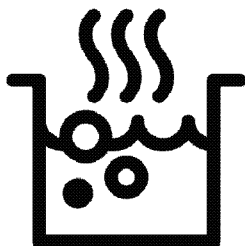




Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



HII64822QUFT

PL

185.9298.87/R.AA/6.01.2023

7757188726



PAPIER Z RECYKLINGU I
NADAJĄCY SIĘ DO PONOWNEGO
PRZETWORZENIA

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	6
Bezpieczeństwo montażu	7
Bezpieczeństwo użytkowania.....	7
Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....	8
Użycie akcesoriów	8
Bezpieczeństwo pieczenia	8
Płyta indukcyjna	8
Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia9	

2 Instrukcje dotyczące środowiska 10

Przepisy dotyczące odpadów	10
Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....	10
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych.....	10
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii	10

3 Produkt 11

Wprowadzenie produktu	11
Wprowadzenie i użycie panelu sterowania1	11
Sterowanie płytą	11
Ogólne informacje o płycie	12
Specyfikacje techniczne.....	13

4 Pierwsze użycie 14

Pierwsze czyszczenie.....	14
---------------------------	----

5 Jak używać płyty kuchennej 15

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty	15
Panel sterowania	18

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia. 25

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty.....	25
---	----

7 Czyszczenie i konserwacja 26

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia26	
Czyszczenie płyty	27
Czyszczenie panelu sterowania.....	27

8 Rozwiązywanie problemów 28

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 użytkowany 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 owinać 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 przesuwając 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". Zapewniającą 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 grzejącą.
- Nie umieszczaj na płycie indukcyjnej produktów elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Twój produkt może być uszkodzony.
- 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 naczynia lub drobinki na powierzchni szyby mogą powodować zarysowanie i pękanie szkła. Przed umieszczeniem naczynia należy upewnić, że spód jest czysty. Powierzchnię szklano-ceramiczną należy utrzymywać w czystości.



Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przecz czyszczeniem produktu należy poczekać,

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, niedostępnym 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.

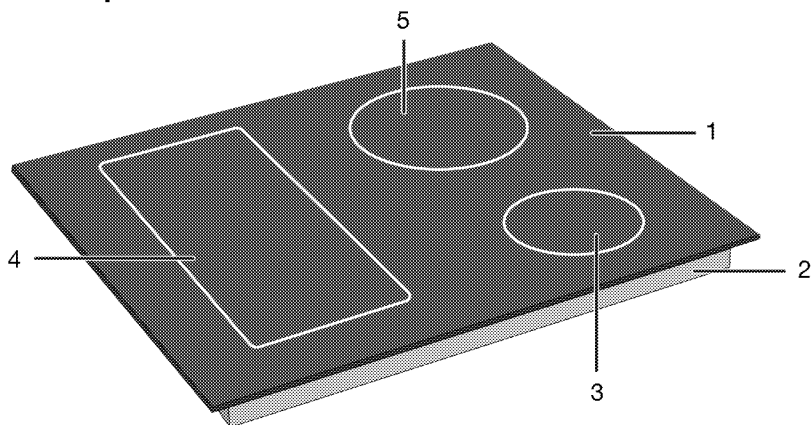
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

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 pokrywcę 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

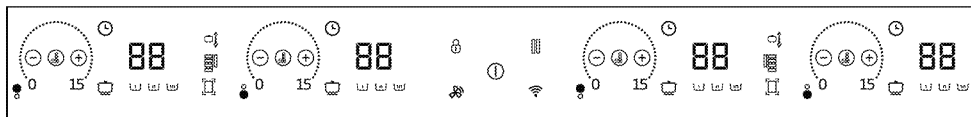


- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 1 Szklana powierzchnia do gotowania | 4 Indukcyjna strefa gotowania |
| 2 Dolna obudowa | 5 Indukcyjna strefa gotowania |
| 3 Indukcyjna strefa gotowania | |

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



Obszar ustawiania poziomu temperatury

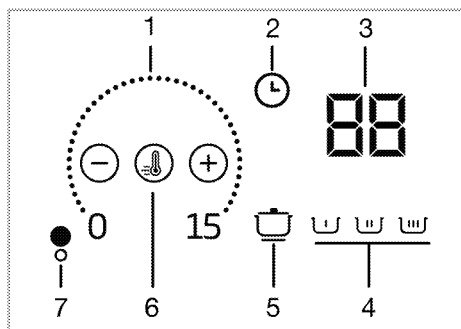


Przyciski i symbole

- : Klawisz włączania/wyłączania
- : Symbol blokady przycisków
- : Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią
- : Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- : Automatyczny przycisk gotowania
- : Przycisk STOP
- : Przycisk czasu
- : Przycisk wydłużenia czasu
- : Przycisk skrócenia czasu

