

Пайдалану нұсқаулығы
Gebruiksaanwijzing
Brukerveiledning
Instrukcja obsługi
Instruções de utilização



Instrucțiuni privind siguranța
Инструкция по эксплуатации
Návod na použitie
Bruksanvisning
Інструкції з використання



دليل الاستعمال

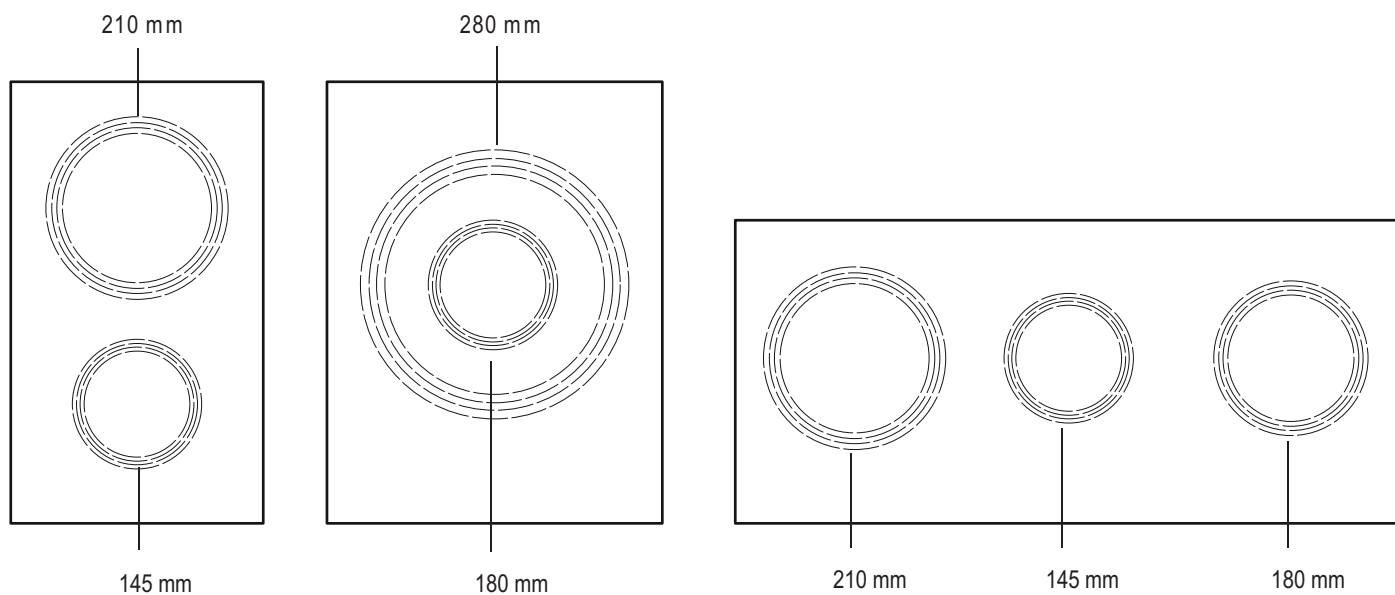


 **Whirlpool**

SENSING THE DIFFERENCE



SENSING THE DIFFERENCE



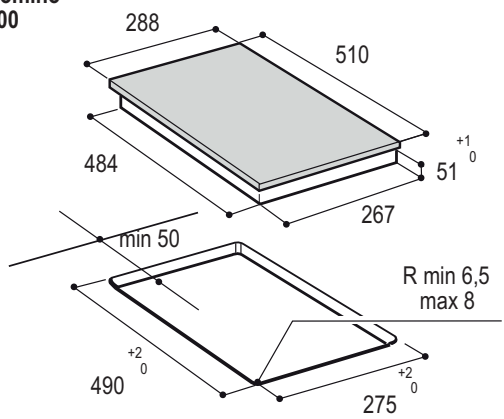
Domino 300

Domino 380

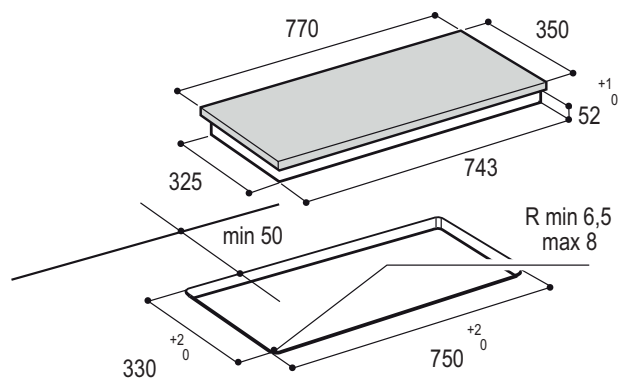
77x35

ҚАЗАҚ	Орнату	Бет	7	Пайдалану нұсқаулығы	Бет	9
NEDERLANDS	Installatie	Pagina	15	Gebruiksaanwijzing	Pagina	16
NORSK	Installasjon	Side	21	Bruksanvisning	Side	23
POLSKI	Instalacja	Strona	29	Instrukcja obsługi	Strona	30
PORTUGUÊS	Instalação	Página	35	Instruções de utilização	Página	37
ROMÂNĂ	Instalarea	Pagina	42	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	44
РУССКИЙ	Установка	Стр.	50	Инструкции по пользованию прибором	Стр.	51
SLOVENSKY	Inštalácia	Strana	56	Návod na používanie	Strana	58
SVENSKA	Installation	Sidan	63	Bruksanvisning	Sidan	65
УКРАЇНСЬКА	Встановлення	Сторінка	71	Інструкція з експлуатації	Сторінка	72
عربي	التركيب	صفحة	77	امامتسالا ليلد	صفحة	79

