

Whirlpool



Instrukcja obsługi



[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



---

# INSTRUKCJA OBSŁUGI

---



**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL.**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

---

## SPIS TREŚCI

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

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

## PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

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

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

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

⚠ **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 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 urządzenie nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy je przekazać do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

### **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII**

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

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

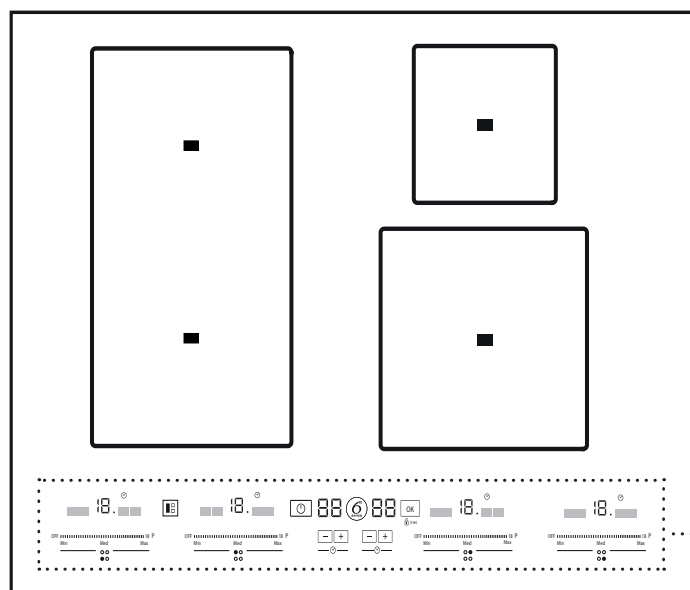
Podczas gotowania należy przykrywać garnki lub patelnie ściśle dopasowanymi pokrywkami i używać możliwie jak najmniej wody. Gotowanie bez pokrywki znacznie zwiększa zużycie energii.

Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.

### **DEKLARACJA ZGODNOŚCI Z EKOPROJEKTEM**

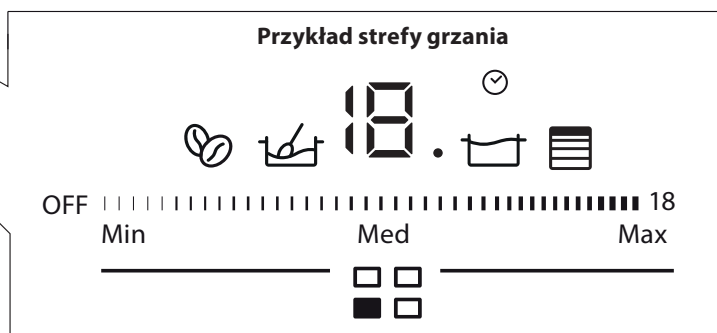
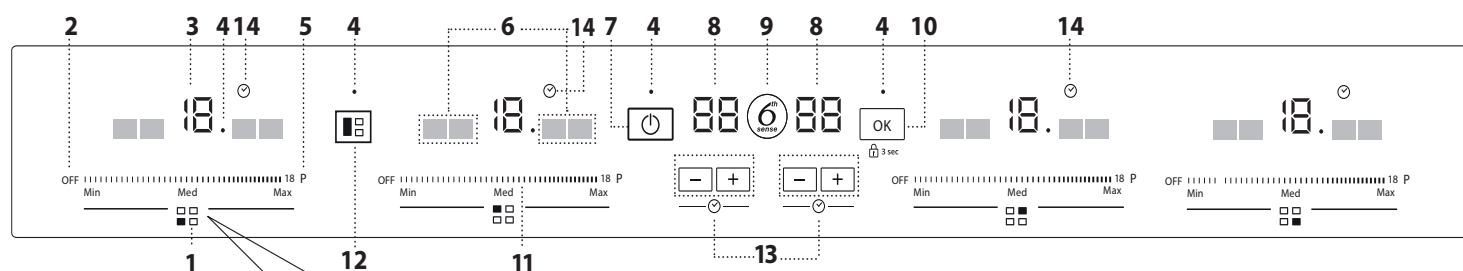
To urządzenie spełnia wymagania dotyczące ekoprojektu określone Rozporządzeniem Komisji (UE) N. 66/2014 i jest zgodne z normą europejską EN 60350-2.

