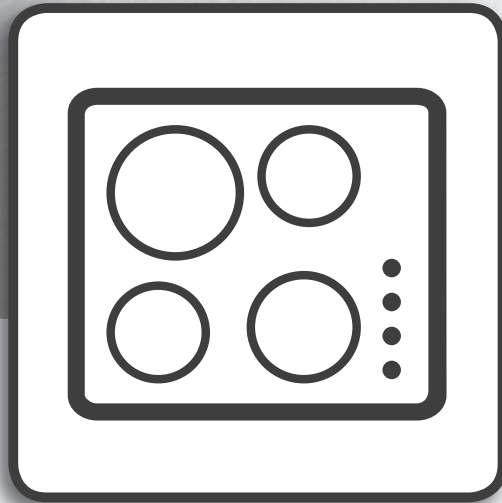


Whirlpool



Instrukcja obsługi



www.whirlpool.eu/register



INSTRUKCJA OBSŁUGI



DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL.

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

SPIS TREŚCI

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA	3
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI	5
Opis produktu	5
Panel sterowania	5
Akcesoria	6
Jak korzystać z urządzenia	6
Pierwsze użycie	6
Codzienna eksploatacja	6
Funkcje	7
Funkcje specjalne	8
Wskaźniki	8
Tabela gotowania	9
Konserwacja i czyszczenie	9
Usuwanie usterek	10
Odgłosy pracy urządzenia	10
Sprawdzone działanie	10
Serwis techniczny	11
INSTRUKCJE INSTALACJI URZĄDZENIA	12

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

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

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

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

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

INSTALACJA


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


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


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


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

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI


 Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegunowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi.


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

 Podłączenie za pomocą wtyczki przewodu zasilającego nie jest dozwolone, jeżeli nie stanowi ona fabrycznego wyposażenia produktu.


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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

UTYLIZACJA OPAKOWANIA


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

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

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem, punktem skupu złomu AGD lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. To urządzenie jest oznaczone zgodnie z dyrektywą Unii Europejskiej 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego (WEEE) oraz z przepisami dotyczącymi sprzętu elektrycznego i elektronicznego z 2013 r. (w brzmieniu zmienionym).

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

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

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

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

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

Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.

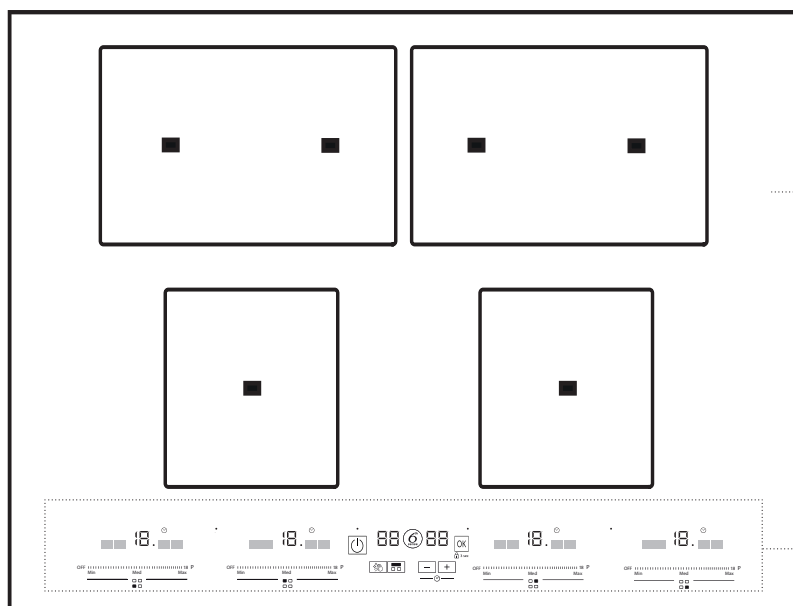
DEKLARACJA ZGODNOŚCI

To urządzenie spełnia wymagania ekoprojektu z Rozporządzenia Komisji (UE) nr 66/2014 oraz rozporządzeń z 2019 r. dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji na temat energii (zmiana) (wyjście z UE), zgodnie z normą europejską EN 60350-2.

UWAGA

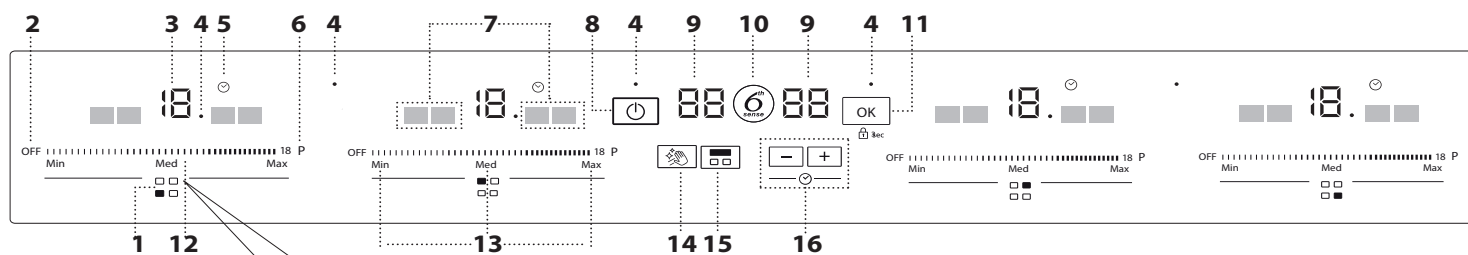
Osoby z rozrusznikiem serca lub podobnym urządzeniem medycznym powinny zachować ostrożność podczas stania w pobliżu płyty indukcyjnej, gdy jest ona włączona. Pole elektromagnetyczne może wpłynąć na działanie rozrusznika serca lub podobnego urządzenia. W celu uzyskania dodatkowych informacji na temat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

