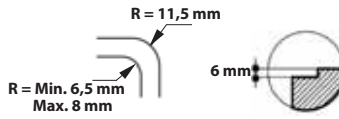
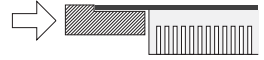
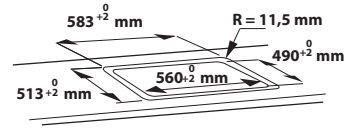
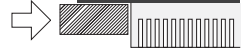
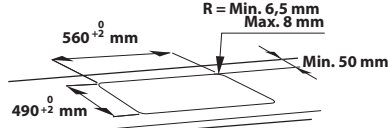
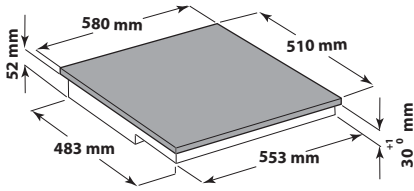
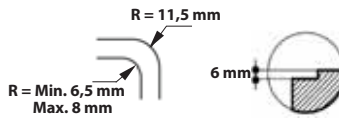
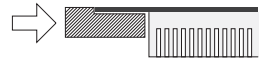
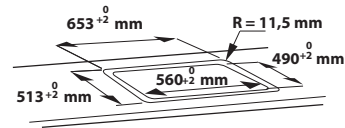
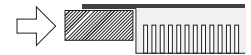
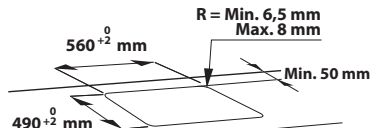
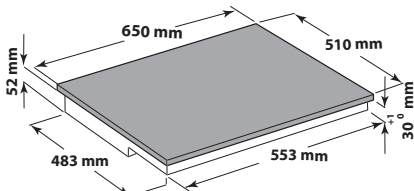
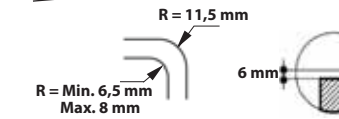
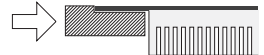
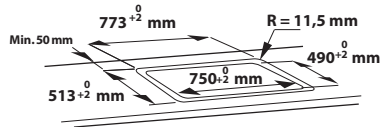
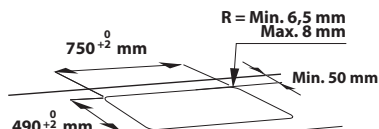
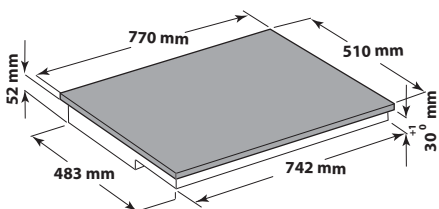
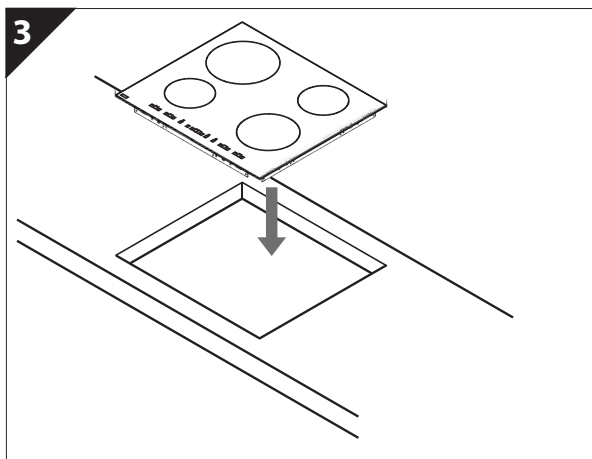
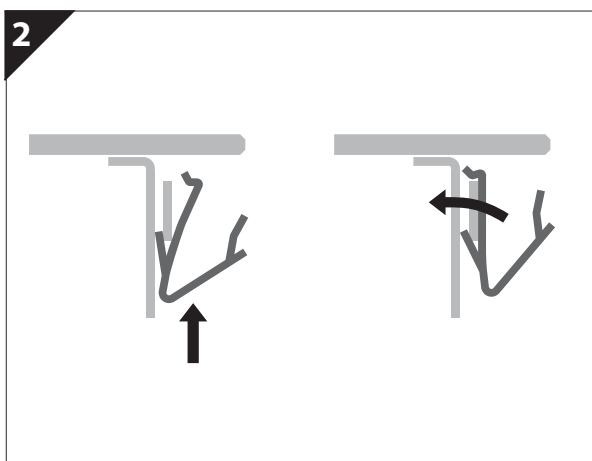
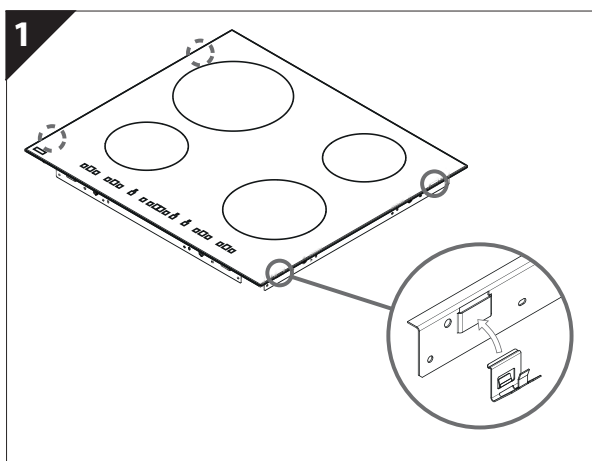
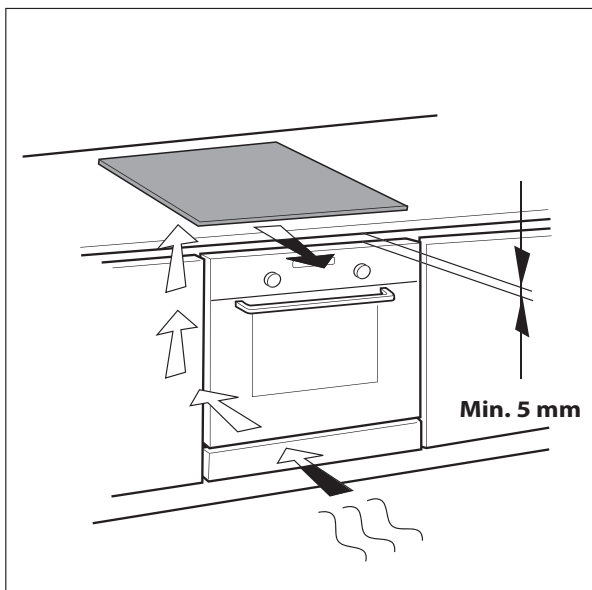
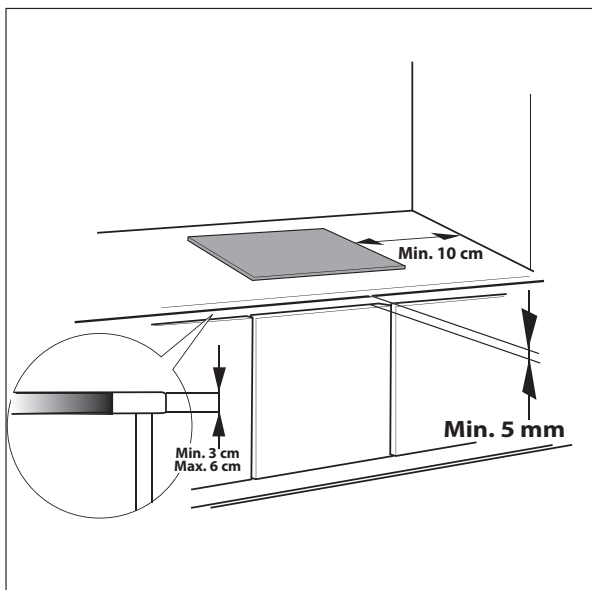


