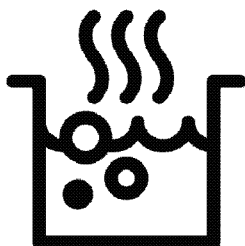




Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

Drogi kliencie,

przed użyciem produktu zapoznaj się z instrukcją obsługi.

Beko Dziękujemy za wybór urządzenia. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. Aby to zrobić, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem i zachować ją. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Należy postępować zgodnie z instrukcją, biorąc pod uwagę wszystkie informacje i ostrzeżenia w niej zawarte.

Należy przestrzegać wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję.

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.

UWAGA Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.



Zagrożenie, które może doprowadzić do oparzenia na skutek kontaktu z gorącymi powierzchniami.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa



1 Instrukcje bezpieczeństwa 4

Użytkowanie	4
Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	4
Bezpieczeństwo elektryczne	5
Zabezpieczenie podczas transportu.....	7
Bezpieczeństwo montażu	7
Bezpieczeństwo użytkowania.....	7
Ostrzeżenia dotyczące temperatury	8
Użycie akcesoriów.....	8
Bezpieczeństwo pieczenia	8
Płyta indukcyjna	9
Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	9

2 Instrukcje dotyczące środowiska 11

Przepisy dotyczące odpadów.....	11
Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów	11
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych	11
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii	11

3 Produkt 12

Wprowadzenie produktu.....	12
Wprowadzenie i użycie panelu sterowania	13

Sterowanie płytą.....	13
Ogólne informacje o płycie	14
Specyfikacje techniczne.....	15

4 Pierwsze użycie 16

Pierwsze czyszczenie.....	16
---------------------------	----

5 Jak używać płyty kuchennej 17

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty	17
Panel sterowania	21

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia. 32

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty	32
Półka do pieczenia w piekarniku	32

7 Czyszczenie i konserwacja34

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	34
Czyszczenie płyty	35
Czyszczenie panelu sterowania	35

8 Rozwiązywanie problemów36

1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany innej osobie lub używany z drugiej ręki, instrukcja obsługi, oznakowanie, inne ważne dokumenty i akcesoria powinny zostać dostarczone wraz z produktem.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji spowoduje utratę gwarancji.
- ⚠ Prace instalacyjne i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wskazanej przez importera.
- ⚠ Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- ⚠ Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części

urządzenia, chyba że określono to jasno w instrukcji obsługi.

- ⚠ Nie wolno modyfikować urządzenia.

⚠ Użytkowanie

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać produktu w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w kuchniach domowych i dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Produkt powinien być używany wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.

⚠ Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych

- Niniejszy sprzęt może być używany przez dzieci w

- wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
 - Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
 - Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
 - Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
 - Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
 - Rączki garnków i patelni należy ustawić z boku tak, aby dzieci nie mogły ich złapać i się oparzyć.
 - **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
 - Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
 - (Jeśli twój produkt ma wtyczkę) Ze względu na bezpieczeństwo dzieci należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i uniemożliwić działanie produktu przed utylizacją.



Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie podłączyć do uziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z

lokalnymi/krajowymi przepisami.

- Wtyczka lub połączenie elektryczne produktu powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (z dala od płomienia). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której produkt jest podłączony, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Produktu nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Urządzenie podłączyć produkt do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- (Jeśli Twój produkt nie ma przewodu zasilającego) Należy używać wyłącznie kabla połączeniowego określonego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować przewodu zasilającego pod i za produktem. Nie umieszczaj ciężkich

przedmiotów na przewodzie zasilania. Przewód zasilający nie powinien być zgięty, zgnieciony ani stykać się z żadnym źródłem ciepła.

- Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub przedłużaczy.
 - Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importującą, aby zapobiec możliwym zagrożeniom.
- (Jeśli twój produkt ma wtyczkę)
- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
 - Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nie wolno trzymać za przewód podczas odłączania.
 - Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.

Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Aby przetransportować urządzenie należy owinąć je folią bąbelkową lub grubym kartonem i mocno okleić. Produkt należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby wyjmowane lub ruchome części produktu i sam produkt zabezpieczyć przed uszkodzeniem.
- Sprawdź ogólny wygląd produktu pod kątem uszkodzeń, które mogły wystąpić podczas transportu.

Bezpieczeństwo montażu

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli produkt jest uszkodzony nie wolno go zamontować.
- Nie montować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne muszą pozostać otwarte.

Bezpieczeństwo użytkowania

- Po każdym użyciu należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas należy odłączyć go od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik.
- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dosięgnąć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nie wolno korzystać z urządzenia, gdy jest się pod wpływem narkotyków lub alkoholu.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie

pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.

- Żeliwo, aluminium lub naczynia kuchenne z uszkodzonymi/szorstkimi dolnymi częściami mogą doprowadzić do zarysowania szklanej powierzchni. Podczas wyjmowania naczyń należy podnosić pojemniki, nie przesuwać po powierzchni.
- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego upewnij się, że powierzchnia płyty i dno garnków są zawsze suche.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.

Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia odsłonięte części będą gorące. Nie dotykać urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie

powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.

- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.

Użycie akcesoriów

- **OSTRZEŻENIE:** Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.

Bezpieczeństwo pieczenia

- **OSTRZEŻENIE:** Należy przestrzegać zasad pieczenia. Należy przestrzegać krótkoterminowych procesów pieczenia..
- **OSTRZEŻENIE:** Smażenie na kuchenke w tłuszczu lub

oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

- Zachowaj ostrożność podczas dodawania alkoholu do potraw. Alkohol odparowuje w wysokich temperaturach i może zapalić się pod wpływem gorących powierzchni, powodując pożar.



Płyta indukcyjna

- Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zobacz sekcję „Wybór naczynia”.
- Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp

insulinowych lub rozruszników serca.

- Po użyciu wyłącz płytę na panelu sterowania, nie polegaj na czujniku garnka.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.
- Metalowe przedmioty przechowywane w szufladach pod płytą mogą bardzo się nagrzewać podczas długiego i intensywnego użytkowania. Nie przechowuj metalowych przedmiotów w szufladach pod płytą grzejną.
- Nie umieszczaj na płycie indukcyjnej produktów elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Twój produkt może być uszkodzony.



Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przecz czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Ryzyko porażenia prądem!
- Nie czyścić produktu za pomocą odkurzaczy parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Sól, resztki cukru na dnie naczyń lub drobinki na powierzchni szyby mogą powodować zarysowanie i pęknięcie szkła. Przed umieszczeniem naczynia należy upewnić, że spód jest czysty. Powierzchnię szklano-ceramiczną należy utrzymywać w czystości.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

Przepisy dotyczące odpadów Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

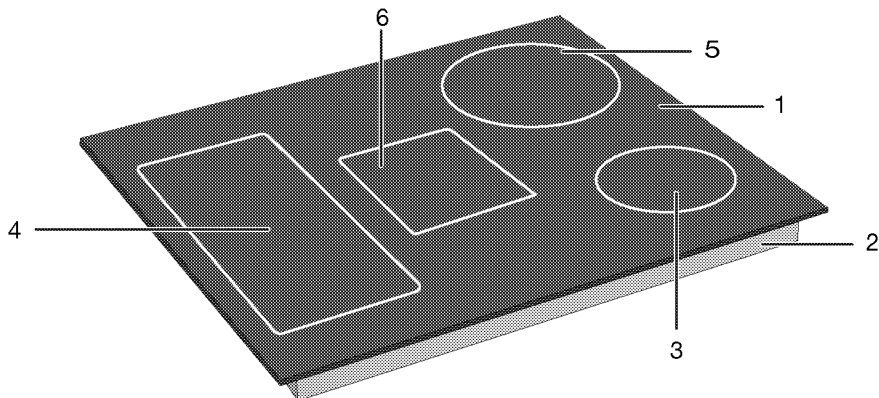
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Informacje na temat efektywności energetycznej zgodnie z EU 66/2014 można znaleźć na karcie produktu dołączonej do produktu. Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- Wyłącz piekarnik na 5-10 minut przed końcem pieczenia, by wykorzystać skumulowane ciepło. W ten sposób zaoszczędzisz do 20% energii.
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywce odpowiednich do płyty grzejnej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.
- Utrzymuj w czystości powierzchnie do gotowania i dna garnków. Brud ogranicza przenoszenie ciepła między strefą gotowania a dnem garnka.

