

Instrukcja obsługi



www.whirlpool.eu/register



INSTRUKCJA OBSŁUGI



DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL.

Aby uzyskać więcej informacji,
należy zarejestrować produkt na stronie www.whirlpool.eu/register

SPIS TREŚCI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA	3
OBSŁUGA I I KONSERWACJA	5
OPIS PRODUKTU	5
Akcesoria	5
Panel Sterowania	5
Użytkowanie Urządzenia	6
Ustawienia	6
Codzienna Eksploatacja	6
Funkcje	7
Funkcje Specjalne	8
Wskaźniki	9
Tabela Gotowania	9
Konserwacja I Czyszczenie	10
Odgłosy Pracy Urządzenia	10
Usuwanie Usterek	10
Sprawdzone Działanie	11
Serwis Techniczny	11
INSTALACJA	12

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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.

⚠ 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 się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

⚠ **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.

⚠ **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

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać.

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

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 wielobiegowego, 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.


⚠ 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 zostało oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE (WEEE) dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

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 naczyń o mniejszej powierzchni podstawy niż płyta grzewcza spowoduje niepotrzebną utratę energii.

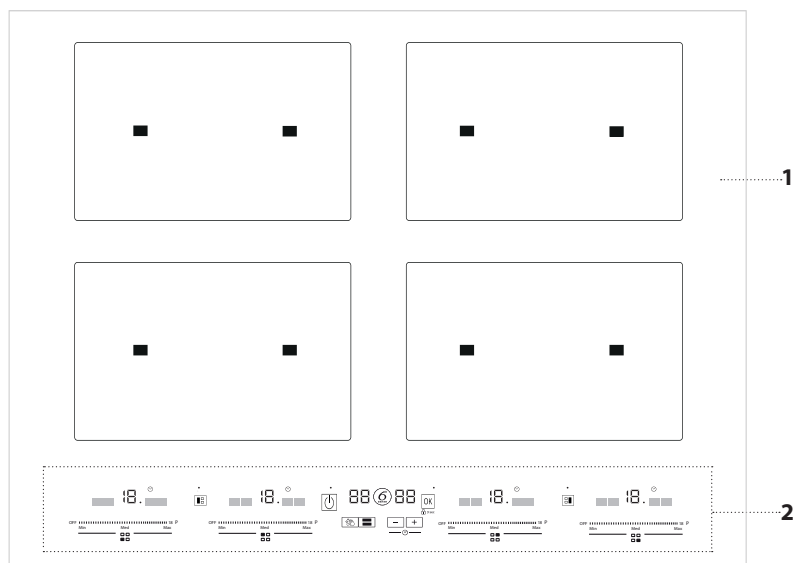
Podczas gotowania należy przykrywać garnki lub patelnie ściśle dopasowanymi pokrywkami i używać możliwie jak najmniej wody. Gotowanie bez pokrywki znacznie zwiększa zużycie energii.

Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI Z EKOPROJEKTEM

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

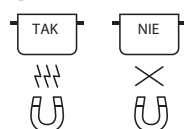
OPIS PRODUKTU




1. Płyta
2. Panel sterowania

AKCESORIA

GARNKI I PATELNI



Należy używać wyłącznie naczyń do gotowania z materiałów ferromagnetycznych, odpowiednich do płyt indukcyjnych. Aby ustalić, czy dane naczynie nadaje się do płyt indukcyjnych, należy sprawdzić symbol  (zazwyczaj wytłoczony na spodzie). Można również użyć magnesu.

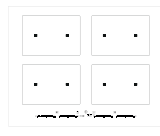
Jakość naczyń może mieć wpływ na wyniki gotowania.

GARNKI PUSTE LUB Z CIENKIM DNEM

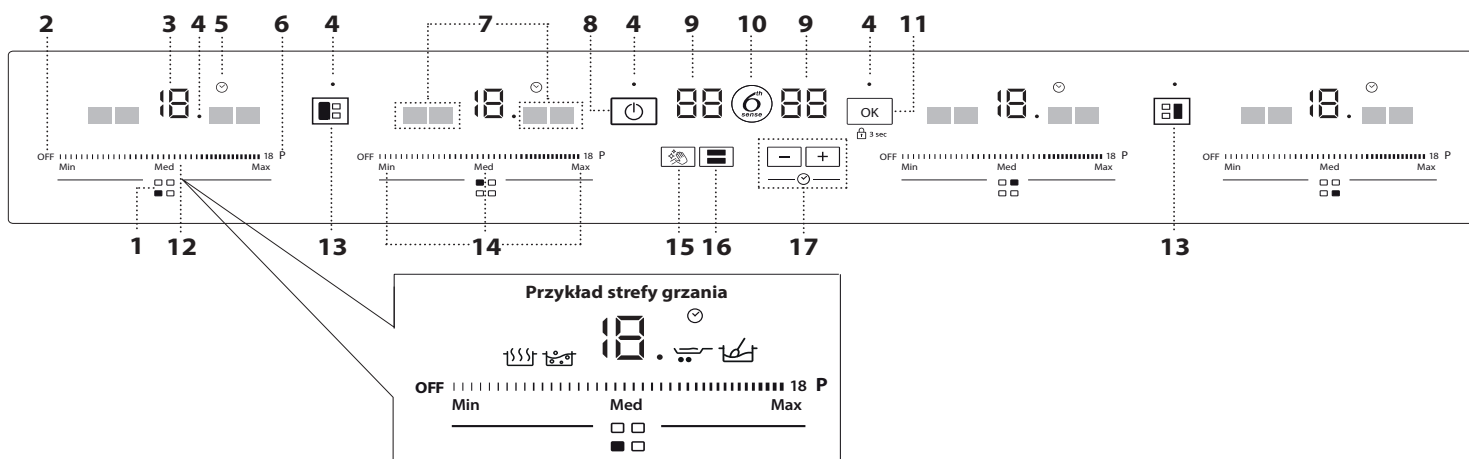
Nie używać pustych garnków ani patelni, jeśli płyta jest włączona. Płyta wyposażona jest w wewnętrzny system bezpieczeństwa, który stale sprawdza temperaturę i aktywuje funkcję „automatycznego wyłączenia” w przypadku zbyt wysokiej temperatury. Jeśli używane są garnki puste lub