- : Symbol funkcji Move
- : Symbol umieszczenia garnka *
- : Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood *
- : Przycisk Wi-Fi *

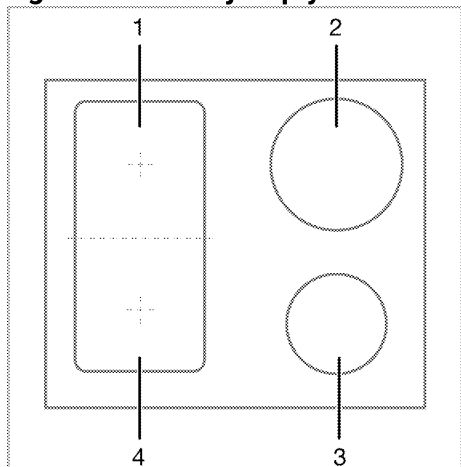
* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.



Wyświetlacz strefy gotowania

- 1 Obszar ustawiania poziomu temperatury
- 2 Przycisk czasu
- 3 Timer/Wskaźnik temperatury
- 4 Symbole automatycznego poziomu gotowania
- 5 Automatyczny przycisk gotowania
- 6 Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- 7 Symbol strefy gotowania

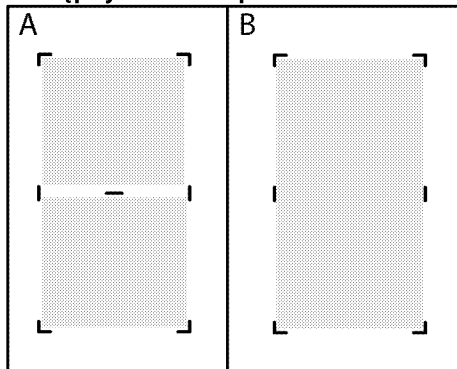
Ogólne informacje o płycie



- 1 Lewy tylny - Indukcyjna strefa gotowania
- 2 Prawy tylny - Indukcyjna strefa gotowania
- 3 Prawy przedni - Indukcyjna strefa gotowania
- 4 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”.

W modelach z podświetlanymi strefami gotowania: Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.



i Gdy dwie oddzielne strefy gotowania na powierzchni, jak pokazano na rysunku A, zostaną połączone w strefę gotowania o szerokiej powierzchni, jak pokazano na rysunku B, oddzielające podświetlenie między nimi powinno zostać wyłączone. Gdy strefa gotowania z szeroką powierzchnią zostanie rozdzielona na dwa pola, oświetlenie powinno się ponownie włączyć.

Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje

Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość)	45,2 mm*/580 mm/510 mm (W przypadku modeli, które są dostarczane ze sprężynami montażowymi i uszczelką przymocowaną do produktu, należy wziąć pod uwagę wymiary szerokości i głębokości jako o 10 mm większe niż te pomiary.)
Wiąry montażowe płyty (wysokość/szerokość/głębokość)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Napięcie / Częstotliwość	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Całkowite zużycie energii	max. 7.4 kW

Palniki

Lewy tylny	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200W / Booster: 3100 W
Lewy przedni	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200 W / Booster: 3100 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

* 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 powierzchnię 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 grzejącą 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 elektryczny 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 użytkowania:

- W przypadku używania garnków/patelni z nieprzyswierającą 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 pokrywy garnków, ponieważ mogą się nagrzać.
- Nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Nie umieszczaj na polu grzejącym 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/patełni 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/patełni. Średnica dna garnków / patełni do gotowania powinna odpowiadać strefie indukcyjnej. Sugerowane wymiary podano poniżej.

Odpowiednie garnki/patelnie:

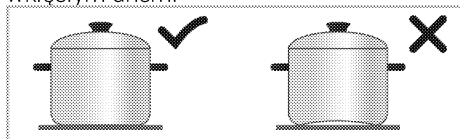
- Garnki/patelnie żeliwne
- Garnki/patelnie emaliowane
- Garnki / patelnie ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem, że mogą być używane na kuchni indukcyjnej)

Nieodpowiednie garnki/patelnie:

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

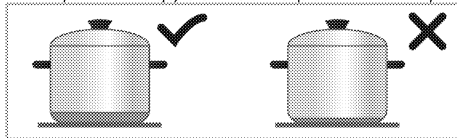
Zalecenia:

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

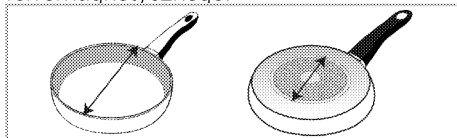


- Używać garnków/patełni tylko z grubym, odpowiednim do indukcji dnem. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się

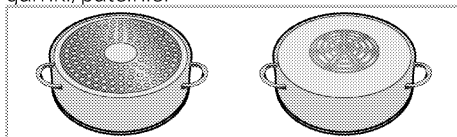
automatyczny system wyłączania. Ostre krawędzie mogą uszkodzić powierzchnię.



