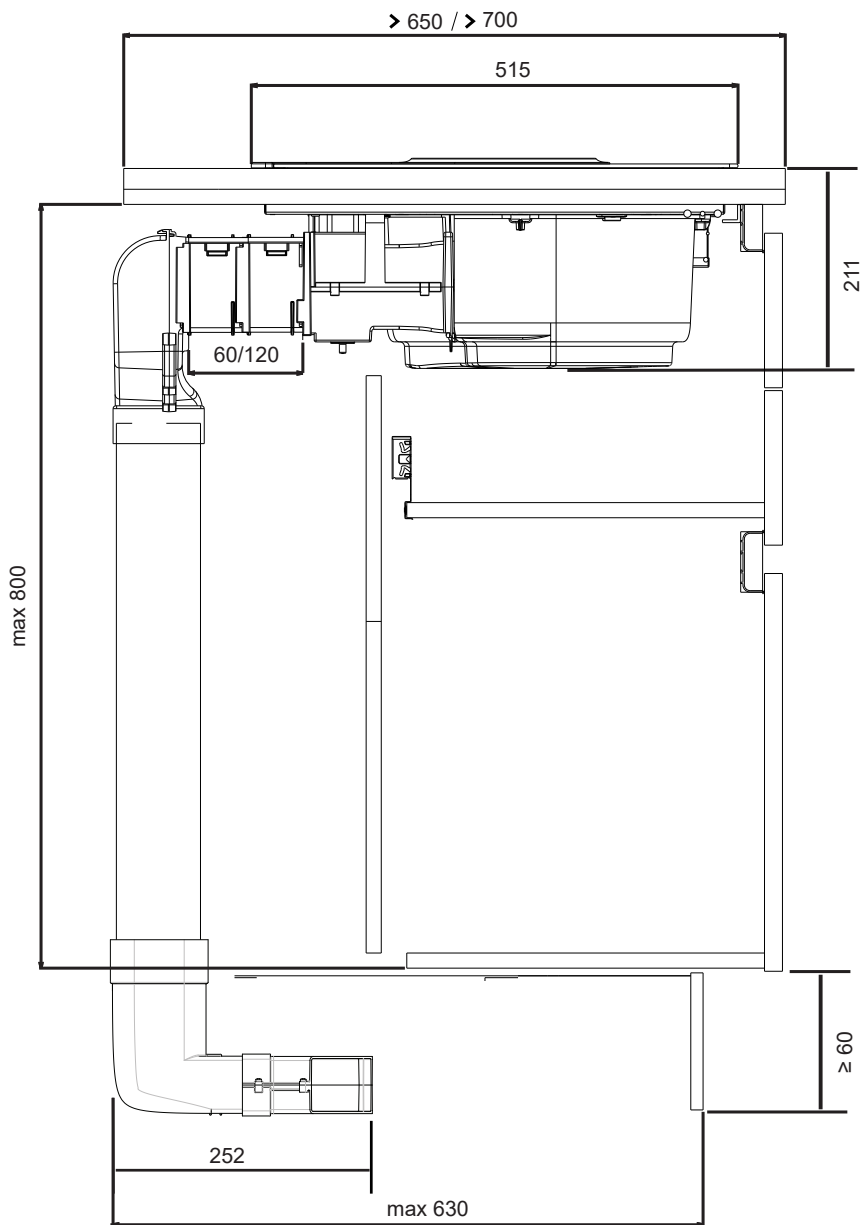


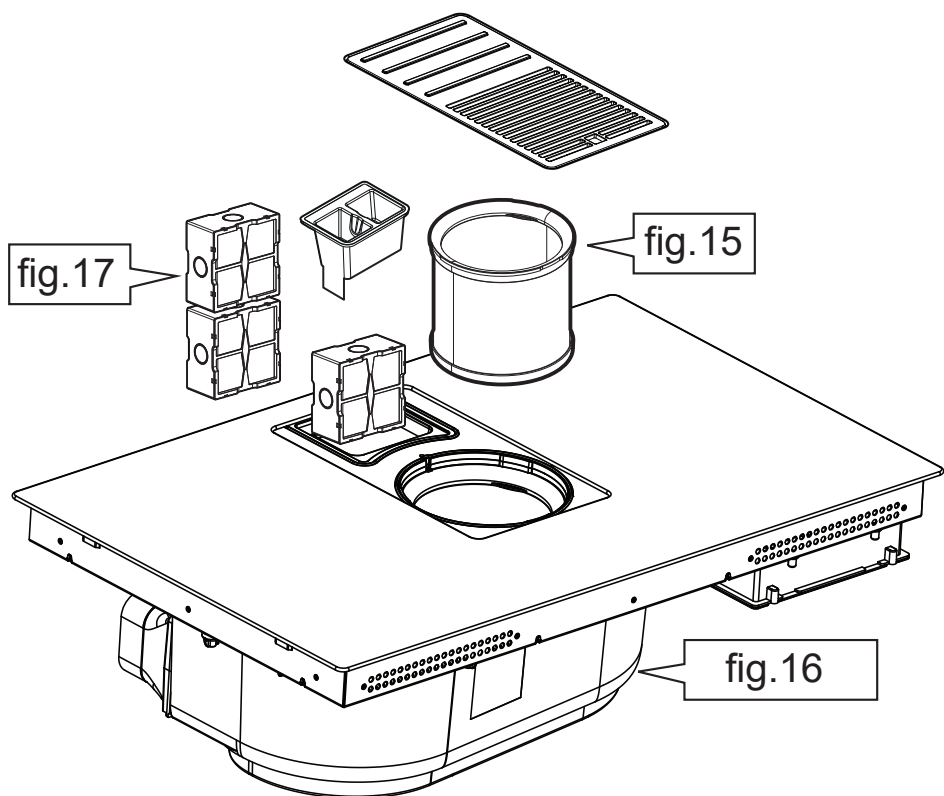
2

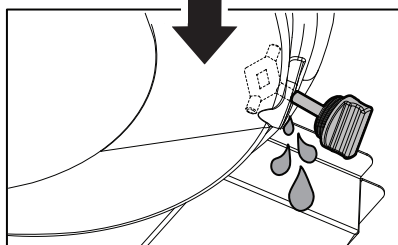
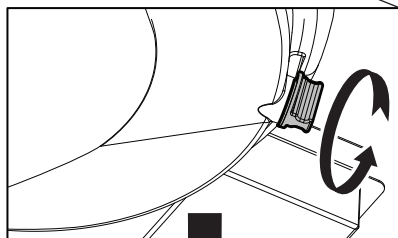
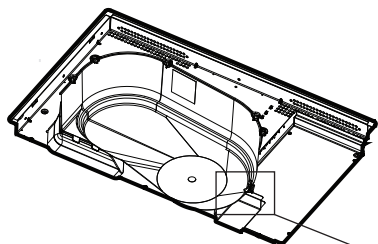
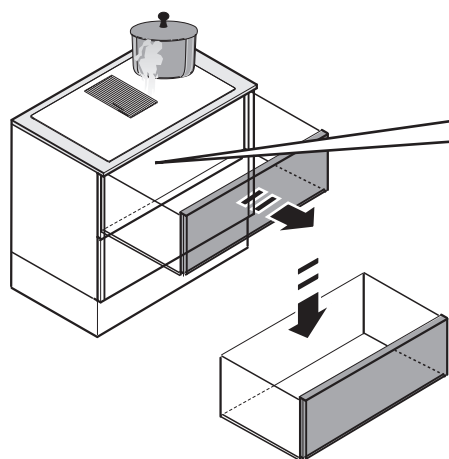
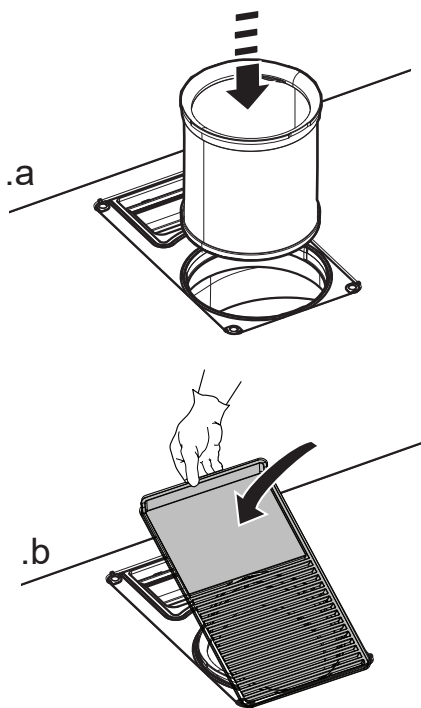
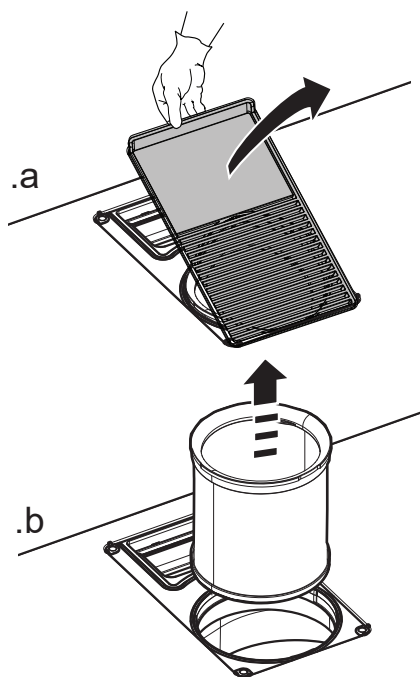


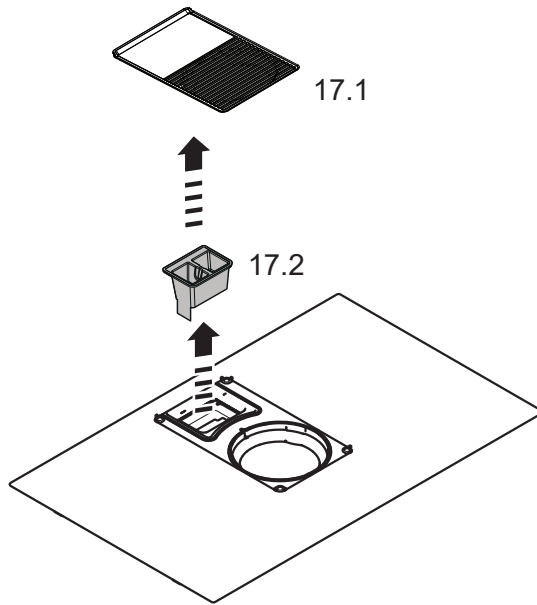




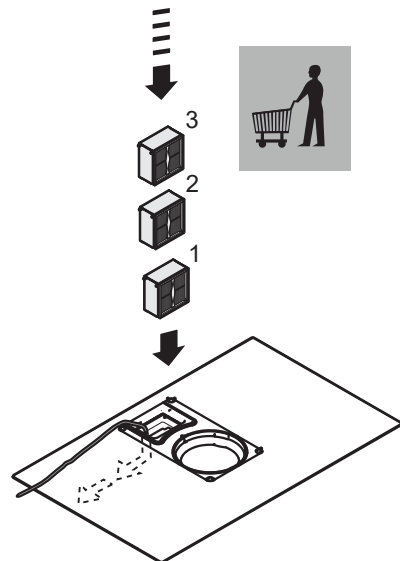
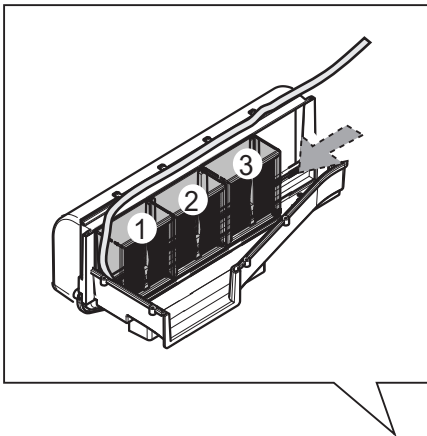