OPIS PRODUKTU

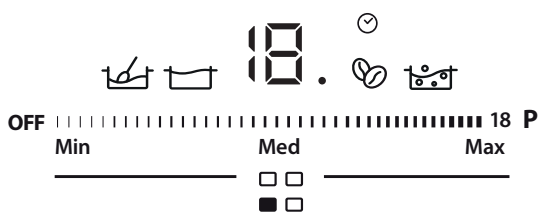


1. Płyta
2. Panel sterowania

PANEL STEROWANIA



Przykład strefy grzania



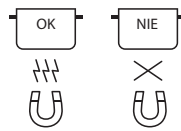
1. Identyfikacja pola grzewczego
2. Przycisk wyłączenia pola grzewczego
3. Wybrany poziom mocy
4. Kontrolka – funkcja aktywna
5. Wskaźnik minutnika
6. Przycisk szybkiego rozgrzewania

7. Wskaźnik funkcji specjalnych
8. Przycisk włącz/wyłącz
9. Wskaźnik czasu / funkcji
10. Przycisk 6th Sense (funkcje specjalne)
11. Przycisk OK/blokada przycisków - 3 sekundy
12. Ekran dotykowy z suwakiem

13. Przyciski wstępnego wyboru i regulacji
14. Przycisk Pauza
15. Przycisk Strefy elastycznej poziomej
16. Minutnik

AKCESORIA

GARNKI I PATELNI



Należy używać wyłącznie garnków i patelni wykonanych z materiałów ferromagnetycznych, odpowiednich do płyt indukcyjnych. Aby określić, czy garnek jest odpowiedni, należy sprawdzić, czy posiada on symbol (zazwyczaj wybity na spodzie). Do sprawdzenia,

czy dany garnek jest ferromagnetyczny, można też użyć magnesu.

Jakość i struktura podstawy naczynia mogą mieć wpływ na wydajność gotowania. Niektóre oznaczenia średnicy podstawy nie odpowiadają rzeczywistej średnicy powierzchni ferromagnetycznej.

GARNKI PUSTE LUB Z CIENKIM DNEM

Nie używać pustych garnków ani patelni, jeśli płyta jest włączona.

Płyta wyposażona jest w wewnętrzny system bezpieczeństwa, który stale sprawdza temperaturę i aktywuje funkcję „automatycznego wyłączenia” w przypadku zbyt wysokiej temperatury.

Jeśli używane są garnki puste lub garnki z cienkim dnem, może zdarzyć się, że temperatura szybko wzrośnie a automatyczne wyłączenie nie zadziała na czas i dojdzie do uszkodzenia garnka lub powierzchni płyty grzewczej. W takich przypadkach, nie dotykać niczego i zaczekać, aż wszystkie elementy ostygną.

Jeśli po tym zdarzeniu pojawią się komunikaty o błędzie, skontaktować się z obsługą klienta.

MINIMALNA ŚREDNICA GARNKÓW DO STREFY GRZANIA

	wyśrodkowany na 1 punkcie	2 punkty przykryte	3 punkty przykryte	4 punkty poziome przykryte
10 cm	22 cm	garnek do gotowania ryb / patelnia grillowa	garnek do gotowania ryb / patelnia grillowa	

JAK KORZYSTAĆ Z URZĄDZENIA

PIERWSZE UŻYCI

USTAWIENIA MOCY

Dzięki funkcji „Sterowanie mocą” można ustawić maksymalny poziom mocy osiąganą przez płytę grzejną w zależności od wymagań lub możliwości licznika.

Ustawiając moc maksymalną, płyta grzewcza reguluje automatycznie dystrybucję obciążenia w poszczególnych strefach grzania, a sygnał dźwiękowy informuje o osiągnięciu ustawionego zakresu.

Ta regulacja jest możliwa w dowolnym momencie i utrzymywana jest aż do kolejnej zmiany.

W momencie zakupu płyty grzewczej, ustawiona jest maksymalna osiągalna moc (nL). Wartość mocy maksymalnej (nL) podana jest na tabliczce znamionowej umieszczonej na spodzie płyty grzewczej.

Ustawienie mocy płyty grzewczej:

Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej, przed upływem 60 sekund można ustawić poziom mocy.

- Wcisnąć przycisk przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu pokaże się .
- Wcisnąć przycisk do momentu, aż nie pojawi się ostatnia wybrana moc.
- Przyciskami i wybrać żadaną moc. Poziomy dostępnej mocy: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.4 kW.
- Zatwierdzić przyciskiem .

Wybrana moc pozostanie w pamięci również w przypadku braku zasilania.

By zmienić poziom mocy, odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej na co najmniej 60 sekund, potem podłączyć je ponownie i powtórzyć procedurę opisaną powyżej.

Jeśli podczas wprowadzania ustawień nastąpić pomyłka, pojawi się symbol i zabrzmi sygnał dźwiękowy. W takim wypadku należy powtórzyć procedurę.

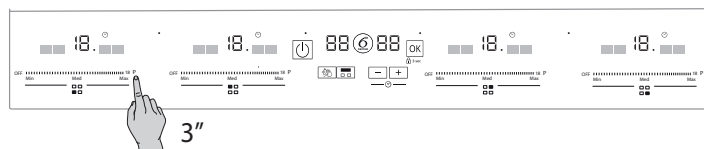
Jeśli błąd nie ustępuje, skontaktować się z obsługą klienta.