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 polu	2 pola przykryte	3 pola przykryte	4 pola poziome przykryte	4 pola pionowe przykryte
	10 cm	20 cm (maks 23)	garnek do gotowania ryb / patelnia grillowa	garnek do gotowania ryb / patelnia grillowa	24 cm (maks 40)

PANEL STEROWANIA



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 specjalne
10. Przycisk 6th Sense (funkcje specjalne)
11. Przycisk OK/blokada przycisków – 3 sekundy
12. Ekran dotykowy z suwakiem
13. Przycisk Strefa Elastyczna pionowa
14. Przyciski wstępnego ustawienia i dostosowania
15. Przycisk Pauza
16. Przycisk Stref Elastycznych
17. Minutnik

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA





USTAWIENIA

USTAWIENIA MOCY

Dzięki funkcji „Sterowanie mocą” można ustawić maksymalny poziom mocy osiąganą przez płytę grzewczą 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 PL.
- 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 – nL (no limit).

- 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.

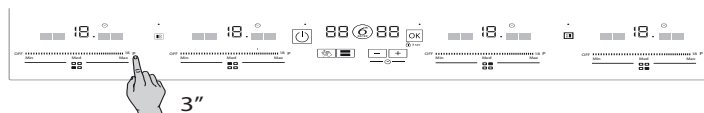
Jeśli podczas wprowadzania ustawień nastąpić pomyłka, pojawi się symbol EE i zabrmi sygnał dźwiękowy. W takim wypadku należy powtórzyć procedurę. Jeśli błąd nie ustępuje, skontaktować się z obsługą klienta.

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Aby włączyć/wyłączyć sygnał dźwiękowy:

- Włączyć płytę grzewczą.
- Wcisnąć przycisk P na pierwszej klawiaturze przesuwnej po lewej stronie przez 3 sekundy.

Ewentualne alarmy pozostają aktywne.



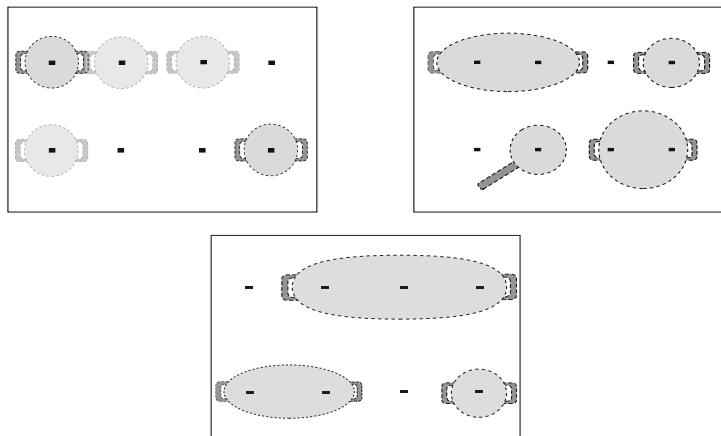
CODZIENNA EKSPLOATACJA

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.



AKTYWACJA / DEZAKTYWACJA STREF GRZANIA I REGULACJA MOCY

OFF ||||| 18 P

Aktywacja stref grzania:

1. Włączyć płytę grzewczą.
2. Ustawić żądany poziom mocy, przesuając palec poziomo wzdłuż klawiatury przesuwnej (SLIDER) w żądanej strefie grzania.

Ponad klawiaturę przesuwającą 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”.



3 sec

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 oznaczają, że aktywacja się powiodła. Panel sterowania jest zablokowany, z wyjątkiem funkcji wyłączenia. By dezaktywować blokadę poleceń, powtóżyć procedurę aktywacji. Kontrolka świetlna się wyłączy, a płyta jest ponownie aktywna.



PAUZA

Funkcja Pauza wstrzymuje na około 30 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”.

FUNKCJE

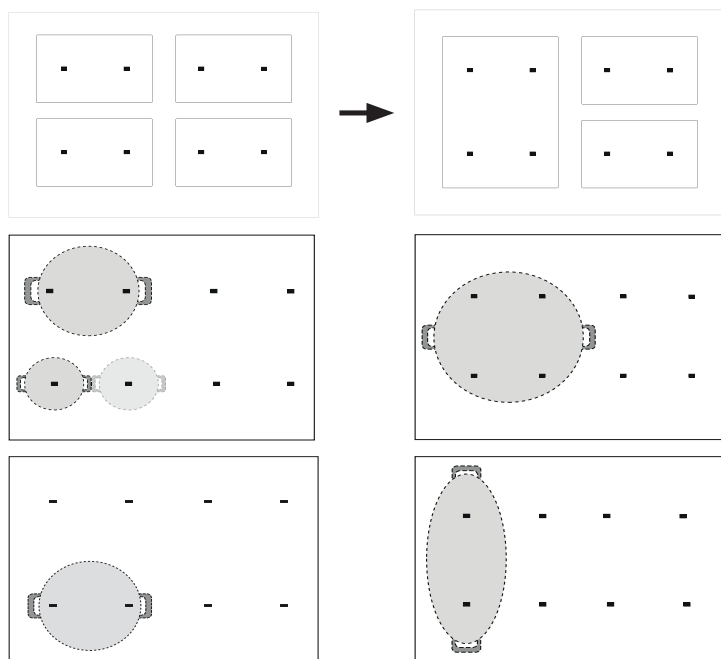
STREFA ELASTYCZNA

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 pionowa

Umożliwia sterowanie dwiema strefami grzania po prawej lub po lewej jednocześnie.



