

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

## PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

Pobrać kompletny podręcznik z instrukcją ze strony <http://docs.whirlpool.eu> lub zadzwonić pod numer telefoniczny podany w książce gwarancyjnej.

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Należy przechowywać je w pobliżu, aby móc z nich skorzystać w przyszłości.

Niniejsze instrukcje i samo urządzenie zawierają ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, których należy bezwzględnie przestrzegać. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzebranie instrukcji bezpieczeństwa, niewłaściwe użytkowanie urządzenia lub nieprawidłowe ustawienie 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. Małe dzieci (3-8 lat) nie powinny zbliżać się do urządzenia, o ile nie są pod stałym nadzorem. Dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji bezpiecznego użytkowania i zrozumieniu związanych z nim zagrożeń.

Dzieciom nie wolno bawić się 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 części, do których jest dostęp, nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.. Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia, chyba że zapewniono stały nadzór nad nimi.

### **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 oraz do podobnych zastosowań takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; gospodarstwa wiejskie; samodzielna obsługa przez klientów hoteli, moteli, pensjonatów oferujących nocleg ze śniadaniem i innych tego typu miejsc do zamieszkania.

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

⚠ To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego. Nie używać urządzenia na zewnątrz.

### **INSTALACJA**

⚠ Przemieszczanie i montaż urządzenia wymaga udziału co najmniej dwóch osób – ryzyko obrażeń. Do rozpakowywania i montażu należy używać rękawic ochronnych - ryzyko skaleczenia.

⚠ Instalacja, podłączenia do źródła wody (jeśli występują) i zasilania oraz wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnych części urządzenia, chyba że wyraźnie zaznaczono to w instrukcji obsługi. Dzieci nie powinny zbliżać się do miejsca montażu. Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie uległo uszkodzeniu podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub najbliższym serwisem technicznym. Po zainstalowaniu odpady opakowaniowe (plastikowe, elementy styropianowe itp.) muszą być przechowywane poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Urządzenie należy odłączyć od zasilania przed każdą operacją montażową - ryzyko porażenia prądem. Podczas instalacji upewnić się, że urządzenie nie może uszkodzić przewodu zasilającego. Występuje 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 zgodne z obowiązującymi normami krajowymi dotyczącymi sprzętu elektrycznego.


⚠ 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 wymiana na identyczny powinna być przeprowadzona przez producenta, pracownika serwisu lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa – występuje ryzyko porażenia prądem.

### **UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD**

Materiał, z którego wykonane jest opakowanie, w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem ♻. 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 lokalnymi władzami, punktem zbiórki odpadów pochodzących z gospodarstw domowych lub ze 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.

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

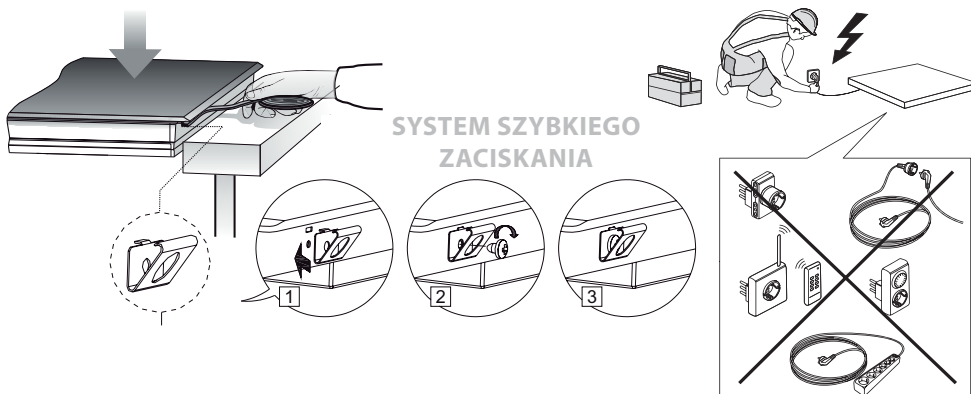
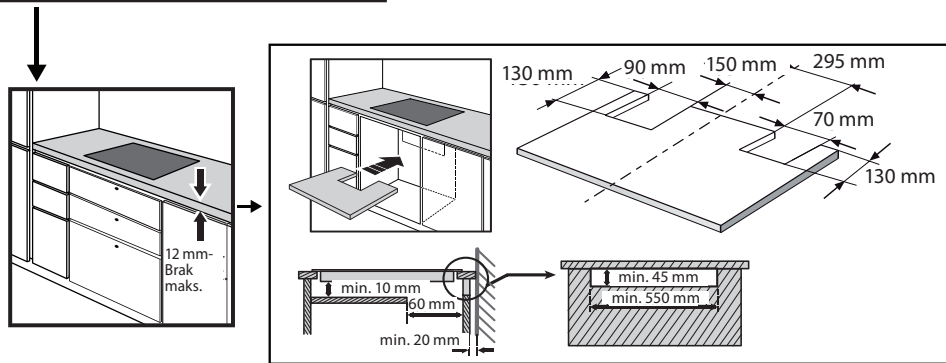
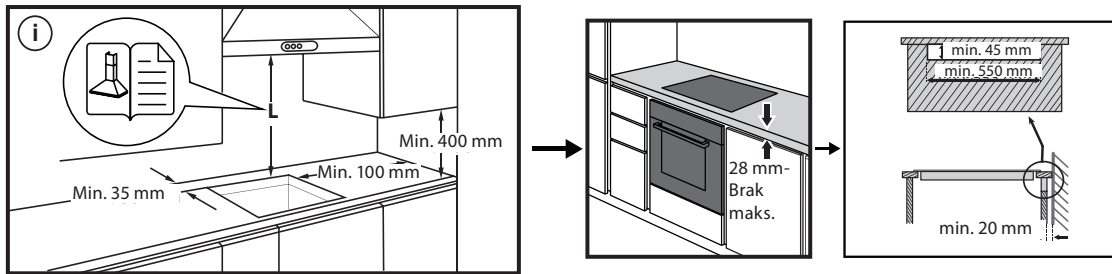
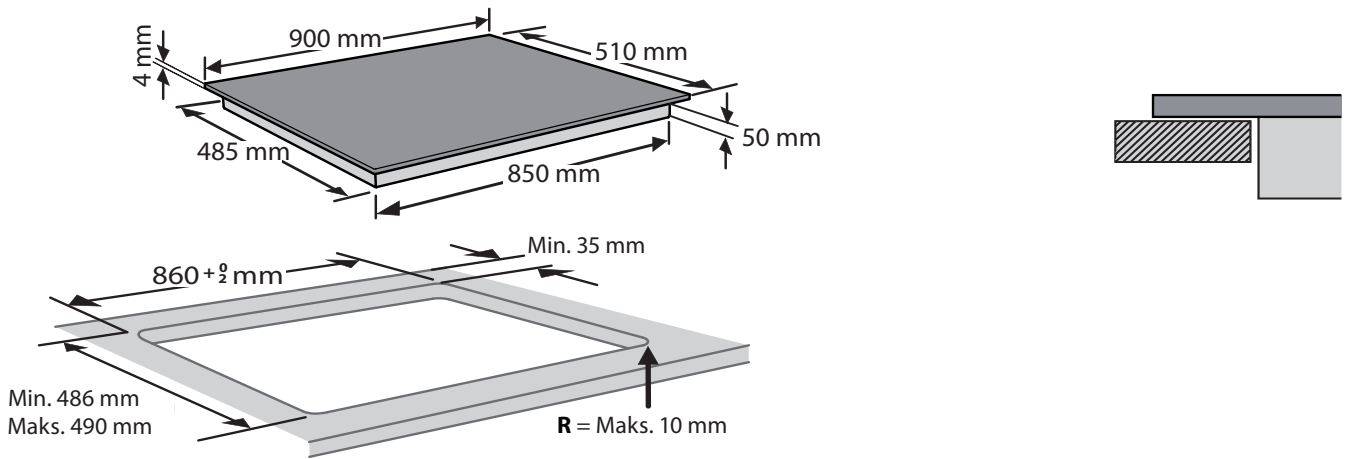
### **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII**