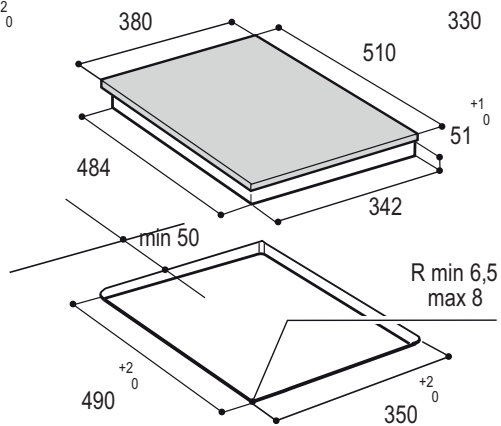
**Domino
300**



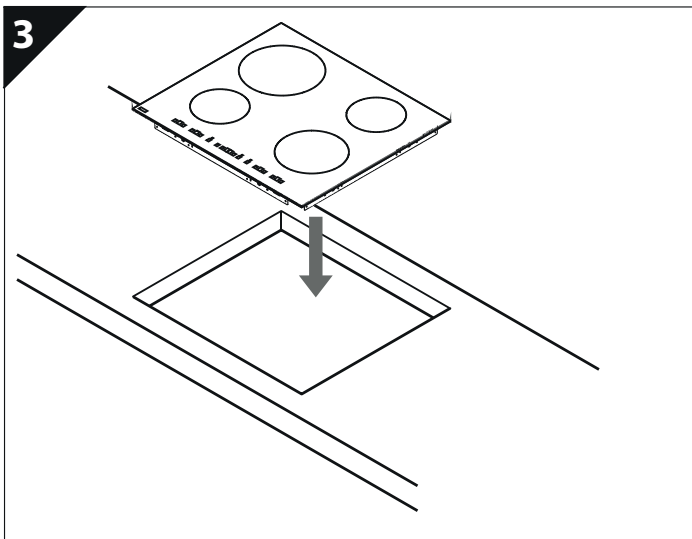
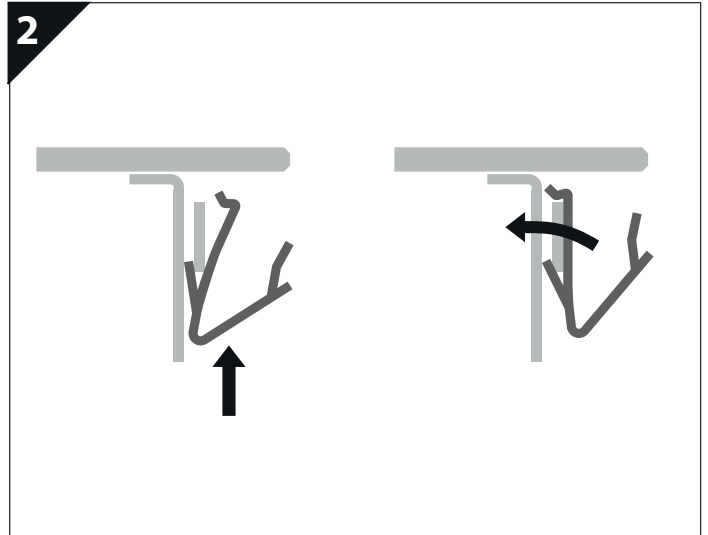