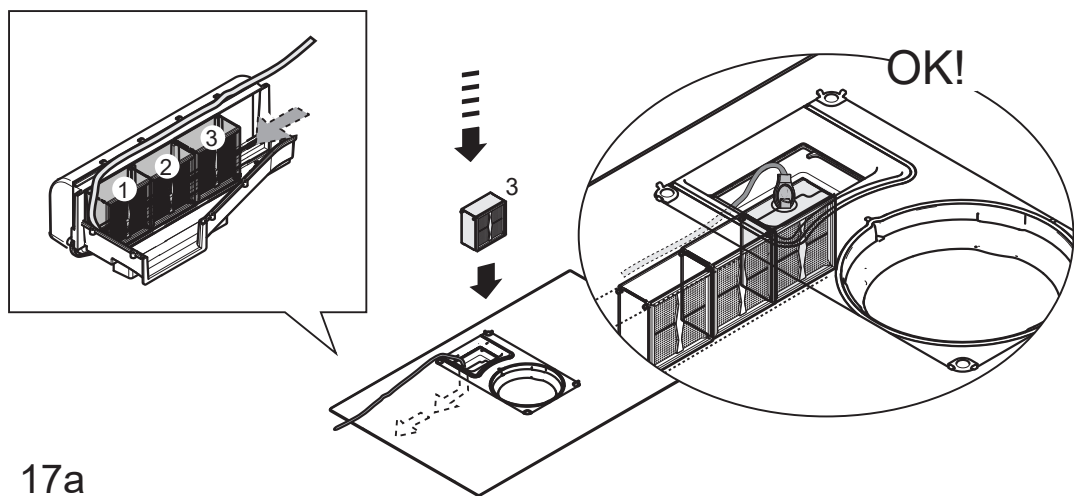
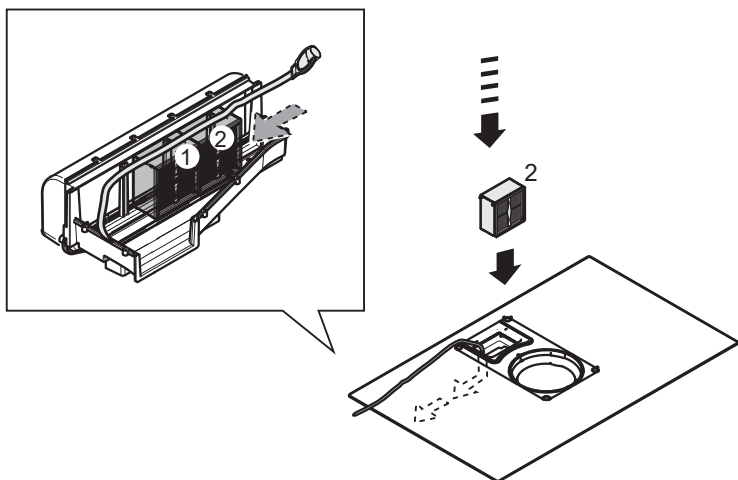
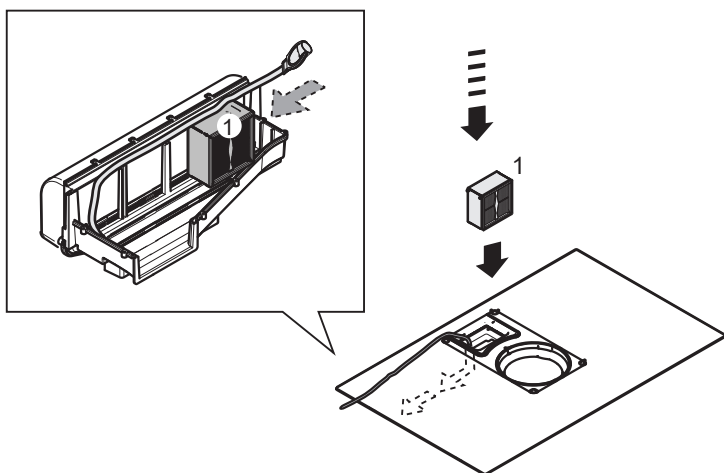


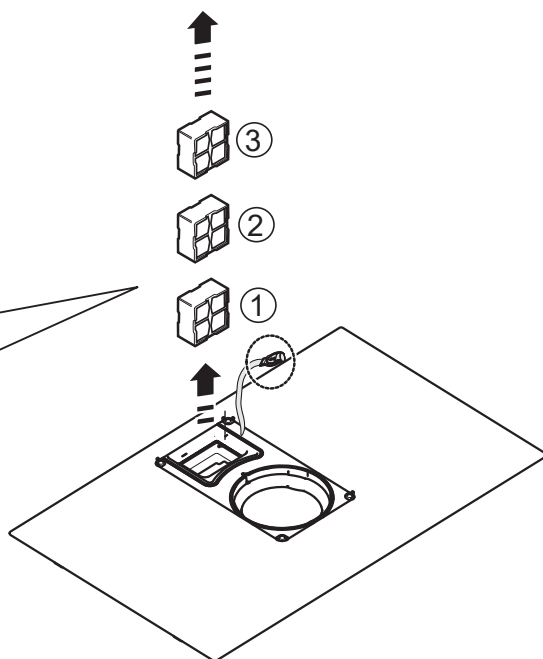
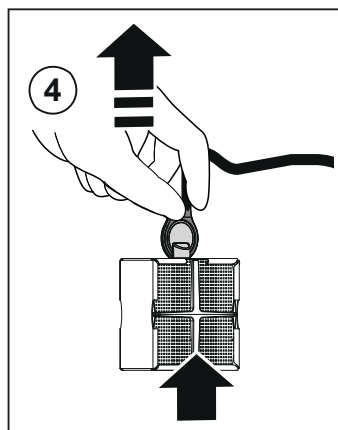
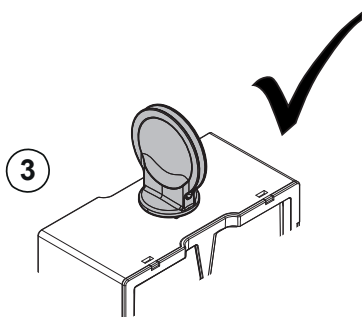
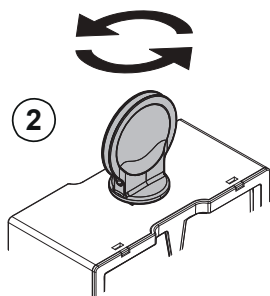
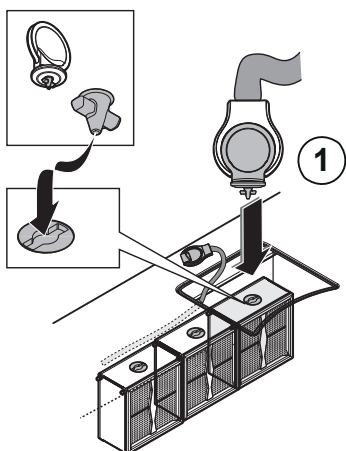


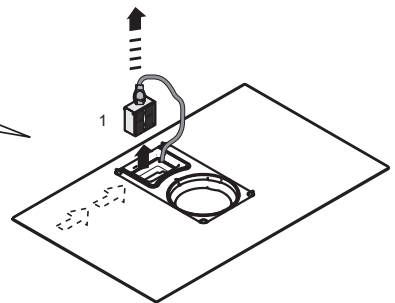
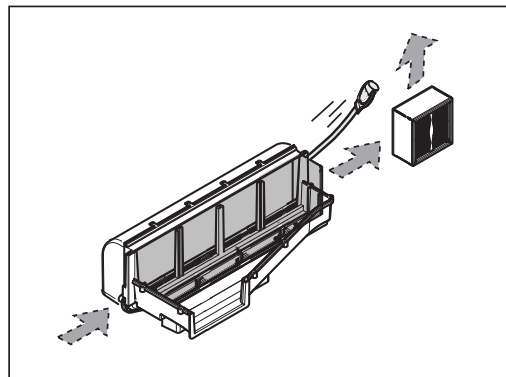
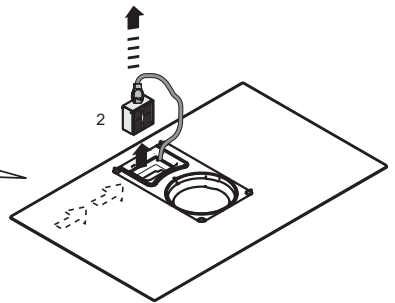
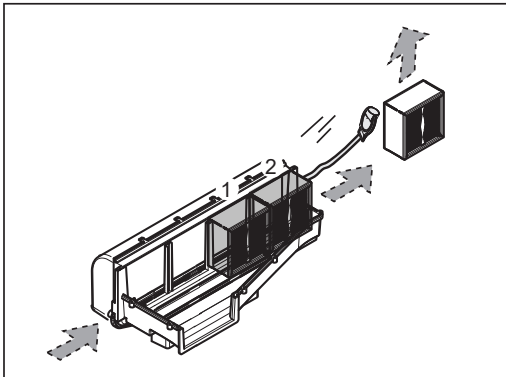
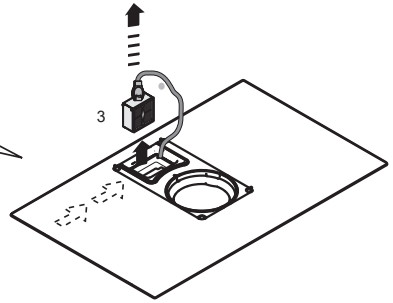
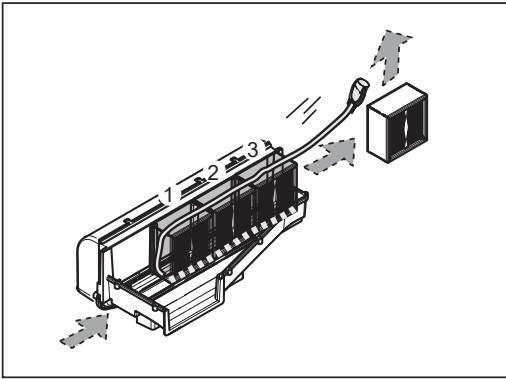
17