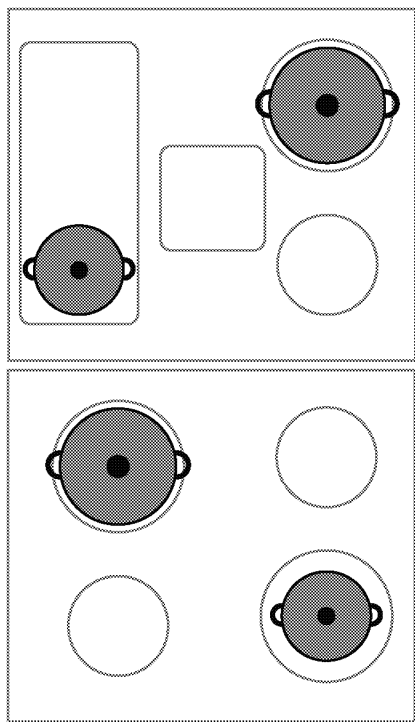
- Dno niektórych garnków/patełni mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez płytę. Dlatego ciepło nie jest równomiernie rozprowadzane, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie garnki/patelnie mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne.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



- Niektóre garnki/patelnie mają podstawę zawierającą materiały nieferromagnetyczne, np. aluminium. Tego typu garnki/patelnie 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/patelni.



- 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/patelni

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 "❏" 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.

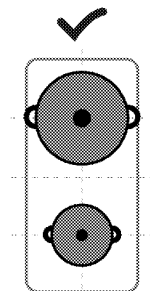
Automatyczne wykrywanie garnków/patelni

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. Symbol odpowiedniej płyty, na której stoi garnek/patelnia, oraz „0” na wyświetlaczu zegara/temperatury będą migać przez 10 sekund. Poprzez szybkie przypisanie wartości temperatury można obsługiwać płytę grzejną, na której ustawione są garnki/patelnie. Przypisanie temperatury do płyty grzejnej opisano w kolejnych rozdziałach.

Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią

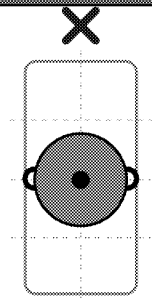
Płyta jest wyposażona w strefy o szerokich (flexi) powierzchniach. Strefę można obsługiwać jako niezależną od siebie płytę dla mniejszych garnków/patelni. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków.

Jako dwie niezależne strefy gotowania



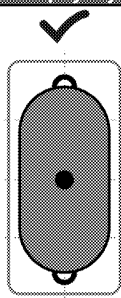
Strefy grzejne o dużej powierzchni mają dwie strefy gotowania, z przodu i z tyłu. Możesz używać je jako dwie niezależne strefy gotowania dla różnych poziomów temperatury z dwoma różnymi garnkami/patelni. Garnki/patelnie należy umieścić na środku poszczególnych stref.

Jako dwie niezależne strefy gotowania



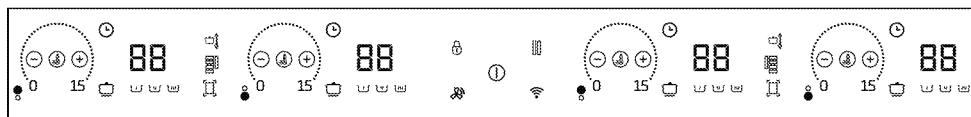
Aby gotować z użyciem jednego garnka/patelni, należy umieścić go na środku przedniej lub tylnej strefy grzejnej. Nie umieszczaj garnków/patełni na środku strefy gotowania.