A**B****C**



WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWNIKA I INNYCH OSÓB JEST BARDZO WAŻNE

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, z którymi należy się zapoznać i których należy ściśle przestrzegać. Informacje takie znajdują się również na samym urządzeniu.



To jest symbol zagrożenia bezpieczeństwa, ostrzegający przed potencjalnym ryzykiem dla użytkowników i innych osób.

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi słowami:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

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



OSTRZEŻENIE

Oznacza niebezpieczną sytuację która, o ile nie zostanie uniknięta, może spowodować poważne obrażenia.

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

- Podczas rozpakowywania i instalacji należy 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.
- Niniejsze 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 odstępnie pomiędzy stykami wynoszącym 3 mm.
- Nie należy stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Nie wolno 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.
- Urządzenie i jego dostępne części mogą podczas pracy silnie się nagrzewać. 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 użytkownika 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. Należy zachowywać ostrożność podczas gotowania potraw zawierających duże ilości tłuszczu i oleju.
 - W komorze pod urządzeniem należy zainstalować panel rozdzielający (nie dostarczony).
 - Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym (dotyczy wyłączenie urządzeń ze szklaną powierzchnią).
 - Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania z wykorzystaniem zewnętrznego programatora czasowego lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
 - Pozostawianie bez nadzoru gotujących się potraw z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie należy próbować gasić ognia wodą. Zamiast tego powinno się wyłączyć urządzenie, a następnie stłumić ogień na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Niebezpieczeństwo pożaru: na powierzchniach grzejnych nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.
- Nie 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).


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 zużyтым 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.

Wskazówki dotyczące oszczędzania 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 naczyńm ciśnieniowym można zmniejszyć zużycie energii i skrócić długość gotowania (nie należy ich używać w trybie "Szósty Zmysł").
- Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego oznaczonego na płycie.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

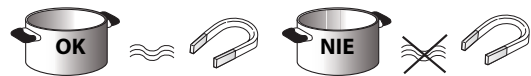
- Niniejsze urządzenie zostało zaprojektowane, skonstruowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w Dyrektywie niskonapięciowej nr 2006/95/WE (która zastępuje Dyrektywę 73/23/EWG z późniejszymi zmianami) oraz z wymogami bezpieczeństwa określonymi w Dyrektywie EMC 2004/108/WE.
- Niniejsze urządzenie spełnia wymagania dotyczące ekoprojektu, zgodnie z rozporządzeniami UE nr 66/2014, zgodnie z normą 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 grzewcze przed włączeniem płyty kuchennej.





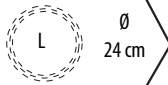



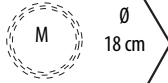



ISTNIEJĄCE NACZYNIA



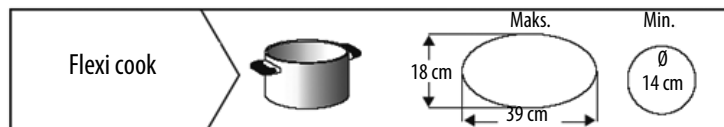
Aby sprawdzić, czy dane naczynie jest przystosowane do gotowania na indukcyjnej płycie kuchennej, należy postąpić się magnesem: naczynia nie nadają się, jeśli magnes na nie nie działa.