Aktywacja Strefy Elastycznej:

1. Włączyć płytę grzewczą.
2. Wcisnąć przycisk odpowiadający rodzajowi pożądanej Strefy elastycznej (pionowa po lewej, pionowa po prawej). Dwie strefy zostaną połączone i na odnośnych wyświetlaczach pojawi się „00”.
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 z 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.

Po upływie ustawionego czasu, zabrzmie 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.

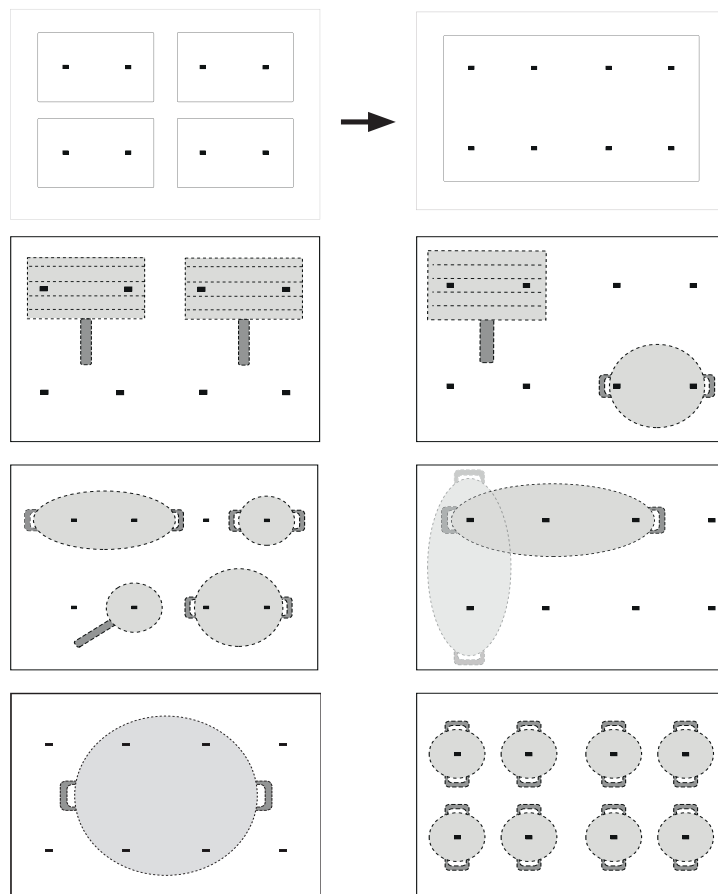


STREFA FLEXI FULL

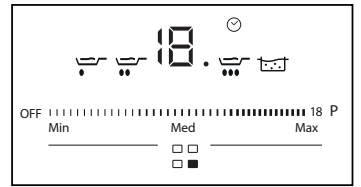
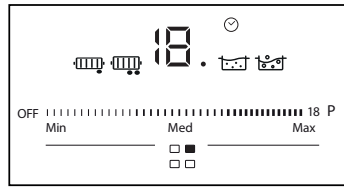
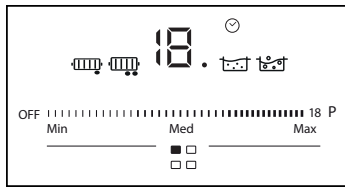
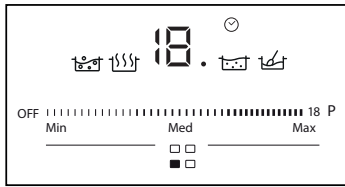
Wybierając przycisk Strefa Flexi Full, można sterować całą powierzchnią płyty jedną mocą.

Można użyć dowolnej klawiatury przesuwnej, 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 o dużych wymiarach, owalnych, prostokątnych lub grillowych.

Przykrywając całą aktywny obszar, można osiągnąć maksymalną dostępną moc.



FUNKCJE SPECJALNE



6th "6th Sense"

Przycisk 6th sense umożliwia aktywację funkcji specjalnych.

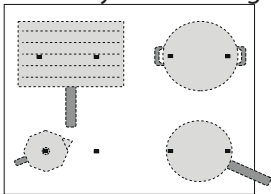
1. Umieścić garnek, włączyć płytę i wybrać żądaną strefę grzania, dotykając przesuwnej klawiatury.
2. Wcisnąć przycisk "6th Sense". Na wyświetlaczu strefy grzania pojawi się „A” (automatycznie).
3. Włączy się wskaźnik pierwszej funkcji specjalnej dostępnej w wybranej strefie grzania.
4. Wybrać pożądaną funkcję specjalną, wciskając ponownie przycisk "6th Sense".
5. 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. 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.

Oczekując na potwierdzenie przyciskiem 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.

MOKA*

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

SMAŻENIE NA PATELNI*

Funkcja idealna, by wstępnie podgrzać garnek pusty lub z niewielką ilością tłuszczu. Uzyskiwana temperatura nadaje się idealnie do gotowania dań o grubości powyżej 2-3 cm i które muszą gotować się dłużej lub z dodatkiem masła, bądź smalcu.


Funkcja idealna, by wstępnie podgrzać garnek pusty lub z niewielką ilością tłuszczu. Uzyskiwana temperatura nadaje się idealnie do gotowania dań o grubości poniżej 3 cm i które muszą gotować się krótko.