Aby w pełni wykorzystać ciepło reszkowe 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.

# INSTALACJA



# PODŁĄCZANIE ELEKTRYCZNE

Podłączenie elektryczne należy wykonać przed podłączeniem urządzenia do źródła zasilania. Sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość napięcia są zgodne z wartościami podanymi na tabliczce znamionowej płyty kuchennej (tabliczka znajduje się w dolnej części płyty), a także na karcie gwarancyjnej, lub - w odpowiednim przypadku - na karcie danych technicznych, którą należy przechowywać razem z instrukcją przez cały okres eksploatacji produktu. Upewnić się, że przewód wlotowy nie styka się z obudową płyty indukcyjnej lub obudową piekarnika, jeśli jest zainstalowany w tym samym urządzeniu.

Złącze elektryczne powinno być odpowiednio uziemione, zgodnie z obowiązującymi przepisami, gdyż w przeciwnym razie płyta kuchenki może nieprawidłowo działać.

Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego pracownika znającego aktualne przepisy dotyczące bezpieczeństwa i instalacji. W szczególności, instalacja musi być przeprowadzona zgodnie z przepisami obowiązującymi u lokalnego dostawcy prądu. Urządzenie może być manipulowane lub naprawiane (łącznie z wymianą przewodu zasilającego) wyłącznie przez oficjalne służby techniczne.

Upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej znajdującej się w dolnej części urządzenia jest zgodne z napięciem w instalacji domowej.

Obowiązujące przepisy wymagają, by urządzenie było uziemione: należy użyć jedynie przewodów (w tym przewodu uziemiającego) o odpowiednim rozmiarze.

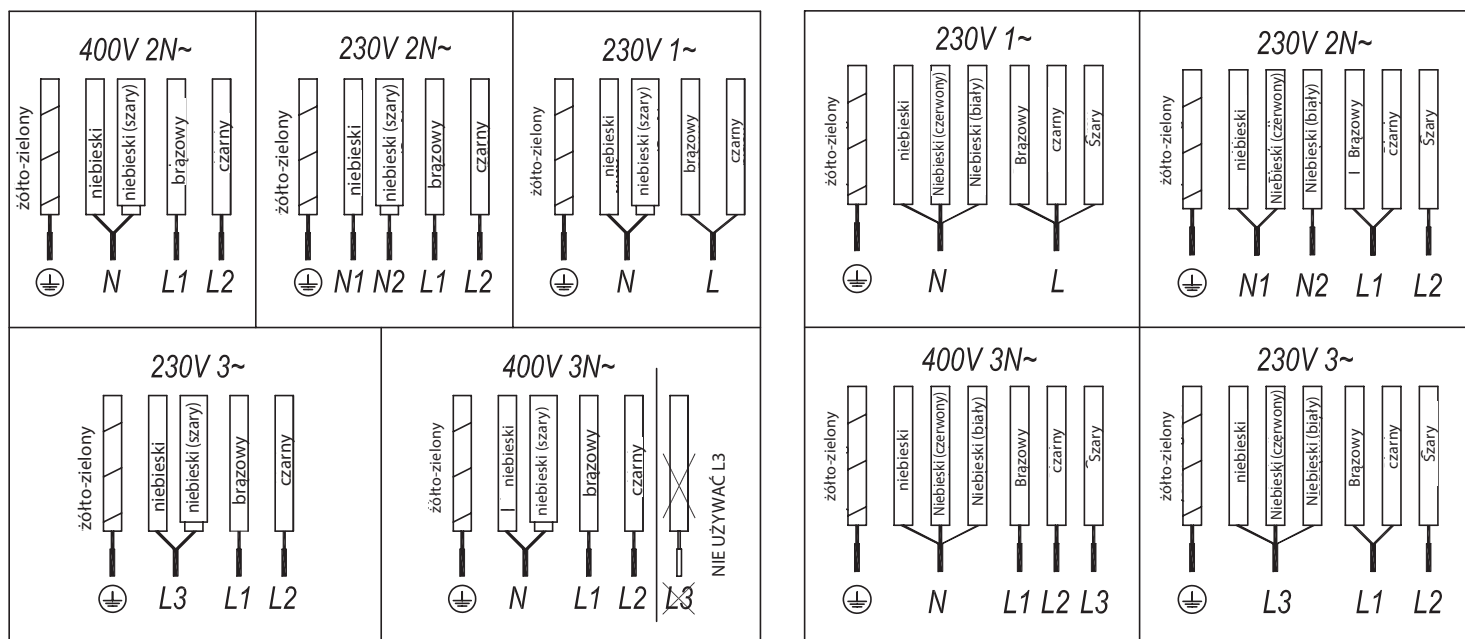
## Ostrzeżenie:

⚠ Wysokie skoki napięcia mogą spowodować uszkodzenie układu sterowania (podobnie jak w przypadku każdego urządzenia elektrycznego).

⚠ Zaleca się, aby nie używać płyty indukcyjnej podczas korzystania z funkcji czyszczenia pyrolitycznego, w przypadku piekarników pyrolitycznych, z powodu wysokiej temperatury, jaką osiąga urządzenie.