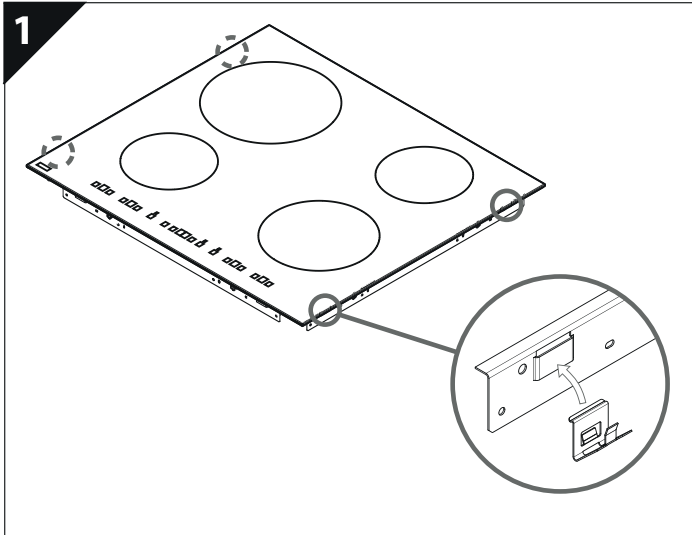
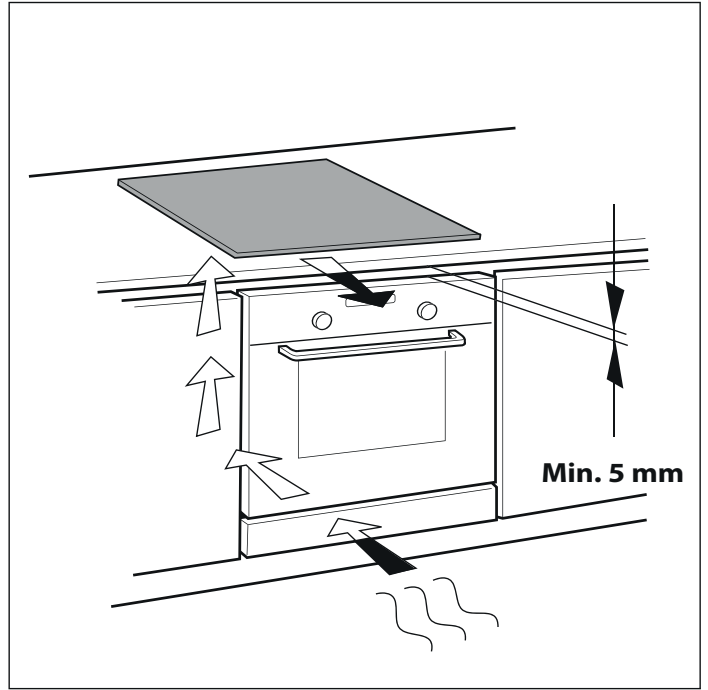
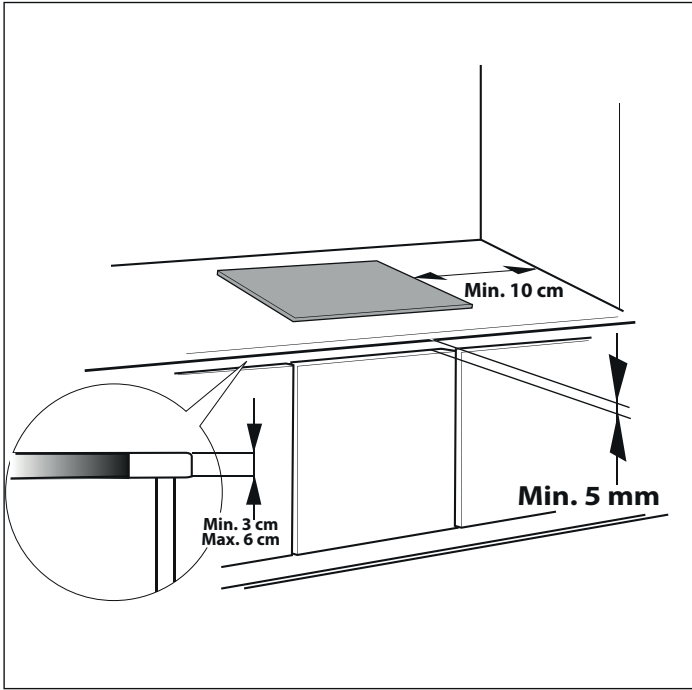
77x35