Funkcja idealna, by wstępnie podgrzać garnek z niewielką ilością tłuszczu (olej) o maksymalnej wysokości 1 cm. We wszystkich trzech przypadkach, po zakończeniu etapu rozgrzewania garnka lub oleju, przycisk zaświeci się i pojawi się sygnał dźwiękowy. Płyta stabilizuje wówczas uzyskaną temperaturę i utrzymuje ją na stałym poziomie. Wcisnąc 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. Optymalne warunki są wtedy, gdy użycie funkcji następuje, kiedy garnek i tłuszcz są w temperaturze pokojowej.

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 odżądanego 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. Wciskając 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 smażenia na patelni: WMF: SKU: 05.7528.4021
- do grillowania: WMF: SKU: 05.7650.4291
- do Moka, Bialetti: MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE

WSKAŹNIKI**H CIEPŁO RESZTKOWE**

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

U NIEWŁAŚCIWY GARNEK LUB JEGO BRAK


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

wymiarów do wybranej 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	Doskonały do zmiękczenia masła, delikatnego roztapiania czekolady, rozmrażania niewielkich porcji artykułów spożywczych.
		utrzymywania potraw w cieple, gotowania 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	-	Płyta w trybie czuwania lub wyłączona (możliwa obecność ciepła resztkowego, pozostałego po zakończeniu gotowania, o czym informuje symbol „H”).

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE



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

Ważne:

- Nie należy używać gąbek ściernych ani myjek, gdyż mogą one doprowadzić do uszkodzenia szklanej powierzchni.
- Po każdym użyciu należy oczyścić płytę (gdy jest zimna), aby usunąć osady i plamy z resztek żywności.
- Cukier oraz potrawy o wysokiej zawartości cukru niszczą płytę i należy je niezwłocznie usuwać z jej powierzchni.
- Sól, cukier i piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię.
- Należy używać miękkiej ściereczki, ręczników kuchennych lub specjalnego przyrządu do czyszczenia płyty (postępować według instrukcji producenta).
- Płyny rozlane na polach grzejnych mogą powodować przesuwanie się lub drgania naczyń.
- Po wyczyszczeniu należy dokładnie osuszyć płytę.

Jeśli na płycie występuje logo iXelium™, oznacza to, że została ona pokryta powłoką iXelium™, wykonaną w wyjątkowej technologii Whirlpool, gwarantującą doskonałe efekty czyszczenia oraz sprawiającą, że powierzchnia płyty dłużej pozostaje lśniąca.

Podczas czyszczenia płyt z powłoką iXelium™, należy przestrzegać następujących zaleceń:

- Używać miękkiej ściereczki (najlepiej z mikrofibry), zwilżonej wodą lub zwykłym detergentem do czyszczenia szkła.
- Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, należy pozostawić zwilżoną ściereczkę na szklanej powierzchni płyty na kilka minut.

ODGŁOSY PRACY URZĄDZENIA

W trakcie normalnego działania płyty mogą być słyszalne różne odgłosy. Na etapie rozpoznawania naczynia, płyta emituje odgłosy klikania, a podczas gotowania może być słychać syk lub trzaskanie. Dźwięki te są wywoływane przez używane naczynia i powstają za sprawą poszczególnych cech

ich podstawy (na przykład, kiedy jest ona wykonana z kilku warstw materiału lub jest nieregularna). Dźwięki te mogą się różnić, w zależności od używanych naczyń i ilości produktów spożywczych, które zawierają. Nie oznaczają one żadnego defektu.

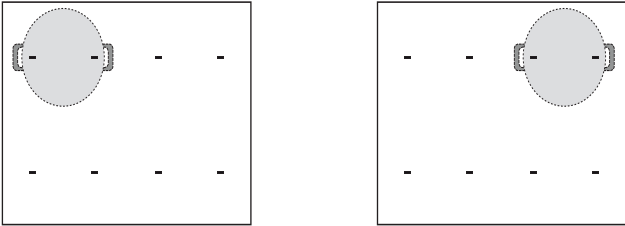
USUWANIE USTEREK

- Należy sprawdzić, czy zasilanie elektryczne nie zostało wyłączone.
- Jeżeli po użyciu płyty nie można jej wyłączyć, należy odłączyć ją od zasilania elektrycznego.
- Jeżeli po włączeniu płyty na wyświetlaczu pojawią się kody alfanumeryczne, należy postępować według instrukcji podanych w poniższej tabeli.

Uwaga: Woda lub płyny wyciekające z naczyń oraz wszelkie przedmioty postawione na przyciskach płyty mogą spowodować przypadkowe włączenie lub wyłączenie funkcji blokowania 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.		

SPRAWDZONE DZIAŁANIE

Sprawdzone działania	Sprawdzone pozycje działania
Dystrybucja ciepła, „Naleśniki” test według EN 50304/EN 60350 §7.3	
Moc nagrzewania, „Frytki” test według EN 60350/50304 §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 POSPRZEDAŻOWYM

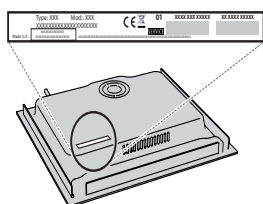
1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu zgodnie z punktami opisanymi w paragrafie **USUWANIE USTEREK**.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

JEŚLI PO PRZEPROWADZENIU POWYŻSZYCH KONTROLI USTERKA NIE ZNIKŁA, NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z NAJBLIŻSZYM AUTORYZOWANYM SERWISEM TECHNICZNYM.