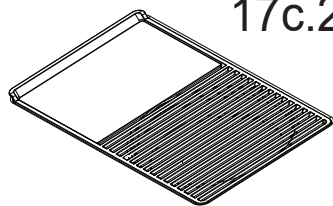
17a



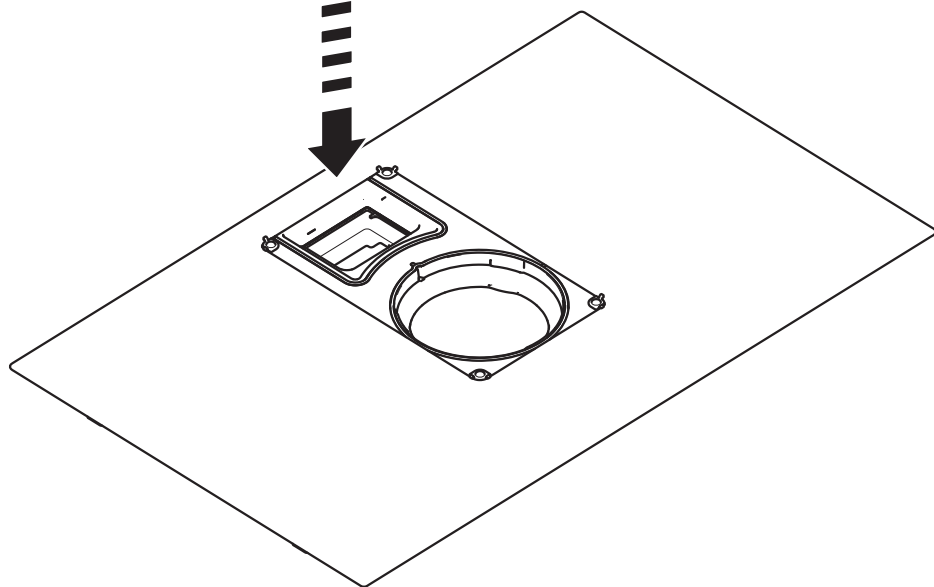
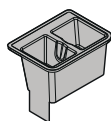




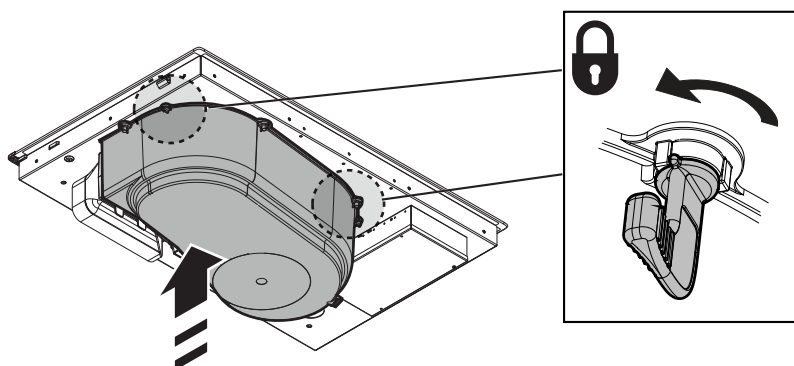
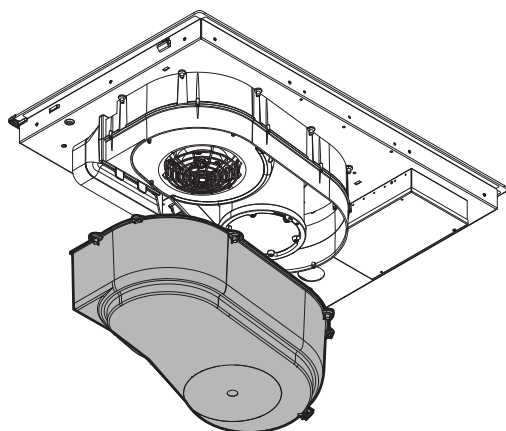
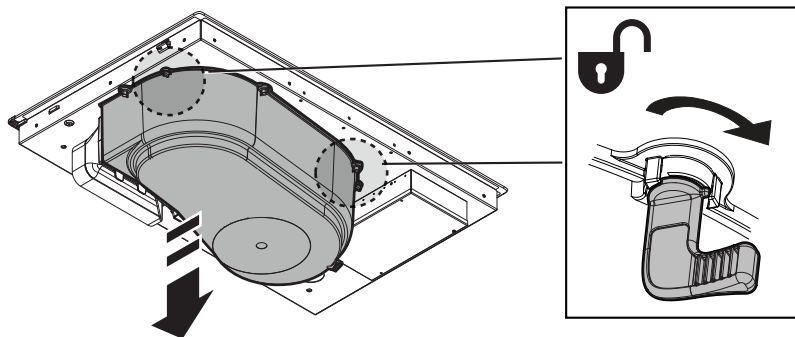
17c.2

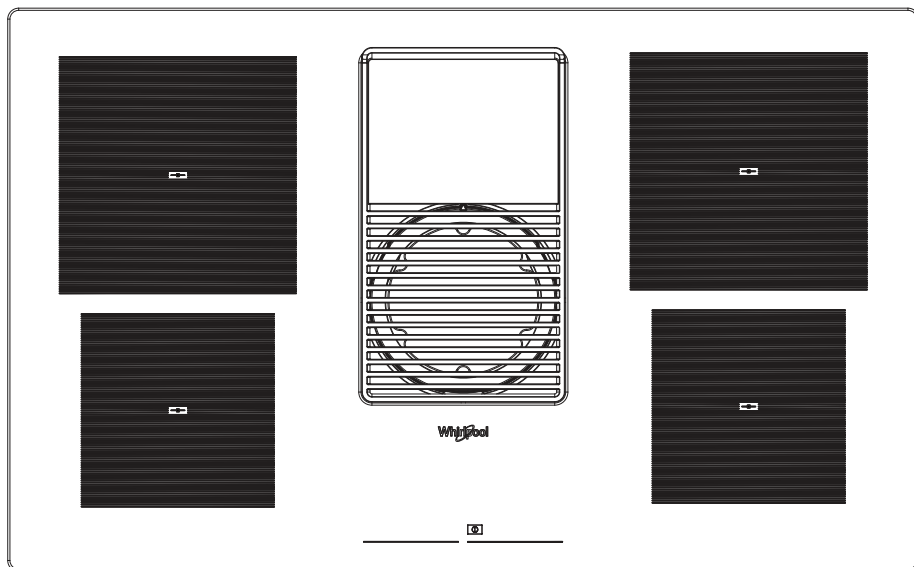


17c.1



17c





②

2,3 - 3 kw



min. Ø 120mm

Ø 200mm

③

2,3 - 3 kw



min. Ø 120mm

Ø 200mm

①

1,2 - 1,4 kw



min. Ø 110mm

Ø 160mm

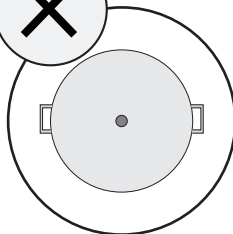
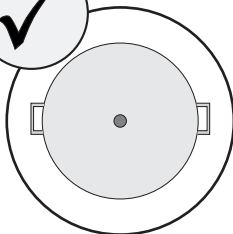
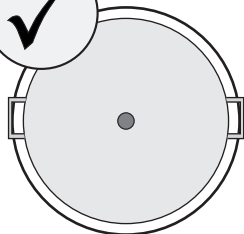
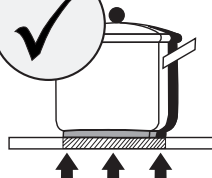
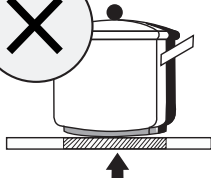
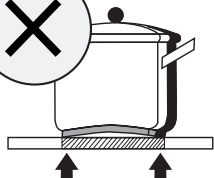
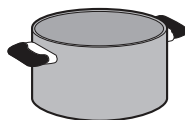
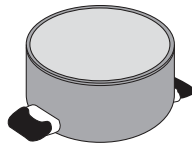
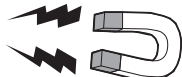
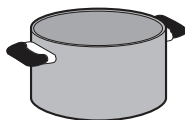
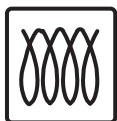
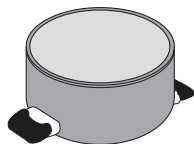
④