Jako pojedyncza strefa gotowania



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

Panel sterowania



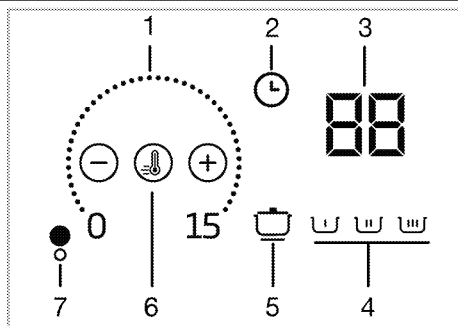
Obszar ustawiania poziomu temperatury



Przyciski i symbole

- ① : Klawisz włączania/wyłączania
- 🔒 : Symbol blokady przycisków
- 🔧 : Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią
- ⚡ : Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- 🍲 : Automatyczny przycisk gotowania
- ⏸ : Przycisk STOP
- ⌚ : Przycisk czasu
- ⏩ : Przycisk wydłużenia czasu
- ⏪ : Przycisk skrócenia czasu
- 👤 : Symbol funkcji Move
- 🍲 : Symbol umieszczenia garnka *
- 🔥 : Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood *
- 📶 : Przycisk Wi-Fi *

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



Wyświetlacz strefy gotowania

- 1 Obszar ustawiania poziomu temperatury
- 2 Przycisk czasu
- 3 Timer/Wskaźnik temperatury
- 4 Symbole automatycznego poziomu gotowania
- 5 Automatyczny przycisk gotowania
- 6 Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- 7 Symbol strefy gotowania

i To urządzenie jest sterowane za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wykonana na dotykowym panelu sterującym potwierdzana jest sygnałem dźwiękowym.

- i** Zawsze utrzymuj panel sterowania w czystości i suchości. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy z obsługą funkcji.

Włączanie kuchenki

1. Dotknij przycisku ① na panelu sterowania. Kuchenka jest gotowa do użycia.

- i** Kuchenka automatycznie powraca do trybu czuwania, jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność.

- i** Urządzenie wyłącza się ze względów bezpieczeństwa, jeśli jakkolwiek przycisk (przycisk ②) jest naciśnięty przez długi czas.

Wyłączanie kuchenki

1. Dotknij przycisku ① na panelu sterowania. Kuchenka wyłącza się i powraca do trybu czuwania.

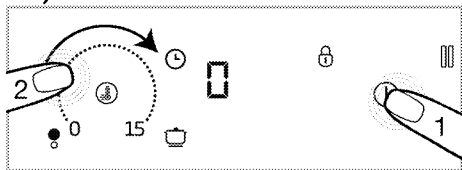
- i** Jeśli symbol "H" lub "h" świeci się na wyświetlaczu pola grzejnego gdy kuchenka jest wyłączona, oznacza to, że pole grzejne jest nadal gorące. Nie należy dotykać płyt grzejnych.

Wskaźnik nadmiaru ciepła

Jeśli symbol "H" świeci się na ekranie strefy płyty, oznacza to, że kuchenka jest nadal gorąca i można jej używać do utrzymywania ciepła niewielkiej ilości potraw. Po chwili symbol zmieni się na "h", co oznacza niższą temperaturę.

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

Włączanie stref płyty (strefa gotowania)



1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
» Symbol „0” pojawi się wyświetlaczach strefy kuchenki.

2. Dotknij strefy ustawień strefy, którą chcesz włączyć lub przesunąć palcem po strefie ustawień.

- i** Kuchenka automatycznie powraca do trybu czuwania, jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność.

Ustawianie poziomu temperatury

Dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw poziom temperatury pomiędzy „0” i „15”.

Wyłączenie płyt:

Wybraną strefę płyty można wyłączyć na 2 różne sposoby:

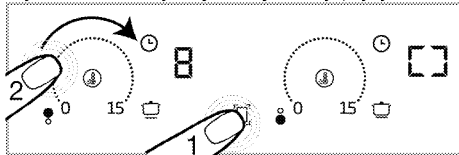
1. **Ustawiając temperaturę na „0”**
Płytę można wyłączyć, zmniejszając ustawienie temperatury do „0”.
2. **Korzystając z funkcji wyłącznika czasowego dla żądanej strefy płyty**

Gdy upłynie określony czas, wyłącznik czasowy wyłączy podłączoną do niego płytę. Wszystkie wyświetlacze wskazują „0” lub „00”. Symbol ③ na wyświetlaczu strefy płyty gaśnie.

Po upływie tego czasu rozlegnie się słyszalny sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolny przycisk na panelu kontrolnym, aby wyciszyć alarm.

Włączanie strefy płyty z szeroką powierzchnią Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
2. Dotknij przycisku wyboru strefy płyty z szeroką powierzchnią.
» Symbol 0 jest wyświetlany na wyświetlaczu przedniego lewego pola grzejnego, a symbol [] jest wyświetlany na wyświetlaczu tylnej lewej strefy płyty.