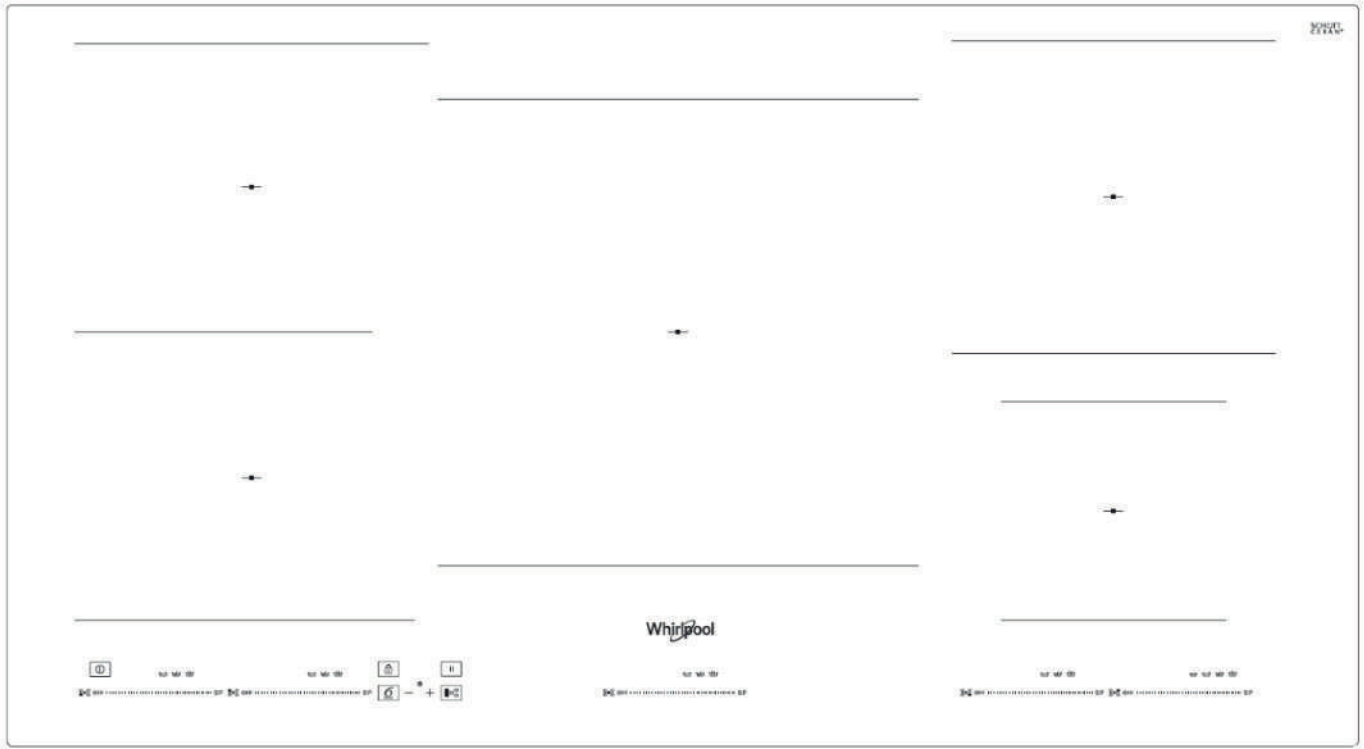
⚠ Przed odłączeniem płyty kuchenki od instalacji elektrycznej, zaleca się, aby wyłączyć wyłącznik i odczekać około 25 sekund przed odłączeniem urządzenia od instalacji. Odczekanie tego czasu jest wymagane, aby umożliwić całkowite rozładowanie obwodów elektronicznych, a tym aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem elektrycznym na zaciskach przewodu.

Przez cały okres eksploatacji produktu należy przechowywać certyfikat gwarancji lub kartę danych technicznych razem z podręcznikiem z instrukcją. Dokumenty te zawierają ważne informacje techniczne.

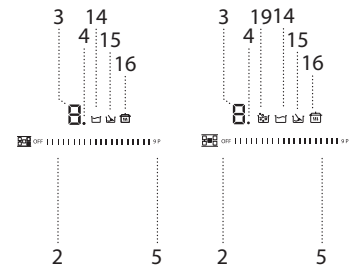
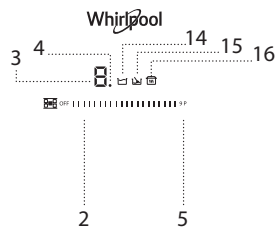
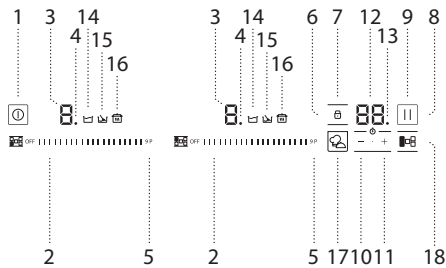


## OPIS PRODUKTU

1. Płyta
2. Panel sterowania



## PANEL STEROWANIA

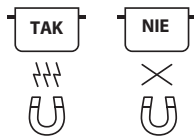


1. Główny przycisk wł./wył
2. Suwak z kursorem do sterowania poziomem mocy
3. Wskaźnik mocy i/lub ciepła resztkowego
4. Kropka dziesiętna wskaźnika mocy i/lub ciepła resztkowego.
5. Bezpośredni dostęp do funkcji "Moc".
6. Przycisk aktywacji do funkcji "Blokada".
7. Lampka kontrolna aktywacji funkcji "Blokada"
8. Przycisk aktywacji do funkcji "Stop&Go"
9. Lampka kontrolna aktywacji funkcji "Stop&Go"
10. Przycisk "Minus" do timera.
11. Przycisk "Plus" do timera.
12. Wskaźnik timera.
13. Kropka dziesiętna timera
14. Lampka kontrolna aktywacji funkcji "Gotowanie na wolnym ogniu"
15. Lampka kontrolna aktywacji funkcji "Topienie"
16. Lampka kontrolna aktywacji funkcji "Utrzymywanie ciepła"
17. Przycisk aktywacji do funkcji "6th SENSE"
18. Przycisk aktywacji do funkcji "FlexiCook"
19. Lampka kontrolna aktywacji funkcji "Wrzenie"



## AKCESORIA

### GARNKI I PATELNI



Należy używać wyłącznie garnków i patelni wykonanych z materiałów ferromagnetycznych, odpowiednich do płyt indukcyjnych:

- stal emaliowana
- żeliwo
- specjalne garnki i patelnie ze stali nierdzewnej, przystosowane do gotowania indukcyjnego.

Aby określić, czy dany 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.

Nie zaleca się używania płyt rozpraszających ciepło ani materiałów, takich jak: stal drobnziarnista, aluminium, szkło, miedź lub glina.

Każde pole grzewcze posiada minimalny czas wykrywania naczynia. Zależy to od materiału oraz ferromagnetycznej średnicy podstawy naczynia.

Ważne jest zatem, aby używać pola grzewczego, które rozmiarem najlepiej pasuje do średnicy dna naczynia.

Jeśli w wybranym polu grzewczym nie zostanie wykryte naczynie, należy użyć następnego w kolejności, mniejszego pola. W przypadku stosowania FlexiCook jako pojedynczego pola grzewczego, wybierać większe naczynia odpowiednie dla tego typu pola.



Niektóre naczynia bez pełnej podstawy ferromagnetycznej są sprzedawane jako odpowiednie do płyt indukcyjnych. W tych naczyniach, podgrzewana jest tylko podstawa ferromagnetyczna.

W konsekwencji, ciepło nie jest równomiernie rozdzielane przez podstawę naczynia. Może to powodować, że nieferromagnetyczna część podstawy naczynia nie osiągnie prawidłowej temperatury gotowania.