1,2 - 1,4 kw



min. Ø 110mm

Ø 160mm



- 40 %

OGÓLNE BEZPIECZEŃSTWO

Uwaga! Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności montażowej, należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Montażu lub konserwacji może dokonywać wyłącznie wykwalifikowany technik, zgodnie ze wskazówkami producenta i według obowiązujących przepisów bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnych części urządzenia, jeżeli nie zostało to jasno wskazane w instrukcji obsługi.
- Zgodnie z prawem uziemienie urządzenia jest obowiązkowe.
- Kabel zasilający musi być dostatecznie długi, aby umożliwić podłączenie urządzenia zabudowanego w szafce do sieci elektrycznej.
- W celu zapewnienia zgodności instalacji z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa należy zastosować wyłącznik wielobiegunowy zgodny z obowiązującymi normami, który zagwarantuje całkowite odłączenie od sieci w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami instalacji.
- Nie stosować rozgałęźników i przedłużaczy.
- Po zakończeniu montażu, użytkownik nie może mieć dostępu do elementów elektrycznych.
- Cały sprzęt i jego dostępne części podczas użytkowania osiągają wysokie temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Należy uważać, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem; trzymać je z dala od urządzenia i pod nadzorem, ponieważ podczas użytkowania dostępne części mogą osiągać bardzo wysokie temperatury.
- Posiadacze rozruszników serca i aktywnych implantów, przed użyciem płyty indukcyjnej, muszą sprawdzić, czy ich rozrusznik jest kompatybilny z urządzeniem.
- W trakcie i po użyciu nie można dotykać elementów grzejnych urządzenia.
- Unikać kontaktu ze szmatkami lub innymi łatwopalnymi materiałami, dopóki wszystkie elementy urządzenia nie osiągną wystarczająco niskiej temperatury, zagrożenie pożarem.
- Nie umieszczać materiałów łatwopalnych na urządzeniu lub w jego pobliżu.
- Rozgrzany tłuszcz i olej może ulec zapaleniu. Nadzorować gotowanie produktów zawierających dużą ilość tłuszczu i oleju.
- Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do uruchamiania za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Niekontrolowane przyrządzanie potraw na płycie kuchennej przy użyciu tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.
- Proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótkie gotowanie powinno być ciągle nadzorowane.
- NIGDY nie próbować gasić płomienia wodą. Przeciwnie, wyłączyć urządzenie i zgasić ogień pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych.
- Nie używać parowych urządzeń czyszczących, ryzyko porażenia.
- Nie kłaść metalowych przedmiotów takich, jak noże, widelce, łyżki i pokrywki na powierzchniach płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzać.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej: sprawdzić tabliczkę znamionową (umieszczoną na dolnej części urządzenia), aby upewnić się, że napięcie i moc są zgodne z wartościami sieci oraz, że gniazdko jest odpowiednie. W razie wątpliwości skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Ważne: ● Po użyciu należy wyłączyć płytę kuchenną przy pomocy urządzenia sterowniczego; nie polegać wyłącznie na detektorze garnków. ● Unikać wycieku cieczy; w celu zagotowania lub podgrzania płynów zmniejszyć dopływ ciepła. ● Nie pozostawiać włączonych elementów grzejnych, gdy na płycie znajdują się puste garnki lub patelnie lub, gdy płyta jest pusta. ● Po zakończeniu gotowania, wyłączyć daną strefę grzewczą. ● Do gotowania nie używać folii aluminiowej i nigdy nie stawiać na płycie produktów znajdujących się w aluminiowych opakowaniach. Aluminium ulega stopieniu i powoduje nieodwracalne uszkodzenie urządzenia. ● Nigdy nie podgrzewać puszek i blaszanych pojemników z żywnością, należy je wcześniej otworzyć: mogłyby wybuchnąć! To ostrzeżenie odnosi się do wszystkich rodzajów płyt kuchennych. ● Stosowanie dużej mocy, jak na przykład funkcji Booster nie nadaje się do podgrzewania niektórych płynów takich, jak na przykład olej do smażenia. Nadmierne ciepło może być niebezpieczne. W takich przypadkach zaleca się użycie niższej mocy. ● Naczynia powinny być umieszczone bezpośrednio na płycie kuchennej i muszą być wyśrodkowane. Pod żadnym pozorem nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy garnek a płytę kuchenną. ● W przypadku wysokiej temperatury, urządzenie automatycznie zmniejsza poziom mocy stref grzewczych. ● Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności związanej z czyszczeniem lub konserwacją należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej wyjmując wtyczkę lub rozłączając główny wyłącznik w mieszkaniu. ● Podczas wszystkich czynności instalacyjnych i konserwacyjnych używać rękawic roboczych. ● Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych, osoby nie posiadające doświadczenia, lub wystarczającej wiedzy pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanego z nim niebezpieczeństwa. ● Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem. ● Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru. ● Pomieszczenie musi posiadać wystarczającą wentylację w przypadku używania urządzenia jednocześnie z innymi urządzeniami spalającymi gaz lub inne paliwa. ● Urządzenie należy często czyścić, zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz (CO NAJMNIEJ RAZ W MIESIĄCU), niemniej jednak zawsze stosować się do zaleceń zawartych w instrukcji konserwacji. ● Nieprzestrzeganie zaleceń w zakresie czyszczenia urządzenia oraz wymiany i czyszczenia filtrów pociąga za sobą ryzyko pożaru. ● Surowo zabrania się flambirowania. ● Stosowanie wolnego ognia jest szkodliwe dla filtrów i może być przyczyną pożaru, dlatego też jest surowo zabronione. ● Smażenie musi odbywać się pod stałą kontrolą, aby nie dopuścić do zapalenia się przegrzanego oleju. ● **UWAGA:** Podczas funkcjonowania płyty kuchennej dostępne części urządzenia mogą osiągać wysokie temperatury. ● **Uwaga!** Nie podłączać urządzenia do sieci elektrycznej, dopóki nie zostanie zakończony jego montaż. ● W odniesieniu do zasad technicznych i przepisów bezpieczeństwa dotyczących odprowadzania spalin, należy stosować się ściśle do rozporządzeń właściwych organów lokalnych. ● Wyciągane powietrze nie może być kierowane do kanału stosowanego do odprowadzania spalin produkowanych przez urządzenia spalające gaz lub inne paliwa. ● Nigdy nie używać urządzenia bez prawidłowo zamontowanej kratki! ● Do montażu używać wyłącznie śrub mocujących dostarczonych wraz z urządzeniem; jeżeli nie zostały dostarczone, zakupić śruby

właściwego rodzaju. Użyć śrub o odpowiedniej długości, wskazanych w Instrukcji montażu. ● Kiedy omawiane urządzenie oraz inne urządzenia zasilane energią inną niż elektryczna pracują jednocześnie, podciśnienie w pomieszczeniu nie może przekraczać 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● Bardzo ważne jest zachowanie niniejszej instrukcji, tak aby móc z niej w każdej chwili skorzystać. W przypadku sprzedaży, przekazania lub przeniesienia, upewnić się, że instrukcja będzie towarzyszyć produktowi.

Podczas instalacji należy się upewnić, że urządzenie nie spowoduje uszkodzenia kabla zasilającego - zagrożenie pożarem lub porażeniem prądem.

Nie należy używać urządzenia, kiedy części ciała są mokre lub mając bose stopy.

Urządzenie należy uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

Nie należy używać urządzenia, jeżeli kabel zasilający lub wtyczka uległy uszkodzeniu, jeżeli nie działa ono poprawnie, uległo zniszczeniu lub zostało przewrócone.

Jeżeli kabel zasilający uległ uszkodzeniu, musi on zostać wymieniony na taki sam element przez producenta, jego pośrednika lub upoważnione wykwalifikowane osoby, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

Urządzenie musi zostać przemieszczone i zainstalowane przez co najmniej dwie osoby - ryzyko obrażeń ciała.

Należy utrzymywać dzieci z dala od strefy wykonywania prac instalacyjnych.

Po zainstalowaniu urządzenia, odpady pochodzące z opakowania (tworzywa sztuczne, styropian, itp.) muszą być przechowywane poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia.

Dzieci bardzo małe (0-3 lata) muszą być utrzymywane z dala od urządzenia. Małe dzieci (3-8 lat) muszą być utrzymywane z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego. Nie należy używać urządzenia w środowisku zewnętrznym.

Dokładnie stosować się do wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieprawidłowości, uszkodzenia lub pożary spowodowane przez urządzenie i wynikające z nieprzestrzegania zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, do przyrządzania posiłków i odprowadzania produkowanych przy tym oparów. Zabrania się każdego innego zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń). Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprawidłowe korzystanie lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterowniczych.

Urządzenie może się różnić od modelu wskazanego na rysunkach znajdujących się w niniejszej dokumentacji. Mimo to, instrukcje obsługi, konserwacji oraz montażu pozostają te same.

- ⚠ Uważnie przeczytać instrukcje: znajdują się w nich ważne informacje na temat montażu, użytkowania oraz bezpieczeństwa.
- ⚠ Nie wykonywać żadnych przeróbek elektrycznych urządzenia.
- ⚠ Przed rozpoczęciem montażu urządzenia sprawdzić, czy żadne komponenty nie są uszkodzone. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.
- ⚠ Przed przystąpieniem do montażu sprawdzić, czy urządzenie nie zostało naruszone. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.

NB.: Elementy oznaczone symbolem „(*)” są dodatkowymi akcesoriami dostarczonymi tylko z niektórymi modelami lub oddzielnymi elementami, które można zakupić.

INSTALACJA OKAPU

- Zarówno elektryczna jak i mechaniczna instalacja musi być wykonywana przez wykwalifikowany personel.

Urządzenie zostało przeznaczone do zabudowy w blacie roboczym o grubości 2-6 cm, w przypadku instalacji TOP; 2,5-6 cm w przypadku instalacji FLUSH.

Minimalna odległość pomiędzy płytą kuchenną a ścianą musi wynosić przynajmniej 5 cm z przodu, 4 cm z boku i przynajmniej 50 cm od górnych półek.

Zwróć Uwagę = Wskazane odległości są przykładowe: podczas projektowania uwzględnić zalecenia producenta kuchni.

Instalacja TOP: (rys.1a); Instalacja FLUSH:(rys.1b)

3.2 INSTALACJA OKAPU

Przed rozpoczęciem instalacji:

- **Przed rozpakowaniem produktu sprawdzić, czy nie został on uszkodzony w czasie transportu a w przypadku problemów, przed przystąpieniem do instalacji, skontaktować się ze sprzedawcą lub Działem Obsługi Klienta.**
- Sprawdzić, czy wymiary zakupionego produktu są odpowiednie do wybranej strefy montażu.
- Sprawdzić, czy wewnątrz opakowania nie umieszczono (na czas transportu) dodatkowych elementów (takich jak worki ze śrubami, gwarancje itd.) i ewentualnie wyjąć je i przechować.
- Upewnić się również, że w pobliżu miejsca instalacji znajduje się gniazdo elektryczne

Przystosowanie mebla do zabudowy:

- Produktu nie wolno montować nad urządzeniami chłodniczymi, zmywarkami do naczyń, piecykami, piekarnikami, pralkami i suszarkami.
- Przed włożeniem płyty kuchennej wykonać wszystkie otwory w meblu i ostrożnie wyjąć trociny i wióry pozostałe po cięciu.
- **aby dokonać montażu w wersji filtracyjnej, należy wykonać szczelinę w cokale, do której zostanie włożona kratka dostępna na rynku**

WAŻNE: używać jednoskładnikowego kitu uszczelniającego (S), odpornego na temperaturę do 250° ; przed montażem, należy dokładnie wyczyścić powierzchnie do klejenia usuwając wszelkie substancje, które mogłyby niekorzystnie wpłynąć na sklejanie (np.: produkty zapobiegające przywieraniu, smar, olej, pył, resztki starego kleju itp.); należy równomiernie rozprowadzić klej na całym obwodzie ramy; po przyklejeniu pozostawić do wyschnięcia na około 24 godziny.

Jednoskładnikową uszczelkę samoprzylepną należy stosować tylko w przypadku instalacji Flush, zwracając przy tym uwagę, aby mocować ją w sposób przedstawiony na Rys. 1 B.

Przy mocowaniu uszczelki P należy zwracać uwagę, aby umieszczać ją poprawnie tak, jak ukazano na rysunku:

- instalacja TOP: uszczelkę P należy zamocować do szyby Rys. 2 A
- instalacja Flush: uszczelkę P należy zamocować do mebla. Rys. 2 B

Uwaga! Niezainstalowanie śrub i elementów mocujących zgodnie z niniejszymi instrukcjami może doprowadzić do ryzyka natury elektrycznej.