3 Produkt

Wprowadzenie produktu



1 Szklana powierzchnia do gotowania

2 Dolna obudowa

3 Indukcyjna strefa gotowania

4 Indukcyjna strefa gotowania

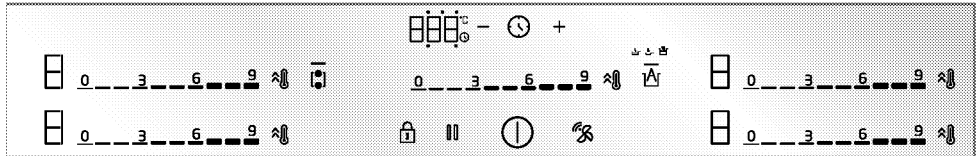
5 Indukcyjna strefa gotowania

6 Indukcyjna strefa gotowania

Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

W tej części można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania produktu. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

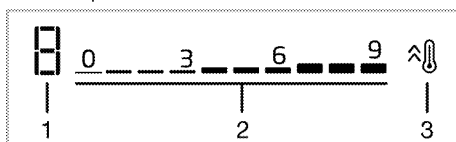
Sterowanie płytą



Przyciski i symbole

- : Kontrolka informująca o naciśnięciu odpowiedniego przycisku
- ⓘ : Klawisz włączania/wyłączania
- 🔒 : Symbol blokady przycisków
- 🔥 : Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią
- 🔥 : Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- ||| : Przycisk blokady czyszczenia
- 🕒 : Przycisk czasu
- ⊕ : Przycisk wydłużenia czasu
- ⊖ : Przycisk skrócenia czasu
- 🔥 : Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood *
- 🔥 : Automatyczny przycisk gotowania

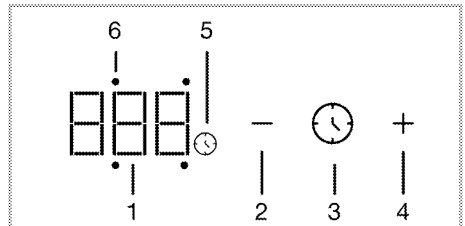
* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.



Wyświetlacz strefy gotowania

- 1 Wskaźnik temperatury odpowiedniej strefy gotowania

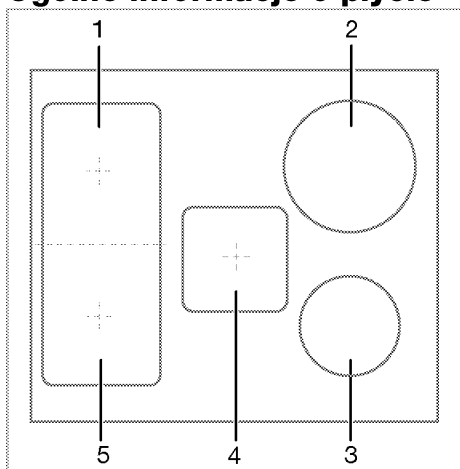
- 2 Obszar ustawiania poziomu temperatury
- 3 Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)



Wyświetlacz timera

- 1 Wskaźnik programatora czasowego.
- 2 Przycisk skrócenia czasu
- 3 Przycisk czasu
- 4 Przycisk wydłużenia czasu
- 5 Symbol timera
- 6 Dioda LED aktywności timera odpowiedniej strefy

Ogólne informacje o płycie



- 1 Lewy tylny - Indukcyjna strefa gotowania
- 2 Prawy tylny - Indukcyjna strefa gotowania

- 3 Prawy przedni - Indukcyjna strefa gotowania
- 4 Średnie - Indukcyjna strefa gotowania
- 5 Lewy przedni - Indukcyjna strefa gotowania

Twoja płyta jest wyposażona w płyty grzejne o dużej powierzchni (powierzchnie Flexi). Powierzchnię grzewczą można obsługiwać jako niezależne od siebie płyty. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków. Używanie odpowiednich garnków dla tych pól i funkcji kombinacji opisano w rozdziale „Jak korzystać z płyty”.

Specyfikacje techniczne




Ogólne specyfikacje

Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość)	45,2 mm*/780 mm/520 mm
Wiary montażowe płyty (wysokość/szerokość/głębokość)	750 (+2)mm /490 (+2)mm
Napięcie / Częstotliwość	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Całkowite zużycie energii	max. 7,4 kW

Painiki

Lewy tylny	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	1500 W / Booster: 2000 W
Lewy przedni	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	1500 W / Booster: 2000 W
Prawy przedni	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	145 mm
Zasilanie	1500 W / Booster: 2200 W
Prawy tylny	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	210 mm
Zasilanie	2400 W / Booster: 3700 W
Średnie	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	190x210mm
Zasilanie	2400W/ Booster: 3600 W

* Wysokość płyty określona w tabeli jest wysokością podstawy produktu.

-  W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.
-  Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.
-  Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zaleca się wykonanie następujących czynności.

Pierwsze czyszczenie

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

UWAGA Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

UWAGA W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbądź się dymu i zapachu. Nie wdychać bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

Ostrzeżenia ogólne:

- Nie pozwól, aby na płytę grzejną spadły żadne przedmioty. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczki, mogą uszkodzić płytę. Nie używaj pękniętych płyt kuchennych. Woda może przedostać się przez te pęknięcia i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia jest w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widoczne pęknięcia), najpierw wyłącz bezpiecznik, a następnie wezwij autoryzowany serwis w celu odłączenia produktu, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem.
- Nie stawiaj na płycie garnków/patelni, które są krzywe lub łatwo się przechylają.
- Nie podgrzewaj pustych garnków/patelni. Zarówno garnki, jak i urządzenie mogą ulec zniszczeniu.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj palniki.
- Korzystanie z płyt bez garnków/patelni może uszkodzić urządzenie. Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj płyty.
- Po każdym użyciu powierzchnia do gotowania będzie gorąca, dlatego nie stawiaj plastikowych garnków / patelni na powierzchni do gotowania. Należy natychmiast wytrzeć resztki stopionego materiału.
- Nagłe zmiany temperatury na szklanej powierzchni do gotowania mogą spowodować uszkodzenie, należy uważać, aby nie rozlać zimnych płynów podczas gotowania.
- W garnkach/patelni należy umieścić odpowiednią ilość żywności.

Zapobiega to wylewaniu się żywności z garnków/patelni i nie trzeba ich dodatkowo czyścić.

- Pokrywek garnków i patelni nie wolno kłaść na palnikach/strefach gotowania.
- Garnki należy umieścić na środku palnika/strefy gotowania. Aby postawić garnek na innym palniku/strefie należy podnieść go i umieścić na wybranym palniku. Nie należy przesuwac garnka po palniku.

Jak działa płyta indukcyjna?

Płyta indukcyjna jest jak otwarty obwód. Obwód zamyka się, gdy postawione zostaną na nim garnki / patelnie przystosowane do gotowania indukcyjnego, a układ elektroniczny pod szklaną powierzchnią generuje pole magnetyczne. Metalowa podstawa garnków / patelni jest podgrzewana poprzez pobieranie energii z tego pola magnetycznego. W ten sposób ciepło nie jest wytwarzane na powierzchni płyty, ale bezpośrednio na garnkach/patelniach. Szklana powierzchnia nagrzewa się dzięki garnkom/patelni.

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

Zaletą płyt indukcyjnych jest przekazywanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni.

- Oznacza to, że potrawy, które wyleją się podczas gotowania, nie palą się szybko, ponieważ szklana powierzchnia do gotowania nie jest bezpośrednio podgrzewana. Ułatwia to również czyszczenie.
- Ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni pozwala na szybsze gotowanie. Dzięki temu, w porównaniu z innymi typami płyt

kuchennych, oszczędzany jest nie tylko czas, ale i energia.

- Wytwarzanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni gwarantuje, że zostaje ono zatrzymane, a tym samym gotowanie jest bardziej wydajne.
- Dodatkowo ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni oraz to, że powierzchnia nie nagrzewa się po zdjęciu naczyń, zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie i zapobiega możliwym wypadkom podczas gotowania.