- 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 30 cm		Ø 14 cm → 30 cm (Pole podwójne)	 XL Ø 28 cm		18 cm 14 cm (Dual zone) → 28 cm
 L Ø 24 cm		Ø 17 cm → 24 cm	 L Ø 21 cm		Ø 15 cm → 21 cm
 M Ø 18 cm		Ø 14 cm → 18 cm	 S Ø 14,5 cm		Ø 11 cm → 14,5 cm

WAŻNE: Wartości średnicy dna naczynia dla pól grzejnych, w przypadku których możliwe jest uruchomienie funkcji "Szósty Zmysł" podane zostały w rozdziale "Funkcja Szósty Zmysł".



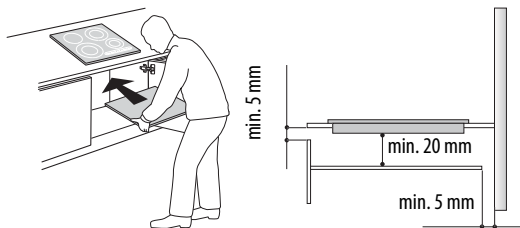
INSTALACJA

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

PRZYGOTOWANIE MEBLA DO ZABUDOWY

! OSTRZEŻENIE

- Zainstalować panel oddzielający pod płytą kuchenną.
- Po zainstalowaniu dolna część urządzenia nie powinna być już dostępna.
- W razie instalacji piekarnika pod płytą nie instalować panelu oddzielającego.



- Odległość między spodem urządzenia a panelem oddzielającym powinna być zgodna z wymiarami podanymi na rysunku.
- Aby zagwarantować prawidłową pracę urządzenia, nie wolno blokować minimalnego otworu między blatem a górną częścią blatu mebla (min. 5 mm).
- Mebel należy przyciąć przed włożeniem płyty. Dokładnie usunąć trociny i wióry.
- Jeśli pod płytą kuchenną jest instalowany piekarnik, sprawdzić, czy posiada on system chłodzenia.
- W przypadku montażu płyty równo z blatem skontaktować się z serwisem w celu montażu zestawu śrub 4801 211 00112.
- Aby wyjąć płytę z blatu, należy przy pomocy śrubokrętu (niedostarczony w komplecie) zwinąć śruby od spodu urządzenia.
- Nie instalować płyty kuchennej nad zmywarką lub pralką, aby nie doszło do kontaktu przewodów elektronicznych z parą i wilgocią, a w konsekwencji ich uszkodzenia.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

! OSTRZEŻENIE

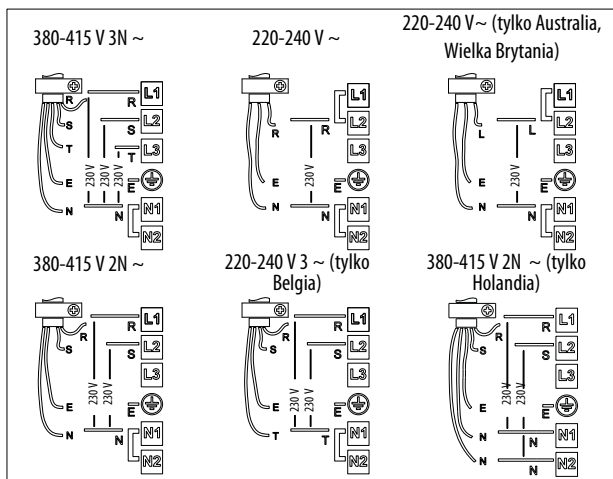
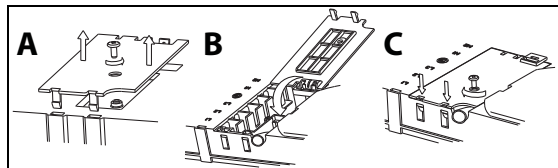
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Urządzenie powinno być zainstalowane przez wykwalifikowanego technika, znającego obowiązujące przepisy w zakresie bezpieczeństwa i właściwego instalowania.

- Producent nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności za obrażenia cielesne osób lub zwierząt, ani za szkody materialne wynikłe w związku z nieprzestrzeganiem zaleceń podanych w niniejszym rozdziale.
- Długość przewodu zasilającego powinna umożliwiać wyjęcie płyty kuchennej z blatu.
- Napięcie podane na tabliczce znamionowej znajdującej się na dnie urządzenia musi odpowiadać napięciu w Państwie mieszkaniu.
- Nie stosować przedłużaczy.

Przyłączenie do płytki zaciskowej

Do podłączenia elektrycznego należy użyć przewodu typu H05RR-F, jak pokazano w poniższej tabeli.

Okablowanie	Liczba x wielkość
220-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ + ⊕	4 x 1.5 mm ²
380-415 V 3N ~ + ⊕	5 x 1.5 mm ²
380-415 V 2N ~ + ⊕	4 x 1.5 mm ²



Podłączyć przewód uziemiający (żółto-zielony) do zacisku oznaczonego symbolem ⊕.

Ten przewód powinien być najdłuższy.