NB.: dla zapewnienia prawidłowego montażu produktu zaleca się owinięcie przewodów rurowych taśmą klejącą o następującej charakterystyce:

- folia elastyczna z miękkiego PVC, z klejem akrylanowym
- zgodna z normą DIN EN 60454
- opóźniająca spalanie
- o świetnej wytrzymałości na starzenie
- odporna na skoki temperatury
- możliwa do użycia w niskiej temperaturze

POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Rys. 3

- Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Instalacji musi dokonywać wykwalifikowany personel znający obowiązujące przepisy dotyczące instalacji i bezpieczeństwa.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za osoby, zwierzęta lub rzeczy w przypadku niezastosowania się do wytycznych zawartych w niniejszym rozdziale.
- Kabel zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić wyjęcie płyty kuchennej z blatu roboczego.
- Upewnić się, że napięcie na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie urządzenia odpowiada napięciu pomieszczenia, w którym zostanie ono zainstalowane.
- Nie używać przedłużaczy.
- Przewód elektryczny uziemienia musi być o 2 cm dłuższy od innych przewodów.
- W przypadku, gdy urządzenie nie posiada kabla zasilającego, należy użyć kabla o minimalnym przekroju 2,5 mm² dla mocy do 7200 W; w przypadku wyższej wartości mocy przekrój kabla musi wynosić 4 mm².
- W żadnym punkcie przewód nie może osiągnąć temperatury o 50 °C wyższej od temperatury otoczenia.
- Urządzenie przeznaczone jest do stałego podłączenia do sieci elektrycznej.

Rys. 3b/3c

Uwaga: aby dokonać innego podłączenia elektrycznego jednofazowego należy usunąć obecny na nim kabel i zastąpić nowym (który nie znajduje się w wyposażeniu) o następującej charakterystyce:

podłączenie jednofazowe: kabel H05V2V2-F 3G4

Rys. 3a

- **Uwaga!** Przed ponownym podłączeniem obwodu do zasilania sieciowego i sprawdzeniem prawidłowego działania, należy zawsze sprawdzić, czy kabel sieciowy został prawidłowo zamontowany.
- **Uwaga!** Wymiana kabla połączeniowego musi być wykonana przez autoryzowany serwis techniczny lub osobę o podobnych kwalifikacjach.

Zwróć Uwagę: produkt jest wyposażony w funkcję Power Limitation, która umożliwia ustawienie maksymalnego progu poboru kw

Ustawienie musi nastąpić w momencie podłączenia produktu do sieci elektrycznej lub przy ponownym podłączeniu sieci (w ciągu 2 kolejnych minut). Informacje na temat sekwencji ustawienia funkcji Power Limitation znajdują się w rozdziale Działanie.

OBSŁUGA

Użytkowanie płyty kuchennej

Indukcyjny system gotowania opiera się na fizycznym zjawisku indukcji magnetycznej. Główną cechą takiego systemu jest bezpośrednie przekazywanie energii z generatora do garnka.

Zalety:

W porównaniu z elektrycznymi płytami kuchennymi, wasza płyta indukcyjna jest:

- **Bezpieczniejsza:** niższa temperatura na szklanej powierzchni.
- **Szybsza:** mniejszy czas nagrzewania potrawy.
- **Bardziej precyzyjna:** płyta natychmiast reaguje na wydawane polecenia
- **Skuteczniejsza:** 90% pobieranej energii jest przekształcaną w ciepło. Poza tym, po zdjęciu garnka z płyty, przekazywanie ciepła zostaje natychmiast przerwane, unikając w ten sposób niepotrzebnych strat.

Pojemniki do gotowania

WAŻNE: jeżeli wymiary garnków będą niewłaściwe strefy grzewcze nie włączą się

Aby sprawdzić średnicę garnka odpowiednią do każdej strefy, należy skonsultować rysunki zamieszczone w niniejszej instrukcji.

Zalecane średnice dna garnka

Ważne:

aby uniknąć nieodwracalnego uszkodzenia powierzchni nie należy używać:

- naczyń, których dno nie jest idealnie płaskie.
- metalowych naczyń z emaliowanym dnem.
- naczyń o szorstkiej podstawie, aby nie porysować powierzchni płyty.
- nigdy nie kłaść gorących garnków i patelni na panelu sterowniczym płyty



Używać wyłącznie garnków, które posiadają symbol

Pojemniki

Gotowanie indukcyjne wykorzystuje pole magnetyczne do wytwarzania ciepła. Naczynia muszą więc zawierać żelazo. Można sprawdzić, czy materiał z którego jest wykonany garnek jest magnetyczny za pomocą zwykłego magnesu. Garnki nie nadają się, jeżeli magnes nie działa na nie.

Użytkowanie okapu

System zasysania oparów może być używany w wersji wyciągowej z odprowadzaniem na zewnątrz budynku lub filtrującej z wewnętrzną recyrkulacją.



Wersja wyciągowa

Rys. 7

Opary są odprowadzane na zewnątrz za pomocą szeregu przewodów rurowych (do oddzielnego zakupu) przymocowanych do kołnierza znajdującego się w wyposażeniu.

Średnica rury spustowej musi być równa średnicy pierścienia łączącego:

- w przypadku wyjścia prostokątnego 222 x 89 mm
- w przypadku wyjścia okrągłego Ø 150 mm (*)

Dodatkowe informacje znajdują się na stronie dotyczącej akcesoriów wersji wyciągowej, w ilustrowanej części niniejszej instrukcji.

Rys. 7c

Podłączyć produkt do przewodów rurowych i otworów spustowych na ścianie o średnicy równej średnicy wylotu powietrza (kołnierz łączący).

Zastosowanie rur i otworów spustowych na ścianie o mniejszej średnicy doprowadzi do zmniejszenia osiągow zasysania i znacznego zwiększenia hałasu.

W takim przypadku producent uchyli się od wszelkiej odpowiedzialności.

❗ Zastosować możliwie jak najkrótszy przewód.

❗ Użyć przewodu z możliwie jak najmniejszą liczbą łuków (maksymalny kąt kolanka: 90°).

❗ Unikać dużych różnic w przekroju przewodu.



Wersja filtrująca

Rys. 8 → 10.2

Przed ponownym wprowadzeniem do pomieszczenia, zasysane powietrze zostanie przefiltrowane przez odpowiednie filtry przeciwtłuszczowe i filtry przeciwapachowe.

Produkt NIE jest dostarczany z elementami niezbędnymi do instalacji wersji filtrującej. Należy oddzielnie zakupić ZESTAW FILTRUJĄCY.

W zestawie znajduje się komplet filtrów, które za pomocą węgla aktywnego zatrzymują zapachy oraz instrukcja montażu.

Dodatkowe informacje znajdują się na stronie dotyczącej akcesoriów wersji filtrującej (w ilustrowanej części niniejszej instrukcji).

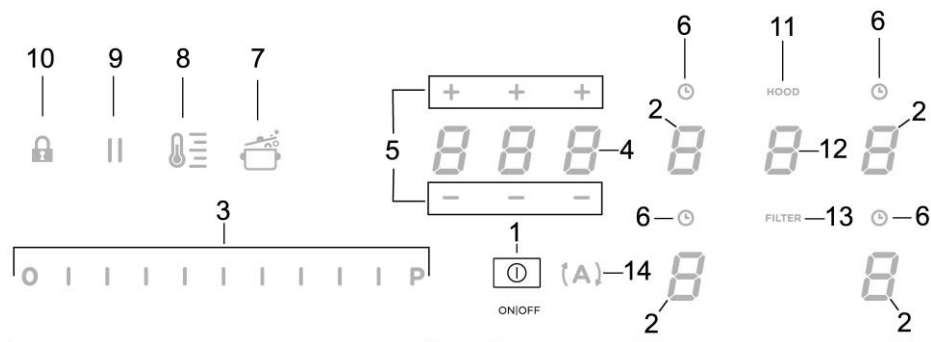
Uwaga: w przypadku zestawu filtrującego KIT 1 zaleca się zawsze wykonać otwór w podstawie szafy, aby ułatwić recyrkulację powietrza.

Rys. 13b

KOMENDY

Panel sterowniczy

NB.: W celu wybrania elementów sterowniczych wystarczy lekko dotknąć (wcisnąć) symbole, które je przedstawiają



Przyciski / Wyświetlacz

- | | |
|---|---|
| <p>1. ON/OFF płyty kuchennej/okapu</p> <p>2. Wybór strefy grzewczej
Wyświetlacz strefy grzewczej</p> <p>3. Zwiększenie/Zmniejszenie Power Level (Poziomu Mocy) i Mocy Zasysania
Wyświetlenie Power Level (Poziomu Mocy) i Mocy Zasysania</p> <p>4. Aktywacja Timer "STAND_ALONE" (Czasomierza AUTONOMICZNEGO)
Wyświetlacz: Timer "STAND_ALONE" (Czasomierz AUTONOMICZNY) / Czasomierz Stref grzewczych</p> <p>5. Zwiększenie/Zmniejszenie czasu Timer "STAND_ALONE" (Czasomierz AUTONOMICZNY) / Timer Stref grzewczych</p> <p>6. Aktywacja Czasomierza stref grzewczych
Wskaźnik Czasomierza stref grzewczych aktywny</p> <p>7. Aktywacja (Automatic Heat Up) Nagrzewanie Automatyczne</p> | <p>8. Aktywacja Temperature Manager - Regulatora Temperatury (Warming Function - Funkcja Nagrzewania)</p> <p>9. Pauza</p> <p>10. Key Lock (Blokada Przycisków)</p> <p>11. Wskaźnik Okapu aktywny
Aktywacja Wskaźnika Nasycenia Filtra</p> <p>12. Wybór/Aktywacja Okapu
Wyświetlacz Okapu
Wyświetlacz nasycenia Filtra węglowego/ceramicznego - Filtr przeciwłuszczy</p> <p>13. Reset Nasycenia Filtrów</p> <p>14. Aktywacja funkcji automatycznej okapu</p> |
|---|---|

ŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

Co trzeba wiedzieć przed rozpoczęciem pracy:

Wszystkie funkcje tej płyty kuchennej zostały zaprojektowane w sposób uwzględniający najbardziej rygorystyczne normy bezpieczeństwa.

Z tego powodu:

- **Niektóre funkcje nie włączają się lub wyłączają się automatycznie, w przypadku gdy na powierzchniach grzewczych nie ma garnków lub są one źle ustawione.**
- W innych przypadkach, aktywowane funkcje wyłączają się automatycznie po kilku sekundach, jeżeli wybrana funkcja wymaga dodatkowego ustawienia (np.: „**Włączyć płytę kuchenną**” bez „**Wybrać strefę grzewczą**” i „**Temperatura pracy**”, lub „**Funkcja Lock (Blokada)**” lub „**Timer (Czasomierz)**”).