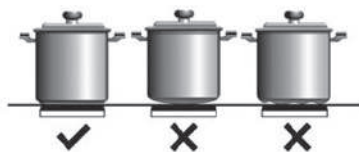


W innych naczyniach, posiadających aluminiową wkładkę w podstawie, strefa wykonana z materiału ferromagnetycznego jest mniejsza. W tym przypadku, wykrycie naczynia może być trudne, a nawet niemożliwe. Dodatkowo, dostarczana moc może być mniejsza i dlatego naczynie nie nagrzej się, tak jak powinno.



Rodzaj podstawy użytej w naczyniu może wpłynąć na równomierność oraz wynik gotowania. W naczyniach z podstawą typu "sandwich" ze stali nierdzewnej, wykorzystuje się materiały, które sprzyjają równomiernemu rozprzestrzenianiu się ciepła, dzięki czemu oszczędza się czas i energię.

Podstawa naczynia powinna być całkowicie płaska, co pozwala na równomierne zasilanie.



Nigdy nie należy nagrzewać pustych naczyń lub używać naczyń o cienkiej podstawie, gdyż mogą się one szybko nagrzać, uniemożliwiając zadziałanie funkcji automatycznego wyłączania kuchenki.

### Minimalna średnica podstawy garnka/patelni dla różnych pól grzewczych

Aby zapewnić prawidłowe działanie płyty kuchenki, należy używać garnków o odpowiedniej minimalnej średnicy (patrz tabela poniżej).

Należy używać pola grzewczego, które rozmiarem najlepiej pasuje do minimalnej średnicy dna garnka.

Ustawić garnek, upewniając się, że jest dobrze wyśrodkowany na danym polu grzewczym.

Nie zaleca się używania garnków, które mają większą średnicę niż dane pole grzewcze.

ø min.	100 mm	150 mm	120 mm	220 mm






### ADAPTER DLA GARNKÓW/PATELNI NIEPRZYSTOSOWANYCH DO INDUKCJI

To akcesorium umożliwia korzystanie z garnków i patelni, które nie są przystosowane do płyt indukcyjnych. Należy pamiętać, że używanie adaptera wpływa na wydajność, co przekłada się na czas potrzebny do podgrzania jedzenia. Jego stosowanie powinno być ograniczone, ponieważ temperatury osiągnięte na jego powierzchni w znacznym stopniu zależą od używanego garnka/patelni, ich płaskości i rodzaju gotowanej żywności. Używanie garnka lub patelni o mniejszej średnicy niż średnica krążka adaptera może prowadzić do gromadzenia się ciepła, które nie jest przekazywane do garnka lub patelni, co może powodować zaczernienie zarówno płyty kuchenki, jak i adaptera. Należy dopasować średnicę garnków/patelni oraz płyty indukcyjnej do średnicy adaptera.

## PIERWSZE UŻYCIE

### ZARZĄDZANIE MOCĄ

Niektóre modele są wyposażone w funkcję ograniczenia mocy (zarządzanie mocą). Ta funkcja pozwala użytkownikowi ustawić odpowiednią wartość całkowitej mocy generowanej przez płytę kuchenki. W tym celu, w ciągu pierwszej minuty po podłączeniu płyty kuchenki do zasilania, dostępne jest menu umożliwiające ograniczenie mocy.

1. Nacisnąć przycisk  (11) przez trzy sekundy. Na wskaźniku timera (12) pojawi się litera PL
2. Nacisnąć przycisk blokady  (6). Pojawią się różne wartości mocy, do których można ograniczyć generowaną moc, zmieniając jej wartość za pomocą przycisków  (11) i  (10).
3. Po wybraniu wartości ponownie nacisnąć przycisk blokady  (6). Moc płyty kuchenki zostanie ograniczona do wybranej wartości.

Dostępne są następujące poziomy mocy:

2 kW - 2,5 kW - 3 kW - 3,5 kW - 4 kW - 4,5 kW - 5 kW - 5,5 kW - 6 kW - 6,5 kW - 7 kW

Jeśli użytkownik zamierza ponownie zmienić wartość, powinien odłączyć płytę kuchenki i ponownie ją podłączyć po kilku sekundach. W ten sposób będzie można ponownie uzyskać dostęp do menu umożliwiającego ograniczenie mocy.

Za każdym razem, gdy poziom mocy pola grzewczego zostanie zmieniony, ogranicznik mocy obliczy całkowitą moc generowaną przez płytę kuchenki. Po osiągnięciu limitu mocy całkowitej, funkcja sterowania za pomocą przycisku uniemożliwi użytkownikowi dalsze zwiększanie poziomu mocy pola grzewczego. Po dojściu do poziomu mocy, którego nie można przekroczyć, płyta kuchenki wyemituje sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskaźnik mocy (3). Jeśli użytkownik zamierza przekroczyć tę wartość, powinien zmniejszyć moc pozostałych pól grzewczych. W pewnych sytuacjach nie wystarczy obniżenie poziomu mocy jednego pola grzewczego o jeden poziom, gdyż zależy to od mocy każdego pola grzewczego oraz ustawionego na nim poziomu mocy. Może się zdarzyć, że aby zwiększyć poziom mocy dużego pola grzewczego, będzie trzeba wyłączyć kilka mniejszych pól grzewczych.


W przypadku użycia funkcji szybkiego włączania z funkcją maksymalnej mocy oraz jeśli wspomniana wartość mocy przekracza wartość ustawioną dla limitu, moc pola grzewczego zostanie ustawiona na maksymalnej wartości. Płyta kuchenki wyemituje sygnał dźwiękowy i wspomniana wartość mocy dwukrotnie zamiga na wskaźniku (3).

#### **Aby ustawić moc płyty kuchenki:**


Widać tylko podczas działania urządzenia.



Czynności wykonuje się za pomocą przycisków. Nie ma konieczności wywierania nacisku na odpowiedni przycisk, należy go tylko dotknąć opuszką palca, w celu aktywacji żądanej funkcji.

Każda czynność jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym. Wyregulować poziom mocy (0 - 9) przy użyciu suwaka z kursorem (2), przesuwając po nim palec. Przesunięcie w prawo powoduje zwiększenie wartości, natomiast przesunięcie w lewo powoduje zmniejszenie wartości. Można również bezpośrednio wybrać poziom mocy, umieszczając opuszkę palca bezpośrednio w odpowiednim punkcie suwaka z kursorem (2)


 W celu wybrania pola grzewczego w tych modelach, należy bezpośrednio dotknąć suwaka z kursorem (2).

### WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Nacisnąć przycisk włączania  (1) przez co najmniej jedną sekundę. Funkcja sterowania dotykowego zostaje aktywowana, da się słyszeć sygnał dźwiękowy, a na wskaźnikach (3) wyświetli się znak "-". Jeśli któreś z pól grzewczych jest gorące, na odpowiednim wskaźniku będzie migała litera H.

W przypadku niewykonania żadnej czynności w ciągu następnych 10 sekund, funkcja sterowania dotykowego automatycznie się wyłączy. Po włączeniu funkcji sterowania dotykowego, można ją w dowolnym momencie wyłączyć, dotykając przycisku  (1), nawet jeśli został zablokowany (włączona funkcja blokady). Przycisk  (1) ma zawsze pierwszeństwo w wyłączeniu funkcji sterowania dotykowego.