W celu zapewnienia

bezpieczeństwa użytkownika:

- W przypadku używania garnków/patelni z nieprzywierającą powierzchnią, które są pokryte niewielką warstwą oleju lub do których nie stosuje się oleju (teflon), nie należy ustawiać wysokiego płomienia.
- Szklana powierzchnia do gotowania nie nadaje się do umieszczania na niej przedmiotów lub jako deska do krojenia.
- Nie umieszczaj na płycie metalowych przedmiotów, takich jak sztućce lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się nagrzać.
- Nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Nie umieszczaj na polu grzejnym żywności zawiniętej w folię aluminiową.
- Podczas gotowania przedmioty magnetyczne, takie jak karty kredytowe lub taśmy, należy trzymać z dala od płyty.
- Jeśli pod płytą znajduje się piekarnik, który jest używany, to czujniki na płycie mogą zmniejszyć poziom mocy gotowania lub wyłączyć płytę.
- Płyta jest wyposażona w automatyczny system wyłączania. Szczegółowe informacje o tym systemie znajdują się w kolejnych

rozdziałach. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania.

Garnki/patelnie

Należy używać ferromagnetycznych garnków/patelni o wysokiej jakości, które są opatrzone etykietą lub ostrzeżeniem, że nadają się do używania na płycie indukcyjnej. Im wyższa zawartość żelaza, tym lepsza wydajność garnków/patelni. Średnica dna garnków / patelni do gotowania powinna odpowiadać strefie indukcyjnej. Sugerowane wymiary podano poniżej.

Odpowiednie garnki/patelnie:

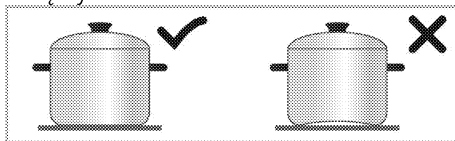
- Garnki/patelnie żeliwne
- Garnki/patelnie emaliowane
- Garnki / patelnie ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem, że mogą być używane na kuchni indukcyjnej)

Nieodpowiednie garnki/patelnie:

- Garnki/patelnie aluminiowe
- Garnki/patelnie miedziane
- Garnki/patelnie z mosiądzu
- Garnki/patelnie ze szkła
- Ceramika
- Ceramika i porcelana

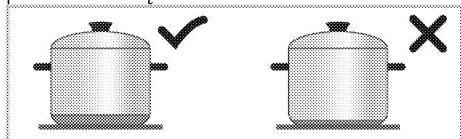
Zalecenia:

- Używaj wyłącznie garnków/patelni z płaskim dnem. Nie używaj garnków/patelni z wypukłym lub wklęsłym dnem.

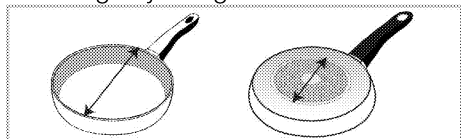


- Używać garnków/patelni tylko z grubym, odpowiednim do indukcji

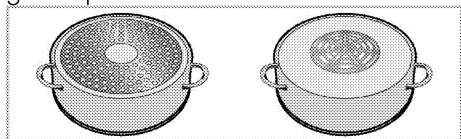
dnem. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączenia. Ostre krawędzie mogą uszkodzić powierzchnię.



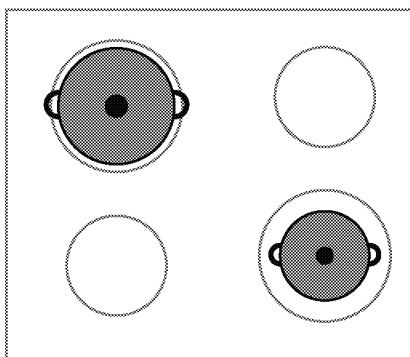
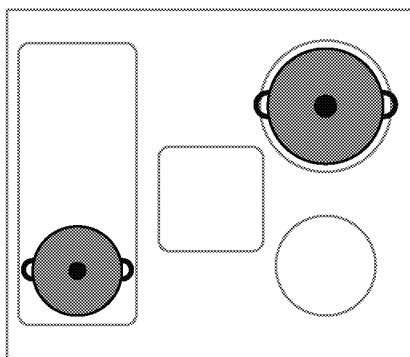
- Dna niektórych garnków/patełni mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez płytę. Dlatego ciepło nie jest równomiernie rozprzeczane, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie garnki/patełnie mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne. W związku z tym płyta powinna zostać wybrana zgodnie z wielkością pola ferromagnetycznego.



- Niektóre garnki/patełnie mają podstawę zawierającą materiały nieferromagnetyczne, np. aluminium. Tego typu garnki/patełnie mogą nie nagrzewać się dostatecznie lub mogą w ogóle nie zostać wykryte przez płytę indukcyjną. W niektórych przypadkach może pojawić się ostrzeżenie o złym garnku/patełnie.



i Równe rozmieszczenie naczyń na prawej, lewej oraz środkowej płycie przy wyborze płyt wpływa pozytywnie na wydajność gotowania podczas gotowania wielu posiłków na płytach indukcyjnych.



Test garnków/patełni

Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyty indukcyjnej, korzystając z poniższych metod.

1. Jeśli w podstawie garnka znajduje się magnes oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.
2. Jeśli symbol "■" i "□" lub "L" nie miga po postawieniu garnka na płycie i jej włączeniu oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.

Zalecane rozmiary garnków/patelni

Srednica strefy gotowania - mm	Srednica naczynia - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią	Szerokość 230 - Długość 390

Wykrywanie garnków/patelni do gotowania przez płyty indukcyjne zależy od średnicy i materiału

ferromagnetycznego w ich podstawie.

Aby zapewnić wykrywanie garnków/patelni oraz wydajne gotowanie, garnki/patelnie należy dobierać zgodnie z rozmiarem płyty. Rozmiary garnków/patelni zalecanych dla rozmiarów płyt kuchennych podano powyżej.

Zachowanie wrzenia może się różnić w zależności od typu garnka, wielkości garnka i wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać bardziej jednorodny charakter wrzenia, można zastosować strefę gotowania o jeden stopień większą. Korzystanie z większej strefy gotowania nie powoduje marnowania energii na płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło jest wytwarzane tylko w odpowiednim obszarze garnka.

Automatyczne wykrywanie garnków/patelni

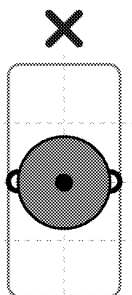
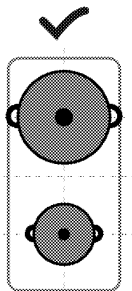
Po umieszczeniu na płycie dowolnych garnków/patelni odpowiednich dla płyty indukcyjnej, płyta automatycznie wykrywa, na której płycie znajdują się garnki/patelnie, i wyświetla instrukcje na panelu sterowania.

Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią

Płyta jest wyposażona w strefy o szerokich (flexi) powierzchniach. Strefę można obsługiwać jako niezależną od siebie płytę dla mniejszych garnków/patelni. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków.

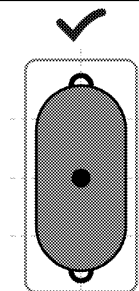
Jako dwie niezależne strefy gotowania

Strefy grzejne o dużej powierzchni mają dwie strefy gotowania, z przodu i z tyłu. Możesz używać je jako dwie niezależne strefy gotowania dla różnych poziomów temperatury z dwoma różnymi garnkami/patelniami. Garnki/patelnie należy umieścić na środku poszczególnych stref.



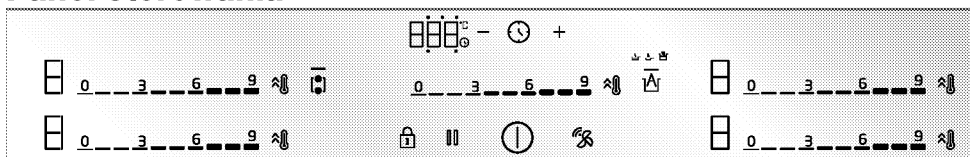
Aby gotować z użyciem jednego garnka/patelni, należy umieścić go na środku przedniej lub tylnej strefy grzejnej. Nie umieszczaj garnków/patelni na środku strefy gotowania.