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Aby włączyć/wyłączyć sygnał dźwiękowy:

- Podłączyć płytę indukcyjną do zasilania elektrycznego;
- Poczekać na sekwencję włączania,
- Wcisnąć przycisk na pierwszej klawiaturze przesuwnej po lewej stronie przez 3 sekundy.

Ewentualne alarmy pozostają aktywne.



CODZIENNA EKSPLOATACJA



WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY

By włączyć płytę, wcisnąć na ok. 1 sekundę przycisk włączania dopóki nie włączą się wyświetlacze stref grzania.

By wyłączyć, wcisnąć ten sam przycisk i przytrzymać, dopóki wyświetlacze się nie wyłączą. Wszystkie strefy grzania są dezaktywowane.

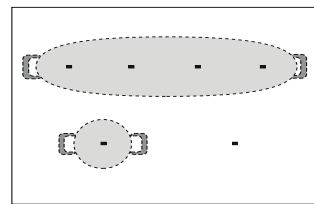
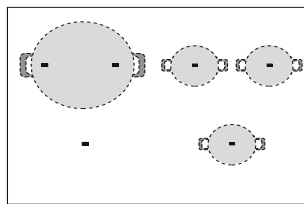
Jeśli nie zostanie wybrana żadna funkcja, po 10 sekundach płyta grzewcza automatycznie się dezaktywuje.

Jeśli płyta grzewcza jest w użyciu, po jej wyłączeniu wszystkie strefy grzania dezaktywują się, a wskaźnik ciepła resztkowego „H” pozostaje włączony aż do momentu, gdy strefy grzania ostygną.



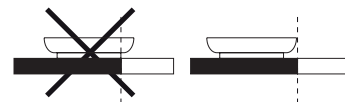
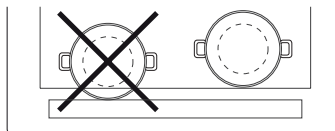
USTAWIENIE

1. Określić pożądaną strefę grzania, odnosząc się do symboli ustawienia na dole każdej klawiatury przesuwnej.
2. Umieścić garnek w wybranej strefie grzania, upewniając się, że zakrywa jedno lub więcej pól odniesienia wskazanych na powierzchni płyty.
3. Nie przykrywać garnkiem symboli na panelu sterowania.



Uwaga: W przypadku stref grzejnych znajdujących przy panelu sterowania, zaleca się utrzymywanie garnków i patelni wewnątrz oznaczonej powierzchni (biorąc pod uwagę zarówno spód naczynia, jak i jego górną krawędź, która może być szersza).

W ten sposób zapobiega się nadmiernemu nagraniu panelu dotykowego. Podczas grillowania lub smażenia, należy korzystać z tylnych stref grzejnych, gdy tylko to możliwe.



AKTYWACJA/DEZAKTYWACJA STREF GRZANIA I REGULACJA MOCY

OFF ||||| 18 P

Aktywacja stref grzania:

1. Włączyć płytę grzewczą.
2. Ustawić żądany poziom mocy, przesuując palec poziomo wzdłuż klawiatury przesuwnej (SLIDER) w żądanej strefie grzania. Ponad klawiaturą przesuwaną pojawi się odnośny poziom mocy. Każda strefa grzania oferuje różne poziomy mocy, od „1” (moc minimalna) do „18” (moc maksymalna). Dzięki klawiaturze przesuwnej można również wybrać funkcję szybkiego grzania **P**, oznaczoną literką „P” na wyświetlaczu.

Dezaktywacja strefy grzania:

Wybrać przycisk „OFF” znajdujący się na początku klawiatury przesuwnej. Jeśli strefa grzania jest jeszcze ciepła, na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego „H”.



BLOKADA PANELU STEROWANIA

By uniemożliwić przypadkowe włączenie płyty grzewczej, wcisnąć przez 3 sekundy przycisk OK/Blokada przycisków - 3 s.: sygnał dźwiękowy i kontrolka świetlna ponad symbolem oznaczać będą, że aktywacja się powiodła.

Panel sterowania jest zablokowany, z wyjątkiem funkcji wyłączania. By dezaktywować blokadę poleceń, powtórzyc procedurę aktywacji. Kontrolka świetlna się wyłączy, a płyta jest ponownie aktywna.



PAUZA

Funkcja Pauza wstrzymuje na około 10 sekund działanie płyty grzewczej. Podczas tej przerwy, można oczyścić powierzchnię w miejscu poleceń, nie zmieniając ustawień domyślnych. Po upływie tego czasu, płyta wznowi normalne działanie.



MINUTNIK

Timer może być wykorzystywany do ustawienia czasu gotowania, tj. maksymalnie 99 minut. Można ustawić timer dla każdej strefy, powtarzając tę samą procedurę. Timer pokazuje zawsze czas ustawiony dla wybranej strefy lub najkrótszy pozostały czas.

Aktywacja minutnika:

1. Aktywacja żądanej strefy grzania poprzez dotknięcie przesuwnej klawiatury w dowolnym punkcie.
 2. Przyciskami **+** lub **-** ustawić żądany czas. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „00”.
- Po upływie ustawionego czasu, zabrzmi sygnał dźwiękowy i strefa grzania wyłączy się automatycznie.

Zmiana czasu minutnika:

1. Nacisnąć klawiaturę w strefie grzania, do której jest przypisana.
2. Przyciskami **+** lub **-** zmienić żądany czas.

Dezaktywacja minutnika:

Wcisnąć jednocześnie przyciski **+** i **-** aż do dezaktywacji.