Uwaga! W przypadku (na przykład) przedłużonego działania wyłączenie strefy gotowania może nie być natychmiastowe, ponieważ jest się w fazie wychładzania; na wyświetlaczu strefy gotowania pojawia się symbol „H” wskazujący, że jest się w tej fazie.

Przed zbliżeniem się do strefy grzewczej, poczekać, aż wyświetlacz wyłączy się.

Wyświetlacz strefy grzewczej

na wyświetlaczach stref grzewczych jest wskazywane:

Włączona strefa grzewcza	
Power Level (Poziom Mocy)	
Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)	
Pot Detector (Detektor Garnka)	
Aktywna funkcja Temperature Manager (Regulator Temperatury)	
Funkcja Lock (Blokada) aktywna	
Funkcja Pauzy	
Funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automagiczne)	

Charakterystyka płyty

● **Safe Activation (Bezpieczna Aktywacja)**

Produkt uaktywni się wyłącznie, gdy na strefie grzewczej znajdzie się gamek: proces nagrzewania nie uaktywni się lub zostanie przerwany w przypadku braku lub zdjęcia garnka.

● **Pot Detector (Detektor Garnka)**

Produkt automatycznie odczytuje obecność garnka w strefach grzewczych.

● **Safety Shut Down (Wyłączanie Bezpieczeństwa)**

Ze względów bezpieczeństwa, każda strefa grzewcza posiada maksymalny czas działania, który zależy od ustawionego poziomu mocy.

● **Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)**

Po wyłączeniu jednej lub kilku stref grzewczych, obecność ciepła resztkowego jest wskazywana na wyświetlaczu danej strefy, za pomocą symbolu „H”.

Działanie

Uwaga: Aby uaktywnić jakąkolwiek funkcję należy wcześniej włączyć daną strefę

● **Włączenie**



Ponownie wcisnąć  aby wyłączyć jeśli dalej się naciska, **wszystkie dostępne funkcje na kilka chwil wyświetlą się**, po czym **pozostaną aktywne tylko te główne, pozostałe mogą być używane i uaktywnią się podczas działania urządzenia**.

WAŻNE:

wszystkie dostępne funkcje będą podświetlone światłem o niewielkim natężeniu, które stanie się intensywniejsze dopiero w momencie aktywowania funkcji.



Ponownie wcisnąć  aby wyłączyć

Uwaga: Ta funkcja ma pierwszeństwo w stosunku do pozostałych.

● **Wybór stref grzewczych**

Dotknąć (naciśnąć na) strefę **Wybór/Wyświetlacz (2)** odpowiadającą wymaganej strefie grzewczej.

● **Power Level (Poziom Mocy)**

Płyta posiada 9 poziomów mocy

Dotknąć i przesunąć palcami **Paskiem wyboru (3):**

w prawo, aby zwiększyć poziom mocy;

w lewo, aby zmniejszyć poziom mocy.

Ustawiony poziom mocy zostanie wyświetlony w strefie Wyboru/Wyświetlacza (2)

● **Power Booster (Wzmacniacz Mocy)**

Produkt jest wyposażony w dodatkowy poziom mocy (powyżej poziomu ) , który jest aktywny przez 5 minut, po czym moc wraca do poprzedniego poziomu.

Dotknąć i przesunąć palcami **Paskiem wyboru (3)** (ponad poziom ) i uaktywnić Power Booster (Wzmacniacz Mocy)

Poziom Power Booster (Wzmacniacz Mocy) jest wskazany w strefie Wyboru/Wyświetlacza (2) za pomocą symbolu "P"

Uwaga : przednie strefy grzewcze nie posiadają ustawianego na czas wzmacniacza; aby wyłączyć Power Booster (Wzmacniacz Mocy) w tych strefach, aby zmniejszyć poziom mocy, należy przesunąć palcami **Paskiem wyboru (3)** .

● **Key Lock (Blokada Przycisków)**

Key Lock (Blokada Przycisków) umożliwia zablokowanie ustawień płyty, uniemożliwiając przypadkowe zmiany i pozostawiając aktywne ustawione funkcje.

Aktywacja:

- nacisnąć na  (10)

Powtórzyć czynność w celu dezaktywacji.

Uwaga: jeśli naciśnie się na jakąkolwiek inną funkcję podczas gdy aktywna jest Key Lock (Blokada Przycisków), symbol



zacznie migać wskazując, że funkcja jest włączona należy ją wyłączyć, aby możliwe było użycie płyty.

● **Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatyczne)**

Funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatyczne) umożliwia szybsze osiągnięcie ustawionej mocy; gwarantuje ona szybsze ugotowanie, ale bez ryzyka przypalenia potrawy, ponieważ temperatura nie przekracza ustawionego poziomu. Ta funkcja jest dostępna w poziomach mocy 1 - 8 .

Aktywacja:

- na włączonej strefie grzewczej nacisnąć na  (7)
- na Wyświetlaczu (2) wyświetla się migająca "A", naprzemiennie z mocą ustawioną w strefie grzewczej

Zwiększając poziom mocy strefy grzewczej: funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatyczne) pozostanie aktywna z nowym ustawieniem temperatury; Zmniejszając poziom mocy w strefie grzewczej: funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatyczne) wyłącza się.

Uwaga: wybierając jednocześnie inną strefę grzewczą,



symbol  (7) znowu się zapali światłem o małym natężeniu i będzie można aktywować funkcję także dla tej strefy; funkcja pozostaje aktywna w strefie, gdzie została ustawiona, co sygnalizowane jest na Wyświetlaczu (2)

● **Temperature Manager - Regulator Temperatury (Warming Function - Funkcja Nagrzewania)**

Temperature Manager (Regulator Temperatury) jest funkcją sterowniczą, która umożliwia utrzymanie ciepła na stałym poziomie, na zoptymalizowanym poziomie mocy; idealna dla utrzymania w cieple potraw już gotowych. Funkcja Temperature Manager (Regulator Temperatury) aktywuje się

po jednym naciśnięciu na przycisk  Na wyświetlaczu (2) strefy, w której pracuje Temperature Manager (Regulator Temperatury) pojawi się symbol 

Uwaga: wybierając jednocześnie inną strefę grzewczą,

symbol  (8) znowu się zapali światłem o małym natężeniu i będzie można aktywować funkcję także dla tej strefy; funkcja pozostaje aktywna w strefie, gdzie została ustawiona, co sygnalizowane jest na Wyświetlaczu (2)

- Nacisnąć ponownie na  (8) by dezaktywować i wyłączyć, aż do poziomu wyświetlonego na Wyświetlaczu (2) na .

Uwaga: jeśli występuje większa ilość stref, które pracują z wykorzystaniem Temperature Manager - Regulator Temperatury (Warming Function - Funkcja Nagrzewania) wybrać najpierw wymaganą strefę za pomocą strefy **Wyboru (2)** ; funkcję można dezaktywować także za pomocą **Paska Wyboru (3)**, umieszczając **Power Level (Poziom Mocy) na .**

● **Pauza**

Funkcja Pauzy umożliwia zawieszenie każdej aktywnej na płycie funkcji, ustawiając moc na zero.

Aktywacja:

- nacisnąć na  (9)
- wyświetli się migająca  na wyświetlaczu (2)

Aby dezaktywować funkcję:

- nacisnąć na  (9) **Pasek Wyboru (3)** zapali się
- nacisnąć na/przewinąć **Pasek Wyboru (3)** by wyłączyć funkcję

Uwaga: wyłączenie pauzy przywraca warunki płyty kuchennej, w których znajdowała się ona uprzednio, płyta będzie więc pracować z takimi samymi ustawieniami, jakich używała przed przerwą.

Uwaga: jeżeli po 10 minutach, **Funkcja Pauzy** nie zostanie dezaktywowana, płyta wyłączy się automatycznie.

Uwaga: Funkcja Pauzy nie ma wpływu na zasysania

● Timer "STAND ALONE" (Czasomierz AUTONOMICZNY)

Funkcja Timer (Czasomierz) to odliczanie niezależne od stref grzewczych (i strefy zasysania).

Czasomierz aktywuje się po naciśnięciu na

Strefa/Wyświetlacz (4)

Używać symboli **— + (5)** w celu ustawienia czasu trwania Timer/Czasomierza, który wyświetli się w

Strefie/Wyświetlaczu (4)

Uwaga : poczekać 10 sekund, bez naciskania żadnego innego polecenia, aby odliczanie się uruchomiło.

Formatem Czasomierza jest **0.00**

- **0.** dla godzin

- **00** dla minut

Uwaga: zegar można ustawić na maksymalnie 1 godz. 59 min

W **Strefie/Wyświetlaczu (4)** wyświetli się pozostający czas; po zakończeniu odliczania włączy się sygnał akustyczny

Uwaga: wyświetlenie odliczania, dla pozostającego czasu mniejszego niż 10 minut, będzie miało następujący format

- **0.** minut

- **00** sekund

z na stałe zapalonym światłem

Aby wyłączyć Timer (Czasomierz):

• wybrać **Strefa/Wyświetlacz (4)**

• ustawić czas trwania Timer (Czasomierza) na **000**, za pomocą **— + (5)**

● Czasomierz Stref Grzewczych

Funkcja Czasomierza Stref Grzewczych jest odliczaniem, które można ustawić, także jednocześnie, dla każdej strefy grzewczej

Po zakończeniu ustawionego okresu czasu, strefy grzewcze wyłączą się automatycznie i użytkownik zostanie poinformowany o tym stosownym sygnałem akustycznym.

Aktywacja funkcji Czasomierza Stref Grzewczych

• Dotknąć (naciśnąć) na) strefę **Wybór/Wyświetlacz (2)** (power level (poziom mocy) $\neq 0$)

• Naciśnąć na **⌚ (6)** związane ze strefą grzewczą

Używać symboli **— + (5)** w celu ustawienia czasu trwania Timer/Czasomierza, który wyświetli się w

Strefie/Wyświetlaczu (4);

podczas ustawiania symbol **⌚ (6)** miga.

Uwaga: poczekać 10 sekund bez naciskania na inne polecenie, aby Czasomierz Strefy Grzewczej mógł się uruchomić.

Uwaga: ponowne długie naciśnięcie na **⌚ (6)**, spowoduje, że Czasomierz strefy grzewczej zresetuje się

W razie konieczności, powtórzyć czynność dla większej ilości stref grzewczych.

Uwaga: dla każdej strefy grzewczej można ustawić osobny Czasomierz; na wyświetlaczu **(4)** pojawi się odliczanie czasu dla strefy grzewczej wybranej w danym momencie;

Jeżeli nie wybierze się żadnej ze stref grzewczych i czasomierz STAND ALONE (indywidualny) nie jest aktywny, wyświetli się czasomierz, na którym odliczanie czasu zakończy się w pierwszej kolejności.