Jako pojedyncza strefa gotowania



W przypadku korzystania z dużych garnków/patelniach, umieść naczynie tak, aby zakrywało środki obu stref i znajdowało się na środku.

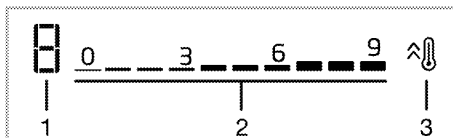
Panel sterowania



Przyciski i symbole

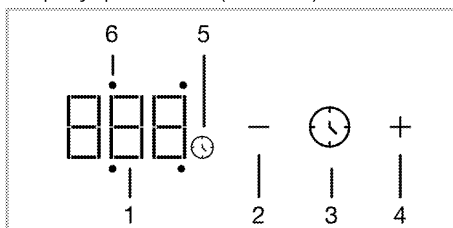
- : Kontrolka informująca o naciśnięciu odpowiedniego przycisku
- Ⓢ : Klawisz włączania/wyłączania
- 🔒 : Symbol blokady przycisków
- 🔲 : Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią
- ⚡ : Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- ||| : Przycisk blokady czyszczenia
- 🕒 : Przycisk czasu
- ⊕ : Przycisk wydłużenia czasu
- ⊖ : Przycisk skrócenia czasu
- 🌀 : Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood *
- 🔲 : Automatyczny przycisk gotowania

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.



Wyświetlacz strefy gotowania

- 1 Wskaźnik temperatury odpowiedniej strefy gotowania
- 2 Obszar ustawiania poziomu temperatury
- 3 Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)



Wyświetlacz timera

- 1 Wskaźnik programatora czasowego.
- 2 Przycisk skrócenia czasu
- 3 Przycisk czasu
- 4 Przycisk wydłużenia czasu

- 5 Symbol timera
- 6 Dioda LED aktywności timera odpowiedniej strefy

Symbol	Opis
H	Wysoka temperatura
h	Niska temperatura

Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- i** Urządzeniem steruje się za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każde działanie wykonane na dotykowym panelu sterowania jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.
- i** Panel sterowania powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy w działaniu funkcji.
- i** Jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna operacja, płyta automatycznie powraca do trybu gotowości.
- i** Ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyświetli ostrzeżenie „FF”, jeśli dowolny przycisk (☰ przycisk) zostanie przytrzymany przez dłuższy czas.
- i** Zaświeci się ☐ na aktywowanych lub wybranych przyciskach.

Włączanie płyty

1. Naciśnij Ⓛ na panelu sterowania.
- » Płyta jest gotowa do użycia.

Wyłączanie płyty

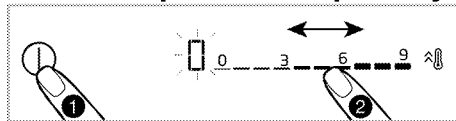
1. Naciśnij Ⓛ na panelu sterowania.
- » Płyta wyłącza się i powraca do trybu gotowości.

Wskaźnik pozostałego ciepła

Na panelu sterowania znajduje się wskaźnik ciepła dla każdej strefy płyty. Wskaźnik pokazuje, że płyta jest nadal gorąca, gdy jest wyłączona. Nie dotykaj płyt dopóki wskaźnik pozostałego ciepła nie zniknie.

- i** W przypadku awarii zasilania, wskaźnik pozostałego ciepła nie zapala się i nie ostrzega użytkownika przed gorącymi płytami.

Włączanie płyt (strefy grzewczej) i ustawianie poziomu temperatury



1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
- » Na wyświetlaczach stref pojawi się symbol „0” .
2. W zależności od tego, którą strefę chcesz włączyć, dotknij obszaru ustawień lub przesunij palcem po obszarze, aby ustawić poziom temperatury między „0” i „9” .
- Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...19 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu produktu.

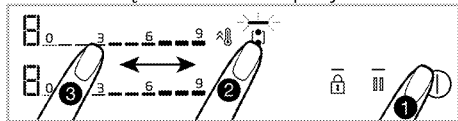
Wyłączanie płyt:

Wybraną strefę można wyłączyć na 2 różne sposoby:

1. **Ustawiając temperaturę na „0”**
Możesz wyłączyć płytę, zmniejszając ustawienie temperatury do „0” .
2. **Korzystanie z funkcji wyłącznika czasowego dla wybranej strefy**
Gdy zegar jest wyłączony, minutnik wyłącza podłączoną do niego płytę. Wszystkie wyświetlacze pokazują „0” lub „00” . Symbol Ⓛ znika z wyświetlacza płyty.
W kolejnych rozdziałach opisano ustawienie timera dla stref.

Kombinacja stref o dużej powierzchni (flexi) (jeśli na płycie są dostępne strefy o dużej powierzchni)

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
 2. Naciśnij [!].
- » Wyświetlacz lewej strefy pokaże 0 i zaświeci się kontrolka — przycisku [!].



3. Dotknij obszaru ustawień lub przesuwaj palcem po obszarze, aby ustawić poziom temperatury między 0 i 9.

Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...19 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu produktu.

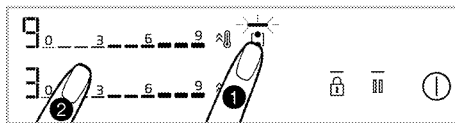
Zależy od modelu produktu.

» Działanie płyty Jeśli zostanie wybrana inna płyta lub jeśli odczekasz 10 sekund nie wykonując żadnej czynności kontrolka — przycisku [!]. zgaśnie.

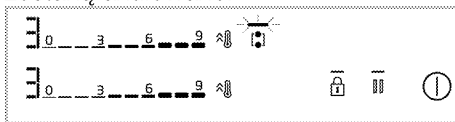
i Jako przykład opisano płyty z szeroką powierzchnią po lewej stronie. Jeśli w Twoim urządzeniu płyty po prawej stronie są szerokie, to zastosowanie jest takie samo.

Kombinacja płyt o dużej powierzchni (flexi), podczas gdy jedna lub obie płyty po lewej stronie działają (jeśli Twoje) urządzenie posiada płyty o dużej powierzchni)

Podczas gdy jedna lub obie płyty po lewej stronie działają oddzielnie, możesz połączyć obie płyty, aktywując płytę o dużej powierzchni. W ten sposób możesz obsługiwać większą powierzchnię płyty przy tych samych wartościach.



1. Podczas gdy jedna lub obie strefy płyty po lewej działają, naciśnij [!].
- » Na obu wyświetlaczach stref płyty grzejnej zostanie wyświetlona strefa płyty o niższym stopniu i zapali się kontrolka — przycisku [!].
- » Połączone płyty wznawiają działanie z temperaturą strefy o niższym stopniu i, jeśli ma to zastosowanie, z wartością ustawienia timera. Wartości temperatury i timera strefy, która przed połączeniem miała wyższą wartość temperatury, zostaną anulowane.



» Aby później zmienić wartość temperatury, ustaw żądany poziom temperatury w obszarze ustawień.

Wyłączanie stref o szerokiej powierzchni (jeśli na płycie są dostępne płyty o dużej powierzchni)

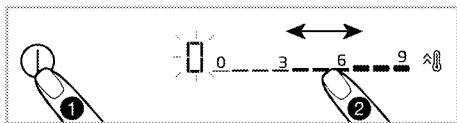
Strefy grzejne można oddzielić i wyłączyć, naciskając [!].

Korzystanie z płyty środkowej i funkcji automatycznego gotowania

Środkowa płyta grzejna może być używana jako normalne miejsce do gotowania, wybierając temperaturę jak inne płyty. Dodatkowo dostępna jest funkcja automatycznego gotowania specyficzna dla tej płyty.

Korzystanie z płyty środkowej jako normalne miejsce do gotowania

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
- » Symbol „0” pojawi się na wyświetlaczu płyty środkowej.