### AKTYWACJA PÓL GRZEWZYCH

Po włączeniu funkcji sterowania dotykowego za pomocą przycisku  (1), można aktywować dowolne pole grzewcze, wykonując następujące czynności:

1. Przesunąć opuszkę palca lub dotknąć w dowolnym położeniu jeden z "suwaków" z kursorem (2). W ten sposób zostaje wybrane pole grzewcze i jednocześnie zostaje ustawiony poziom mocy w przedziale od 0 do 9. Ta wartość mocy zostanie wyświetlona na odpowiednim wskaźniku mocy, a jego kropka dziesiąta (4) będzie wyświetlana przez 10 sekund.
2. Za pomocą suwaka z kursorem (2) wybierz nowy poziom mocy gotowania w przedziale od 0 do 9.


Dopóki trwa aktywacja wyboru pola grzewczego, innymi słowy, dopóki wyświetlana jest kropka dziesiąta (4), dopóty można zmodyfikować poziom mocy.

### WYŁĄCZENIE POLA GRZEWczego

Za pomocą przycisku suwaka (2) zmniejszyć poziom mocy do 0. Pole grzewcze zostaje wyłączone.

Po wyłączeniu pola grzewczego, na wskaźniku mocy (3) pojawi się litera H, jeśli szklana powierzchnia pola grzewczego jest gorąca i występuje ryzyko poparzenia. Gdy temperatura spadnie, wskaźnik (3) wyłączy się (jeśli płyta kuchenki jest odłączona), lub w przeciwnym przypadku, wyświetla się znak "-", jeśli płyta kuchenki jest nadal podłączona.

### WYŁĄCZANIE WSZYSTKICH PÓL GRZEWZYCH

Istnieje możliwość jednoczesnego wyłączenia wszystkich pól grzewczych za pomocą głównego przycisku wł./wył.  (1). Wskaźniki wszystkich pól grzewczych (3) zostaną wyłączone. Jeśli wyłączone pole grzewcze jest gorące, jego wskaźnik pokazuje H.

# CODZIENNA EKSPLOATACJA

## CZUJNIK OBECNOŚCI NACZYNIA

Indukcyjne pola grzewcze posiadają wbudowany czujnik obecności naczynia. Dlatego pole grzewcze przestaje działać, gdy nie ma na nim naczynia lub gdy naczynie, które się na nim znajduje, jest nieodpowiednie.

Wskaźnik mocy (3) pokazuje symbol oznaczający "brak naczynia", jeśli po włączeniu pola grzewczego, zostanie wykryta nieobecność naczynia lub jeśli naczynie znajdujące się w polu grzewczym jest nieodpowiednie.

Jeśli podczas działania pola grzewczego zostanie z niego zdjęte naczynie, płyta kuchenki automatycznie wstrzyma zasilanie i wyświetli symbol "brak naczynia". Po ponownym umieszczeniu naczynia w polu grzewczym, zasilanie zostanie wznowione na tym samym poziomie mocy co poprzednio ustawiony.

## BLOKADA PANELU STEROWANIA

Aby uniknąć wykonania niepożądanych czynności przy płycie kuchenki, użytkownik może za pomocą funkcji blokady zablokować inne przyciski z wyjątkiem przycisku wł./wył. (1). Ta funkcja jest przydatna jako zabezpieczenie przed dziećmi.

W celu aktywacji tej funkcji, dotknąć przycisku (6) przez co najmniej jedną sekundę.

Gdy użytkownik wykona tę czynność, lampka kontrolna (7) włączy się, wskazując, że panel sterowania jest zablokowany. W celu dezaktywacji tej funkcji, po prostu ponownie dotknąć przycisku (6).

W przypadku użycia przycisku wł./wył. (1) w celu wyłączenia urządzenia przy aktywnej funkcji blokady, nie będzie można ponownie włączyć płyty kuchenki, aż do momentu zniesienia blokady.

## WYCISZACZ SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Gdy płyta kuchenki jest włączona, po jednoczesnym naciśnięciu przez trzy sekundy przycisku (11) oraz przycisku blokady (6), nastąpi dezaktywacja sygnału dźwiękowego, który towarzyszy każdej czynności. Wskaźnik czasu (12) wyświetli komunikat: "OF". Dezaktywacja sygnału dźwiękowego nie będzie obowiązywała dla wszystkich funkcji, na przykład: pozostanie sygnał dźwiękowy funkcji włączenia/wyłączenia, zakończenia działania timera lub blokady/zniesienia blokady przycisków.

W celu ponownej aktywacji wszystkich sygnałów dźwiękowych towarzyszących wykonywanym czynnościom, ponownie jednocześnie nacisnąć przez trzy sekundy przycisk (11) oraz przycisk blokady (6). Wskaźnik czasu (12) wyświetli komunikat: "On".

## FUNKCJA STOP&GO

Ta funkcja umożliwia przerwanie na okres pauzy procesu gotowania. W przypadku włączenia timera, nastąpi również pauza w jego działaniu. Aktywacja funkcji Stop.

Dotknąć przycisku Stop (8) przez jedną sekundę. Lampka kontrolna (9) zaświeci się, a wskaźniki mocy wyświetlą symbol "||" w celu wskazania, że w procesie gotowania nastąpiła pauza.

## Dezaktywacja funkcji Stop

Dotknąć ponownie przycisku Stop&Go (8). Lampka kontrolna (9) wyłącza się i proces gotowania zostaje wznowiony przy tej samej mocy i ustawieniach timera, jakie były przed pauzą.

## FUNKCJA MOCY

Ta funkcja umożliwia dostarczenie dodatkowej mocy do pola grzewczego, ponad moc znamionową.

Wspomniana moc zależy od rozmiaru pola grzewczego, przy czym może osiągnąć maksymalną wartość dozwoloną przez generator.

- Przesunąć opuszką palca po suwaku z kursorem (2), aż wskaźnik mocy (3) pokaże "9", i przytrzymać palec, naciskając przez jedną sekundę lub dotknąć bezpośrednio literę "P" i przytrzymać palec, naciskając przez jedną sekundę.
- Wskaźnik poziomu mocy (3) pokaże symbol **P**, a płyta kuchenki zacznie dostarczać dodatkową moc. Funkcja Mocy posiada określony czas trwania podany w Tabeli 1. Po upływie tego czasu, poziom mocy automatycznie ustawi się na wartości 9. Zostaje wyemitowany sygnał dźwiękowy.

Po aktywacji funkcji Mocy w jednym polu grzewczym, może zdarzyć się, że wpłynie to działanie innych pól grzewczych poprzez zmniejszenie ich mocy. Zostanie to zasygnalizowane na odpowiednim wskaźniku (3).

Funkcję Mocy można zdezaktywować przed upływem jej czasu działania, dotykając suwaka z kursorem, co spowoduje modyfikację poziomu mocy, lub powtarzając krok 3.