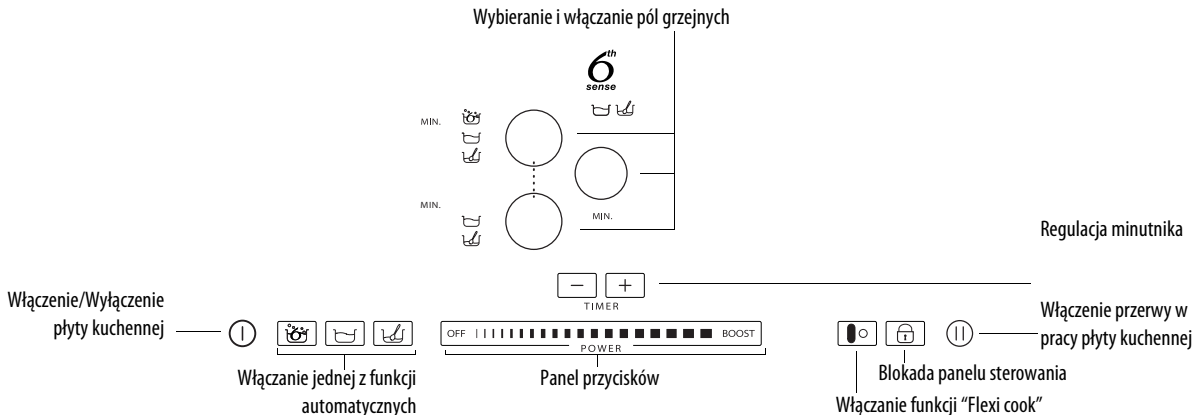
1. Odkręcić śrubę, aby wyjąć pokrywę płytki zaciskowej (A) i włożyć pokrywę w zawias (B) płytki zaciskowej.
2. Włożyć przewód zasilający do dławika i podłączyć żyły do płytki zaciskowej zgodnie ze schematem połączeń znajdującym się w pobliżu płytki.
3. Zamocować przewód zasilający dławikiem.
4. Zamknąć pokrywę (C) i przykręcić ją do płytki zaciskowej śrubą odkręconą uprzednio w kroku (1).

Po każdym podłączeniu do zasilania sieciowego płyta przeprowadza automatyczną kontrolę trwającą kilka sekund.

Jeśli płyta już posiada przewód zasilający, należy wykonać polecenia podane na tabliczce do niego dołączonej. Stałe podłączenie urządzenia do sieci zasilającej wymaga zastosowania wyłącznika wielobiegunowego z minimalnym rozwarciem styków wynoszącym 3 mm.


Opis panelu sterowania

Panel jest wyposażony w przyciski dotykowe: aby je włączyć, wystarczy dotknąć odpowiedni symbol (nie trzeba mocno naciskać).




Przed użyciem / po przerwie w zasilaniu elektrycznym


Po podłączeniu płyty kuchennej do zasilania elektrycznego panel sterowania jest zablokowany (świeci się wskaźnik świetlny nad przyciskiem).

Aby odblokować panel sterowania, nacisnąć przycisk  i przytrzymać przez 3 sekundy. Zgaśnie wskaźnik świetlny i płyta będzie normalnie pracowała.

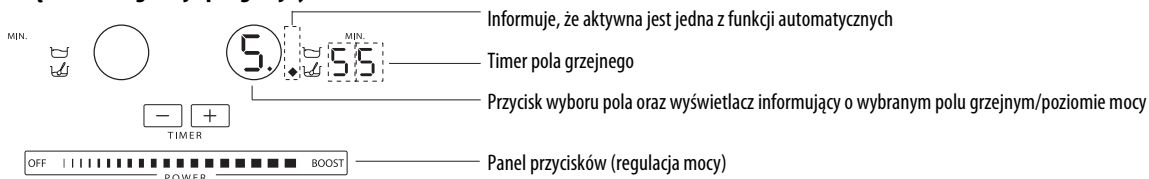
Włączenie/wyłączenie płyty kuchennej

Aby włączyć płytę kuchenną, nacisnąć przycisk  i przytrzymać przez ok. 2 sekundy: włączy się wskaźnik świetlny nad przyciskiem i pojawią się kreski w okręgach wyznaczających obszary pól grzejnych.

Aby wyłączyć, naciskać ten sam przycisk do momentu wyłączenia płyty. Wszystkie pola grzejne zostaną wyłączone.

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

Włączenie i regulacja pól grzejnych



Po włączeniu płyty kuchennej umieścić naczynie na wybranym polu.

Włączyć pole naciskając odpowiadający mu okrągły przycisk: wewnątrz okręgu pojawi się cyfra 5, która informuje, że włączono średni poziom mocy.

Aby zmienić poziom mocy, należy poziomo przesunąć palcem po panelu przycisków: cyfra wewnątrz okręgu zmienia się w miarę przesuwania się palca po panelu przycisków: od poziomu minimum 1 do maksimum 9. Z poziomu panelu przycisków można włączyć funkcję Booster - naciskając "BOOST" (na wyświetlaczu pojawi się "P"). Poziom mocy "BOOST" można włączyć maksymalnie na 10 minut. Po upływie tego czasu urządzenie automatycznie ustawia poziom 9. W modelach z trzema polami grzejnymi można jednocześnie ustawić trzy poziomy "BOOST": w takim przypadku urządzenie automatycznie rozdziela moc między pola.

Jeśli którekolwiek pole będzie włączone, panel przycisków pozwoli na zmianę mocy wybranego pola, które zostanie rozpoznane dzięki obecności świetlnego punktu u dołu po prawej stronie od wskaźnika mocy. Aby wybrać pole, wystarczy nacisnąć odpowiadający mu, okrągły przycisk.

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). Jeśli w ciągu 60 sekund nie zostanie wykryte żadne naczynie, płyta kuchenna się wyłączy.

Wyłączenie pola grzejnego

Wybrać pole grzejne, które ma być wyłączone, naciskając odpowiadający mu okrągły przycisk (na wyświetlaczu pojawia się punktik u dołu po prawej stronie poziomu mocy). Nacisnąć OFF na panelu przycisków.

Pole grzejne zostaje wyłączone, a jeśli jego obszar jest jeszcze gorący, w okręgu pojawia się litera "H".

"H" to wskaźnik ciepła resztkowego. Płyta jest wyposażona w taki wskaźnik dla każdego pola grzejnego; sygnalizuje on, które pola grzejne mają jeszcze wysoką temperaturę. Po wystygnięciu pola grzejnego wyświetlacz gaśnie.