## OPIS PRODUKTU



1. Płyta
2. Panel sterowania

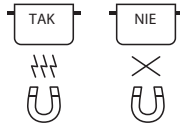
## PANEL STEROWANIA




- |  |  |  |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identyfikacja pola grzewczego</li> <li>2. Przycisk wyłączenia pola grzewczego</li> <li>3. Wybrany poziom mocy</li> <li>4. Kontrolka – funkcja aktywna</li> <li>5. Przycisk szybkiego rozgrzewania</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Wskaźnik funkcji specjalnych</li> <li>7. Przycisk włącz/wyłącz</li> <li>8. Wskaźnik czasu gotowania</li> <li>9. Przycisk 6<sup>th</sup> Sense (funkcje specjalne)</li> <li>10. Przycisk OK/blokada przycisków – 3 sekundy</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>11. Ekran dotykowy z suwakiem</li> <li>12. Przycisk zmiennego, pionowego pola grzewczego</li> <li>13. Minutnik</li> <li>14. Wskaźnik minutnika</li> </ol> |
|--|--|--|

## AKCESORIA

### GARNKI I PATELNI



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

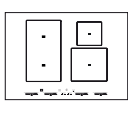




czy dany garnek jest ferromagnetyczny, można też użyć magnesu. Jakość i struktura podstawy naczynia mogą mieć wpływ na wydajność gotowania. Niektóre oznaczenia średnicy podstawy nie odpowiadają rzeczywistej średnicy powierzchni ferromagnetycznej.

### Puste naczynia z cienkim dnem

Nie umieszczać pustych naczyń na włączonej płycie. Płyta jest wyposażona w wewnętrzny system bezpieczeństwa, który stale monitoruje temperaturę i aktywuje automatyczne wyłączenie, jeśli temperatura jest zbyt wysoka. Jeśli naczynia są puste lub mają cienkie dno, temperatura może wzrosnąć bardzo

szybko, a funkcja automatycznego wyłączenia może zostać uruchomiona z opóźnieniem, co może doprowadzić do uszkodzenia naczynia lub powierzchni płyty. Jeśli do tego dojdzie, nie należy niczego dotykać, ale poczekać, aż wszystkie elementy ostygną. Jeśli pojawi się komunikat błędny, należy skontaktować się z serwisem technicznym.

### Minimalna średnica podstawy naczynia do gotowania dla różnych pól grzewczych

				
	100 mm	150 mm	130 mm	180 mm

## JAK KORZYSTAĆ Z URZĄDZENIA



### PIERWSZE UŻYCI

#### USTAWIENIA MOCY



W momencie zakupu moc płyty jest ustawiona na maksimum (nL). Maksymalny poziom mocy (nL) jest wskazany na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.

#### Aby ustawić poziom mocy płyty:


Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej pozostaje 60 sekund na ustawienie poziomu mocy.

Nacisnąć przycisk  i przytrzymać przez co najmniej 3 sekundy. Na ekranie wyświetli się symbol .

Nacisnąć przycisk , aż wyświetli się ostatnio wybrany poziom mocy.


Za pomocą przycisków  i  wybrać żądany poziom mocy.

Dostępne są następujące poziomy mocy: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Potwierdzić naciskając przycisk .

Wybrany poziom mocy pozostanie w pamięci urządzenia, nawet jeśli zostanie ono odłączone od prądu.

Aby zmienić poziom mocy, należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego na co najmniej 60 sekund, następnie ponownie podłączyć i powtórzyć powyższe kroki.

Jeśli podczas sekwencji ustawiania wystąpi błąd, pojawi się symbol  i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Jeśli tak się stanie, należy powtórzyć sekwencję.

Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z serwisem technicznym.

### WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Aby włączyć/wyłączyć sygnał dźwiękowy:

Włączyć płytę.

Nacisnąć przycisk P na pierwszym ekranie dotykowym po lewej stronie i przytrzymać przez 3 sekundy.

Wszystkie ustawione alarmy pozostaną aktywne.

## CODZIENNA EKSPLOATACJA



### WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY

Aby włączyć płytę, należy nacisnąć przycisk włącz/wyłącz i przytrzymać przez około 1 sekundę. Aby wyłączyć płytę, należy ponownie nacisnąć przycisk włącz/wyłącz. Wszystkie pola grzewcze zostaną wyłączone.



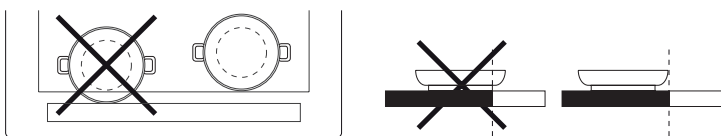
### POŁOŻENIE

Aby ustalić żądane położenie pola grzewczego, należy skorzystać z symboli pozycji na dole każdego ekranu dotykowego.