Aby otrzymać pomoc, należy zadzwonić pod numer widoczny na karcie gwarancyjnej lub postępować zgodnie z instrukcjami na stronie www.whirlpool.eu

Podczas rozmowy z z autoryzowanym serwisem technicznym, należy podać:

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

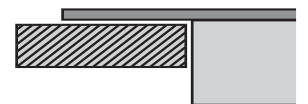
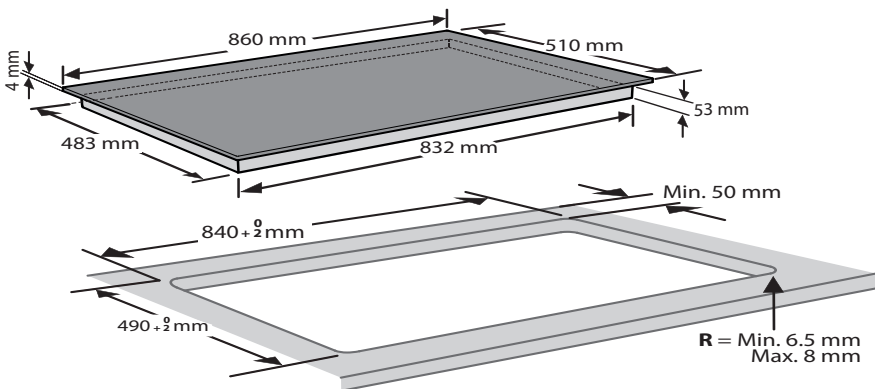
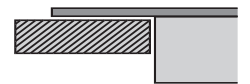
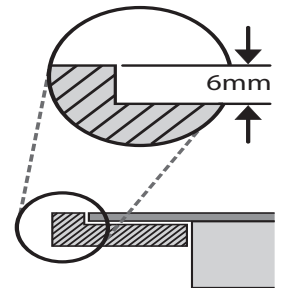
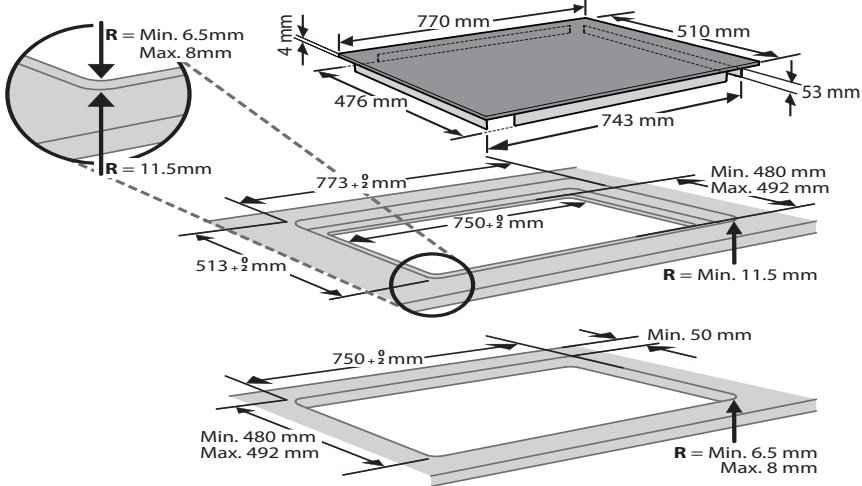
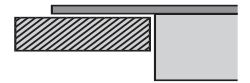
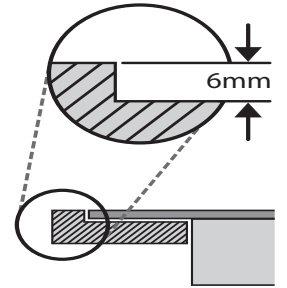
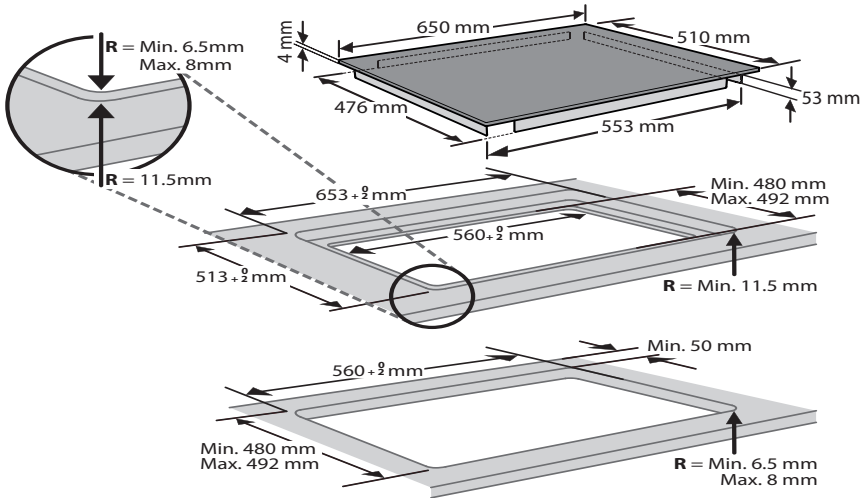
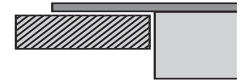
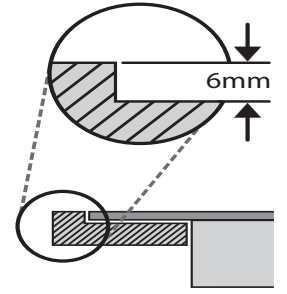
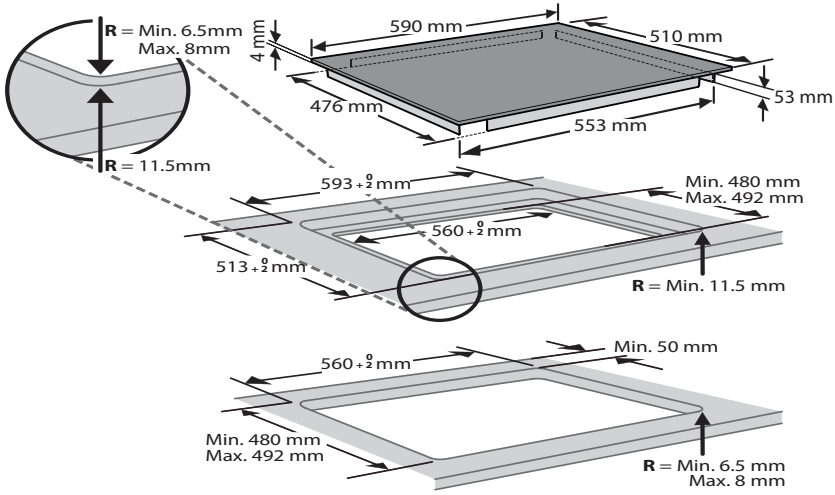


