

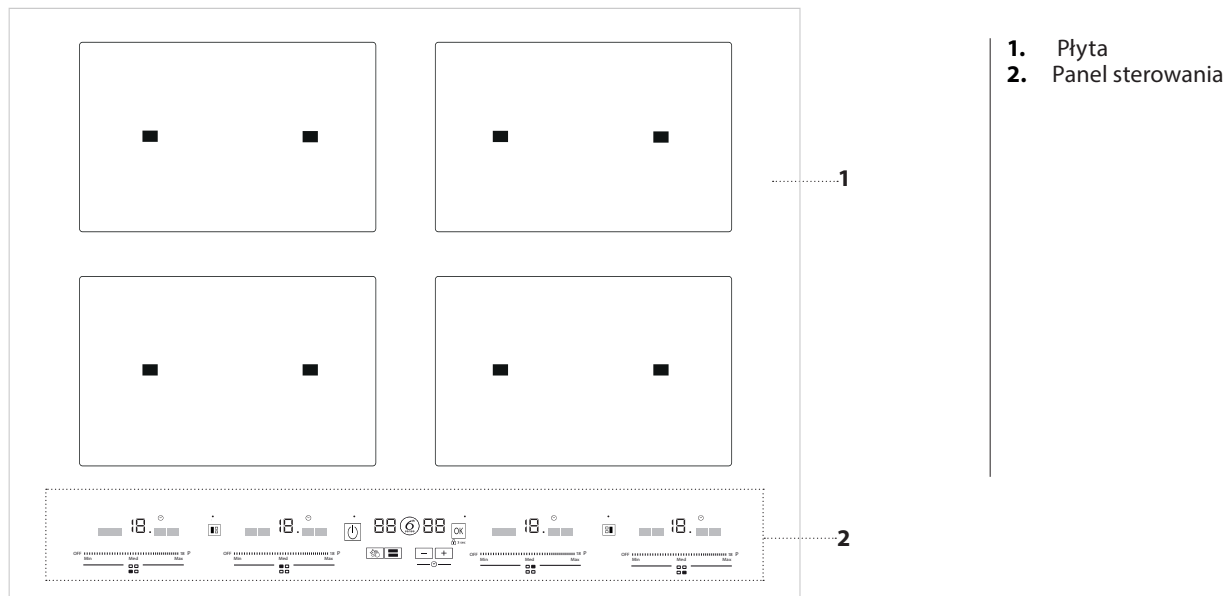


DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL
Aby móc korzystać z programu kompleksowej pomocy i wsparcia, należy zarejestrować swój produkt na stronie www.whirlpool.eu/register

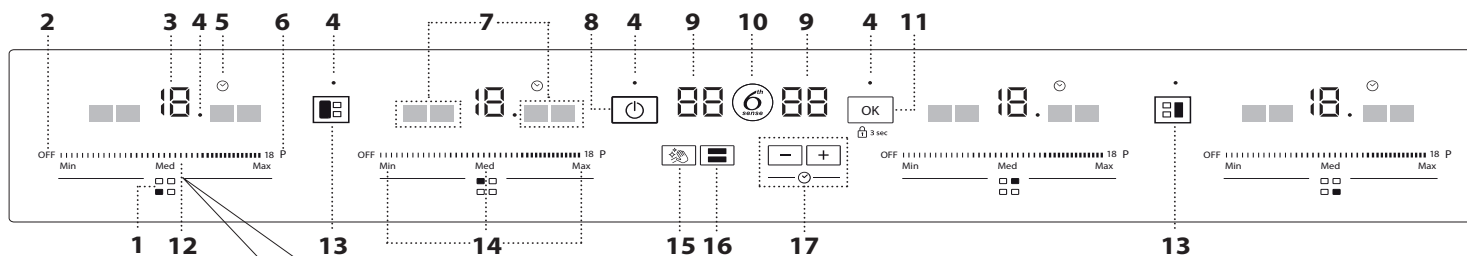


Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie Zasad bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

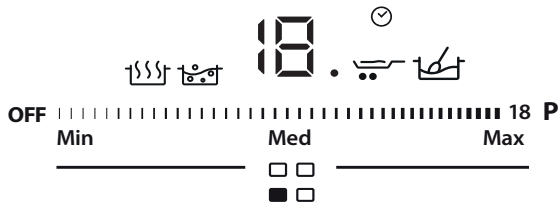
OPIS PRODUKTU



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. Przycisk Strefa Elastyczna pionowa

14. Przyciski wstępnego ustawienia i dostosowania
15. Przycisk Pauza
16. Przycisk Stref Elastycznych
17. Minutnik

Aktywacja strefy grzania:

1. Włączyć płytę grzewczą.
2. Ustawić żądany poziom mocy, przesuwając 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”.