Nie należy zakrywać symboli kontrolnych naczyniami do gotowania.

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

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



### WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PÓL GRZEWczyCH I DOSTOSOWYWANIE POZIOMU MOCY

OFF  18 P

#### Aby włączyć pole grzewcze:

Przesuń palec poziomo po ekranie dotykowym wybranego pola grzewczego. Poziom mocy wyświetli się nad ekranem dotykowym. Za pomocą ekranu dotykowego można również wybrać funkcję szybkiego podgrzewania (P).

#### Aby wyłączyć pole grzewcze:

Nacisnąć przycisk WYŁĄCZ na górze ekranu dotykowego.



3 sec

### BLOKADA PANELU STEROWANIA

Podczas czyszczenia płyty panel sterowania powinien być zablokowany, aby uniemożliwić jego przypadkowe włączenie. W tym celu należy nacisnąć przycisk OK/blokada i przytrzymać go przez 3 sekundy. Sygnał dźwiękowy i włączenie się kontrolki nad symbolem wskazują, że funkcja została aktywowana. Panel sterowania jest zablokowany z wyjątkiem funkcji WYŁĄCZ. Aby wyłączyć blokadę, należy wykonać tę samą procedurę, co przy włączaniu.

**MINUTNIK**

Płyta posiada dwa minutniki – jeden dla pól grzewczych po lewej stronie, a drugi dla pól grzewczych po prawej stronie.

**Aby włączyć minutnik:**

Nacisnąć przycisk lub , aby ustawić żądany czas dla wybranego pola grzewczego. Po upływie ustalonego czasu wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a pole grzewcze automatycznie się wyłączy. Czas można w każdej chwili zmienić.

**Aby wyłączyć minutnik:**

Nacisnąć przyciski i jednocześnie i przytrzymać aż do wyłączenia minutnika.

**FUNKCJE****ELASTYCZNE POLE GRZEWCZE**

Cały obszar po lewej stronie może być sterowany jako jedno pole grzewcze za pomocą przycisku ELASTYCZNE POLE GRZEWCZE. Można użyć ekranu dotykowego po dowolnej stronie. Funkcja ta jest idealna do gotowania przy użyciu owalnych lub prostokątnych naczyń lub podstawek.

**6<sup>TH</sup> SENSE**

Przycisk „6<sup>th</sup> Sense” aktywuje funkcje specjalne. Umieścić naczynie na płycie i wybrać pole grzewcze. Nacisnąć przycisk „6<sup>th</sup> Sense”. Na wyświetlaczu pojawi się litera „A”. Zaświeci się kontrolka dla pierwszej funkcji specjalnej dostępnej dla danego pola grzewczego. Wybrać żądaną funkcję specjalną, naciskając przycisk „6<sup>th</sup> Sense” jedno- lub kilkakrotnie.

Funkcja zostaje aktywowana po potwierdzeniu przyciskiem.

**UTRZYMYWANIE TEMPERATURY**

Funkcja ta pozwala na utrzymywanie potraw w idealnej temperaturze, po zakończeniu gotowania lub podczas powolnego redukowania sosów. Umożliwia podawanie potraw w idealnej temperaturze.

**DUSZENIE**

Funkcja ta pozwala na podtrzymywanie temperatury podczas wolnego gotowania, bez ryzyka przypalenia. Idealna do przepisów wymagających długiego duszenia (ryż, sosy, pieczenie).

**DOPROWADZANIE DO WRZENIA**

Funkcja ta pozwala na doprowadzanie wody do wrzenia i utrzymywanie go przy niskim zużyciu energii.

**WSKAŹNIKI****CIEPŁO RESZTKOWE**

Jeśli na wyświetlaczu widoczna jest literka „H”, pole grzewcze jest wciąż gorące. Wskaźnik zgaśnie po schłodzeniu pola grzewczego.

**WSKAŹNIK MINUTNIKA**

Kontrolka wskazuje, że dla danego pola grzewczego ustawiony został czas na minutniku.

Należy wlać minimum 2 do 3 litrów wody (najlepiej w temperaturze pokojowej) do garnka bez pokrywki. W każdym wypadku należy regularnie sprawdzać wrzenie i pozostającą ilość wody.