Wybór timera

Timer to czasowy wyłącznik, dzięki któremu można ustawić określoną długość czasu gotowania - w zakresie do maks. 90 minut.

Wybrać pole grzejne, które ma być sterowane przy pomocy timera (u dołu po prawej stronie wskaźnika poziomu mocy na wyświetlaczu pojawi się świecący punkcik), a następnie ustawić żądany czas przy pomocy przycisków "+" oraz "-" funkcji timera: na wyświetlaczu pola grzewczego pojawi się informacja o czasie w minutach.


Po kilku sekundach od ostatniego dotknięcia timer rozpoczyna odliczanie od końca (świecący punkcik przy wybranym polu grzejnym zaczyna migać).

Po upływie ustawionego czasu włącza się sygnał dźwiękowy i pole grzejne wyłącza się automatycznie.

Timer dla funkcji "Szósty Zmysł" został opisany w rozdziale poświęconym tej funkcji na kolejnych stronach instrukcji.




Blokada panelu sterowania

Funkcja blokuje przyciski płyty kuchennej, aby nie dopuścić do przypadkowego włączenia urządzenia (np. podczas czyszczenia).

Nacisnąć i przytrzymać przez trzy sekundy przycisk : rozlegnie się sygnał dźwiękowy i włączy wskaźnik świetlny nad symbolem kłódki. Oznacza to, że blokada została włączona. Panel sterowania jest zablokowany za wyjątkiem funkcji wyłączenia. Aby wyłączyć blokadę, należy wykonać tę samą procedurę, co przy włączeniu. Wyłączy się wskaźnik świetlny i płyta będzie ponownie aktywna.


WAŻNE: Obecność wody po umyciu płyty, płynu, który wydostał się z garnka na płycie, a także innych przedmiotów na przycisku pod symbolem może być powodem przypadkowego i niepożądanego włączenia się lub wyłączenia funkcji blokady panelu sterowania.


Przerwa

Funkcja pozwala na czasowe zablokowanie działania płyty kuchennej, a następnie powrót do pracy z zachowaniem dokonanych ustawień (za wyjątkiem ustawień funkcji "Szósty Zmysł" i timerów). Nacisnąć przycisk : zamiast poziomów mocy pojawiają się migający wskaźnik . Aby powrócić do gotowania, ponownie nacisnąć przycisk .


Flexi cook


Ta funkcja zawsze umożliwia korzystanie z obszaru płyty jako dwóch oddzielnych pól grzejnych lub pojedynczego pola o bardzo dużej powierzchni.


Doskonale sprawdza się w przypadku naczyń o owalnym, prostokątnym i wydłużonym kształcie (o wymiarach podstawy wynoszących maksymalnie 38 x 18 cm) lub więcej niż jednego standardowego naczynia. W celu uruchomienia funkcji flexicook należy włączyć płytę kuchenną i nacisnąć przycisk : dla obu pól grzejnych wskazany zostanie poziom "5"; obie kropki obok numeru poziomu będą podświetlone, sygnalizując włączenie funkcji Flexi cook.

W celu zmiany poziomu mocy należy przesunąć palec wzdłuż suwaka na ekranie dotykowym: wartość liczbowa w kółku będzie się zmieniać po każdorazowym szybkim przesunięciu palca w zakresie od min. 1 do maks. 9. W celu wyłączenia funkcji elastycznego pola grzejnego należy nacisnąć przycisk : pola grzejne będą ponownie działać jako pojedyncze. Aby wyłączyć pole grzejne, należy nacisnąć przycisk "OFF".

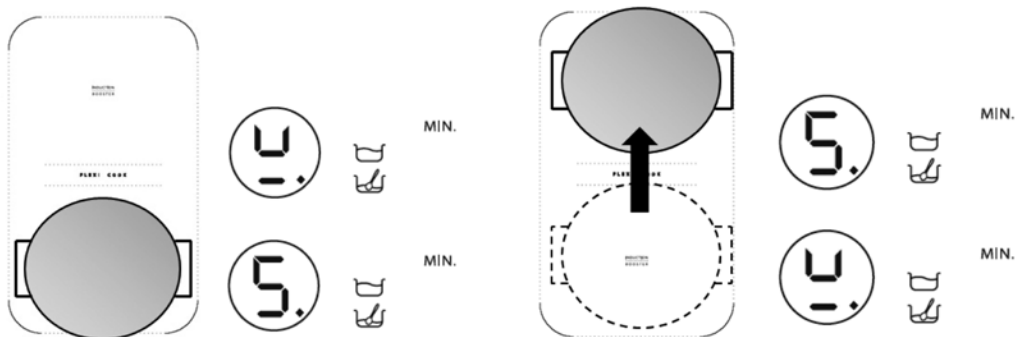


Jeżeli pole grzejne nie wykryje żadnego naczynia, na jego wyświetlaczu pojawi się komunikat "Brak naczynia"  (z powodu braku naczynia, umieszczenia go w niewłaściwej pozycji lub użycia naczynia nieprzeznaczonego do płyt indukcyjnych). Komunikat pozostanie aktywny przez 60 sekund: w tym czasie można dodawać lub przesuwać naczynia w obrębie pola "flexicook" zgodnie z własnymi preferencjami.

Po upływie 60 sekund, jeżeli na polu grzejnym nie zostanie umieszczone żadne naczynie, system zakończy "poszukiwanie" naczynia na danym polu, symbol  pozostanie widoczny na wyświetlaczu, przypominając, że pole grzejne jest wyłączone.


W celu ponownego uruchomienia funkcji Flexicook na obu polach grzejnych należy nacisnąć przycisk .