FUNKCJE

STREFA ELASTYCZNA

Przycisk „Strefa elastyczna” umożliwia sterowanie dwiema strefami grzania jednocześnie. Można użyć niezależnie obu klawiatur przesuwnych, by sterować mocą. Użycie tej funkcji jest idealnym rozwiązaniem, by powiększyć strefę grzania i skorzystać z możliwości dowolnego umieszczenia garnków w wybranej strefie. Idealna również, by skorzystać z patelni owalnych, prostokątnych lub grillowych.



STREFA ELASTYCZNA POZIOMA

Umożliwia jednoczesne sterowanie tylnymi strefami grzania. Można użyć niezależnie obu centralnych klawiatur przesuwnych, by sterować mocą. Przykrywając całą aktywny obszar, można osiągnąć maksymalną dostępną moc.

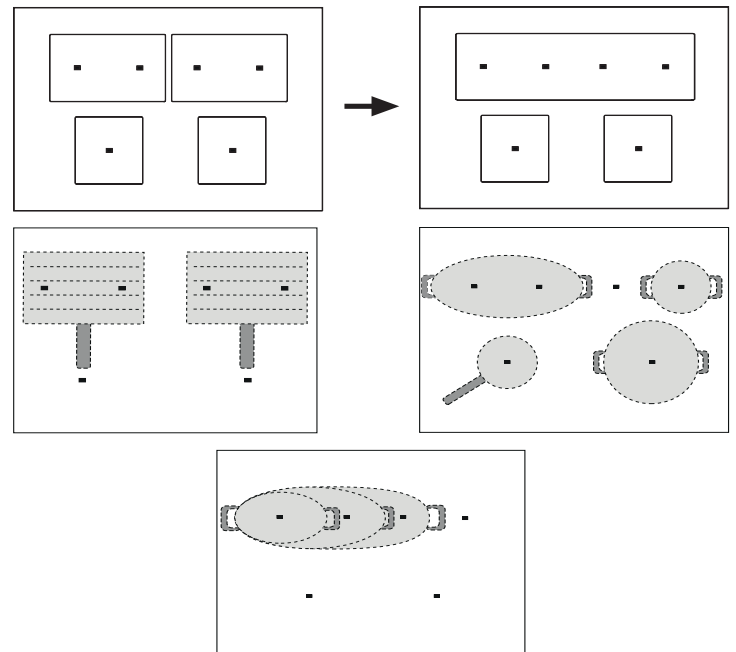
Aktywacja Strefy Elastycznej:

1. Włączyć płytę grzewczą.
2. Wcisnąć przycisk odpowiadający Strefie elastycznej poziomej. Dwie strefy zostaną połączone i na odnośnych wyświetlaczach pojawi się „0”.
3. Na przesuwnej klawiaturze wybrać żądaną moc.

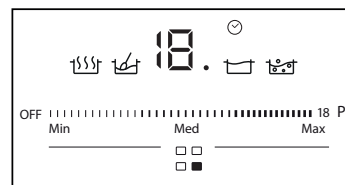
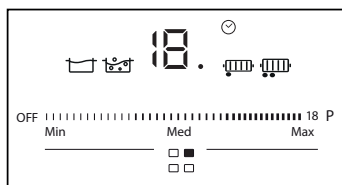
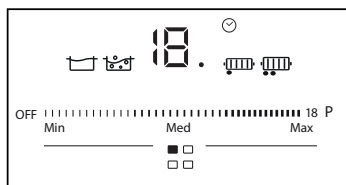
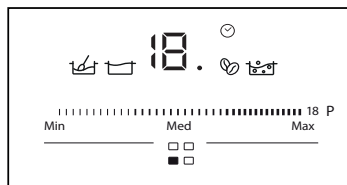
Dezaktywacja funkcji Strefy Elastycznej:

Wcisnąć przycisk aktywacji Strefy Elastycznej: strefy grzania powracają do pojedynczej pracy. Funkcja Strefa Elastyczna dezaktywowana jest również wraz wyłączeniem płyty po zakończeniu gotowania. W celu uzyskania lepszych rezultatów, zaleca się przykrycie zawsze co

najmniej jednego lub kilku punktów na powierzchni szkła lub wewnątrz Strefy Elastycznej.




FUNKCJE SPECJALNE



6th SENSE

Przycisk 6th sense umożliwia aktywację funkcji specjalnych.

- Umieścić garnek, włączyć płytę i wybrać żadaną strefę grzania, dotykając przesuwnej klawiatury.
- Wcisnąć przycisk "6th Sense". Na wyświetlaczu strefy grzania pojawi się „A” (automatycznie).
- Włączy się wskaźnik pierwszej funkcji specjalnej dostępnej w wybranej strefie grzania.
- Wybrać pożądaną funkcję specjalną, wciskając ponownie przycisk "6th Sense".
- Funkcja aktywuje się po potwierdzeniu przyciskiem .

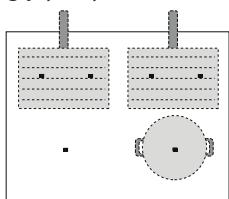
Każda z funkcji specjalnych, po aktywacji, oferuje możliwość ustawienia optymalnego poziomu gotowania, dzięki możliwości wyboru ustawień wstępnych i dostosowania (MIN-MED-MAX).

OFF |-----| 18 P
Min Med Max

Funkcja podpowiada automatycznie poziom średni.

Podczas użytkowania, w razie potrzeby, można przenieść się na wyższy / niższy poziom w zależności od tego, jaki jest postęp gotowania, w celu optymalizacji czasu i warunków (np. poziom wrzenia wody).