**MOKA**

	Do tej funkcji przeznaczone są specjalne naczynia: Moka, Bialetti MOKA INDUZIONE 6TZ ANTRACITE.
	Ustawić kawiarkę na jednym z czterech obszarów elastycznego pola grzewczego, zgodnie z ilustracją.
	Aktywować funkcję i czekać, aż wyłączy się ona automatycznie.

**ROZTAPIANIE**

Funkcja ta pozwala na osiągnięcie idealnej temperatury roztopienia i utrzymać odpowiedni stan potrawy bez ryzyka przypalenia. Funkcja ta idealnie nadaje się do roztopienia delikatnych produktów, takich jak czekolada, gdyż dzięki niej nie ulegają one zniszczeniu i nie przywierają do naczynia.

**CHEF CONTROL**

	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; margin-right: 5px;"></div> <div style="font-size: 10px;">wysoka</div> </div>	Funkcja ta dzieli elastyczne pole grzewcze na trzy obszary (patrz ilustracja) i aktywuje ustalone parametry mocy. Pozwala to na przesuwanie naczyń z jednego obszaru na inny, dzięki czemu można gotować w różnych temperaturach.
		<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; margin-right: 5px;"></div> <div style="font-size: 10px;">średnia</div> </div>
		<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; margin-right: 5px;"></div> <div style="font-size: 10px;">mała</div> </div>

**NIEPRAWIDŁOWO USTAWIONE NACZYNIE LUB JEGO BRAK**

Symbol ten pojawia się, kiedy naczynie nie nadaje się do płyt indukcyjnych, jest nieprawidłowo ustawione lub gdy jego rozmiar nie odpowiada wybranemu polu grzewczemu. Jeśli w ciągu 30 sekund naczynie nie zostanie wykryte, pole grzewcze wyłączy się.

## TABELA GOTOWANIA

POZIOM MOCY	1 - 4		5 - 9	10 - 14		14 - 18		Moc maksymalna (P)
<b>METODA GOTOWANIA</b>	Utrzymywanie potraw w ciepłe, kremowanie risotto	Topienie, rozmrażanie	Gotowanie, gotowanie na wolnym ogniu, zagęszczanie, kremowanie	Gotowanie, duszenie, smażenie w małej ilości tłuszczu, grillowanie, gotowanie aż do uzyskania kremowej konsystencji	Przyrumienianie, gotowanie, duszenie, smażenie w małej ilości tłuszczu, grillowanie	Przyrumienianie, smażenie w małej ilości tłuszczu, gotowanie, grillowanie	Smażenie, gotowanie	Szybkie podgrzewanie

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



## OSTRZEŻENIE

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

## Ważne:

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

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

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

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

## USUWANIE USTEREK

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

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

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



## ODGŁOSY PRACY URZĄDZENIA

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

Hałasy te pochodzą w rzeczywistości z garnków i są związane z cechami dna (przykładowo, kiedy dno wykonane jest z kilku warstw materiału lub jest nierówne).

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

## SERWIS TECHNICZNY

### PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z SERWISEM NALEŻY:

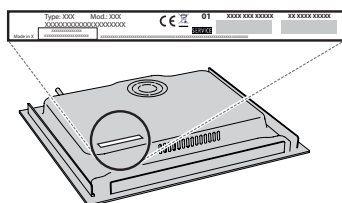
1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu, zgodnie z zaleceniami opisanymi w paragrafie **USUWANIE USTEREK**.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

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

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

Kontaktując się z naszym serwisem posprzedażnym, należy zawsze podać:

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



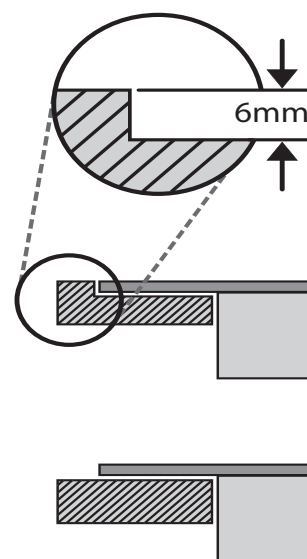
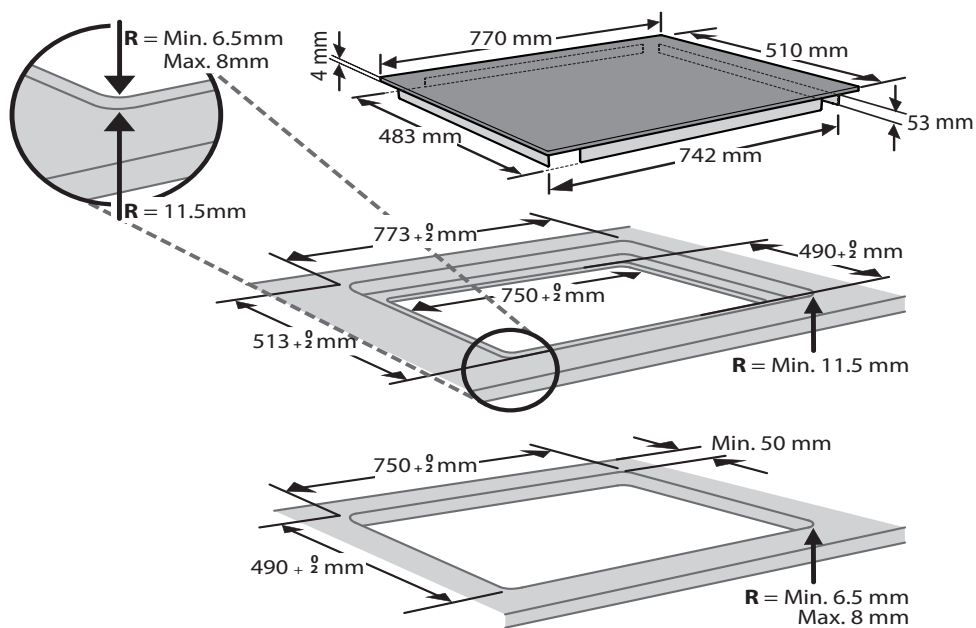
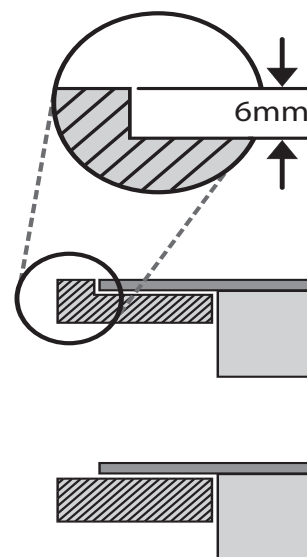
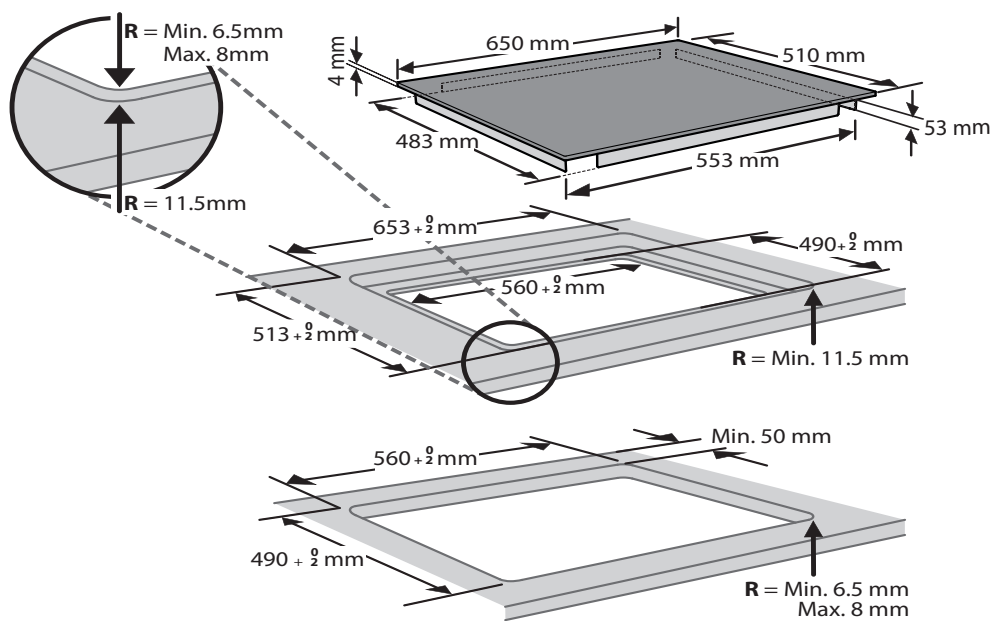
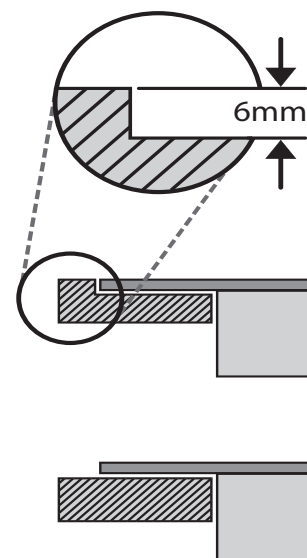
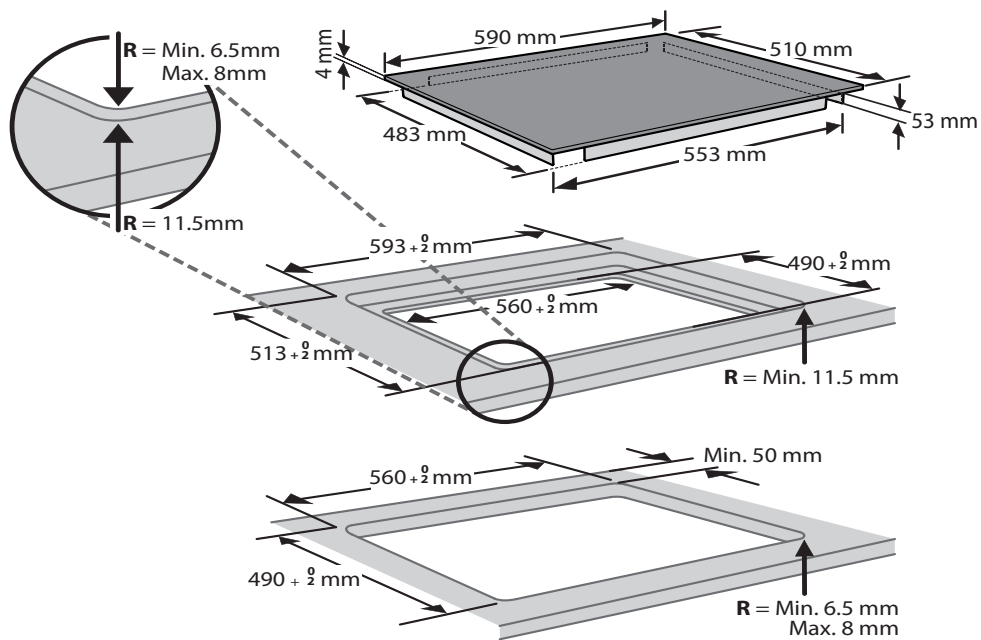
- numer serwisowy (numer po słowie „Service” na tabliczce znamionowej). Numer serwisowy znajduje się również w karcie gwarancyjnej;