OK

3 sec

BLOKADA PANELU STEROWANIA

By uniemożliwić przypadkowe włączenie płyty grzewczej, wcisnąc 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 wyłączenia.

By dezaktywować blokadę poleceń, powtórzyć 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,

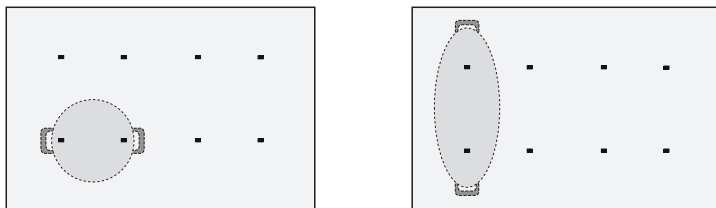
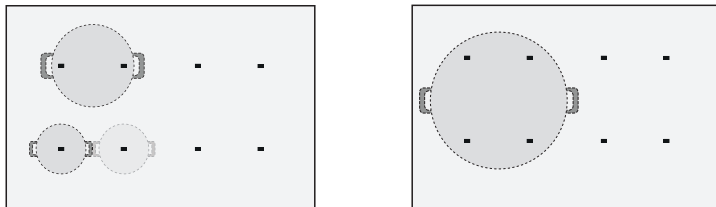
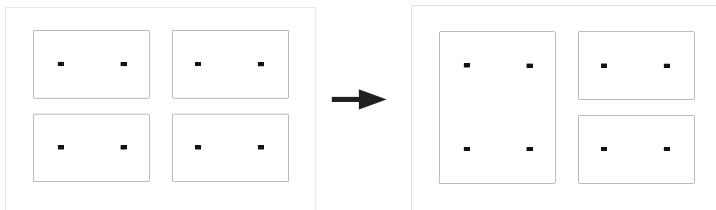
FUNKCJE**STREFA ELASTYCZNA**

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.

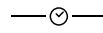
**Strefa Elastyczna pionowa**

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

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.

elastycznej (pionowa po lewej, pionowa po prawej). Dwie strefy zostaną połączone i na odnośnych wyświetlaczach pojawi się „00”.

3. Na przesuwnej klawiaturze wybrać żadaną 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.

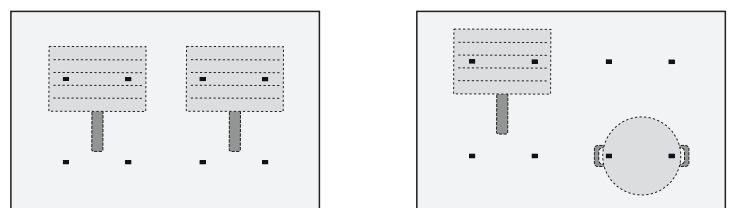
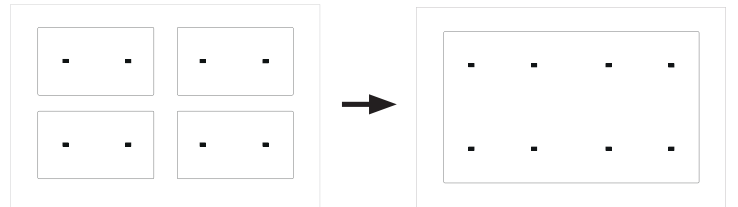
W celu uzyskania lepszych rezultatów, zaleca się przykrycie zawsze co najmniej jednego lub kilku punktów na powierzchni szkła lub wewnątrz Strefy Elastycznej.