WAŻNE: Ustawić akcesoria w sposób pokazany na poniższym rysunku, wskazującym wyśrodkowanie danego przedmiotu względem punktów umieszczonych na powierzchni szkła (pokazane rozmieszczenie jest przykładowe, akcesoria mogą być używane również w innych strefach grzania).



PODTRZYMYWANIE CIEPŁA

Funkcja umożliwia utrzymanie potrawy w temperaturze idealnej do długiego gotowania i powolnego odparowywania płynów, dzięki czemu nie ma ryzyka przypalenia dania.

Jest to funkcja idealna, ponieważ nie uszkadza potrawy i nie powoduje jej przywierania do dna.

Jakość i rodzaj garnka mogą mieć wpływ na wynik i czas gotowania.

GOTOWANIE POWOLNE

Specjalna funkcja umożliwiająca doprowadzenie potrawy do temperatury idealnej do długiego gotowania i gotowania, dzięki czemu nie ma ryzyka przypalenia dania.

Jest to funkcja idealna, ponieważ nie uszkadza potrawy i nie powoduje jej przywierania do dna.

WSKAŹNIKI

CIEPŁO RESZTKOWE

Jeśli wyświetlacz pokazuje „H”, oznacza to, że strefa grzania jest jeszcze ciepła.

Kiedy strefa grzania ostygnie, wyświetlacz zgaśnie.

NIEWŁAŚCIWY GARENEK LUB JEGO BRAK

Jeśli garnek jest niewłaściwy do gotowania indukcyjnego, nie jest prawidłowo ustawiony lub nie ma prawidłowych wymiarów do wybranej

Jakość i rodzaj garnka, podobnie jak jego ustawienie, mogą mieć wpływ na wynik i czas gotowania (należy zawsze wyśrodkować garnek w aktywowanej strefie grzania).

DOPROWADZANIE DO WRZENIA*

Funkcja umożliwia szybkie podgrzanie wody. Sygnał dźwiękowy i wzrokowy daje znać, gdy woda się zagotuje. W garnku musi znajdować się co najmniej pół litra wody, by aktywować doprowadzenie do wrzenia. Dopiero po sygnale dźwiękowym można, w razie potrzeby, dodać sól. System utrzymuje wodę w kontrolowanym wrzeniu, dzięki czemu woda nie kipi, ani nie powstają straty energii.

Podczas trwania tej funkcji, sygnał dźwiękowy ostrzega o pustym garnku lub wyparowaniu wody.

Najlepiej korzystać z dedykowanych akcesoriów w tylnej części płyty.

MOKA*


Dzięki tej funkcji można szybko zrobić kawę, bez ryzyka kipienia. System kontroluje wszystkie etapy i podtrzymuje ciepło napoju aż do momentu wyłączenia funkcji.


ROZPUSZCZANIE

Funkcja umożliwiająca doprowadzenie potrawy do temperatury idealnej do rozpuszczenia i utrzymanie jej bez ryzyka przypalenia.



Jest to funkcja idealna, ponieważ nie uszkadza potraw delikatnych, np. czekolady i nie powoduje ich przywierania do dna.

GRILL*

 Funkcja idealna do grillowania. Można wybrać spośród dwóch rodzajów funkcji grill (1 kropka lub 2 kropki), w zależności od żadanego stopnia ugotowania.


 Jeśli przygotowywana potrawa ma większą grubość (>1 cm), zaleca się skorzystanie z grillowania lżejszego (1 kropka), które gotuje dłużej.

Jeśli przygotowywana potrawa jest cieńsza lub chce się uzyskać mocniejsze przypieczenie, zaleca się skorzystanie z grillowania z 2 kropkami.

Po osiągnięciu temperatury idealnej do nałożenia potrawy, przycisk  zaświeci się i pojawi się sygnał dźwiękowy. Płyta stabilizuje wówczas uzyskaną temperaturę i utrzymuje ją na stałym poziomie. Wcisnąwszy przycisk  potwierdzamy nasz zamiar umieszczenia gotowanego jedzenia w garnku, a specjalna funkcja przechodzi do etapu gotowania. Zaleca się przygotowanie żywności podczas etapu rozgrzewania i umieszczenie jej w garnku niezwłocznie po potwierdzeniu.

*** Uwaga: Przy korzystaniu z tych funkcji, zalecane jest użycie przeznaczonych do tego naczyń:**

- do doprowadzania do wrzenia: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- do grillowania: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- do Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

strefy grzania, na wyświetlaczu pojawiać się będą symbole . Jeśli w ciągu 30 sekund od wyboru nie zostanie wykryty żaden garnek, strefa grzania wyłączy się.

MINUTNIK

Ten wskaźnik oznacza, że ustawiony został minutnik dla strefy grzania.