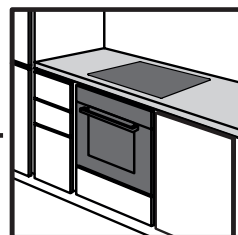
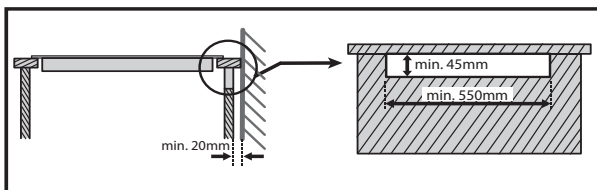
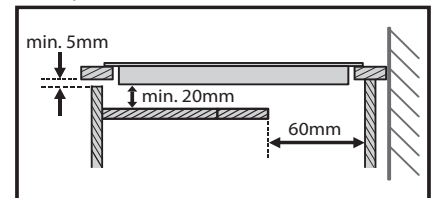
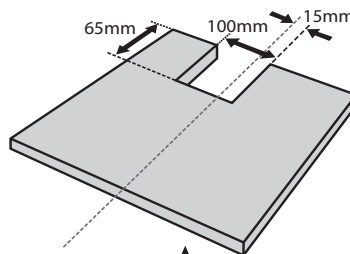
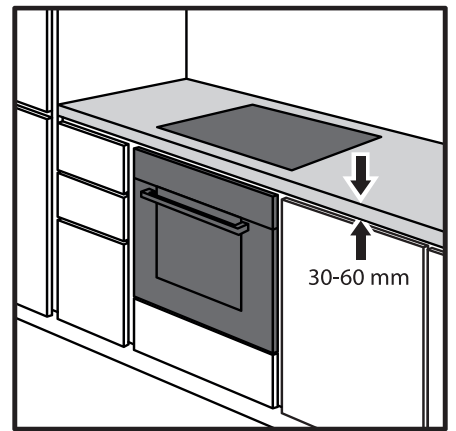
**SERVICE** 0000 000 00000