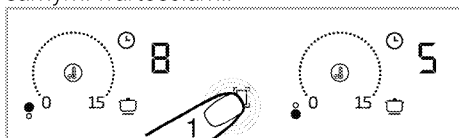
3. Dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw poziom temperatury pomiędzy 0 i 15.

» Poziom temperatury można zmieniać w obszarach ustawień obu stref płyty.

i Jako przykład opisano strefy płyty grzejnej z szeroką powierzchnią po lewej stronie. Jeśli po prawej stronie urządzenia znajduje się strefa płyty grzejnej z szeroką powierzchnią, to samo dotyczy tej strefy.

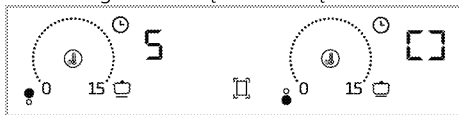
Włączanie płyty z szeroką powierzchnią, gdy jedna lub obie płyty po lewej stronie pracują Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Podczas gdy jedna lub obie płyty po lewej stronie pracują oddzielnie, można połączyć obie płyty, aktywując płytę z szeroką powierzchnią. W ten sposób można używać szerszej powierzchni kuchenki z tymi samymi wartościami.



1. Podczas gdy jedna lub obie strefy płyty po lewej stronie są włączone, należy dotknąć klawisza wyboru strefy płyty z szeroką powierzchnią.

» Na wyświetlaczu przedniej lewej strefy płyty wyświetlana jest temperatura strefy płyty z niższą temperaturą obu stref wybranych wcześniej. Jeżeli przypisany jest wyłącznik czasowego, zostanie wyświetlona wartość wyłącznika czasowego z niższą wartością.



» Aby później zmienić wartość temperatury, należy ustawić żądaną wartość temperatury w obszarach ustawień obu stref płyty.

i Dotknięcie przycisku strefy z szeroką powierzchnią przy aktywnej strefie płyty z szeroką powierzchnią powoduje rozdzielenie i wyłączenie stref płyty.

Wyłączanie płyt z szeroką powierzchnią: Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Strefę płyty z szeroką powierzchnią można wyłączyć na 3 różne sposoby:

1. **Ustawiając temperaturę na „0”**

Można wyłączyć płytę z szeroką powierzchnią, zmniejszając ustawienie temperatury do „0”.

2. **Korzystając z wyłącznika czasowego strefy płyty z szeroką powierzchnią**

Gdy upłynie czas, wyłącznik czasowy wyłącza płytę z szeroką powierzchnią. Wyświetlacz lewej strefy płyty pokaże 0, a zegar pokaże 00. Kontrolka przycisku ⌚ na wyświetlaczu tylnej lewej płyty zgaśnie.

3. **Dotykając symbolu strefy płyty z szeroką powierzchnią przez około 3 sekundy**

Dotknięcie symbolu strefy płyty z szeroką powierzchnią przez około 3 sekundy powoduje wyłączenie strefy płyty.

Ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER)

Możesz użyć boostera do podgrzewania z maksymalną mocą. Jednak nie zalecamy długiego gotowania w tej pozycji.

Ustawienie wysokiej mocy może nie być dostępne na wszystkich płytach grzejnych. Po upływie okresu ustawienia wysokiej mocy (patrz: Tabela limitów okresu pracy) strefa płyty grzejnej zostaje wyłączona.

Bezpośredni wybór ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER):

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.

2. Dotknij przycisku ②.

Aktywna strefa płyty pracuje z maksymalną mocą i ruchomy symbol booster "≡" jest widoczny na wyświetlaczu strefy płyty.

» Po upływie okresu ustawienia wysokiej mocy (patrz: Tabela automatycznego wyłączania), strefa płyty grzejnej zostaje wyłączona.

Wybór wysokiego stopnia mocy (BOOSTER) przy aktywnej strefie płyty:

1. Dotknij przycisku ② gdy kuchenka jest włączona i odpowiednia strefa płyty jest aktywna.

i Ustawienie wysokiej mocy (booster) można aktywować tylko w jednej ze stref po tej samej stronie (lewej lub prawej). Jeśli jedna ze stref grzejnych po tej samej stronie pracuje z określonym poziomem temperatury, nie można ustawić funkcji booster dla drugiej strefy grzejnej po tej samej stronie. Gdy strefa płyty z szeroką powierzchnią jest aktywna, dla tych stref również nie można ustawić funkcji booster.