Jeżeli nie wybierze się żadnej ze stref grzewczych i czasomierz STAND ALONE (indywidualny) jest aktywny, będzie on wyświetlany z pierwszeństwem także względem czasomierza, na którym odliczanie czasu zakończy się w pierwszej kolejności.

Tryb wyświetlania odliczania czasu jest analogiczny do Czasomierza „STAND-ALONE” (patrz poprzedni punkt **Czasomierz „STAND ALONE”**)

Kiedy czasomierz ukończy odliczanie wydany zostanie sygnał akustyczny i strefa grzewcza wyłączy się.

Aby wyłączyć Timer (Czasomierz):

• wybrać strefę grzewczą **(2)**

• ustawić czas trwania Timer (Czasomierza) na **000**, za pomocą **— + (5)**.

Power Limitation

Funkcja Power Limitation umożliwia ustawienie działania produktu z ograniczonym maksymalnym poborem.

Uwaga: ustawienia należy dokonywać na wyłączonej płycie,

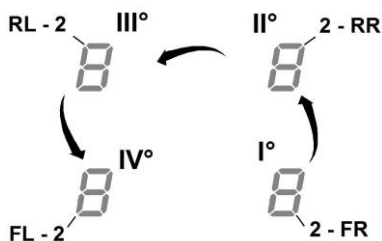
bez wciskania przycisku **Ⓢ (1)**, w momencie podłączenia płyty kuchennej do sieci elektrycznej lub po ponownym podłączeniu sieci, w ciągu 2 kolejnych minut.

Aby ustawić funkcję Power Limitation:

- wcisnąć **(A)**

(który będzie migał tylko przez pierwsze 2 minuty od momentu podłączenia zasilania)

- trzymając wciśnięty **(A)** pojedynczo wcisnąć wszystkie strefy **Wyboru/Wyświetlacza (2)** stref grzewczych, w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, poczynając od prawej przedniej strefy **(FR)**



- przy każdym wciśnięciu, nastąpi emisja krótkiego sygnału dźwiękowego

- po wciśnięciu **wszystkich Wyświetlaczy (2)** będzie można puścić przycisk **(A)**

w tym momencie:

na Wyświetlaczu (2) strefy tylnej lewej (RL) pojawią się zamiennie symbole „C” i „0” wskazujące możliwość dokonania ustawienia:

wybrać Wyświetlacz (2-RL)

następnie przesunąć po **Pasku wyboru (3)**, dopóki na Wyświetlaczu nie pojawią się symbole „C” i „8”,

na Wyświetlaczu (2-FL) wyświetli się bieżące ustawienie**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

** domyślnie jest ustawione na 7,4 KW

Aby zmienić ustawienie funkcji Power Limitation

- wcisnąć Wyświetlacz (2) przedniej lewej strefy (FL)

- następnie przejść po **Pasku wyboru (3)**, aby wybrać nowe ustawienie

- aby zapisać wybór wcisnąć na 2 sekundy przycisk 
(1); zostanie wyemitowany dłuższy sygnał dźwiękowy potwierdzający ustawienie

UŻYTKOWANIE OKAPU

● Włączenie

Krótko nacisnąć (dotknąć)  (1) na płycie kuchennej/okapie; jeśli dalej się naciska, **wszystkie dostępne funkcje na kilka chwil wyświetlą się**, po czym **pozostaną aktywne tylko te główne, pozostałe mogą być używane i uaktywnią się podczas działania urządzenia**.

WAŻNE:

wszystkie dostępne funkcje będą podświetlone światłem o niewielkim natężeniu, które stanie się intensywniejsze dopiero w momencie aktywowania funkcji.

Ponownie wcisnąć  aby wyłączyć

NB.: Ta funkcja ma pierwszeństwo w stosunku do pozostałych.

● Włączenie okapu:

Dotknąć (nacisnąć na) **Wybraną strefę (12)** by aktywować okap

● Prędkość (moc) zasysania:

Okap wyposażony jest w 3 poziomy prędkości (mocy) zasysania

Dotknąć i przesuwać palcami **Paskiem wyboru (3)**:

w prawo, aby zwiększyć poziom mocy;

w lewo, aby zmniejszyć poziom mocy.

Ustawiony poziom mocy zostanie wyświetlony w strefie Wyboru/Wyświetlacza (12)

● Power Booster

Produkt wyposażony jest w 2 dodatkowe poziomy mocy (ponad poziomem 3)

— **Power Booster (Wzmacniacz Mocy) 1** : ustawiony na 15min

— **Power Booster (Wzmacniacz Mocy) 2** : ustawiony na 5 min,

po czym moc powraca do poprzednio ustawionego poziomu.

Dotknąć i przewinąć palcami **Pasek wyboru (3)** (ponad poziom 3) by aktywować Power Booster (Wzmacniacz Mocy) 1

Poziom Power Booster (Wzmacniacza Mocy) 1 wskazany jest w strefie Wybór/Wyświetlacz (12) migającym numerem "4"

Dotknąć i przewinąć palcami **Pasek wyboru (3)** (ponad poziom 3) by aktywować Power Booster (Wzmacniacz Mocy) 2

Poziom Power Booster (Wzmacniacza Mocy) 2 wskazany jest w strefie Wybór/Wyświetlacz (12) migającym symbolem "P"

● Automatic aspiration speed

Okap włącza się na najodpowiedniejszej prędkości dostosowując moc zasysania do maksymalnego poziomu gotowania, użytego na strefach grzewczych.

Kiedy strefy grzewcze są wyłączone, okap dostosowuje prędkość zasysania, zmniejszając ją stopniowo, tak by wyeliminować resztki par i odorów.

W celu aktywowania funkcji:

Nacisnąć na  (14)

Powtórzć czynność w celu dezaktywacji.

Uwaga: jeśli podczas działania automatycznego wybierze się na **Pasku wyboru (3) prędkości od 1 do 3**, działanie automatyczne zostaje przerwane;

jeśli natomiast wybierze się **Power Booster (Wzmacniacz Mocy)**, działanie automatyczne wznowione zostanie na końcu

czasu zadanego, w między czasie symbol "" dalej będzie migać.

Uwaga: w przypadku wyłączenia płyty podczas aktywnego **Funkcjonowania automatycznego**, wyłączenie okapu nastąpi automatycznie, w sposób stopniowy.

● Wskaźnik nasycenia filtrów

Okap wskazuje konieczność przeprowadzenia konserwacji filtrów:

Węgłowe/ceramiczne filtry odorów

"FILTER"(13) włącza się

Filtr przeciwtłuszczowy

"FILTER"(13) miga

Uwaga: funkcja ta jest domyślnie wyłączona (sposób włączenia opisano w punkcie "Aktywacja wskaźnika nasycenia filtrów")

● Reset nasycenia filtrów

Po wykonaniu konserwacji filtrów (przeciwtłuszczowe i/lub

węgłowe/ceramiczne) długo nacisnąć na "FILTER" (13) ;

"FILTER"(13) wyłącza się, wznowiając obliczenia wskaźnika.

● Aktywacja wskaźnika nasycenia filtrów

Zazwyczaj ten wskaźnik jest nieaktywny.

Aby go uaktywnić należy:

- włączyć płytę zasysającą za pomocą  ;

- przy wyłączonych silniku zasysania i strefach grzewczych, nacisnąć na **Strefę wyboru (12)**

- długo nacisnąć na "**HOOD**" (11) aż do kiedy pojawią się na **Wyświetlaczu (12)** litery "**F**" – "**G**" migające naprzemiennie

F = węglowe/ceramiczne filtry odorów

G = filtr przeciwtłuszczowy

Węglowe/ceramiczne filtry odorów

- nacisnąć na **Wyświetlacz (12)** w momencie, kiedy pojawi się litera **"F"**
- nacisnąć na **"FILTER" (13)** – światło migające
- ponownie długo nacisnąć na **"HOOD" (11)** by potwierdzić aktywację wskaźnika węglowych/ceramicznych filtrów odorów

Filtr przeciwłuszczowy

- nacisnąć na **Wyświetlacz (12)** w momencie, kiedy pojawi się litera **"G"**
- nacisnąć na **"FILTER" (13)** – światło zapalone na stałe
- ponownie długo nacisnąć na **"HOOD" (11)** by potwierdzić aktywację wskaźnika filtra przeciwłuszczowego

Urządzenie jest przystosowane do użytkowania w połączeniu z Zestawem czujnika Window (nie jest dostarczony przez producenta).

Po zainstalowaniu ZESTAWU czujnika Window (tylko w przypadku użytkowania w trybie ZASYSANIA), zasysanie powietrza wyłączy się za każdym razem, gdy okno w pomieszczeniu, w którym jest on zamontowany zostanie zamknięte.

• Podłączenie elektryczne Zestawu do urządzenia musi być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.

• Zestaw musi posiadać oddzielny certyfikat zgodny z normami bezpieczeństwa odnoszącymi się do komponentu i jego zastosowania z urządzeniem. Instalacji należy dokonać zgodnie z obowiązującymi zarządzeniami dotyczącymi instalacji domowych.

UWAGA:

• okablowanie Zestawu, które należy podłączyć do urządzenia musi stanowić część certyfikowanego obwodu o bardzo niskim napięciu (SELV).

• Producent tego urządzenia uchyła się od wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne nieprawidłowości, uszkodzenia, pożary wynikające z wad lub problemów związanych z błędnym funkcjonowaniem lub nieprawidłową instalacją Zestawu.