## FUNKCJA TIMERA (minutnik)

Ta funkcja ułatwia organizację, gdyż umożliwia gotowanie w czasie nieobecności użytkownika: Można ustawić timer dla danego pola grzewczego, co pozwoli wyłączyć pole grzewcze po upływieżądanego czasu.

W tych modelach, można jednocześnie zaprogramować każde pole grzewcze na okres w przedziale od 1 do 99 minut.

Ustawienie timera w polu grzewczym.

Po ustawieniu odpowiedniego poziomu mocy w żądanym polu grzewczym oraz po włączeniu kropki dziesiątej danego pola grzewczego, można włączyć timer dla pola grzewczego.

W tym celu:

- Dotknąć przycisku — (10) lub + (11). Wskaźnik timera (12) pokaże "00", a wskaźnik odpowiedniego pola grzewczego (3) będzie pokazywał migający symbol na zmianę z bieżącym poziomem mocy.
- Bezpośrednio potem ustawić czas gotowania w przedziale od 1 do 99 minut, za pomocą przycisku — (10) lub + (11). W przypadku pierwszego, wartość rozpoczyna się od 60, natomiast w przypadku drugiego, wartość zaczyna się od 01. Aby anulować funkcję timera, należy ustawić wskazania zegara na wartości "00" za pomocą przycisku — (10). Aby osiągnąć to w szybszy sposób, należy przytrzymać jednocześnie naciśnięte przyciski — (10) i + (11). Gdy do odliczenia pozostanie mniej niż jedna minuta, zegar zacznie odliczać sekundy.
- Gdy wskaźnik timera (12) przestaje migać, wówczas timer zaczyna automatycznie odliczać czas. Wskaźnik (3) odpowiadający polu grzewczemu z włączonym timerem będzie wyświetlać na przemian poziom mocy oraz symbol **t**.

Po upływie wybranego czasu gotowania, pole grzewcze z włączonym timerem zostanie wyłączone, a zegar przez kilka sekund będzie emitował serię sygnałów dźwiękowych. W celu wyłączenia sygnału dźwiękowego, dotknąć dowolnego przycisku. Na wskaźniku timera (12) pokaże się migający znak 00 obok kropki dziesiątej (4) wybranego pola grzewczego. Jeśli wyłączone pole grzewcze jest gorące, jego wskaźnik mocy (3) będzie wyświetlać na przemian literę H oraz znak "-".

Jeśli użytkownik zamierza włączyć timer dla innego pola grzewczego, należy powtórzyć kroki od 1 do 3.

Jeśli wcześniej został włączony timer w jednym lub kilku polach grzewczych, wówczas wskaźnik timera (12) będzie wskazywał domyślnie najkrótszy czas pozostały do zakończenia, wyświetlając literę "t" w odpowiedniej strefie. W odpowiednich strefach wskaźnika pozostałych pól grzewczych z włączonym timerem, wyświetli się migająca kropka dziesiąta. Po naciśnięciu suwaka z kursorem innego pola grzewczego z włączonym timerem, timer przez kilka sekund będzie wyświetlał pozostały czas do zakończenia, a jego wskaźnik będzie pokazywał na przemian poziom mocy oraz literę "t".

## Zmiana zaprogramowanego czasu

W celu zmiany zaprogramowanego czasu, należy nacisnąć suwak kursora (2) pola grzewczego z włączonym timerem. Następnie będzie można odczytać i zmodyfikować ustawienie czasu.

Za pomocą przycisków — (10) i + (11) można zmodyfikować zaprogramowany czas.

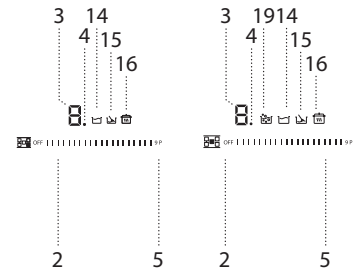
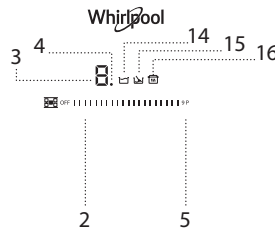
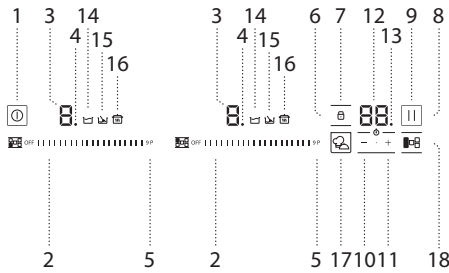
## Wyłączenie zegara

Jeśli użytkownik zamierza wyłączyć zegar przed upływem zaprogramowanego czasu, może to wykonać w dowolnym momencie poprzez wyregulowanie ustawienia czasu na "--".

- Wybrać żądane pole grzewcze.
- Wyregulować wartość na zegarze tak, aby wskazywała "00", za pomocą przycisku — (10). Działanie zegara zostało wyłączone. Można to również osiągnąć w szybszy sposób, naciskając jednocześnie przycisk — (10) oraz + (11).



## FUNKCJE



### 6TH SENSE

Te funkcje posiadają wstępnie przypisane poziomy mocy, aby ułatwić gotowanie, dzięki czemu uzyskuje się doskonałe wyniki, ponieważ temperatura naczynia jest stale kontrolowana za pomocą czujników. Po osiągnięciu docelowej temperatury danej funkcji, jest ona automatycznie utrzymywana bez konieczności zmiany poziomu mocy.

Funkcje 6h SENSE działają prawidłowo, jeśli stosowane są naczynia posiadające w podstawie strefę ferromagnetyczną tej samej wielkości, co pole grzewcze. Dodatkowo, w przypadku funkcji z zastosowaniem wysokiej temperatury (powyżej 100°C), naczynia powinny posiadać płaską, równą podstawę (najlepiej typu "sandwich") jak pokazano na poniższym rysunku



Aby zapewnić prawidłowe działanie tych funkcji, ważne jest, aby naczynie i pole grzewcze nie były gorące na początku procesu.



Układ sterowania dotykowego posiada specjalne funkcje, które pomagają użytkownikowi w gotowaniu z wykorzystaniem przycisku 6th SENSE (17). Dostępność tych funkcji zależy od modelu.

W celu aktywowania specjalnej funkcji w polu grzewczym:

1. Najpierw należy wybrać pole grzewcze; a następnie na wskaźniku mocy (3) zostaje aktywowana kropka dziesiąta (4).
2. Teraz należy kliknąć na przycisk 6th SENSE (17). Wykonanie serii kolejnych naciśnień pozwała wyświetlić jedną po drugiej wszystkie dostępne funkcje 6th SENSE. Te funkcje wskazują aktywację za pomocą odpowiednich lampek ledowych: (14) gotowanie na wolnym ogniu, (15) topienie, (16) utrzymywanie ciepła.