- Wybrana strefa płyty działa z maksymalną mocą, a na jej wyświetlaczu migają 3 kontrolki. Po upływie okresu ustawienia wysokiej mocy strefa płyty przełącza się na ustawiony poziom temperatury, a na ekranie wyświetlany jest tylko wybrany poziom temperatury.

Wyłączenie ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER) przed jego upływem:

Możesz wyłączyć ustawienie wysokiej mocy w dowolnym momencie, dotykając przycisku ①.

Blokada przycisków

Gdy kuchenka jest włączona, można włączyć blokadę przycisków, aby zapobiec przypadkowej zmianie funkcji.

Włączanie blokady przycisków

- Dotknij przycisku ② na 3 sekundy, aby zablokować panel sterowania. Jeśli jakiegokolwiek klawisz zostanie naciśnięty, gdy blokada przycisków jest włączona, kontrolka przycisku ② zamiga.

i Blokadę przycisków można aktywować tylko wtedy, gdy kuchenka jest w trybie pracy. Tylko przycisk ① będzie działał, gdy blokada przycisków jest włączona. Po dotknięciu dowolnego innego przycisku, kontrolka przycisku ② zamiga, wskazując na to, że blokada przycisków jest włączona. Jeśli wyłączysz kuchenkę, gdy przyciski są zablokowane, blokada klawiszy zostanie wyłączona, aby ponownie włączyć płytę.

Wyłączanie blokady przycisków

- Naciśnij przycisk ② na 3 sekundy. Operacja zostanie potwierdzona sygnałem dźwiękowym. Kontrolka przycisku ② zgaśnie, a panel sterowania zostanie odblokowany.

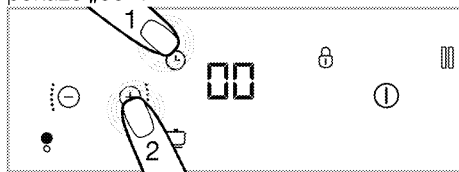
Funkcja wyłącznika czasowego

Ta funkcja ułatwia gotowanie. Twoja obecność przy kuchence przez cały czas gotowania nie jest wymagana. Strefa płyty grzejnej wyłącza się automatycznie po wybranym okresie.

Włączenie wyłącznika czasowego

- Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
- Symbol „0” pojawi się na wyświetlaczach strefy kucharki.
- Ustaw poziom w strefie ustawiania strefy płyty, którą chcesz włączyć.
- Włącz wyłącznik czasowy, dotykając przycisku ②.

Wyświetlacz odpowiedniej strefy płyty pokaże „00”.



- Ustaw żądany czas, dotykając przycisków ③ i ④.

» Potwierdź ustawienie, naciskając ⑤. Ustawienie zostanie potwierdzone automatycznie, jeśli przycisk ⑤ nie zostanie dotknięty.

i Wyłącznika czasowego można używać tylko do obsługiwanych płyt grzejnych.

i Powtórz powyższą procedurę dla innych płyt grzejnych, dla których chcesz ustawić wyłącznik czasowy.

i Nie można ustawić wyłącznika czasowego bez wybrania strefy płyty i jej poziomu temperatury.

Wyłączenie wyłącznika czasowego

Kuchenka wyłącza się automatycznie i słychać ostrzeżenie dźwiękowe po upływie ustawionego czasu.

Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć ostrzeżenie dźwiękowe.

Wcześniejsze wyłączanie wyłącznika czasowego

Jeśli wyłącznik czasowy zostanie wyłączony przedwcześnie, kuchenka działa dalej z ustawioną temperaturą do momentu jej wyłączenia.

Możesz wcześniej wyłączyć wyłącznik czasowy na dwa różne sposoby:

1. Wyłączanie poprzez zmniejszenie wartości wyłącznika czasowego do „00” :

1. Wybierz płytę, którą chcesz wyłączyć.
2. Wybierz wyłącznik czasowy odpowiedniej płyty, dotykając przycisku .
3. Zmniejszaj wartość, aż symbol „00” pokaże się na odpowiednim wyświetlaczu strefy płyty po dotknięciu przycisków  i .

2- Wyłączenie poprzez dotknięcie przycisku wyłącznika czasowego na około 3 sekundy:

1. Naciśnij przycisk  na około 3 sekundy,  zniknie całkowicie, a wyłącznik czasowy zostanie anulowany.

Przycisk automatycznego gotowania

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

1. Utrzymanie ciepła
2. Smażenie
3. Gotowanie

Włączanie funkcji automatycznego gotowania bez ustawiania wyłącznika czasowego

1. Włącz płytę, dotykając przycisku .
2. Dotknij przycisku  płyty, na której chcesz obsługiwać funkcję automatycznego gotowania.
3. Po pierwszym dotknięciu włączy się odpowiednia strefa płyty grzejnej na poziomie utrzymywania ciepła. Na ekranie pojawi się symbol "P" i .
4. Po drugim dotknięciu włączy się odpowiednia strefa płyty grzejnej na poziomie smażenia. Na ekranie pojawi się symbol "P" i .
5. Po trzecim dotknięciu włączy się odpowiednia strefa płyty grzejnej na

poziomie gotowania. Na ekranie pojawi się symbol "P" i .