**Domino
380**



Misure in mm



WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

PAŃSTWA BEZPIECZEŃSTWO ORAZ BEZPIECZEŃSTWO OSÓB TRZECICH JEST BARDZO WAŻNE

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



Ten symbol informuje o potencjalnym zagrożeniu dla bezpieczeństwa użytkownika i osób trzecich.

Wszystkie wiadomości dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi oznaczeniami:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

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



OSTRZEŻENIE

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

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


- Podczas rozpakowywania i instalacji należy używać rękawic ochronnych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności instalacyjnych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Instalacja lub konserwacja powinna zostać przeprowadzona przez technika specjalistę zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi lokalnie przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to konkretnie zalecane w instrukcji obsługi.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci elektrycznej.
- Aby instalacja była zgodna z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, należy zamontować wyłącznik wielobiegunowy o minimalnym odstępnie styków wynoszącym 3 mm.
- Nie wolno stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Nie ciągnąć kabla zasilającego urządzenia.
- Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego do przygotowywania żywności. Nie dopuszcza się żadnych innych zastosowań (np. do ogrzewania pomieszczeń). Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień.
- Urządzenie oraz jego dostępne elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych. Niemowlęta (w wieku 0-3 lat) i małe dzieci (w wieku 3-8 lat) nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osób dorosłych.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Urządzenie nie powinno być czyszczone ani konserwowane przez dzieci bez nadzoru.
- Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie wolno dotykać grzałek. Nie dopuszczać do kontaktu ze ściereczkami lub innym łatwopalnym materiałem, dopóki wszystkie komponenty urządzenia nie wystygły wystarczająco.
- Nie wolno wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych ani przechowywać ich w jego pobliżu.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy nadzorować pieczenie potraw z dużą ilością tłuszczu lub oleju.
- We wnęce pod urządzeniem należy zainstalować panel oddzielający, który nie został dostarczony w komplecie.
- Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym (dotyczy tylko urządzeń ze szklaną powierzchnią).
- Urządzenia nie można włączać przy pomocy zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju i tłuszczu może spowodować zagrożenie oraz może prowadzić do pożaru. Pożaru NIGDY nie wolno gasić wodą! Należy wyłączyć urządzenie i przykryć ogień np. pokrywką lub kocem gaśniczym. Ryzyko pożaru: nie przechowywać żadnych rzeczy na powierzchniach gotowania.
- Nie stosować urządzeń czyszczących parą!
- Na powierzchni płyty nie wolno kłaść sztuczków ani pokrywek do garnków, gdyż mogą się one rozgrzać do wysokiej temperatury.
- Po zakończeniu używania płyty należy wyłączyć pole grzejne za pomocą pokrętła a nie polegać na układzie wykrywania obecności naczyń (dotyczy tylko urządzeń z funkcją indukcji).

PORADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Utylizacja opakowania

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

Utylizacja urządzenia

- Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE (WEEE) oraz polską ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.
- Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi.
- Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować podobnie jak zwykłe odpady domowe. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

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 naczyniom ciśnieniowym można zmniejszyć zużycie energii i skrócić długość gotowania.
- Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego oznaczonego na płycie.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE

- Niniejsze urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane 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). Naczynia należy postawić na żądane pole grzejne przed włączeniem płyty kuchennej.









ISTNIEJĄCE NACZYNIA

Aby sprawdzić, czy naczynie nadaje się do stosowania na indukcyjnych płytach kuchennych, posłużyć się magnesem: garnki się nadają, jeśli reaguje na nie magnes.



- 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 DNA NACZYŃ

 Ø 28 cm	 17 cm → 28 cm	 Ø 18 cm	 12 cm → 18 cm
 Ø 21 cm	 15 cm → 21 cm	 Ø 14,5 cm	 10 cm → 14,5 cm

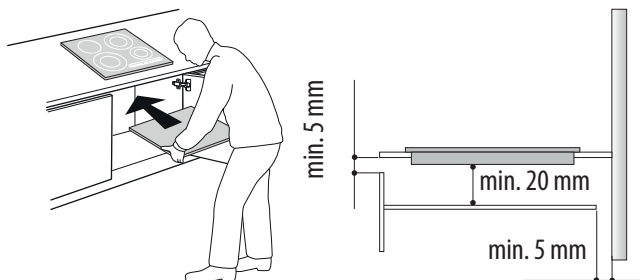
INSTALACJA

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).
- Jeśli pod płytą kuchenną jest instalowany piekarnik, sprawdzić, czy posiada on system chłodzenia.
- Nie instalować płyty kuchennej na zmywarkach bądź pralkach, aby zapobiec kontaktowi obwodów elektronicznych z parą lub wilgocią, która może je uszkodzić.
- Aby wyjąć płytę z blatu, należy przy pomocy śrubokrętu (niedostarczony w komplecie) zwolnić śruby od spodu urządzenia.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

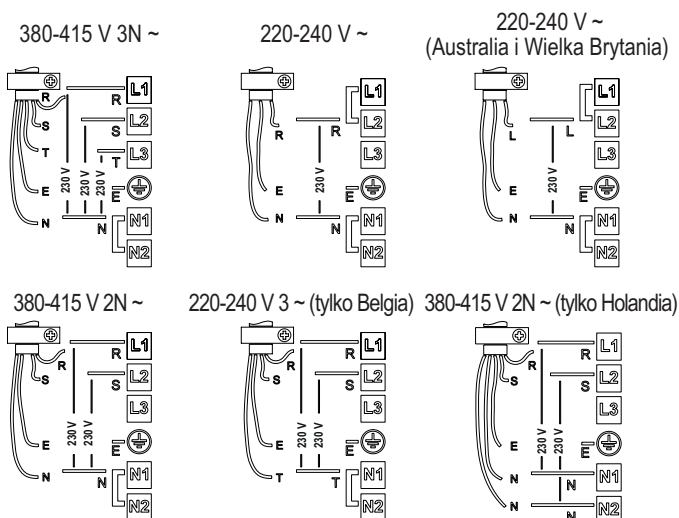
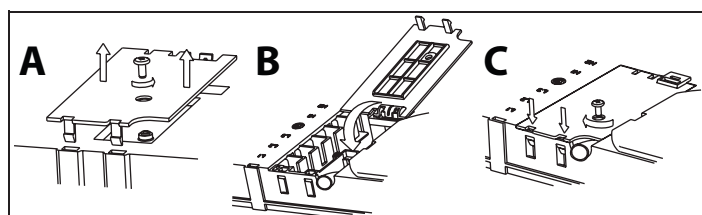
! OSTRZEŻENIE

- 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.