Jeśli użytkownik pragnie w dowolnym momencie anulować działanie specjalnej funkcji, powinien dotknąć przycisku suwaka z kursorem (2) odpowiedniego pola grzewczego, aby je wybrać. Kropka dziesiąta (4) wskaźnika mocy (3) zaświeci się. Następnie ponownie dotknąć kursora suwaka (2), aby ustawić nowy poziom mocy lub aby wyłączyć zasilanie pola grzewczego, lub aby wybrać inną specjalną funkcją poprzez ponowne dotknięcie przycisku 6th SENSE (17).

### FUNKCJA GOTOWANIA NA WOLNYM OGNIU



Ta funkcja umożliwia podtrzymywanie gotowania na wolnym ogniu. Po zagotowaniu potrawy, należy aktywować pole grzewcze, wybierając je, a następnie nacisnąć przycisk 6th SENSE (17) do momentu, gdy zaświeci się lampka ledowa (14) umieszczona na ikonie . Po aktywowaniu funkcji, symbol  pojawi się na wskaźniku mocy (3).

W dowolnym momencie można ręcznie anulować działanie funkcji poprzez wyłączenie pola grzewczego, zmianę poziomu mocy lub wybór innej specjalnej funkcji.


### FUNKCJA TOPIENIA


Ta funkcja powoduje utrzymywanie niskiej temperatury pola grzewczego.

Idealna do rozmrażania jedzenia lub wolnego topienia innego rodzaju żywności, takiego jak czekolada, masło itd.

W celu aktywacji funkcji, wybrać pole grzewcze i nacisnąć na przycisk 6th SENSE (17) do momentu, gdy zaświeci się lampka ledowa (15) umieszczona na ikonie . Po aktywowaniu funkcji, symbol  pojawi się na wskaźniku mocy (3). W dowolnym momencie można anulować działanie funkcji poprzez wyłączenie pola grzewczego, zmianę poziomu mocy lub wybór innej specjalnej funkcji.


### FUNKCJA UTRZYMYWANIA CIEPŁA

Ta funkcja powoduje automatyczne ustawienie poziomu mocy, który jest odpowiedni do podtrzymywania gorącej temperatury ugotowanej potrawy. W celu aktywacji funkcji, wybrać pole grzewcze i nacisnąć na przycisk 6th SENSE (17) do momentu, gdy zaświeci się lampka ledowa (16) umieszczona na ikonie .


Po aktywowaniu funkcji, symbol  pojawi się na wskaźniku mocy (3). W dowolnym momencie można ręcznie anulować działanie funkcji poprzez wyłączenie pola grzewczego, zmianę poziomu mocy lub wybór innej specjalnej funkcji.

### FLEXICOOK

Ta funkcja umożliwia połączone działanie dwóch pól grzewczych, a także wybór poziomu mocy oraz aktywację funkcji timera dla obu pól grzewczych.

Aby włączyć tę funkcję, nacisnąć przycisk  (18). Po wykonaniu tej czynności, kropki dziesiąte (4) połączonych pól grzewczych zaświecą się, a na ich wskaźnikach mocy (3) wyświetli się wartość "0".

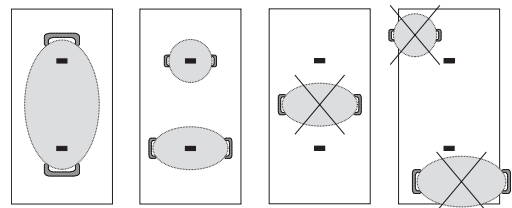
Wskaźnik timera (12) wyświetli trzy segmenty, pokazując aktywne pola grzewcze.

Jeśli w danym modelu występuje kilka stref z funkcją "FlexiCook", można wybrać żądaną opcję poprzez naciśnięcie przycisku  (18), przed przypisaniem mocy do połączonych pól grzewczych. Następną operację należy wykonać w ciągu kilku kolejnych sekund; w przeciwnym razie, funkcja zostanie automatycznie wyłączona.


Po wybraniu funkcji "FlexiCook", można przypisać moc polom grzewczym, dotykając jednego z kursorów suwaka (2) w jednym z połączonych pól grzewczych. Poziom mocy i jego zmiany są wyświetlane jednocześnie na wskaźnikach mocy (3) obu pól grzewczych.

W celu dezaktywacji tej funkcji, należy wybrać poziom '0' w jednym z pól grzewczych. Jednocześnie, po dezaktywacji funkcji, poziomy mocy i funkcje przypisane do odpowiednich pól grzewczych zostają anulowane.

**WAŻNE:** Ustawić garnki na środku pola grzewczego, aby zajmowały co najmniej jeden ze znajdujących się na nim punktów (jak pokazano poniżej).



### FUNKCJA WRZENIA

Ta funkcja umożliwia automatyczną kontrolę nad wrzeniem, co szczególnie przydaje się podczas gotowania makaronu, ryżu, jajek, doprowadzania do wrzenia niektórych potraw itd. Jest dostępna tylko w polach grzewczych, gdzie występuje symbol .

## Aktywacja funkcji

W celu aktywacji funkcji, wybrać pole grzewcze i nacisnąć na przycisk 6th SENSE (17) do momentu, gdy zaświeci się lampka ledowa (19) umieszczona na ikonie /. Po aktywowaniu funkcji, odpowiedni znak pojawi się na wskaźniku mocy (3); pojawi się poruszający się segment, wskazując, że proces gotowania jest pod kontrolą systemu. Gdy system wykryje, że składnik potrawy zaczyna wrzeć, zostaje wyemitowany pierwszy sygnał dźwiękowy.

Należy wykorzystać ten sygnał w celu przygotowania potrawy do zagotowania, zależnie od potrzeb. Po 30 sekundach, da się słyszeć drugi sygnał dźwiękowy; jeśli użytkownik tego wcześniej nie zrobił, powinien nalać/włożyć odpowiedni składnik potrawy do naczynia. Po drugim sygnale dźwiękowym, system aktywuje timer i stoper, aby użytkownik mógł kontrolować, jak długo ma być gotowana potrawa.

30 sekund po włączeniu stopera, zostaje wyemitowany trzeci sygnał dźwiękowy, aby ostrzec, że od tego momentu system zmniejszy dostarczaną moc, w celu utrzymania stałego, lekkiego wrzenia. Timer pozostanie włączony, aż do zakończenia procesu gotowania.

W razie potrzeby, można wyłączyć timer i ustawić czas odliczania oraz automatyczne wyłączenie pola grzewczego (patrz część Funkcja timera).

## Dezaktywacja funkcji

W dowolnym momencie można ręcznie anulować działanie funkcji poprzez wyłączenie pola grzewczego, zmianę poziomu mocy lub wybór innej specjalnej funkcji.

## SUGESTIE I ZALECENIA

- Używać garnków lub patelni o grubym, całkowicie płaskim dnie.
- Nie przesuwac garnków i patelni po szkle, ponieważ mogą je zarysować.
- Pomimo że szkło jest odporne na uderzenia dużych garnków i patelni bez ostrych brzegów, należy unikać wywoływania takich uderzeń.
- Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni szkła ceramicznego, nie ciągnąć garnków ani patelni po szkle oraz dbać o czystość oraz idealny stan spodu naczyń.
- Zalecane średnice dna naczyń (patrz "Karta danych technicznych" dostarczona wraz z produktem).