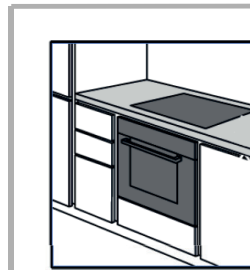
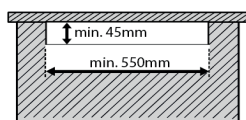
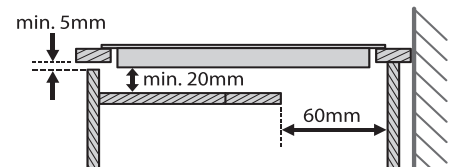
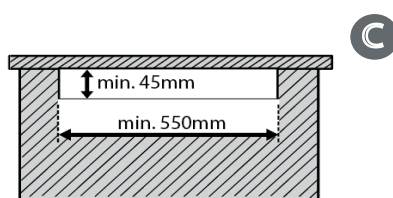
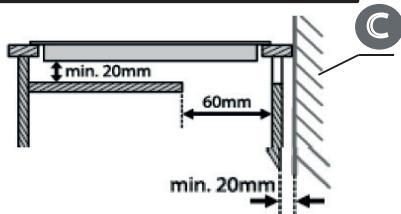
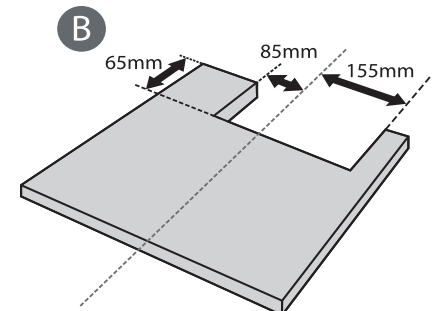
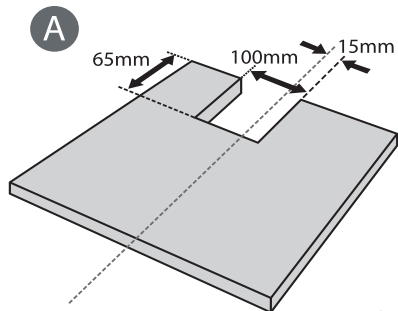
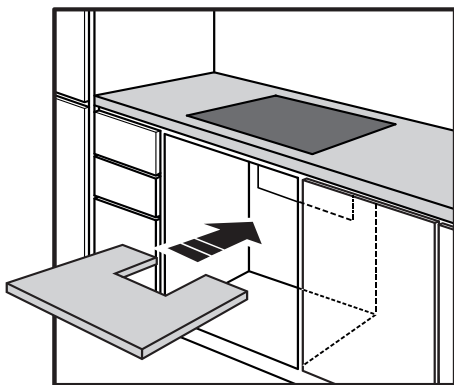
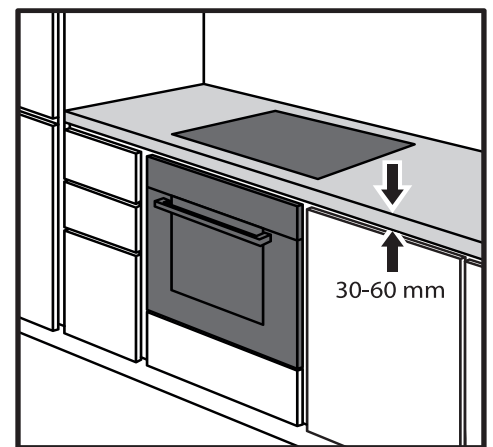
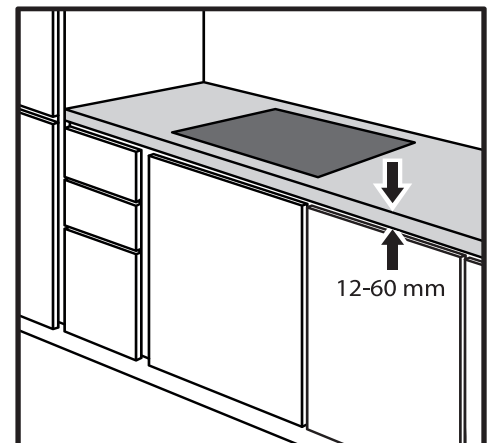
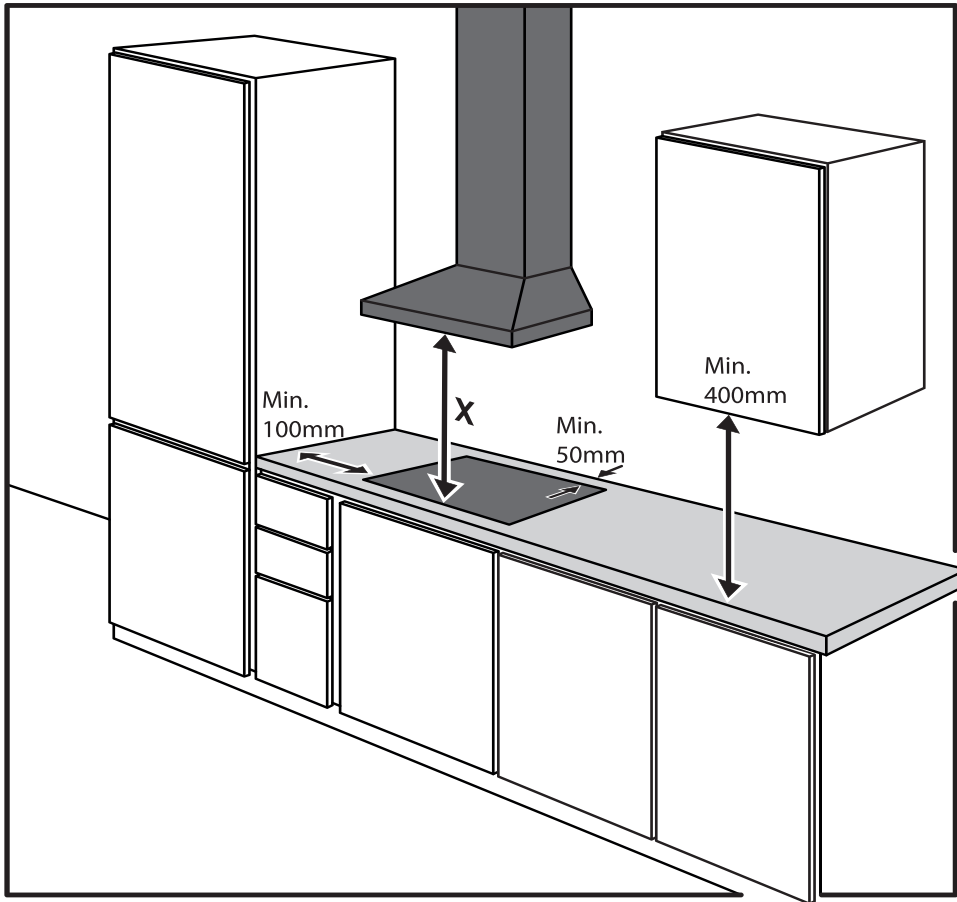
- numer serwisowy (numer po słowie SERVICE na tabliczce znamionowej). Numer serwisowy jest również podany w karcie gwarancyjnej;