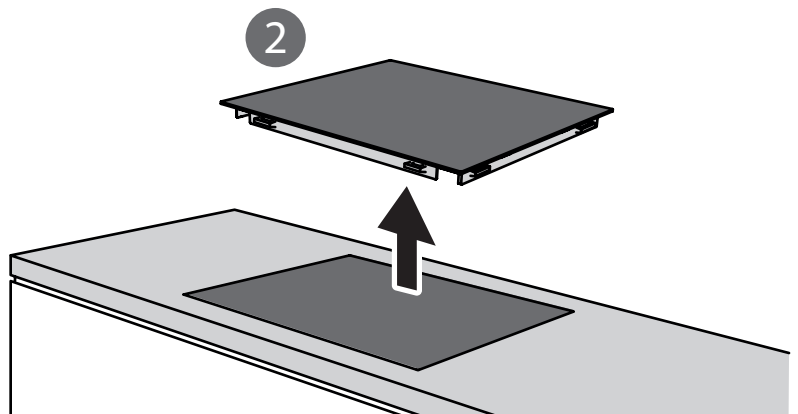
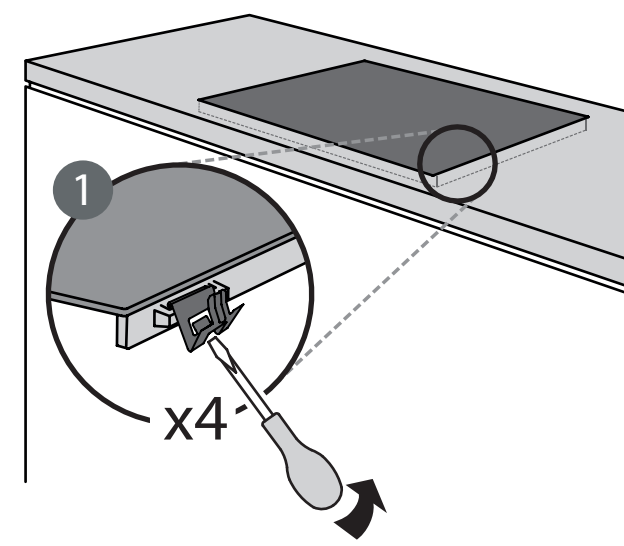
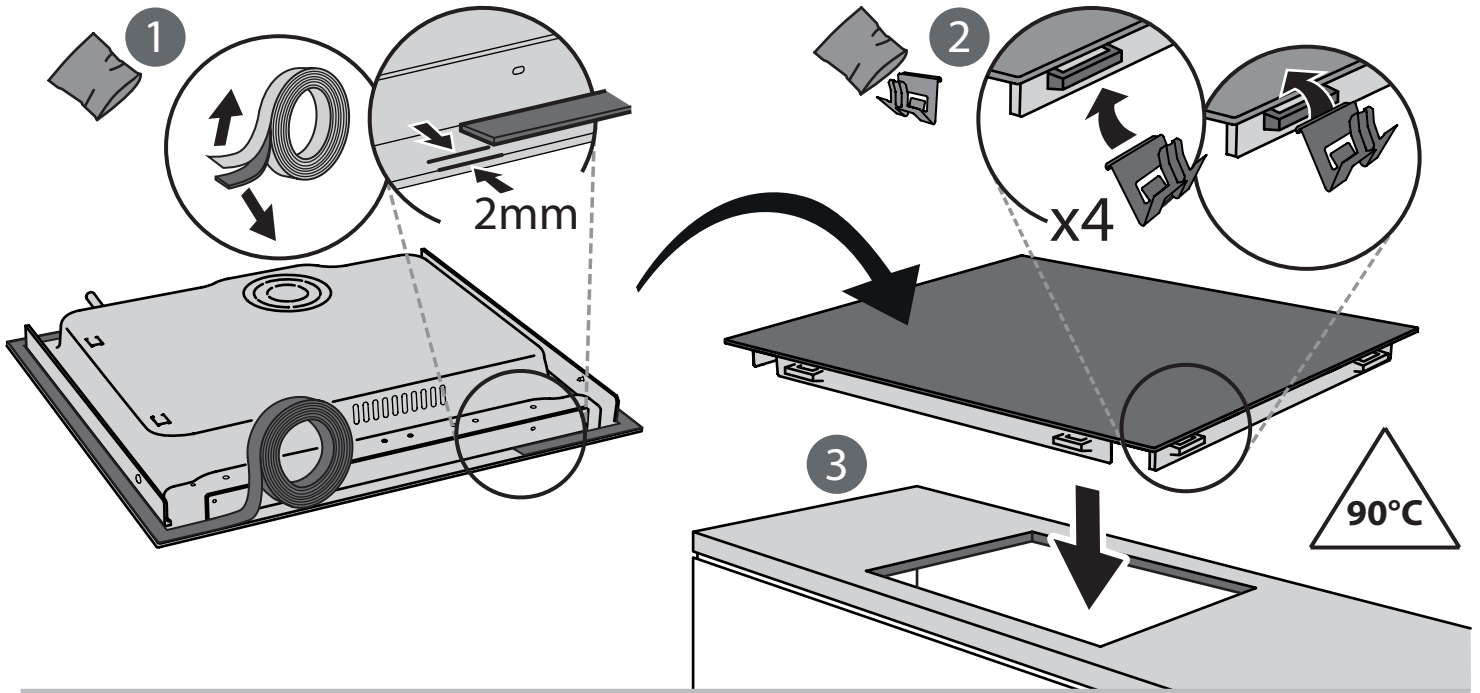
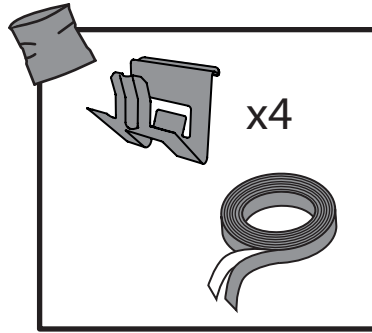