Przyłączenie do płytki zaciskowej

Do podłączenia elektrycznego należy użyć przewodu typu HO5RR-F, jak pokazano w poniższej tabeli.

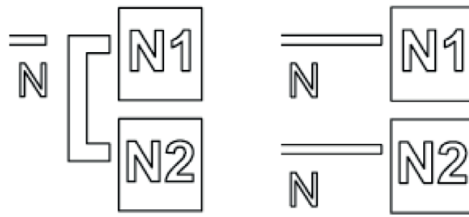
Okablowanie	Liczba x wielkość
220-240 V ~ +	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ +	4 x 1,5 mm ²
380-415 V 3N ~ +	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 2N ~ +	4 x 1,5 mm ²



Ważne:

- Zachować lub zdjąć metalowe mostki między śrubami skrzynki zaciskowej L1-L2 i N1-N2 zgodnie ze schematem połączeń (patrz rysunek).
- Upewnić się, że wszystkie sześć śrub skrzynki zaciskowej zostało dokręconych po podłączeniu kabli.

Przykład mostka obecnego (po lewej stronie) i zdjętego (po prawej stronie). Sprawdzić szczegóły na schemacie połączeń (mostki mogą być pomiędzy L1- L2 i pomiędzy N1-N2).



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

Ten kabel powinien być dłuższy od pozostałych.

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 uprzednio odkręconą śrubą.

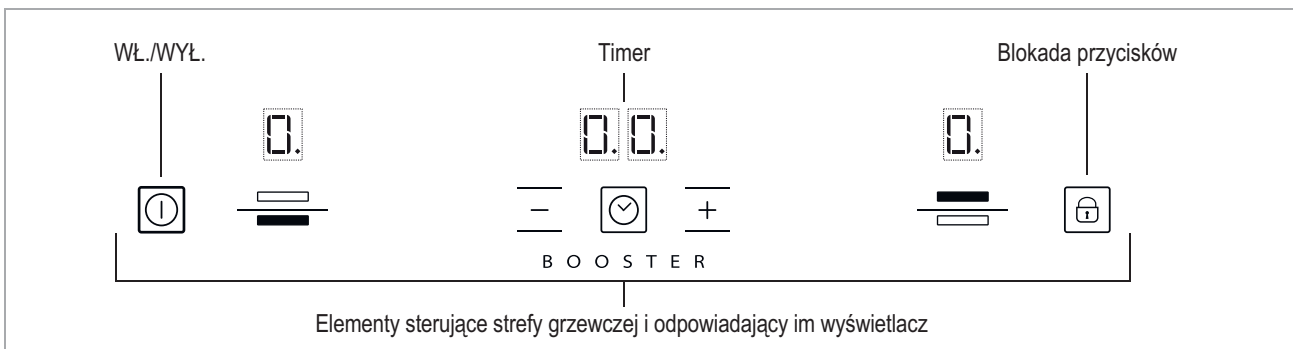
Po każdym podłączeniu do zasilania sieciowego płyta przeprowadza automatyczną kontrolę trwającą kilka sekund.

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.