TABELA GOTOWANIA

POZIOM MOCY		TYP GOTOWANIA	ZALECANE UŻYCIE Często przygotowywane lub zwyczajowe potrawy
Maksymalna moc	P	Szybkie podgrzewanie	Doskonały do szybkiego podgrzewania potraw lub gotowania wody i innych płynów.
	14 - 18	Smażenie, gotowanie	Doskonały do przyrumieniania, podgotowywania, smażenia produktów głęboko zamrożonych, szybkiego doprowadzania płynów do wrzenia.
		Przyrumienianie, smażenie w małej ilości tłuszczu, gotowanie, grillowanie	Doskonały do smażenia w małej ilości tłuszczu, podtrzymywania wrzenia, gotowania i grillowania
	10 - 14	Przyrumienianie, gotowanie, duszenie, smażenie w małej ilości tłuszczu, grillowanie	Doskonały do smażenia w małej ilości tłuszczu, podtrzymywania delikatnego wrzenia, gotowania, grillowania i wstępnego podgrzewania naczyń.
		Gotowanie, duszenie, smażenie w małej ilości tłuszczu, grillowanie, gotowanie kremowych potraw	Doskonały do duszenia, podtrzymywania delikatnego wrzenia, gotowania i grillowania (przez dłuższy czas).
	5 - 9	Gotowanie i gotowanie na wolnym ogniu, zagęszczanie, gotowanie kremowych potraw	Doskonały do przepisów wymagających długiego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem) i do zagęszczania potraw z makaronu. Idealny do potraw wymagających długiego gotowania (ilość poniżej 1 litra: ryż, sosy, pieczenie, ryby) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem).
		1 - 4	Roztapianie, rozmrażanie
	Utrzymywanie potraw w cieple, gotowanie kremowego risotto		Doskonały do utrzymywania temperatury niewielkich porcji świeżo przygotowanego jedzenia lub utrzymywania temperatury talerzy, na których będą podawane dania, a także do gotowania kremowego risotto.
	Zerowy poziom mocy	Wyłącz	-

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE

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

Ważne:

- Nie używać gąbek ściernych ani myjek, gdyż mogą one uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Po każdym użyciu należy oczyścić płytę (gdy jest zimna), aby usunąć osady i plamy powstałe od resztek żywności.
- Cukier oraz potrawy o wysokiej zawartości cukru niszczą płytę i należy je niezwłocznie usuwać z jej powierzchni.
- Sól, cukier i piasek mogą rysować szklaną powierzchnię.
- Należy używać miękkiej ściereczki, chłonnych ręczników kuchennych lub specjalnego przyrządu do czyszczenia płyty (postępować zgodnie z instrukcją producenta).
- Płyny rozlane na pola grzewczych mogą powodować przesuwanie się lub wibrowanie naczyń do gotowania.
- Po wyczyszczeniu płyty należy ją dokładnie osuszyć.

Jeśli na szkle widnieje logo iXelium™, płyta posiada unikalne wykończenie Whirlpool w technologii iXelium™, które zapewnia idealne efekty czyszczenia oraz sprawia, że powierzchnia płyty pozostaje dłużej błyszcząca.

Przy czyszczeniu płyt z powłoką iXelium™ należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- Używać miękkiej ściereczki (najlepiej z mikrofibry) nawilżonej wodą lub płynem do czyszczenia.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy pozostawić moką ściereczkę na powierzchni płyty na kilka minut.

USUWANIE USTEREK

- Sprawdzić, czy zasilanie elektryczne nie zostało wyłączone.
- Jeżeli po użyciu płyty nie można jej wyłączyć, należy odłączyć ją od zasilania elektrycznego.
- Jeśli płyta grzewcza jest włączona a na wyświetlaczu pojawiają się kody alfanumeryczne, sprawdzić poniższą tabelę, by uzyskać instrukcje działania.

UWAGA: Występowanie wody, pynu kipiącego z garnków lub przedmiotów jakiegokolwiek rodzaju na którymkolwiek z przycisków płyty, może spowodować przypadkową aktywację lub dezaktywację blokady panelu sterowania.

Kod błędu	Opis	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
C81, C82	Panel sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokich temperatur.	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka.	Poczekać, aż płyta ostygnie przed ponownym użyciem.
F02, F04	Napięcie przyłącza jest nieprawidłowe.	Czujnik wykrywa rozbieżność pomiędzy napięciem urządzenia oraz napięciem zasilania sieciowego.	Odłączyć płytę od zasilania sieciowego i sprawdzić połączenie elektryczne.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Odłączyć płytę od zasilania elektrycznego. Zaczekać kilka sekund, a następnie podłączyć płytę do zasilania elektrycznego. Jeśli problem występuje nadal, skontaktować się z lokalnym autoryzowanym serwisem i podać kod błędu pojawiający się na wyświetlaczu.		

ODGŁOSY PRACY URZĄDZENIA

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

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

SPRAWDZONE DZIAŁANIE

Poniżej znajduje się tabela stworzona w celu ułatwienia korzystania z naszych produktów.

Sprawdzone działanie	Sprawdzone pozycje działania
Dystrybucja ciepła, „Naleśniki” test według EN 60350-2 §7.3	
Moc nagrzewania, „Frytki” test według EN 60350-2 §7.4	
Roztapianie i podtrzymywanie ciepła, „Czekolada”	
Gotowanie na wolnym ogniu, „Pudding ryżowy”	

EKOLOGICZNE PROJEKTOWANIE: Test przeprowadzono zgodnie z regulacjami, łącząc wszystkie pola grzejne na płycie w jedno lub aktywując funkcję GOTUJ NA CAŁEJ POWIERZCHNI.