2. Stukając w obszar ustawiania środkowej płyty grzewczej lub przesuwając palcem po tym obszarze, ustaw poziom temperatury między „0” a „9”.

Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3,...19 w niektórych modelach, może zostać zwiększony jako 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu produktu.

» Płyta grzewcza rozpocznie grzanie na ustawionym poziomie gotowania.

Funkcja automatycznego gotowania dla płyty środkowej

Korzystając z tej funkcji, możesz wykonać szybkie gotowanie na 3 różnych ustawieniach.

i Jeśli dla ustawień zarządzania mocą ustawiono poziomy 1-2-3, funkcja automatycznego gotowania nie może być używana dla środkowego pola gotowania.

Najpierw należy określić ustawienia gotowania, aby móc korzystać z funkcji automatycznego gotowania na środkowej płycie grzewczej. Dla każdego ustawienia określony jest przedział temperatur. Można wybrać przedział temperatur zdefiniowany dla określonego ustawienia.

1. Gotowanie w niskiej temperaturze (z wodą) (65-100°C): To ustawienie powinno być używane tylko do gotowania płynnych potraw. Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, podczas gotowania zalecamy użycie 1500-2500 ml wody.

i W tym ustawieniu nie należy przygotowywać tłustych potraw.

2. Smażenie na patelni (z niską zawartością oleju) (110-230 °C): To ustawienie powinno być używane tylko do gotowania mniej tłustych potraw. Patelnia powinna być całkowicie sucha, a podczas gotowania należy używać niewielkiej ilości oleju.

i To ustawienie nie powinno być używane do gotowania płynnych potraw.

3. Smażenie na głębokim tłuszczu (140-200 °C): Powinno to być używane tylko do smażenia na tłuszczu. Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, podczas smażenia zalecamy użycie 750-1250 ml oleju.

i To ustawienie nie powinno być używane do gotowania płynnych potraw i mniej tłustych potraw.



i W funkcji automatycznego gotowania wartości temperatury mogą się różnić w zależności od rodzaju użytego garnka.

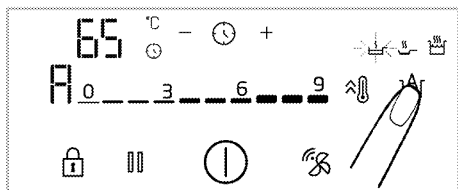
i Przed uruchomieniem funkcji automatycznego gotowania upewnij się, że środkowe pole jest zimne. W przeciwnym razie ustawione wartości temperatury mogą się różnić.

i Po włączeniu funkcji automatycznego gotowania nie można zmienić ustawienia temperatury.

Gotowanie w niskiej temperaturze:


1. Dotknij przycisku .

 Zapala się symbol  i na wyświetlaczu środkowej płyty pojawi się „A” .



2. Na wyświetlaczu timera wyświetlane jest „65” jako najniższe ustawienie temperatury dla ustawienia niskiej temperatury. Dotykając klawisza +/- można zmienić ustawienie temperatury, zwiększając lub zmniejszając ją o 5 stopni.

» Gotowanie rozpoczyna się w 5 sekund po ustawieniu temperatury.

i Jeśli żadne ustawienie nie zostanie wykonane w ciągu pierwszych 5 sekund po dotknięciu , środkowa płyta grzejna zaczyna działać z ustawionym poziomem i temperaturą, a tego ustawienia nie należy później zmieniać. Jeśli chcesz zmienić ustawienie, wyłącz i włącz płytę, a następnie ponownie wprowadź żądane ustawienia automatycznego gotowania.

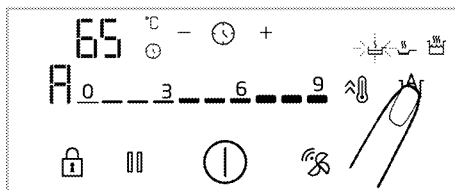
3. Symbol °C miga na wyświetlaczu, aż temperatura osiągnie ustaloną wartość.


4. °C będzie świecić światłem ciągłym i rozlegnie się 4-sekundowy alarm dźwiękowy gdy temperatura osiągnie ustaloną wartość.


Aby smażyć w trybie smażenia (z małą ilością oleju) na patelni:

1. Dotknij przycisku .


 Zapala się symbol i na wyświetlaczu środkowej płyty pojawi się „A”.



2. Dotknij klawisza  jeszcze raz, aby przejść do trybu smażenia na patelni.

3. Na wyświetlaczu timera wyświetlane jest „110” jako najniższe ustawienie temperatury dla ustawienia niskiej temperatury i świeci się . Dotykając klawisza +/- można zmienić ustawienie temperatury, zwiększając lub zmniejszając ją o 10 stopni.

» Gotowanie rozpoczyna się w 5 sekund po ustawieniu temperatury.


i Jeśli żadne ustawienie nie zostanie wykonane w ciągu pierwszych 5 sekund po dotknięciu , środkowa płyta grzejna zaczyna działać z ustawionym poziomem i temperaturą, a tego ustawienia nie należy później zmieniać. Jeśli chcesz zmienić ustawienie, wyłącz i włącz płytę, a następnie ponownie wprowadź żądane ustawienia automatycznego gotowania.

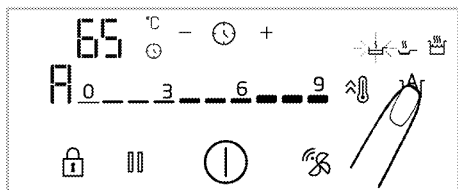
4. Symbol °C miga na wyświetlaczu, aż temperatura osiągnie ustaloną wartość.

5. °C będzie świecić światłem ciągłym i rozlegnie się 4-sekundowy alarm dźwiękowy gdy temperatura osiągnie ustaloną wartość.

Aby smażyć w trybie smażenia na głębokim oleju:

1. Dotknij przycisku .

 Zapala się symbol i na wyświetlaczu środkowej płyty pojawi się „A”.



- Dotknij klawisza **Ar** jeszcze dwa razy, aby przejść do ustawienia smażenia na głębokim oleju.
 - Na wyświetlaczu timera wyświetlane jest „140” jako najniższe ustawienie temperatury dla ustawienia niskiej temperatury i świeci się **Ar**. Dotykając klawisza **+/-** można zmienić ustawienie temperatury, zwiększając lub zmniejszając ją o 10 stopni.
- » Gotowanie rozpoczyna się w 5 sekund po ustawieniu temperatury.

i Jeśli żadne ustawienie nie zostanie wykonane w ciągu pierwszych 5 sekund po dotknięciu **Ar**, środkowa płyta grzejna zaczyna działać z ustawionym poziomem i temperaturą, a tego ustawienia nie należy później zmieniać. Jeśli chcesz zmienić ustawienie, wyłącz i włącz płytę, a następnie ponownie wprowadź żądane ustawienia automatycznego gotowania.

- Symbol $^{\circ}\text{C}$ miga na wyświetlaczu, aż temperatura osiągnie ustawioną wartość.
- $^{\circ}\text{C}$ będzie świecić światłem ciągłym i rozlegnie się 4-sekundowy alarm dźwiękowy gdy temperatura osiągnie ustawioną wartość.

Wyłączanie funkcji automatycznego gotowania:

- Jeśli chcesz anulować funkcję automatycznego gotowania, możesz całkowicie wyłączyć odpowiednią płytę, dotykając klawisza **⏻**, jeśli na

żadnym innym polu gotowania nie jest włączona żadna funkcja.

- Możesz wyłączyć automatyczne ustawienie gotowania tylko dla środkowej płyty przez dotknięcie na 3 sekundy klawisza **Ar**.

Przycisk ustawienia przyspieszenia (BOOSTER)

Możesz użyć wzmacniacza do ogrzewania z maksymalną mocą. Nie zaleca się jednak długiego gotowania w tej pozycji. Ustawienie wysokiej mocy może nie być dostępne na wszystkich płytach. Po upływie okresu dla ustawienia wysokiej mocy (patrz tabela limitów czasu pracy) strefa wyłącza się.

Bezpośredni wybór ustawienia przyspieszenia (BOOSTER):

- Włącz płytę, dotykając przycisku **⏻**.
- Naciśnij **Ar** wybranej płyty.