INSTRUKCJA OBSŁUGI

Opis panelu sterowania

Panel sterowania



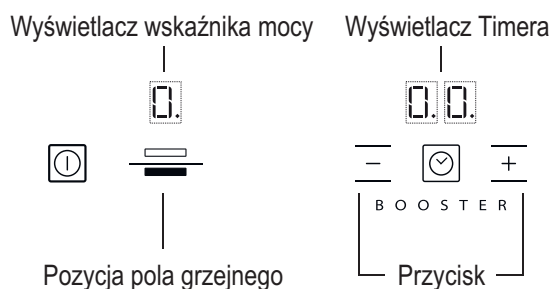
Włączenie/wyłączenie płyty kuchennej

Aby włączyć płytę, wcisnąć przycisk  na ok. 2 sekundy i przytrzymać, dopóki nie zapalą się wyświetlacze pól grzewczych. Aby wyłączyć płytę, dotknąć tego samego przyciski i przytrzymać do czasu wyłączenia wyświetlaczy. Wszystkie pola grzejne zostaną wyłączone.

Gdy płyta już pracowała, wskaźnik ciepła resztkowego "H" świeci, dopóki płyta kuchenna nie wystygnie.

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

Włączenie i regulacja pól grzejnych



Po włączeniu płyty kuchennej i ustawieniu naczynia na wybranym polu grzejnym należy ustawić poziom mocy przy pomocy przycisku +. Po włączeniu na wyświetlaczu świecić się będzie poziom 0. Każde pole grzejne posiada kilka poziomów mocy, które można regulować przyciskami +/- w zakresie od "1" (moc minimalna) do "9" (moc maksymalna). Niektóre pola grzejne posiadają funkcję szybkiego gotowania (Booster), której symbolem na wyświetlaczu jest litera "P".

Funkcja szybkiego gotowania (Booster)


Funkcja jest dostępna jedynie dla określonych pól grzejnych. Pozwala ona na wykorzystanie maksymalnej mocy płyty (np. w celu szybkiego doprowadzenia wody do wrzenia). Aby włączyć tę funkcję, należy nacisnąć przycisk "+", dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się "P", lub po włączeniu płyty kuchennej nacisnąć bezpośrednio przycisk "-" przy wybranym polu. Również w takim przypadku na wyświetlaczu pojawi się "P". Po 10 minutach działania funkcji booster urządzenie automatycznie ustawia dla danego pola poziom 9.

Wyłączenie pola grzejnego

Wybrać pole grzejne, które ma być wyłączone, naciskając przycisk "+" lub "-" (na wyświetlaczu pojawia się punkcik u dołu po prawej stronie poziomu mocy). Nacisnąć przycisk "-", dopóki nie dojdzie się do poziomu "0".

Można również wyłączyć pole grzejne, równocześnie wciskając przyciski "+" oraz "-". Pole grzejne wyłącza się i pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego "H".

Blokada panelu sterowania

Funkcja blokuje przyciski płyty kuchennej, aby nie dopuścić do przypadkowego włączenia urządzenia przez dzieci. Aby włączyć blokadę panelu sterowania, włączyć płytę kuchenną i wcisnąć na trzy sekundy przycisk . Sygnał dźwiękowy oraz wskaźnik świetlny pod symbolem klucza sygnalizują włączenie funkcji. Panel sterowania jest zablokowany za wyjątkiem funkcji wyłączenia. Aby wyłączyć blokadę, należy wykonać tę samą procedurę, co przy włączaniu. Wyłączy się wskaźnik świetlny i płyta będzie ponownie aktywna.

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

Timer



Timer to wyłącznik czasowy, dzięki któremu można ustawić określoną długość czasu gotowania, maksymalnie do 99 minut (1 godz. i 39 minut). Działa on wyłącznie w odniesieniu do jednego pola grzejnego.

Wybrać pole grzejne, które ma być sterowane przy pomocy timera (u dołu po prawej stronie wskaźnika poziomu mocy na wyświetlaczu pojawi się świecący punkcik), następnie ustawić żądany czas przy pomocy przycisków "+" oraz "-" funkcji timera (patrz rysunek powyżej). 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.

Aby wyłączyć timer, należy nacisnąć przycisk "-", dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się "0:0", lub równocześnie nacisnąć przyciski "+" i "-" timera.