SERWIS TECHNICZNY

PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z SERWISEM NALEŻY:

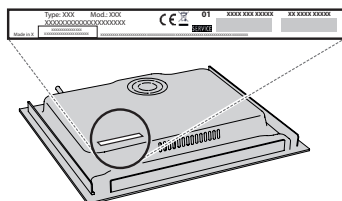
1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu, zgodnie z zaleceniami opisanymi w paragrafie **USUWANIE USTEREK**.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

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

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

Kontaktując się z naszym serwisem posprzedażnym, należy zawsze podać:

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



- numer seryjny (numer po literach „SN” na tabliczce znamionowej znajdującej się pod urządzeniem). Numer seryjny jest również podany w dokumentacji;



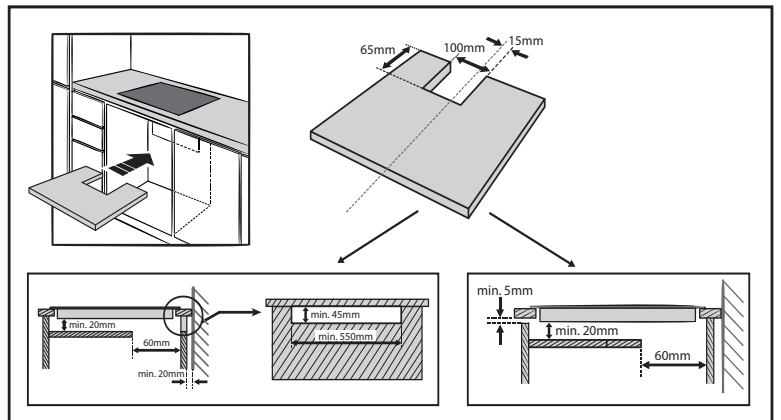
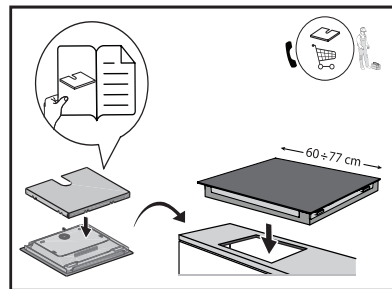
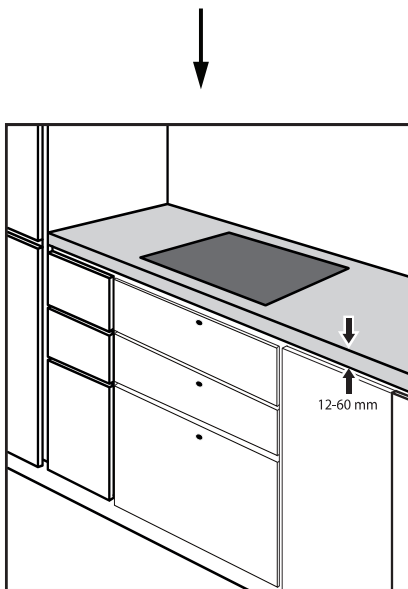
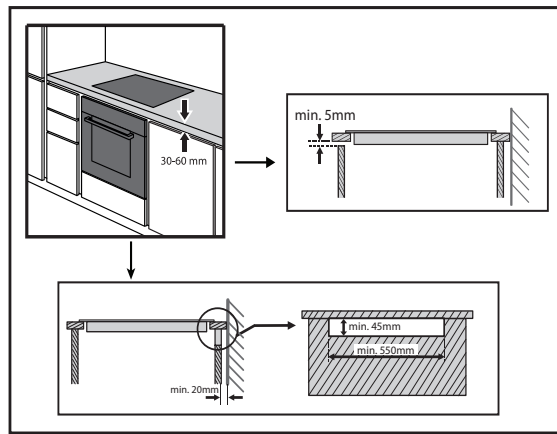
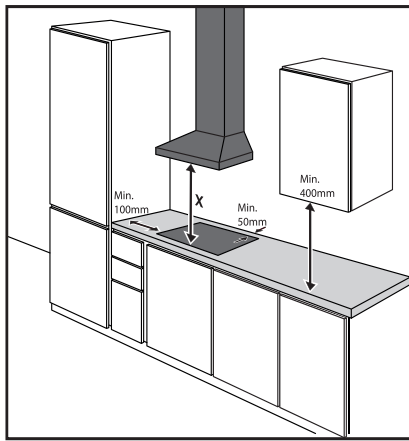
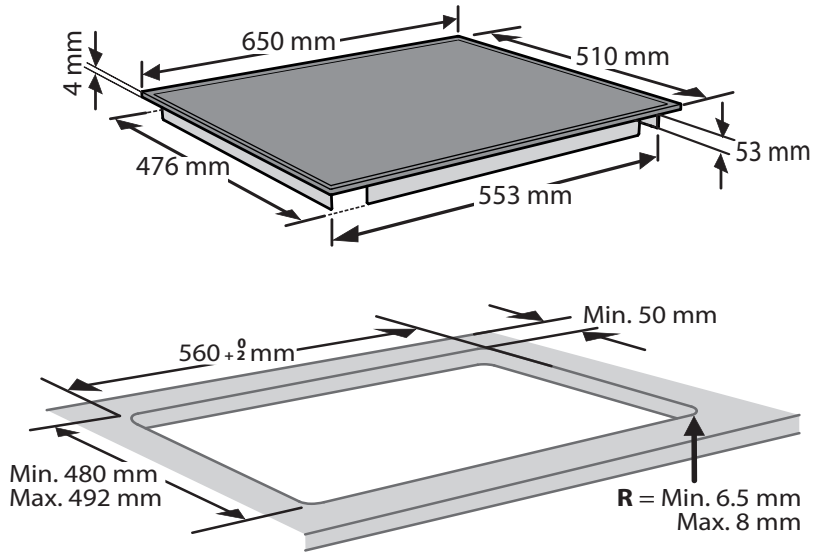
Mod. XXX XXX