Wybrana strefa pracuje z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu migają odpowiednio 3 kontrolki.

Po upływie okresu dla ustawienia wysokiej mocy (patrz tabela limitów czasu pracy), płyta będzie kontynuować pracę na najwyższym poziomie temperatury.

Wybór ustawienia przyspieszenia (BOOSTER), gdy strefa jest włączona:

- Naciśnij **Ar**, gdy płyta jest włączona i odpowiednia strefa pracuje na określonym poziomie.
- Wybrana strefa pracuje z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu migają odpowiednio 3 kontrolki. Po upływie okresu dla ustawienia wysokiej mocy, płyta będzie kontynuować pracę na najwyższym poziomie temperatury.

Wyłączenie ustawienia przyspieszenia (BOOSTER) przed jego wygaśnięciem:

Ustawienie wysokiej mocy można wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając . Strefa płyty nadal działa przy najwyższej wartości temperatury. Ustaw na 0, dotykając obszaru ustawienia aktywnej strefy płyty lub przesuwając palcem po obszarze, który ma zostać wyłączony.

Blokada czyszczenia

Blokada czyszczenia umożliwia użytkownikowi czyszczenie przez krótki czas, blokując użycie wszystkich przycisków na panelu sterowania, gdy płyta jest włączona. W tym czasie urządzenie nie pobiera prądu.

Aby aktywować blokadę czyszczenia



1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk , gdy płyta jest włączona.

» Kontrolka zaświeci się. Symbol "□" pojawi się na wyświetlaczu strefy. Żaden inny przycisk niż nie może być obsługiwany.

Aby wyłączyć czyszczenia

Naciśnij i przytrzymaj przycisk , aby wyłączyć blokadę czyszczenia. Kontrolka zgaśnie, a blokada czyszczenia zostanie wyłączona.

Blokada przycisków

Gdy płyta jest włączona lub wyłączona, można aktywować blokadę przycisków, aby zapobiec przypadkowej zmianie funkcji.

Włączenie blokady przycisków

1. Aby aktywować blokadę przycisków, naciskaj , aż usłyszysz pojedynczy sygnał.

Kontrolka powinna migać, a wszystkie strefy powinny być zablokowane.

Jedyne przycisk działa, gdy blokada jest aktywna. Gdy naciśniesz inny dowolny przycisk, kontrolka zacznie migać, wskazując, że blokada przycisków jest aktywna. Jeśli wyłączysz płytę, gdy przyciski są zablokowane, blokada przycisków zostanie wyłączona, aby ponownie włączyć płytę.

Wyłączenie blokady przycisków

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk , aż usłyszysz pojedynczy sygnał. Operację potwierdza sygnał dźwiękowy. Kontrolka zgaśnie, a blokada klawiszy zostanie wyłączona.

Funkcja timera

Ta funkcja ułatwia gotowanie. Nie musisz pilnować płyty przez cały czas gotowania. Strefa wyłącza się automatycznie po ustawionym czasie.

Aktywacja timera



1. Włącz płytę, dotykając przycisku .

2. W zależności od tego, którą strefę chcesz włączyć, dotknij obszaru ustawień lub przesuwaj palcem po obszarze, aby ustawić poziom temperatury jaki chcesz.

3. Aby włączyć, naciśnij . Zaświeci się „00”, a symbol zacznie migać.

4. Wokół „00” znajdują się 4 diody LED. Aby ustawić timer strefy należy nacisnąć przycisk , by wybrać odpowiednią stronę strefy.

5. Ustaw czas, naciskając $\pm/\text{---}$. \pm Timer można również przesunąć, naciskając dłużej \pm lub --- .

Symbol \odot świeci nieprzerwanie po miganiu na wyświetlaczu strefy przez określony czas. Gdy symbol \odot świeci nieprzerwanie, oznacza to, że funkcja jest aktywna.

i Timer może być używany tylko do obsługiwanych płyt.

i Powtórz powyższą czynność dla innych płyt, dla których chcesz ustawić timer.

i Nie można ustawić timera bez wybrania strefy i poziomu temperatury.

i Gdy timer jest włączony, czas ustawiony dla wybranej strefy jest wyświetlany na wyświetlaczu timera.

Wyłączanie timera

Płyta wyłącza się automatycznie, a po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy.

Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Przedwczesne wyłączenie timera

Jeśli timer zostanie wyłączony przedwcześnie, płyta będzie nadal działać z ustawioną temperaturą, dopóki nie zostanie wyłączona.

Wyłączenie poprzez zmniejszenie ustawienia timera do poziomu „00”:

1. Wybierz timer odpowiedniej płyty, naciskając przycisk \odot .
2. Poczekaj, aż na wyświetlaczu timera pojawi się symbol „00”, naciśnij --- , aby zmniejszyć wartość. Timer można również przesunąć, naciskając dłużej --- .

Symbol \odot miga przez określony czas na wyświetlaczu strefy, następnie gaśnie **całkowicie**, a timer zostaje anulowany.

Zatrzymanie funkcji

Dzięki tej funkcji można na chwilę zatrzymać wszystkie funkcje działające na płycie (**z wyjątkiem timera**) do pierwszego poziomu.

i Jeśli timer jest ustawiony dla dowolnej strefy, to wznowia działanie podczas funkcji zatrzymywania.

i Jeśli zostanie dotknięty przycisk ||| gdy funkcja automatycznego gotowania jest aktywna w środkowym polu, funkcja automatycznego gotowania zostanie anulowana.

1. Naciśnij ||| , gdy płyta jest włączona.

Wszystkie obsługiwane płyty nadal działają na 1 poziomie.

2. Naciśnij ponownie ||| , aby obsługiwać wszystkie wyłączone strefy z ich poprzednimi ustawieniami.

Ustawienia

Za pomocą tej funkcji można zmienić zarządzanie energią, czas sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania oraz ustawienia podłączenia płyty kuchennej.

cF1 : Ustawienia zarządzania energią

cF2 : Sygnału dźwiękowy zakończenia gotowania

cF3 : Ustawienia połączenia płyty z okapem Hob-Hood

1- Ustawienia zarządzania energią (cF1)

Dzięki tej funkcji możesz ustawić całkowitą moc płyty według własnych preferencji.

1. Włącz płytę, naciskając \odot , i wyłącz naciskając ponownie \odot .
2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu produktu naciśnij odpowiednio przyciski $\odot/\text{|||}/\odot/\text{|||}$.

» Na wyświetlaczu timera cFl , na lewym tylnym wyświetlaczu płyty **wyświetli się „9”**.

3. Naciskając obszar ustawienia lewej tylnej strefy lub przesuwając palcem po tym obszarze, ustaw poziom mocy pomiędzy (patrz Tabela - Poziom zarządzania energią) „1” i „9”.

4. Potwierdź wybrany poziom, naciskając $\text{\textcircled{1}}$.

» Płyta wyłączy się i zacznie działać z ustawieniem całkowitej mocy na wybranym poziomie.

„Zarządzanie energią” obejmuje 9 różnych poziomów mocy (patrz Tabela - Poziom zarządzania energią).

Tabela - Poziom zarządzania energią

Poziom zarządzania energią	Moc całkowita
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

i Całkowita wartość mocy dla poziomu zarządzania energią 5, 6, 7, 8, 9 wynosi 3,6 kW w produktach o maksymalnym całkowitym poborze mocy 3,6 kW.

2- Ustawienia sygnału dźwiękowy zakończenia gotowania (cF2)

Korzystając z tej funkcji, można dowolnie ustawić czas zakończenia pracy płyty.

1. Włącz płytę, naciskając $\text{\textcircled{1}}$, i wyłącz naciskając ponownie $\text{\textcircled{1}}$.

2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu produktu naciśnij odpowiednio przyciski $\text{\textcircled{1}}/\text{\textcircled{2}}/\text{\textcircled{1}}/\text{\textcircled{2}}$.

» Ustawienie domyślne cFl pojawi się na wyświetlaczu timera.

3. Aby ustawić sygnał dźwiękowy wysyłania gotowania, naciśnij raz $\text{\textcircled{2}}$.

» Na wyświetlaczu timera cF2 , na lewym tylnym wyświetlaczu płyty **wyświetli się „2”**.