Funkcja Flexi cook może również wykryć przemieszczenie naczynia z jednego pola na drugie w obrębie obszaru flexi cook, zachowując ten sam poziom mocy ustawiony na polu grzejnym, na którym początkowo umieszczono naczynie (patrz przykład na poniższej ilustracji: jeżeli naczynie zostanie przesunięte z pola przedniego na tylne, na wyświetlaczu wskazywany będzie poziom mocy odpowiadający polu grzejnemu, na którym umieszczono naczynie).



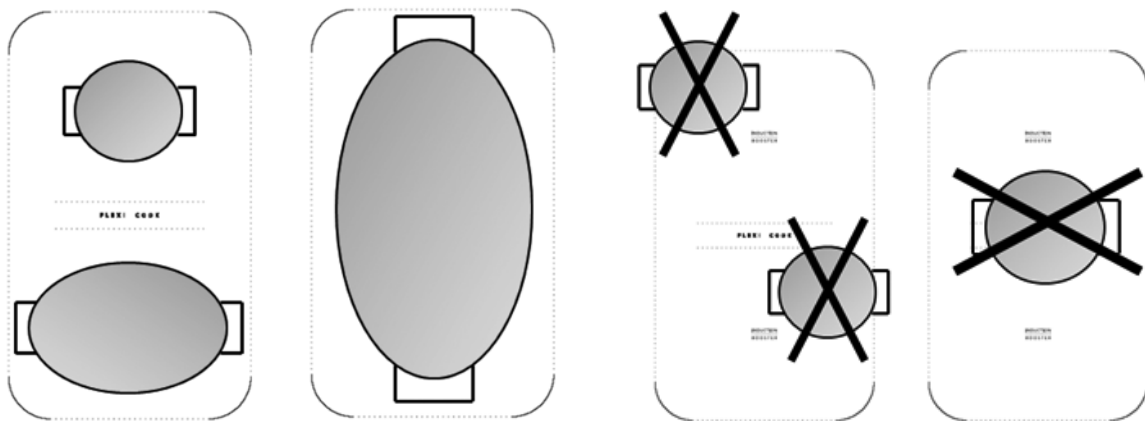
Istnieje również możliwość korzystania z obszaru Flexi cook jak z dwóch niezależnych pól grzejnych - w tym celu należy użyć przycisku odpowiadającego danemu polu. Umieścić naczynie na środku pojedynczego pola grzejnego i ustawić poziom mocy za pomocą suwaka na ekranie dotykowym.



Ważne: upewnić się, że naczynia są umieszczone na środku pola grzejnego w taki sposób, aby zakrywały logo  znajdujące się na środku danego pola grzejnego. W przypadku dużych garnków, owalnych, prostokątnych i wydłużonych patelni należy się upewnić, że naczynia są umieszczone na środku pola grzejnego i zakrywają oba logo



Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego rozmieszczenia naczyń:



Gdy włączona jest funkcja "Flexi cook", nie można korzystać z przyspieszacza, ani z funkcji "Szósty Zmysł". Po ustawieniu timera będzie on pokazywany obok wyświetlacza najwyższej płyty.


Opis funkcji automatycznych



Płyta kuchenna jest wyposażona w pewne funkcje automatyczne powiązane z polami grzejnymi. Obok przycisku wyboru każdego pola znajdują się ikony dostępnych funkcji. Po każdym wybraniu funkcji automatycznej obok ikony pojawia się wskaźnik świetlny, a na wyświetlaczu wybranego pola pojawia się litera "A".

Funkcja "Szósty Zmysł"

Funkcja "Szósty Zmysł" automatycznie wybiera poziom mocy idealny do zagotowania wody i sygnalizuje jego osiągnięcie.

Po ustawieniu naczynia z wodą włączyć płytę i wybrać żądane pole grzejne. Nacisnąć przycisk : na wyświetlaczu pojawia się "A" i zapala się wskaźnik świetlny. W fazie podgrzewania w obszarze obok pola grzejnego wyświetlana jest animacja.



W celu zapewnienia prawidłowego działania funkcji "Szósty Zmysł":

- należy używać wyłącznie wody (o temperaturze otoczenia);
- nie należy dodawać soli, składników lub przypraw aż do zagotowania;
- nie należy zmieniać poziomu mocy pola, zdejmować naczynia z pola lub przemieszczać go;
- napełnić naczynie przynajmniej do 1/3 jego pojemności (min. 1 l), nigdy zaś po same brzegi (patrz tabela obok).
- Nie używać naczyń ciśnieniowych na polu grzejnym z włączoną funkcją "Szósty Zmysł".

Aby uzyskać najlepsze wyniki pracy urządzenia, zaleca się ponadto, aby:

- Nie włączać funkcji "Szósty Zmysł", jeżeli dane pole grzejne jest już ciepłe (na wyświetlaczu widoczna jest wtedy litera "H").

Średnica pola grzejnego	Średnica dna naczynia używanego podczas korzystania z funkcji "Szósty Zmysł"	Maksymalna ilość wody w naczyniu
18 cm	17-19 cm	5 litrów
24 cm	23-25 cm	7 litrów
28 cm	24-28 cm	7 litrów


Po zagotowaniu płyta generuje sygnał dźwiękowy. Sygnał ten powtarzany jest trzykrotnie w regularnych odstępach czasu. Po drugim sygnale uruchamia się samoczynnie minutnik rejestrujący czas zagotowania. Po trzecim sygnale płyta samoczynnie przełącza się na niższy poziom mocy, odpowiedni do utrzymania stanu zagotowania. Od tej chwili można swobodnie dodawać składniki, ustawiać timer lub zmieniać poziom mocy. Zmiana poziomu mocy lub ustawienie płyty na "pauzę" powoduje wyjście z funkcji "Szósty Zmysł".