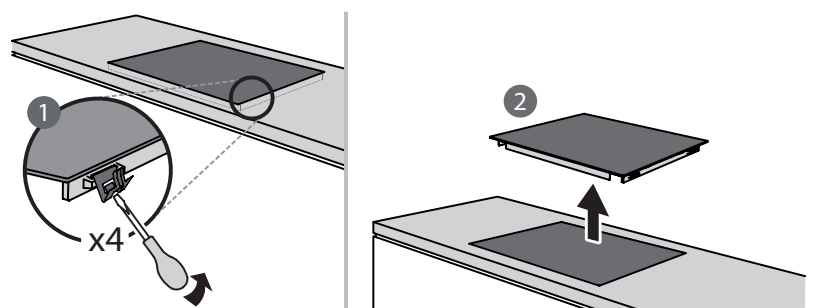
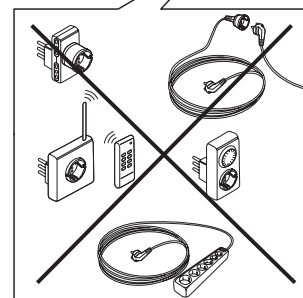
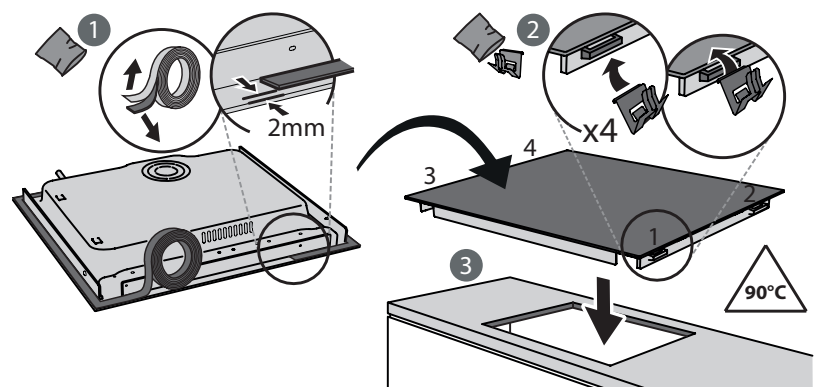
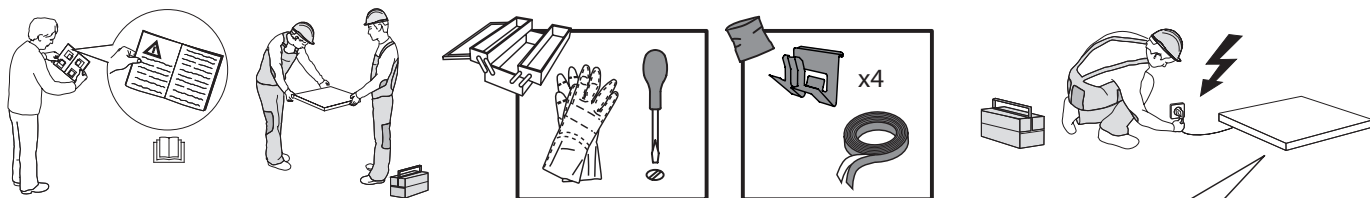
Ind.C. XXXX XXXX XXXX

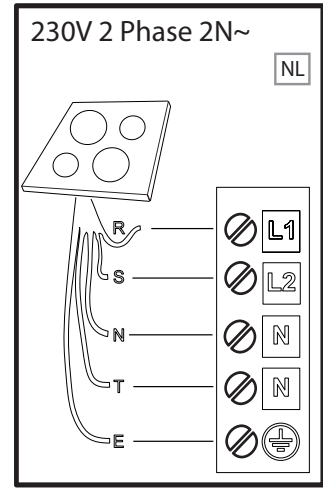
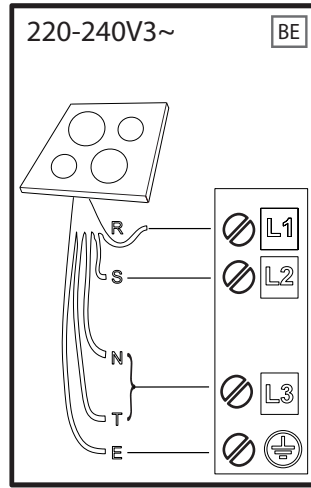
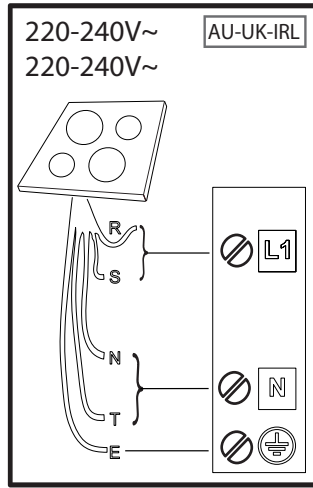
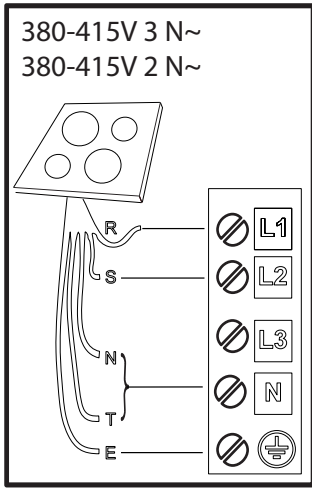
Prod.N. 86999XXXXXX S.N. XXXX XXXX XXXX

- dokładny adres;
- numer telefonu.

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







R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru
черно-црн-črna-срно-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort
siyah-dubh

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin
maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna
brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)
mélvna(pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)
синьо (сиво)-плава (сива)-modro(sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)
көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý(sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)
blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)



E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline
dzeltens/zař-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde
жълто/зелено-журо/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-gul/grønn
жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-keltainen/vihreä
gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas

N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mélvna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо
плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm



400011502978