TABELE GOTOWANIA

Kategoria pożywienia	Dania lub typologia gotowania	Poziom mocy i przebieg gotowania			
		Pierwsza faza	Moc	Druga faza	Moc
Makarony, ryż	Świeże makarony	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie makaronu i utrzymanie wrzenia	7-8
	Świeże makarony	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie makaronu i utrzymanie wrzenia	7-8
	Ryż gotowany	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie makaronu i utrzymanie wrzenia	5-6
	Risotto	Smażenie i prażenie	7-8	Gotowanie	4-5
Warzywa, rośliny strączkowe	Gotowane	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie	6-7
	Smażone	Podgrzanie oleju	9	Smażenie	8-9
	Podsmażenie	Podgrzanie urządzenia	7-8	Gotowanie	6-7
	Duszone	Podgrzanie urządzenia	7-8	Gotowanie	3-4
	Pieczone	Podgrzanie urządzenia	7-8	Pieczenie smażonego	7-8
Mięsa	Pieczone	Smażenie mięsa z olejem (jeśli z masłem moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
	Z rusztu	Wstępne podgrzanie patelni	7-8	Grillowanie na obydwu stronach	7-8
	Smażone	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	7-8	Gotowanie	4-5
	Gotowane/duszone	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
Ryby	Z rusztu	Wstępne podgrzanie patelni	7-8	Gotowanie	7-8
	Gotowane/duszone	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
	Smażone	Podgrzanie oleju lub innego tłuszczu	8-9	Smażenie	7-8
Jajka	Jajecznica	Podgrzanie patelni z masłem lub innym tłuszczem	6	Gotowanie	6-7
	Omlety	Podgrzanie patelni z masłem lub innym tłuszczem	6	Gotowanie	5-6
	Na twardo	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie	5-6
	Naleśniki	Podgrzanie patelni z masłem	6	Gotowanie	6-7
Sosy	Pomidorowe	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	6-7	Gotowanie	3-4
	Ragù	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	6-7	Gotowanie	3-4
	Besamelowe	Przygotowanie bazy (rozpuścić masło i mąkę)	5-6	Doprowadzić do lekkiego wrzenia	3-4
Ciasta, kremy	Kremy cukiernicze	Doprowadzić mleko do zagotowania	4-5	Utrzymać lekkie wrzenie	4-5
	Budynie	Doprowadzić mleko do zagotowania	4-5	Utrzymać lekkie wrzenie	2-3
	Ryż z mlekiem	Podgrzać mleko	5-6	Utrzymać lekkie wrzenie	2-3

TABELA MOCY

Poziom mocy		Rodzaj gotowania	Używany poziom (wskazanie powiązane z doświadczeniem i przyzwyczajeniami podczas gotowania)
Max moc	Boost	Szybkie podgrzanie	Idealny do szybkiego wzrostu temperatury pożywienia, do szybkiego zagotowania wody lub szybkiego podgrzania cieczy gotowania.
	8-9	Smażenie – gotowanie	Idealny do smażenia, rozpoczęcia gotowania, smażenia zamrożonych produktów, szybkiego gotowania.
Wysoka moc	7-8	Pieczenie – smażenie - gotowanie – grillowanie	Idealny do pieczenia, utrzymania zagotowania, gotowania i grillowania (w krótkim czasie 5-10 minut).
	6-7	Pieczenie - gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	Idealny do pieczenia, utrzymania lekkiego zagotowania, gotowania i grillowania (w średnim czasie 10-20 minut), podgrzewania akcesoriów.
Średnia moc	4-5	Gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	Idealny do powolnego gotowania, utrzymania delikatnego zagotowania, gotowania (w długim czasie). Homogenizacja ciasta.
	3-4	Gotowanie - duszenie – zapiekanie - homogenizacja	Idealny do przedłużonego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) w przypadku towarzyszących cieczy (np. woda, wino, rosół, mleko), homogenizacji ciasta.
	2-3		Idealny do przedłużonego gotowania (ilości mniejsze od 1 litra: ryż, sosy, pieczenie, ryby) w przypadku towarzyszących cieczy (np. woda, wino, rosół, mleko).
Niska moc	1-2	Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homogenizacja	Idealny do rozgrzania masła, delikatnego rozpuszczania czekolady, rozmrażania produktów o małych wymiarach.
	1		Idealny do utrzymania w ciepocie małych porcji dopiero co ugotowanego pożywienia lub utrzymania temperatury posiłków i homogenizacji risotto.
OFF	Moc Zero	Powierzchnia oparcia	Powierzchnia gotowania w pozycji stand-by lub wyłączenia (możliwa obecność pozostałości ciepła w związku z zakończonym gotowaniem, sygnalizacja za pomocą H-L-O)

KONSERWACJA

Konserwacja płyty kuchennej

Uwaga! Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji, należy się upewnić, że strefy grzewcze są wyłączone oraz zniknęła kontrolka wskazująca grzanie.

Czyszczenie okapu

Płytę kuchenną należy czyścić po każdym użyciu.

Ważne:

Nie używać gąbek ściernych i metalowych druciaków. Ich stosowanie może z czasem doprowadzić do uszkodzenia szklanej powierzchni.

Nie używać żrących środków chemicznych takich jak spray do piekarnika lub odplamiaczy.

Po każdym użyciu poczekać na wystygnięcie i wyczyścić usuwając osady i plamy z resztek żywności.

Cukier lub bardzo słodkie produkty powodują uszkodzenie płyty kuchennej i dlatego należy je natychmiast usunąć.

Sól, cukier oraz piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię.

Używać miękkiej ściereczki, papieru kuchennego lub specjalnych produktów przeznaczonych do czyszczenia płyty (przestrzegając zaleceń Producenta).

NIE UŻYWAĆ URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH PARĄ!!!

Ważne:

W razie przypadkowego wydostania się dużej ilości pynu z garnków, można użyć zaworu spustowego znajdującego się w dolnej części, aby usunąć wszelkie resztki i umożliwić jak najlepsze wyczyszczenie.

Rys. 16

W celu dokładnego i dogłębnego wyczyszczenia można całkowicie wyjąć dolny zbiornik

Rys. 18

Konserwacja okapu

Czyszczenie

Do czyszczenia używać **WYŁĄCZNIE** szmatki nasączonej neutralnym płynnym detergentem. **DO CZYSZCZENIA NIE UŻYWAĆ ŻADNYCH NARZĘDZI LUB PRZYRZĄDÓW!**

Unikać stosowania produktów zawierających substancje ściernie.

NIE UŻYWAĆ ALKOHOLU!

Natychmiast usunąć ewentualne resztki z grilla (mleko, sos, kawa, musztarda, ocet, sok z cytryny itp.)

Nie używać agresywnych detergentów, myć grill ręcznie gorącą wodą i neutralnym płynem myjącym, usuwając wszelkie osady.

Wypłukać i dokładnie wytrzeć miękką ściereczką. Ponownie zamontować na miejscu.

Nie stosować gąbek ściernych lub druciaków, ponieważ mogą one uszkodzić grill.

Filtr przeciwłuszczykowy

Przytrzymuje cząsteczki tłuszczu powstające podczas gotowania.

Należy go czyścić raz w miesiącu (lub, gdy system saturacji filtrów wskazuje taką konieczność) używając nieagresywnych detergentów, ręcznie lub w zmywarce do naczyń w niskiej temperaturze i w krótkim cyklu mycia.

Podczas mycia w zmywarce do naczyń, metalowy filtr przeciwłuszczykowy może ulec przebarwieniu, mimo to jego właściwości filtracyjne nie ulegają zmianie.

Rys. 15

Filtr Węglowy - Ceramiczny

(Tylko do wersji Filtrującej)

Zatrzymuje nieprzyjemne zapachy powstające podczas gotowania.

Produkt jest wyposażony w zestaw filtrów przeciwzapachowych. Nasycenie filtrów przeciwzapachowych następuje po krótszym lub dłuższym użytkowaniu, w zależności od rodzaju kuchni i terminów czyszczenia filtra przeciwłuszczykowego. Filtry przeciwzapachowe mogą być regenerowane termicznie co 2/3 miesięcy w nagrzanym wcześniej piekarniku, w temperaturze 200°C przez 45 minut. Prawidłowa regeneracja zapewnia stałą wydajność filtrowania przez 5 lat.

Rys. 17 – 17a – 17b

ZŁOMOWANIE



Materiał, z którego wykonano opakowanie można w 100% poddać recyklingowi i został oznaczony symbolem recyklingu. Różne części, z których składa się opakowanie, muszą być zatem utylizowane w sposób w pełni zgodny z przepisami prawa lokalnego obowiązującego w zakresie utylizacji odpadów.

Urządzenie zostało oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WC - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Dokonując prawidłowej utylizacji produktu, użytkownik przyczynia się do zapobiegania potencjalnemu



negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie. Symbol  umieszczony na produkcie lub na załączonej dokumentacji oznacza, że nie powinien on być traktowany jako odpad domowy, należy go przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Należy się go pozbyć zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu produktu, należy skontaktować się z właściwym biurem lokalnym, centrum zbiórki odpadów lub ze sklepem, w którym został zakupiony.

Urządzenie zostało zaprojektowane, przetestowane i wyprodukowane zgodnie z normami dotyczącymi:

- Bezpieczeństwa: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
 - Osiągów: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2;
 - EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.
- Porady dotyczące prawidłowego użytkowania ograniczającego wpływ na środowisko: Podczas rozpoczęcia gotowania włączyć urządzenie z minimalną prędkością, pozostawiając je włączone również na kilka minut po zakończeniu gotowania. Zwiększyć prędkość tylko w przypadku dużej ilości spalin i oparów, używając funkcji booster wyłącznie w ekstremalnych wypadkach. Aby utrzymać skuteczność systemu redukcji nieprzyjemnych zapachów, wymieniać, gdy jest to konieczne filtr/y węglowy/e. Aby zachować skuteczność filtra przeciwłuszczeniowego, w razie konieczności należy go wyczyścić. Aby zwiększyć skuteczność i zredukować hałas, zastosować maksymalną średnicę systemu odprowadzania wskazaną w niniejszej instrukcji.

Aby w sposób optymalny wykorzystać resztkową energię cieplną płyty, można ją wyłączyć kilka minut przed zakończeniem gotowania.

Podstawa używanego garnka lub patelni powinna całkowicie pokryć strefę grzewczą, w przeciwnym wypadku dochodzi do marnowania energii.

Podczas gotowania należy przykryć garnki lub patelnie odpowiednio dopasowanymi pokrywami i należy używać możliwie jak najmniejszej ilości wody. Gotowanie bez pokrywki znacząco zwiększa zużycie energii.

Należy używać wyłącznie garnków i patelni o płaskim dnie.

NIEPRAWIDŁOWOŚCI FUNKCJONOWANIA

KOD BŁĘDU	OPIS	MOŻLIWE PRZYZCZYNY	ROZWIĄZANIE BŁĘDU
E2	Strefa sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokiej temperatury	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka	Przed ponownym użyciem płyty poczekać, aż wystygnie
E3	Nieodpowiednie naczynie	Utrata właściwości magnetycznych	Zdjąć gamek
E5	Problemy w komunikacji pomiędzy interfejsem użytkownika a modulem indukcyjnym	Do modułu nie dociera prąd elektryczny; kabel zasilający jest niewłaściwie podłączony lub jest uszkodzony	Odłączyć płytę od sieci elektrycznej i sprawdzić podłączenie
Wszystkie inne sygnalizacje błędów (E ... U ... C ...)	Skontaktować się z serwisem obsługi technicznej i podać kod błędu		

DANE TECHNICZNE

Wysokość (cm)	Szerokość (cm)	Głębokość (cm)
223	830	515



Komponenty niebędące na wyposażeniu razem z produktem



Instrukcje bezpieczeństwa, instrukcję obsługi, karta produktu oraz parametry poboru energii można pobrać:

- Odwiedzając naszą stronę internetową **docs.whirlpool.eu**
- Używając kodu QR
- Można również **skontaktować się z Centrum pomocy technicznej** (Patrz numer telefonu na karcie gwarancyjnej). Kontaktując się z naszym serwisem technicznym, należy podać kody z tabliczki znamionowej urządzenia.