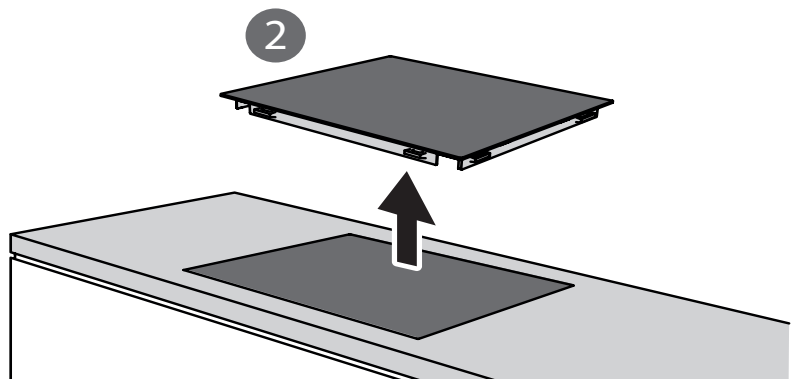
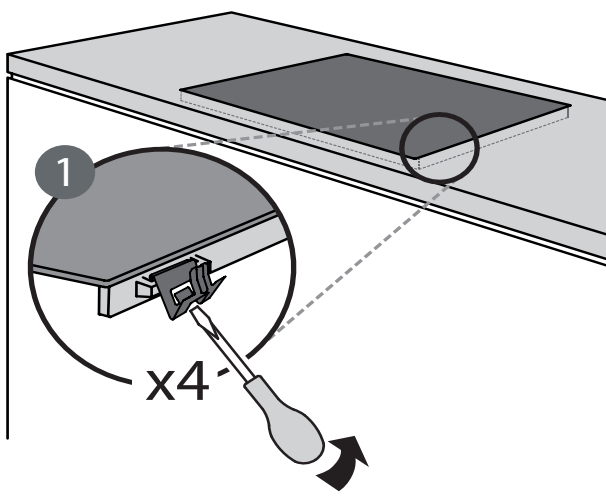
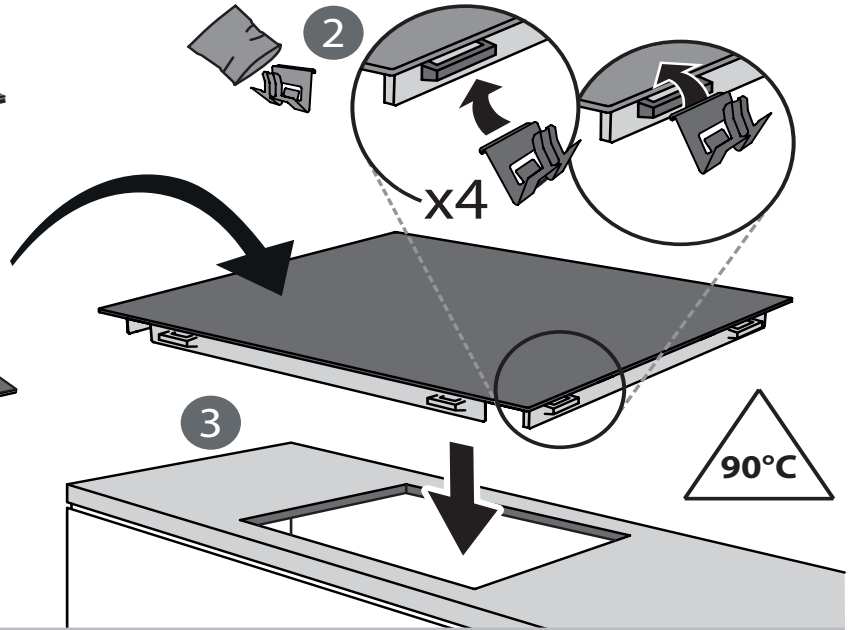
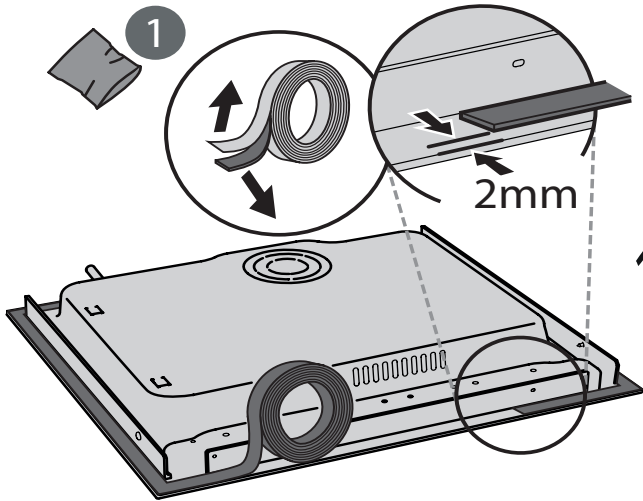
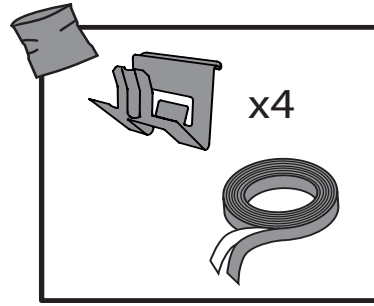
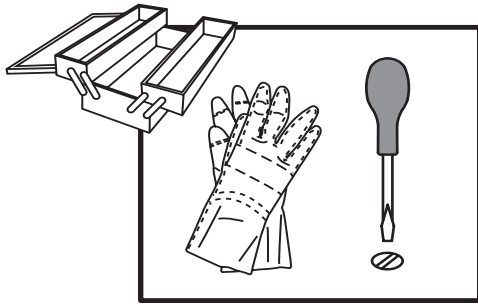