Płyta zarządza automatycznie korzystaniem z funkcji "Szósty Zmysł" i z przyspieszacza, dlatego w niektórych przypadkach może nie być możliwe uruchomienie przyspieszacza, jeżeli wcześniej włączono już funkcję "Szósty Zmysł" na innym polu grzejnym.

Jakość naczyń, z których się korzysta, może wpływać na działanie funkcji "Szósty Zmysł".

Funkcja Simmering

Po doprowadzeniu do wrzenia, jeśli naciśnięty zostanie przycisk , urządzenie automatycznie ustawia moc na takim poziomie, aby utrzymać minimalne wrzenie. Na wyświetlaczu pojawia się "A"; włącza się wskaźnik świetlny. Aby wyłączyć funkcję, wystarczy nacisnąć OFF na panelu przycisków.

Funkcja Melting

Funkcja Melting utrzymuje niską i jednolitą temperaturę pola grzejnego. Po ustawieniu naczynia na wybranym polu włączyć płytę i wybrać pole grzejne. Nacisnąć przycisk : na wyświetlaczu pojawia się "A" i zapala się wskaźnik świetlny. Aby wyłączyć funkcję, wystarczy nacisnąć OFF na panelu przycisków.

CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE

- **Unikać stosowania czyszczyków parowych.**
- **Przed przystąpieniem do czyszczenia należy upewnić się, czy wszystkie pola grzejne są wyłączone oraz czy nie świeci się wskaźnik ciepła resztkowego ("H").**

Jeśli na powierzchni szklanej znajduje się logo iXelium™, płyta jest pokryta warstwą iXelium™. iXelium™ to wyjątkowa powłoka Whirlpool, gwarantująca doskonałą czystość i długotrwały blask.

W związku z tym, **jeśli posiadają Państwo płytę z powłoką IXELIUM, wysoce wskazane jest przestrzeganie poniższych zaleceń dotyczących czyszczenia:**

- Używać miękkiej szmatki (najlepiej z mikrofibry) zwilżonej wodą lub preparatem do codziennej pielęgnacji szyb.
 - Chcąc poprawić efektywność czyszczenia, należy na kilka minut pozostawić wilgotną ściereczkę na powierzchni szklanej.
- WAŻNE:** Nie używać gąbek ściernych ani skrobaków do naczyń, gdyż mogą one nieodwracalnie uszkodzić powierzchnię szklaną.
- Czyścić płytę po każdym użyciu, po jej ostygnięciu, aby usunąć wszystkie ewentualne resztki potraw.
 - Cukier oraz potrawy o wysokiej zawartości cukru niszczą szklaną powierzchnię ceramiczną i dlatego należy je z niej niezwłocznie usuwać.
 - Sól, cukier i piasek mogą rysować szklaną powierzchnię.
 - Używać miękkiej szmatki, chłonnych ściereczek kuchennych lub specjalnego przyrządu do czyszczenia płyty (postępować według instrukcji producenta).
 - Płyty rozlane 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	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	USUNIĘCIE BŁĘDU
	Płyta wyłącza się i po 10 sekundach rozlega się sygnał dźwiękowy powtarzany co 30 sekund.	Woda lub naczynia kuchenne na panelu sterowania.	Oczyścić panel sterowania.
C81, C82, C83	Panel sterowania wyłącza się w związku ze zbyt wysoką temperaturą.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.	Odczekać, aż płyta się ochłodzi i dopiero wtedy włączyć ją ponownie.
F42 lub F43	Nieprawidłowe napięcie doprowadzane do płyty kuchennej.	Czujnik wykrywa napięcie inne niż wymagane.	Odłączyć płytę od sieci zasilającej i sprawdzić podłączenie.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Skontaktować się z lokalnym autoryzowanym serwisem i podać kod błędu.		

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 usterki;
- 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		Rodzaj gotowania	Użycie poziomu (wskazanie należy skorygować wg własnego doświadczenia oraz nawyków gotowania)
Moc maksymalna	Boost	Szybkie podgrzewanie	Idealne do podniesienia temperatury potrawy w krótkim czasie, szybkiego zagotowania wody lub podgrzania płynów
	8-9	Smażenie - gotowanie	Do przyrumieniania, rozpoczynania gotowania, smażenia mrożonych produktów, szybkiego gotowania
Duża moc	7-8	Przyrumienianie - podsmażanie - gotowanie - grillowanie	Idealne do podsmażania, gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie lub grillowanie (krótkie gotowanie 5-10 minut)
	6-7	Przyrumienianie - gotowanie - duszenie - podsmażanie - grillowanie	Idealne do podsmażania, gotowania na wolnym ogniu, gotowania lub grillowania (średniej długości gotowania 10-20 minut), podgrzewania akcesoriów
Średnia moc	4-5	Gotowanie - duszenie - podsmażanie - grillowanie	Idealne do duszenia, delikatnego gotowania na wolnym ogniu, gotowania (długi czas gotowania). Gotowanie makaronu al dente
	3-4	Gotowanie - utrzymywanie na ogniu - zagęszczanie - kremowanie	Idealne do długiego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) z dodatkiem płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka), gotowania makaronu al dente
	2-3		Idealne do długiego gotowania (niewielkie ilości na litr: ryż, soki, pieczenie, ryby) z dodatkiem płynów (np. woda, wino, bulion, mleko)
Mała moc	1-2	Roztapianie - rozmrażanie - utrzymywanie w ciepłe - kremowanie	Idealne do zmiękczenia masła, delikatnego roztapiania czekolady, rozmrażania małych artykułów spożywczych oraz utrzymywania w ciepłe świeżo ugotowanych potraw (np. sosów, zup)
	1		Idealne do utrzymywania w ciepłe świeżo ugotowanych potraw, gotowania risotto oraz lub utrzymywania temperatury talerzy, na których będą podawane dania (z wykorzystaniem specjalnych akcesoriów do płyt indukcyjnych)
OFF	Moc zero	Powierzchnia podparcia	Płyta kuchenna w położeniu czuwania lub wyłączona (możliwa obecność ciepła resztkowego pozostałego po zakończeniu gotowania, o czym informuje H)