4. Naciskając obszar ustawienia lewej tylnej strefy lub przesuwając palcem po tym obszarze, ustaw poziom mocy pomiędzy (patrz Tabela -- Poziom zarządzania energią) „0” i „3”.

5. Naciskając przycisk $\text{\textcircled{1}}$, potwierdź ustawienie sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania.

» Płyta wyłączy się i zacznie działać z ustawieniem sygnałem czasowym na wybranym poziomie.

i Płyta wyłączy się i zacznie działać z ustawionym sygnałem czasowym na wybranym poziomie.

Tabela - Ustawienia sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania

Poziom sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania	Czas sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania
0	15 sekund
1	30 sekund
2	1 minuta
3	2 minuty

3- Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood (cF3)

Korzystając z tej funkcji, możesz połączyć płytę i okap, aby umożliwić im automatyczną współpracę.

1. Włącz płytę, naciskając $\text{\textcircled{1}}$, i wyłącz naciskając ponownie $\text{\textcircled{1}}$.

2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu produktu naciśnij odpowiednio przyciski /|||//|||. » Ustawienie domyślne pojawi się na wyświetlaczu timera.
3. Naciśnij dwa razy , aby ustawić połączenie płyty z okapem Hob-Hood » Na wyświetlaczu timera , na lewym tylnym wyświetlaczu płyty „4” .
Tabela - Poziom działania okapu

4. Naciskając obszar ustawienia lewej tylnej strefy lub przesuwając palcem po tym obszarze, ustaw poziom działania okapu (patrz Tabela - Poziom działania okapu) pomiędzy „0” i „7” .
5. Naciśnij , aby potwierdzić ustawienie połączenia płyty z okapem Hob-Hood » Płyta wyłączy się i zacznie działać na wybranym poziomie.

Poziom działania okapu	Oświetlenie	Okap (gotowanie na jednej płycie)	Okap (gotowanie na dowolnych 2 lub więcej płytach)	Smażenie
0	wył.	wył.	wył.	wył.
1	lekkie	wył.	wył.	wył.
2	lekkie	wył.	L1	L1
3	lekkie	L1	L1	L1
4	lekkie	L1	L1	L2
5	lekkie	L1	L2	L2
6	lekkie	L1	L2	L3
7	lekkie	L2	L2	L3

Ustawianie poziomu pracy okapu nad płytą.

Tutaj ustawisz poziom działania okapu nad płytą.

1. Włóż płytę, dotykając przycisku .
2. Naciśnij przez 3 sekundy.
» Zaświeci się kontrolka przycisku .
3. Naciskaj przycisk aż do osiągnięciażądanego poziomu pracy okapu.

Bezpieczne i efektywne korzystanie z płyt indukcyjnych

Zasada działania: Płyta indukcyjna bezpośrednio podgrzewa garnek dzięki swojej zasadzie działania. Dzięki temu ma wiele zalet w porównaniu z innymi rodzajami płyt. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty jest chłodniejsza. Płyta indukcyjna jest wyposażona w doskonały system bezpieczeństwa, który zapewni maksymalne bezpieczeństwo pracy.

W zależności od modelu płyta może być wyposażona w płyty o średnicy 145, 180, 210 i 280 mm z funkcją indukcji. Dzięki funkcji indukcji każda strefa automatycznie wykrywa umieszczony na niej garnek. Energia wytwarzana jest tylko na powierzchni styku garnka, a zatem używana jest minimalna moc.

Automatyczny system wyłączania

Sterowanie płytą ma automatyczny system wyłączania. Jeśli jedna lub więcej stref pozostanie włączonych, strefa wyłączy się automatycznie po chwili (patrz Tabela 1). W przypadku timera przypisanego do strefy jego wyświetlacz również się wyłączy. Limit czasu automatycznego wyłączenia zależy od wybranego poziomu temperatury. Dla tego poziomu

temperatury obowiązuje maksymalny czas pracy. Strefa może być ponownie obsługiwana po jej automatycznym wyłączeniu, jak opisano powyżej.

Tabla 1: Czas automatycznego wyłączenia

Temperatura	Czas automatycznego wyłączenia - godziny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Szybkie nagrzewanie	10 minut

Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...19 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu produktu.

Ochrona przed przegrzaniem

Płyta jest wyposażona w czujniki, które zapewniają ochronę przed przegrzaniem. W przypadku przegrzania możesz zaobserwować:

- Wyłączenie działającej strefy.
- Obniżenie wybranego poziomu. Nie jest to jednak pokazane na wyświetlaczu.

System ochrony przed przepiętniem

Płyta jest wyposażona w system ochrony przed przepiętniem. W przypadku jakiegokolwiek przepiętnia na panelu sterowania z jakiegokolwiek powodu, system automatycznie odcina zasilanie, aby wyłączyć płytę. W tym momencie na wyświetlaczu pojawi się symbol „F”.

Precyzyjne ustawienie mocy

Płyta indukcyjna natychmiast reaguje na wydawane polecenia zgodnie ze swoją zasadą działania. Ustawienia mocy zmieniają się bardzo szybko. W ten sposób można zapobiec wylaniu się posiłku (woda, mleko), natychmiast wyłączając urządzenie.

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.

W tej części opisano wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia.

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

- Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. **Nigdy nie wolno gasić ognia wodą!** Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.
- Przed umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar

Półka do pieczenia w piekarniku

Funkcja automatycznego gotowania

wody, a następnie ostrożnie umieścić na rozgrzanym oleju. Przed smażeniem produktów mrożonych należy je wcześniej rozmrozić.

- Podczas podgrzewania oleju upewnij się, że garnek, którego używasz, jest suchy i nie otwieraj jego pokrywy.
- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii można znaleźć w rozdziale „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.

Zywność	Automatyczne ustawienie gotowania	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)	Płyta i jej średnica (mm)
Gotowanie				
Makaron (500 g)	Gotowanie w niskiej temperaturze (z wodą)	100	15 ... 25	160 - 180
Ziemniak (grubo siekany) (400 g)	Gotowanie w niskiej temperaturze (z wodą)	100	20 ... 30	160 - 180
Jajko	Gotowanie w niskiej temperaturze (z wodą)	100	10 ... 15	160 - 180
Smażyć w płytkim tłuszczu				
Stek z polędwicy wołowej* (3 cm) (Przypieczenie)**	Smażenie na patelni (z niską zawartością oleju)	230	8 ... 15	180 - 210
Stek z kurczaka	Smażenie na patelni (z niską zawartością oleju)	220	10 ... 20	180 - 210
Ryby (225 g)**	Smażenie na patelni (z niską zawartością oleju)	220	10 ... 15	180 - 210
Naleśnik**	Smażenie na patelni (z niską zawartością oleju)	200	1 ... 3	180 - 210
Bakłażan (100 g)	Smażenie na patelni (z niską zawartością oleju)	200	10 ... 20	180 - 210
Frytka				
Ziemniak (zamrożony - 175 g)	Smażenie na głębokim tłuszczu	180	3 ... 6	180 - 200

Żywność	Automatyczne ustawienie gotowania	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)	Płyta i jej średnica (mm)
Świeże ziemniaki (175 g)	Smażenie na głębokim tłuszczu	180	5 ... 10	180 - 200
Nuggetsy (400 g)	Smażenie na głębokim tłuszczu	180	3 ... 6	180 - 200
Sznyceł	Smażenie na głębokim tłuszczu	180	4 ... 8	180 - 200

* Zaleca się patelnię/garnek z lejkiem.
** Zalecane jest wstępne podgrzanie patelni / garnka.

7 Czyszczenie i konserwacja

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

▲ Ostrzeżenia ogólne:

- Przeczek czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie umieszczać detergentów bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe zabrudzenie.
- Po każdym użyciu urządzenie należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć. Dzięki temu łatwo usunąć pozostałości żywności, co zapobiega się ich spalaniu, gdy produkt zostanie ponownie użyty. W ten sposób żywotność urządzenia wydłuża się, a często napotymane problemy są zmniejszone.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzenia.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów, środków do usuwania kamienia ani ostrych przedmiotów.
- Nie ma potrzeby stosowania specjalnego środka czyszczącego po każdym użyciu. Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie czyść żadnej z części urządzenia w zmywarce.