Ważne: W danym czasie timer może sterować tylko jednym polem grzejnym.

Minutnik

Minutnik można używać jedynie, gdy piekarnik nie jest w użyciu. Umożliwia on ustawienie czasu maksymalnego 99 min.

Nacisnąć klawisz "+" pod wskaźnikami timera: na wyświetlaczu pojawia się wartość w minutach, którą należy odpowiednio nastawić.

Wybrać żądany czas przyciskami + i -.


Po kilku sekundach włącza się odliczanie od końca, a po jego zakończeniu włącza się sygnał dźwiękowy.

Ważne: Funkcja minutnika jest dostępna jedynie wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone. Włączenie płyty powoduje skasowanie minutnika.

Informacje dotyczące panelu sterowania

Wskaźniki ciepła resztkowego



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

Wskaźnik nieprawidłowego naczynia lub braku naczynia



Płyta jest wyposażona w automatyczny system wykrywania obecności naczynia na każdym polu grzejnym. W razie wykrycia braku naczynia miga wyświetlacz poziomu mocy danego pola grzejnego. Należy sprawdzić, czy naczynie jest prawidłowo położone oraz czy spełnia wymogi określone w rozdziale "Przed rozpoczęciem pracy".

CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE

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

WAŻNE: nie stosować gąbek ani myjek ściernych. Jeśli będą stosowane, mogą z czasem uszkodzić szkło.

- Po każdym użyciu odczekać, aż płyta ostygnie, a następnie wyczyścić ją, aby zapobiec powstawaniu osadów i plam z resztek jedzenia.
- Cukier lub artykuły o dużej zawartości cukru uszkadzają płytę kuchenną i należy je natychmiast usuwać.
- Sól, cukier i piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię.
- Stosować miękkie ściereczki, ręczniki papierowe lub specjalne produkty do czyszczenia płyt (przestrzegać wskazówek producenta).

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	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	USUNIĘCIE BŁĘDU
Płyta wyłącza się i po 30 sekundach rozlega się sygnał dźwiękowy powtarzany co 4 sekundy.	Obszar panelu sterowania jest stale pod naciskiem.	Woda lub narzędzia kuchenne na panelu sterowania.	Oczyścić panel sterowania.
C81, C82	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	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). Numer serwisowy jest także podany w karcie gwarancyjnej;
- państwa dokładny adres;
- numer telefonu.

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.

SERVICE 0000 000 00000



Tutaj przykleić jedną z nalepek z danymi urządzenia, która znajduje się w gwarancji w dwóch egzemplarzach.

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, gotowania na wolnym ogniu, gotowania lub grillowania (krótkie gotowanie, 5-10 minut).
	6-7	Przyrumienianie - gotowanie - duszenie - podsmażanie - grillowanie	Idealne do podsmażania, gotowania na wolnym ogniu, gotowania lub grillowania (średniej długości gotowanie, 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 (poniżej jednego litra objętości: ryż, sosy, pieczenie, ryby) z dodatkiem płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka).
Mała moc	1-2	Roztapianie - rozmrażanie - utrzymywanie w ciepłe - kremowanie	Idealne do zmiękczenia masła, delikatnego roztopiania czekolady, rozmrażania małych artykułów spożywczych oraz utrzymywania w ciepłe świeżo ugotowanych potraw (np. sosy, zupy).
	1		Idealne do utrzymywania w ciepłe świeżo ugotowanych potraw, gotowania risotto oraz utrzymywania temperatury talerzy, na których będą podawane dania (z wykorzystaniem specjalnych akcesoriów do płyt indukcyjnych).
OFF	Moc zero	Powierzchnia podparcia	Płyta kuchenna w położeniu czuwania lub wyłączona (możliwa obecność ciepła resztkowego pozostałego po zakończeniu gotowania, sygnalizowana przez symbol H).



400011187413

400011187413

(KZ) (NL) (NO) (PL) (PT) (RO) (RU) (SK) (SE) (UA) (AE)