Funkcja		Opis funkcji
	Simmering	Automatycznie określa poziom mocy odpowiedni do utrzymywania potraw na wolnym ogniu przez dłuższy czas. Jest odpowiednia do przygotowywania sosów pomidorowych, sosów bolońskich, zup, zup minestrone, utrzymywania kontrolowanego poziomu gotowania (idealna dla gotowania w kąpeli wodnej). Zapobiega wykipieniu potrawy oraz przypaleniu się jej od spodu, co często zdarza się w podczas ich przygotowywania. Z funkcji tej korzystać dopiero po doprowadzeniu potrawy do wrzenia.
	Melting	Automatycznie określa poziom mocy odpowiedni do wolnego roztapiania delikatnych artykułów spożywczych bez naruszania ich smaku (czekolada, masło itp.).
	6th Sense "Szósty Zmysł" Zagotowywanie wody	Automatycznie rozpoznaje stan wrzenia wody i zmniejsza moc, utrzymując wrzenie wody aż do włożenia artykułu spożywczego. Po zagotowaniu wody rozlega się ostrzegawczy sygnał dźwiękowy - odtąd możliwe jest dodawanie składników (np. przypraw, makaronu, ryżu, warzyw, mięsa i ryb, które chce się przyrządzić), ale również domowych przetworów lub akcesoriów wymagających sterylizacji.
	Flexi cook	Ta funkcja umożliwia połączenie ze sobą działania dwóch pól grzejnych i używanie naczyń lub rusztów o prostokątnym lub owalnym kształcie z wykorzystaniem całego dostępnego obszaru. Do grillowania potraw o większych rozmiarach lub w większej ilości (ryba, szaszłyki, warzywa takie jak czerwona cykorja, befsztyki, kiełbaski). Do gotowania w rondlach/patelniach do ryb/patelniach potraw takich jak pieczenie, rolady, całe ryby w sosie lub bulionie

TABELA PIECZENIA

Kategorie artykułów spożywczych	Dania lub rodzaje gotowania	Poziom mocy oraz przebieg gotowania			
		Pierwszy etap	Moc	Drugi etap	Moc
Makaron, ryż	Makaron świeży (pasta fresca)	Podgrzewanie wody	Booster - 9	Gotowanie makaronu i podtrzymywanie wrzenia	7-8
	Makaron suchy (pasta secca)	Podgrzewanie wody	Booster - 9	Gotowanie makaronu i podtrzymywanie wrzenia	7-8
	Ryż gotowany	Podgrzewanie wody	Booster - 9	Gotowanie makaronu i podtrzymywanie wrzenia	5-6
	Risotto	Smażonki i tosty	7-8	Gotowanie	4-5
Warzywa, rośliny strączkowe	Gotowane	Podgrzewanie wody	Booster - 9	Gotowanie	6-7
	Frytki	Podgrzewanie oleju	9	Smażenie	8-9
	Saute	Podgrzewanie naczynia	7-8	Gotowanie	6-7
	Duszone	Podgrzewanie naczynia	7-8	Gotowanie	3-4
	Podsmażone	Podgrzewanie naczynia	7-8	Podsmażanie na złoty kolor	7-8
Mięsa	Pieczeń	Podsmażanie mięsa w oleju na złoty kolor (w razie stosowania masła - moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
	Z rusztu	Podgrzewanie patelni	7-8	Grillowanie z obu stron	7-8
	Przyrumienianie	Przyrumienianie w oleju (w razie stosowania masła - moc 6)	7-8	Gotowanie	4-5
	Soczyste/duszone	Przyrumienianie w oleju (w razie stosowania masła - moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
Ryby	Z rusztu	Podgrzewanie patelni	7-8	Gotowanie	7-8
	Soczyste/duszone	Przyrumienianie w oleju (w razie stosowania masła - moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
	Smażone	Podgrzewanie oleju lub tłuszczu	8-9	Smażenie	7-8
Jaja	Smażone	Podgrzewanie masła lub tłuszczu na patelni	6	Gotowanie	6-7
	Omlety	Podgrzewanie masła lub tłuszczu na patelni	6	Gotowanie	5-6
	Gotowane na miękko/twardo	Podgrzewanie wody	Booster - 9	Gotowanie	5-6
	Naleśniki	Podgrzewanie masła na patelni	6	Gotowanie	5-6
Sosy	Pomidorowy	Przyrumienianie oleju (w razie stosowania masła - moc 6)	6-7	Gotowanie	3-4
	Sos boloński	Przyrumienianie w oleju (w razie stosowania masła - moc 6)	6-7	Gotowanie	3-4
	Besamelowy	Przygotowanie bazy (roztopić masło i dodać mąkę)	5-6	Doprowadzić do lekkiego wrzenia	3-4
Słodycze, kremy	Krem cukierniczy	Doprowadzić mleko do wrzenia	4-5	Utrzymywanie lekkiego wrzenia	4-5
	Budyń	Doprowadzić mleko do wrzenia	4-5	Utrzymywanie lekkiego wrzenia	2-3
	Ryż na mleku	Podgrzać mleko	5-6	Gotowanie	2-3