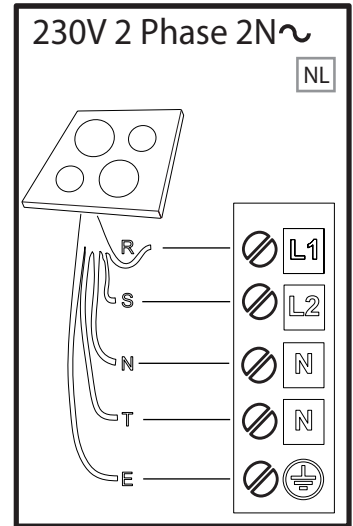
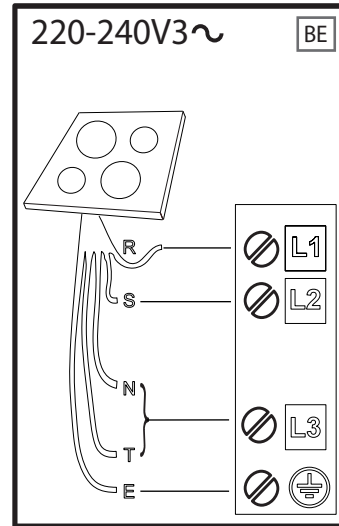
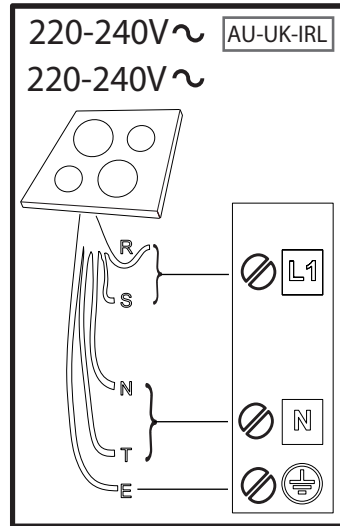
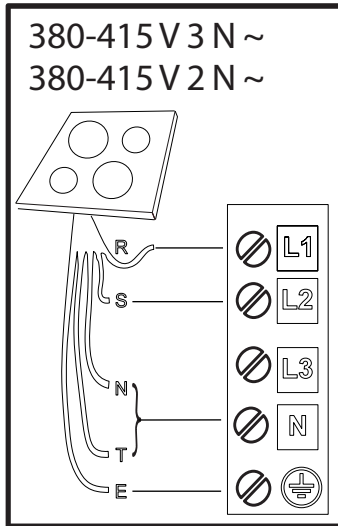
- Państwa dokładny adres;
- numer telefonu.

Jeżeli konieczne są jakiegokolwiek naprawy, prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem technicznym (zapewnia to użycie oryginalnych części zamiennych oraz prawidłowe wykonanie naprawy).









R

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

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maroka-fjäv-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)-mėlyna (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/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-журо/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas

N

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