Do płyty:

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, pasta pomidorowa i olej mogą powodować trwałe plamy na płytach i elementach palników/płyt grzewczych, wszelkie przelane płyny należy usunąć natychmiast po ostygnięciu płyty poprzez jej wyłączenie.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX

- Nie wolno używać środków czyszczących zawierających kwas lub chlor do czyszczenia powierzchni i uchwyty z stali nierdzewnej lub INOX.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej lub Inox może z czasem zmienić kolor. To jest normalne. Po każdym użyciu wyczyść za pomocą detergentu odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub Inox.
- Należy używać miękkiej ściereczki z mydłem i płynnym (nie rysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, starając się wycierać w jednym kierunku.
- Należy natychmiast usunąć z powierzchni plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka z powierzchni ze stali nierdzewnej i szkła. Plamy mogą rdzewieć przez długi czas.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i szmatki z mikrofibry przeznaczoną do

powierzchni szklanych, a następnie osuszyć suchą szmatką.

- Jeśli po czyszczeniu pozostały resztki detergentu, należy wytrzeć je zimną wodą, a następnie osuszyć czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą uszkodzić szklaną powierzchnię przy następnym użyciu.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nałóż na gąbkę środek czyszczący i odczekaj dłuższy czas aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnię.
- Należy upewnić się, że połączenia elementów urządzenia nie są wilgotne i nie mają śladów detergentu. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

Czyszczenie płyty

Szklana powierzchnia do gotowania

Postępuj zgodnie z krokami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia”, dotyczącymi czyszczenia szklanej powierzchni do gotowania. W szczególnych przypadkach możesz wyczyścić urządzenie zgodnie z poniższymi informacjami.

- Produkty na bazie cukru, takie jak ciemna śmietana, skrobia i syrop, należy natychmiast wyczyścić, nie czekając, aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklana powierzchnia może zostać trwale uszkodzona.
- Nie używaj środków czyszczących, gdy płyta jest gorąca, w przeciwnym razie mogą pojawić się trwałe plamy.

Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia panelu sterowania z pokrętkami należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki i osuszyć suchą szmatką. Nie wolno zdejmować pokręteł ani uszczelkę znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i pokrętła mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli ze stali nierdzewnej z pokrętkiem nie należy używać środków czyszczących do stali nierdzewnej wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł można usunąć.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

8 Rozwiązywanie problemów

Skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub technikiem posiadającym licencję lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony, jeśli nie możesz rozwiązać problemu, mimo że zastosowałeś się do instrukcji. Nigdy nie wolno próbować samodzielnie naprawić uszkodzonego urządzenia.

Urządzenie nie działa

- Bezpiecznik sieciowy jest uszkodzony. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*
- Urządzenie nie jest podłączone do (uziemionego) gniazda. >>> *Sprawdź połączenie wtykowe.*
- Przyciski/pokrętła/klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję blokady przycisków, blokada może być włączona. Należy wyłączyć.*
- Wyświetlacz nie zapala się po ponownym włączeniu płyty. >>> *Odłączyć urządzenie od wyłącznik obwodu. Poczekaj co najmniej 20 sekund, a następnie podłącz ponownie.*
- Ochrona przed przegrzaniem jest aktywna. >>> *Poczekaj, aż płyta ostygnie.*
- Garnek nie jest odpowiedni. >>> *Sprawdź garnek.*

lub symbol pojawia się na wyświetlaczu strefy.

- Nie ustawiłeś garnka na aktywnej strefie. >>> **Sprawdź, czy w strefie gotowania znajduje się garnek.**
- Garnek nie jest przeznaczony do płyty indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy garnek jest przeznaczony do płyty indukcyjnej.*
- Garnek nie jest odpowiednio wyśrodkowany lub jego dolna powierzchnia nie jest wystarczająco szeroka. >>> *Wybierz garnek wystarczająco szeroki i odpowiednio go wyśrodkuj.*
- Garnek lub pole grzewcze jest przegrzane. >>> *Pozwól im ostygnąć.*

Wybrane pole grzewcze nagle wyłącza się podczas pracy.

- Czas gotowania dla wybranego pola grzewczego mógł się skończyć. >>> *Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.*
- Ochrona przed przegrzaniem jest aktywna. >>> *Poczekaj, aż płyta ostygnie.*
- Może zakrywać dotykowy panel sterowania. >>> *Usuń przedmiot z panelu.*

Garnek nie nagrzewa się, nawet jeśli pole grzewcze jest włączone.

- Garnek nie jest przeznaczony do płyty indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy garnek jest przeznaczony do płyty indukcyjnej.*
- Garnek nie jest odpowiednio wyśrodkowany lub jego dolna powierzchnia nie jest wystarczająco szeroka. >>> *Wybierz garnek wystarczająco szeroki i odpowiednio go wyśrodkuj.*

Wentylator chłodzący nadal działa, chociaż płyta jest wyłączona.

- Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia. Wentylator chłodzący będzie działał, dopóki elektronika w płycie nie ostygnie do odpowiedniej temperatury.

Odgłosy z kuchenki podczas gotowania

Podczas gotowania z kuchenki mogą wydobywać się dźwięki. Dźwięki te są spowodowane przez strukturę naczynia do gotowania. Dźwięki te są normalne, nie są usterką i są częścią technologii indukcyjnej.

Możliwe odgłosy i przyczyny

- **Szum wentylatora:** Kuchenka jest wyposażona w wentylator, który włącza się automatycznie w zależności od temperatury urządzenia. Wentylator ma różne poziomy robocze i działa na różnych poziomach w zależności od temperatury.
- **Niższy szum, taki jak hałas roboczy transformatora:** Wynika to z charakteru technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło jest przenoszone bezpośrednio do podstawy naczynia do gotowania, takie brzęczące dźwięki mogą być słyszalne, jak w przypadku materiału naczynia do gotowania. W związku z tym przy różnych naczyniach mogą być słyszalne różne odgłosy.
- **Odgłos pękania:** Powodem tego jest konstrukcja i materiał podstawy naczynia do gotowania. Odgłos pękania może być słyszalny, jeśli naczynie do gotowania jest wykonane z warstw z różnych materiałów.
- **Odgłos pisku:** Pisk może być słyszalny, gdy dwie strefy gotowania po tej samej stronie kuchenki są używane do gotowania na różnych poziomach gotowania.

Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 22 E 26	Kuchenka indukcyjna jest przegrzana.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura szybkowaru spadnie poniżej dopuszczalnych wartości.
E 46	Jeden lub więcej przycisków naciśniętych przez ponad 10 sekund. Na panelu sterowania pozostawiono jakiś przedmiot lub panel sterowania został wystawiony na działanie pary.	Problem zniknie po zdjęciu dłoni z kuchenki. Problem zniknie po wyczyszczeniu panelu sterowania.
E 47	Nie jest używany garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.	Błąd zniknie, gdy używany jest garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.
E 1 - E 15	Błąd komunikacji na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 16 - E 21	Błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 23 E 24	Błąd oprogramowania na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 25	Błąd pracy wentylatora na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 31 - E 45	Błąd sprzętowy płyty elektronicznej na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 48 E 49 E 51	Błąd czujnika na płycie indukcyjnej.	Wyposażenie czujnikowe powinno być kompatybilne z warunkami pracy. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 52 - E 57	Błąd wysokiej temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura czujnika spadnie poniżej dopuszczalnych wartości. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 58 - E 59	W trybie automatycznego gotowania wystąpił błąd czujnika/błąd wysokiej temperatury.	Wyłącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
FF	Dowolny przycisk mógł być długo naciskany.	Gdy długie naciskanie jednego z przycisków zostało zatrzymane,
	Garnek mógł znaleźć się nad jednostką sterującą. może się na nią wylać żywność/płyn.	Gdy garnek jest podniesiony nad jednostką sterującą, Błąd zniknie po wyczyszczeniu resztek jedzenia/płyn.