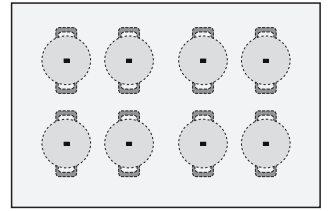
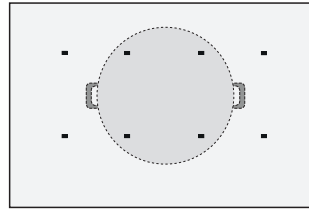
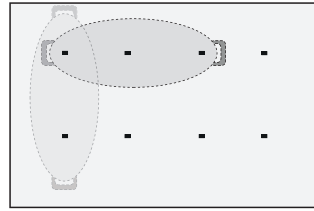
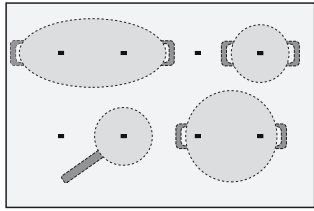
**STREFA FLEXI FULL**

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

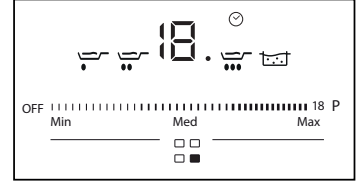
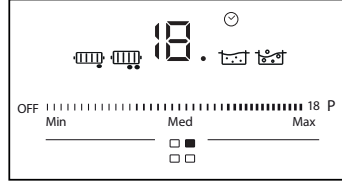
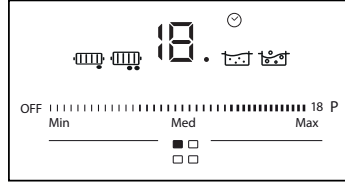
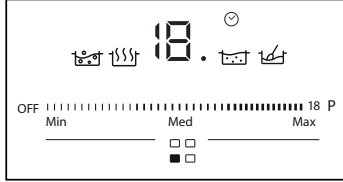
Można użyć dowolnej klawiatury przesuwnej, by sterować mocą. Użycie tej funkcji jest idealnym rozwiązaniem, by powiększyć strefę grzania i skorzystać z możliwości dowolnego umieszczenia garnków w wybranej strefie. Idealna również, by skorzystać z patelni o dużych wymiarach, owalnych, prostokątnych lub grillowych.

Przykrywając całą aktywny obszar, można osiągnąć maksymalną dostępną moc.






FUNKCJE SPECJALNE



6th SENSE

Przycisk 6th sense umożliwia aktywację funkcji specjalnych.

1. Umieścić garnek, włączyć płytę i wybrać żadaną strefę grzania, dotykając przesuwniej 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 .

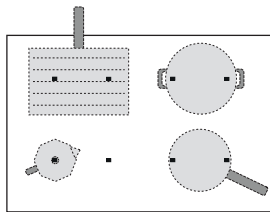
Każda z funkcji specjalnych, po aktywacji, oferuje możliwość ustawienia optymalnego poziomu gotowania, dzięki możliwości wyboru ustawień wstępnych i dostosowania (MIN-MED-MAX).



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 od żądanego stopnia ugotowania.

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

Jeśli przygotowana 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
1 - 4	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 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).
- Płynny rozlanie 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 mokrą ściereczkę na powierzchni płyty na kilka minut.

USUWANIE USTEREK

- Sprawdzić, czy nie ma przerw w dostawie energii elektrycznej.
- Jeśli po użyciu płyty grzewczej, nie jest możliwe jej wyłączenie, odłączyć ją od zasilania.
- Jeśli płyta grzewcza jest włączona a na wyświetlaczu pojawiają się kody alfanumeryczne, sprawdzić poniższą tabelę, by uzyskać instrukcje działania.

UWAGA: Występowanie wody, płynu 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.	Począkać, 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

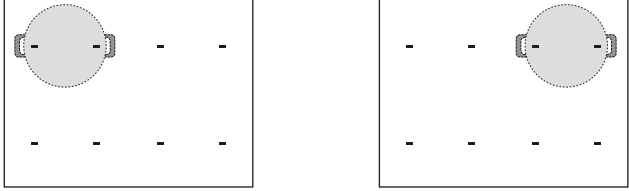
Płyty grzewcze indukcyjne mogą generować świsty lub trzaski podczas normalnej pracy.

Hałasy te pochodzą z 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 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.



Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa, instrukcje użytkowania i kartę produktu zawierającą główne dane dotyczące zużycia energii elektrycznej można pobrać:

- ze strony <http://docs.whirlpool.eu>
- lub przy użyciu kodu QR.
- Można również skontaktować się z **Serwisem Technicznym** (szczegóły można znaleźć w książce gwarancyjnej). Kontaktując się z naszym serwisem technicznym, należy podać kody z tabliczki znamionowej urządzenia.