» Płyta grzejna rozpocznie pracę na ustawionym poziomie automatycznego gotowania.

Włączanie funkcji automatycznego gotowania z ustawieniem wyłącznika czasowego

1. Wybierz żądany automatyczny poziom gotowania, dotykając przycisku  odpowiedniej płyty.
 2. Włącz wyłącznik czasowy, dotykając przycisku .
- » Symbol „00” i kontrolka symbolu  na wyświetlaczu strefy płyty zaświecą się.
3. Ustaw żądany czas, naciskając przyciski /.
- » Strefa płyty grzejnej kontynuuje działanie z ustawionym poziomem automatycznego gotowania przez ustawiony czas.
- » Kuchenka wyłącza się automatycznie i słychać ostrzeżenie dźwiękowe po upływie ustawionego czasu. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć ostrzeżenie dźwiękowe.

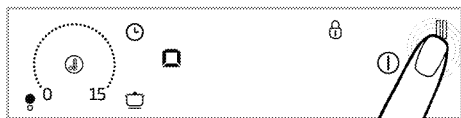
Wyłączanie funkcji automatycznego gotowania

1. Jeśli chcesz anulować funkcję automatycznego gotowania, możesz całkowicie wyłączyć odpowiednią płytę, dotykając przycisku .
2. Jeśli chcesz, aby płyta działała na określonym poziomie temperatury, a funkcja automatycznego gotowania została anulowana, ustaw żądany poziom temperatury, dotykając przycisków /. Płyta grzejna kontynuuje pracę na ustawionym poziomie temperatury. Jeśli wyłącznik czasowy został ustawiony wcześniej, czas gotowania nie zostanie anulowany, a płyta powróci do pracy z ustawionym poziomem temperatury.

Funkcja stop

Dzięki tej funkcji można chwilowo zatrzymać działanie wszystkich funkcji działających na kuchence **(z wyjątkiem wyłącznika czasowego)**

- i** Jeśli wyłącznik czasowy jest ustawiony dla dowolnej strefy płyty, powraca on do działania podczas funkcji stop.



1. Dotknij przycisku [Power] gdy kuchenka jest włączona.

Wszystkie używane płyty grzejne nadal działają na poziomie minimalnym.

2. Dotknij ponownie przycisku [Power], aby korzystać z wszystkich zatrzymanych płyt z ich poprzednimi ustawieniami.

- i** Po dotknięciu przycisku stop, symbol [Power] zaświeci się na wyświetlaczach płyt kuchennych, które były obsługiwane przed dotknięciem tego przycisku

Bezpieczne i efektywne korzystanie z płyt indukcyjnych

Zasada działania: Ze względu na zasadę działania nagrzewnica indukcyjna bezpośrednio podgrzewa naczynie do gotowania. Dzięki temu ma wiele zalet w porównaniu z innymi typami kuchenek. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty jest chłodniejsza.

Twoja kuchenka indukcyjna jest wyposażona w doskonały system bezpieczeństwa, który zapewni maksymalne bezpieczeństwo pracy.

- i** Twoja kuchenka może być wyposażona w płyty o średnicy 145, 180, 210 i 280mm z funkcją indukcyjną, w zależności od modelu. Dzięki funkcji indukcyjnej każda strefa płyty automatycznie wykrywa postawiony na niej garnek. Energia wyzwalana jest tylko na styku garnka, a tym samym zużywany jest tylko jej minimalny poziom.