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE

- **Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.**
- **Przed czyszczeniem należy upewnić się, że strefy 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 kuchenki (gdy jest zimna), aby usunąć osady i plamy powstałe od resztek żywności.
- Powierzchnia, która nie jest utrzymywana w odpowiedniej czystości, może doprowadzić do zmniejszenia czułości przycisków panelu sterowania.
- Skrobaczki należy używać wyłącznie wtedy, gdy zanieczyszczenia przywarły do płyty kuchenki. Aby uniknąć zarysowania szkła, należy postępować zgodnie z instrukcją obsługi skrobaczki.
- Cukier oraz potrawy o wysokiej zawartości cukru niszczą płytę kuchenki i należy je niezwłocznie usuwać z jej powierzchni.
- Sól, cukier i piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię.
- Używać miękkiej ściereczki, chłonnych ręczników kuchennych lub specjalnego przyrządu do czyszczenia płyty kuchenki (postępować zgodnie z instrukcją producenta).
- Płyny rozlane na polach grzewczych mogą powodować przesuwanie się lub drganie naczyń.
- Po wyczyszczeniu płyty kuchenki, należy ją dokładnie osuszyć.

## USUWANIE USTEREK

- Należy sprawdzić, czy zasilanie elektryczne nie zostało wyłączone.
- Jeśli płyta kuchenki nie może zostać wyłączona po zakończeniu pracy, należy odłączyć ją od źródła zasilania.
- 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.

### Jeśli coś nie działa

Przed wezwaniem serwisu technicznego, wykonać opisane niżej kontrole.

### Urządzenie nie działa:

Sprawdzić, czy przewód zasilania jest podłączony.

### Pola indukcyjne nie wytwarzają ciepła:

Naczynie jest nieodpowiednie (nie posiada ferromagnetycznego dna lub jest za małe). Sprawdzić, czy dno naczynia przyciąga magnes lub użyć większego naczynia.

### Przy rozpoczęciu gotowania, w polach indukcyjnych można słyszeć buczenie:


W przypadku naczyń o niezbyt dużej grubości lub składające się z więcej niż jednej części, buczenie wynika z przekazywania energii bezpośrednio do dna naczynia. Buczenie nie stanowi usterki, lecz jeśli użytkownik chce zapobiec temu zjawisku, powinien lekko zmniejszyć poziom mocy lub użyć naczynia o grubszym dnie i/lub składającego się tylko z jednej części.

### Sterujące elementy dotykowe nie świecą się lub, pomimo zaświecenia, nie reagują na dotyk:

Nie wybrano pola grzewczego. Przed wykonywaniem jakichkolwiek czynności przy polu grzewczym upewnić się, że pole zostało wybrane. Na przyciskach znajduje się wilgoć i/lub palce użytkownika są mokre. Dbać, aby powierzchnia elementów sterujących i/lub palce użytkownika były czyste i suche. Włączona funkcja blokady. Odblokować elementy sterujące.

### Podczas gotowania słychać dźwięk wentylatora, który trwa nawet po zakończeniu gotowania:

Pola indukcyjne są wyposażone w wentylator, aby zapewnić chłodzenie układów elektronicznych. Wentylator działa tylko wtedy, gdy układy elektroniczne się nagrzeją. Wentylator zatrzymuje się ponownie, gdy układy elektroniczne wystygną, bez względu na to, czy płyta kuchenki jest włączona czy nie.

Symbol pojawi się  na wskaźniku mocy płyty kuchenki: Układ indukcyjny nie wykrywa garnka lub patelni w polu grzewczym lub używane naczynie jest nieodpowiedniego typu.

Pole grzewcze zostaje wyłączone i pojawia się komunikat:

WYŚWIETLANY KOD	OPIS	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
C81 lub C82	Pojawia się na wskaźnikach.	Nadmierna temperatura w układach elektronicznych lub na szklanej powierzchni.	Odczekać chwilę, aż ostygną układy elektroniczne lub zdjąć garnek lub patelnię, aby umożliwić ostygnięcie szklanej powierzchni.
C85	Pojawia się na wskaźniku jednego z pól grzewczych.	Używany garnek lub patelnia są nieodpowiedniego typu.	Wyłączyć płytę kuchenki, włączyć ją ponownie i spróbować użyć innego garnka lub patelni.
C90	Urządzenie wyłącza się, a na wskaźnikach mocy (3) pojawia się komunikat C90.	Układ sterowania dotykowego wykrywa, że przycisk wł./wył. (1) jest zakryty, uniemożliwiając włączenie płyty kuchenki.	Usunąć ewentualne przedmioty lub płyny, aby powierzchnia sterowania dotykowego była czysta i sucha, co spowoduje zniknięcie komunikatu.
C91	Urządzenie wyłącza się, a na wskaźnikach mocy (3) pojawia się komunikat C91.	Układ sterowania dotykowego wykrywa, że przycisk Stop&Go (6) jest zakryty, uniemożliwiając obsługę płyty kuchenki.	Usunąć ewentualne przedmioty lub płyny, aby powierzchnia sterowania dotykowego była czysta i sucha, a następnie dwukrotnie nacisnąć przycisk Stop&Go (6) w celu skasowania komunikatu i powrotu do normalnej pracy.

## ODGŁOSY PRACY URZĄDZENIA

Płyty indukcyjne mogą generować świsty lub trzaski podczas normalnej pracy.

Opisywane odgłosy w rzeczywistości pochodzą z naczyń kuchennych i są związane z charakterystykami dna naczynia (na przykład, gdy dno jest wykonane z kilku warstw różnych materiałów lub jest nieregularne).

Odgłosy mogą się różnić w zależności od rodzaju używanych naczyń kuchennych oraz ilości znajdującej się w nich potrawy, lecz są objawem usterki.

## SERWIS TECHNICZNY

W celu uzyskania pełnego wsparcia, należy zarejestrować posiadany produkt na: [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

### PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z SERWISEM NALEŻY:

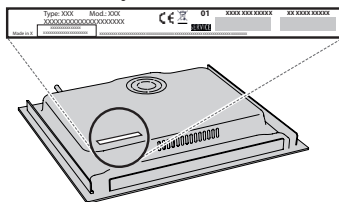
1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu, zgodnie z zaleceniami podanymi w **INSTRUKCJI USUWANIA USTEREK**.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

### JEŚLI PO WYKONANIU POWYŻSZYCH CZYNNOŚCI USTERKA NADAL WYSTĘPUJE, SKONTAKTUJ SIĘ Z NAJBLIŻSZYM SERWISEM TECHNICZNYM.

W celu uzyskania wsparcia, zadzwonić pod numer podany w książce gwarancyjnej lub postępować zgodnie ze wskazówkami umieszczone na stronie internetowej: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Kontaktując się z naszym serwisem posprzedażnym, należy zawsze podać:

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



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

W przypadku instalacji podtynkowej, należy skontaktować się z serwisem w celu otrzymania zestawu śrub montażowych 4801 211 00112.