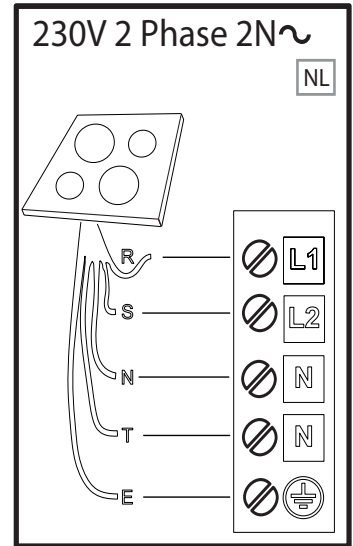
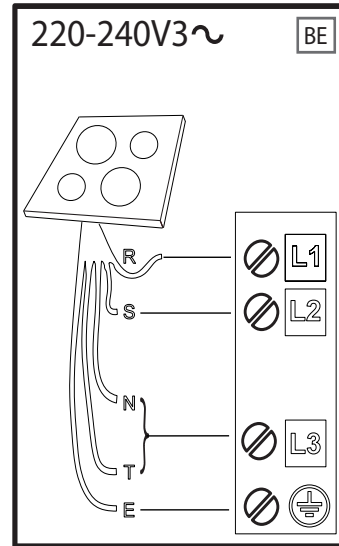
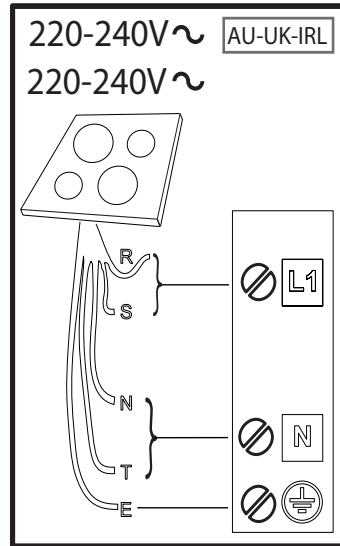
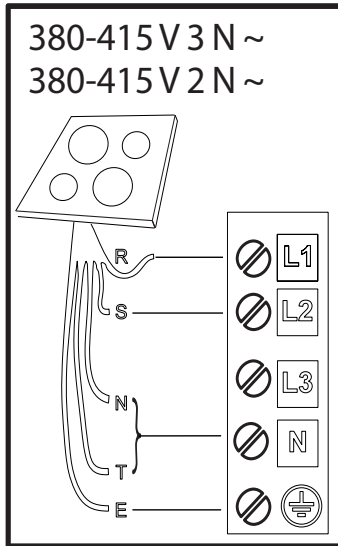
- dokładny adres;
- numer telefonu.

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









**R**

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

**S**

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marokaфьяв-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)-mélyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (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/verdeκιτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zajš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жудо/зелена-ruμένο/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-buı/glas

**N**

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



400011203235