Funkcja zarządzania mocą

Twoje urządzenie jest wyposażone w funkcję zarządzania mocą. Za pomocą tej funkcji można zmienić całkowitą moc, która

może być pobierana przez kuchenkę. Dostępnych jest 9 poziomów funkcji zarządzania mocą. Funkcja zarządzania mocą - Całkowite poziomy mocy, które można ustawić

Poziom zarządzania mocą	Moc całkowita
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Gdy płyty są wyłączone,

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
2. Bez odrywania palców dotknij odpowiednio przycisku lewej tylnej strefy płyty ②, a następnie przycisku lewej przedniej strefy ③ i na koniec przycisku [Power]. Po każdym dotknięciu przycisku słychać sygnał dźwiękowy.
3. Ustawiony poziom zarządzania mocą jest wyświetlany na wyświetlaczu lewej tylnej strefy płyty, a całkowita wartość mocy dla tego poziomu jest wyświetlana na wyświetlaczu lewej przedniej strefy płyty. Zwolnij 3 klawisze, gdy zobaczysz te wartości.
4. Dotknij przycisku [Power], aby przełączać między poziomami i ustawić żądaną całkowitą wartość mocy.
5. Potwierdź ustawienie, dotykając przycisku ① i wyłącz kuchenkę. Ustawiona całkowita wartość mocy zostanie aktywowana.

- i** Poziomy temperatur, które można przypisać płytom grzejnym, mogą się różnić w zależności od ustawionego całkowitego poziomu mocy. Poziom temperatury dostarczany do płyty jest automatycznie obniżany zgodnie z ustawieniem mocy używanym przez kuchenkę. To nie jest błąd.

System automatycznego wyłączania

Sterownik kuchenki posiada system automatycznego wyłączania. Jeśli co najmniej

jedna strefa płyty grzewczej pozostaje wyłączona, strefa płyty grzejnej po chwili wyłącza się automatycznie (patrz: Tabela 1). W przypadku wyłącznika czasowego przypisanego do płyty, ekran wyłącznika czasowego zostanie również wyłączony.

Limit czasu automatycznego wyłączania zależy od wybranego poziomu temperatury. Dla tego poziomu temperatury obowiązuje maksymalny czas pracy.

Strefa płyty grzejnej może być ponownie obsługiwana przez użytkownika po jej automatycznym wyłączeniu, jak opisano powyżej.

Tabela 1: Okresy automatycznego wyłączania

Poziom temperatury	Limit okresu pracy - godziny
0	0
1	6
2	6
3	6
4	6
5	5
6	5
7	5
8	5
9	4
10	4
11	4
12	4
13	2
14	2
15	1
Szybkie podgrzewanie	o 10 minut
P1	6

Poziom temperatury	Limit okresu pracy - godziny
S2	4
P3	2

Ochrona przed przegrzaniem

Twoja kuchenka wyposażona jest w kilka czujników, które zapewniają ochronę przed przegrzaniem. W przypadku przegrzania można zaobserwować następujące rzeczy:

- Działająca strefa płyty grzejnej może zostać wyłączona.
- Wybrany poziom może zostać zmniejszony. Nie jest to jednak odzwierciedlone na wyświetlaczu.

System ochrony przed wykipieniem

Twoja kuchenka jest wyposażona w system ochrony przed wykipieniem. W przypadku wykipienia na panel sterowania z jakiegokolwiek powodu, system automatycznie odcina zasilanie, aby wyłączyć kuchenkę. W tym czasie symbol „E” pojawi się na wyświetlaczu.

Precyzyjne ustawienie mocy

Kuchenka indukcyjna reaguje natychmiast na polecenia, zgodnie ze swoją zasadą działania. Jej ustawienia mocy zmieniają się bardzo szybko. W ten sposób można zapobiec wykipieniu (wody, mleka), natychmiast wyłączając urządzenie.

 Utrzymuj powierzchnię dotykowego panelu sterowania w czystości. Może pojawić się ostrzeżenie o błędnym działaniu.

 Nie stawiaj garnka na dotykowym panelu sterowania.

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 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.

7 Czyszczenie i konserwacja

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne:

- Przecząc czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie umieszczaj 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 napotykanym problemom są zmniejszone.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzeń.
- 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 uchwytów ze 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 przeznaczonej 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 zaschnięte pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić żąbkowanymi 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 po-

wierzchnia 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 uszczeltek 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/pokręta/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. Poczekać co najmniej 20 sekund, a następnie podłączyć ponownie.*
- Ochrona przed przegrzaniem jest aktywna. >>> *Poczekać, aż płyta ostygnie.*
- Garnek nie jest odpowiedni. >>> *Sprawdź garnek.*

"Q" i "P" lub "E" 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. >>> *Poczekać, 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 naczyń 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 naczyń do gotowania, takie brzęczące dźwięki mogą być słyszalne, jak w przypadku materiału naczyń do gotowania. W związku z tym przy różnych naczyniach mogą być słyszalne różne odgłosy.
- **Odgłos pękania:** Powodem tego jest konstrukcja i materiał podstawy naczyń 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 - Do płyty grzejnej

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.
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.

