

# WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

## **PAŃSTWA BEZPIECZEŃSTWO ORAZ BEZPIECZEŃSTWO OSÓB TRZECICH JEST BARDZO WAŻNE**

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, z którymi należy się zapoznać i których należy ściśle przestrzegać.



Ten symbol informuje o potencjalnym zagrożeniu dla bezpieczeństwa użytkownika i osób trzecich. Wszystkie wiadomości dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi oznaczeniami:



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO**

Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie prowadzi do poważnych obrażeń.



### **OSTRZEŻENIE**

Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie mogłoby prowadzić do poważnych obrażeń.

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego ryzyka oraz informują, w jaki sposób zmniejszyć ryzyko urazów, szkód oraz porażenia prądem wskutek nieprawidłowej obsługi urządzenia. Należy ściśle przestrzegać następujących instrukcji:

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności instalacyjnych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Instalacja lub konserwacja powinna zostać przeprowadzona przez technika specjalistę zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi lokalnie przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to konkretnie zalecane w instrukcji obsługi.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci elektrycznej.
- Aby instalacja była zgodna z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, należy zamontować wyłącznik wielobiegunowy o minimalnym odstępnie styków wynoszącym 3 mm.
- Nie wolno stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Nie ciągnąć kabla zasilającego urządzenia.
- Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego do przygotowywania żywności. Nie dopuszcza się żadnych innych zastosowań (np. do ogrzewania pomieszczeń). Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień.
- Urządzenie oraz jego dostępne elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia jeśli nie znajdują się pod stałą opieką.
- Dostępne części mogą się bardzo rozgrzać podczas pracy urządzenia. Należy pilnować, aby dzieci nie zbliżyły się do urządzenia i nie bawiły się nim.
- Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie wolno dotykać grzałek. Nie dopuszczać do kontaktu ze ściereczkami lub innym łatwopalnym materiałem, dopóki wszystkie komponenty urządzenia nie wystygną wystarczająco.
- Nie wolno wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych ani przechowywać ich w jego pobliżu.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy nadzorować pieczenie potraw z dużą ilością tłuszczu lub oleju.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Urządzenie nie powinno być czyszczone ani konserwowane przez dzieci bez nadzoru.

- Nie kłaść na polu grzejnym przedmiotów metalowych, np. przyrządów kuchennych (noży, widelców, łyżek, . . .), pokrywek ani innych podobnych, ponieważ mogą się one rozgrzać do wysokiej temperatury.
- We wnęce pod urządzeniem należy zainstalować panel oddzielający, który nie został dostarczony w komplecie.
- Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenia nie można włączać przy pomocy zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju i tłuszczu może spowodować zagrożenie oraz może prowadzić do pożaru. Pożaru NIGDY nie wolno gasić wodą! Należy wyłączyć urządzenie i przykryć ogień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.  
Ryzyko pożaru: nie przechowywać żadnych rzeczy na powierzchniach gotowania.
- Nie stosować urządzeń czyszczących parą!
- Na powierzchni płyty nie wolno kłaść sztućców ani pokrywek do garnków, gdyż mogą się one rozgrzać do wysokiej temperatury.
- Po zakończeniu używania płyty należy wyłączyć pole grzejne za pomocą pokrętki a nie polegać na układzie wykrywania obecności naczyń.


# PORADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

## Utylizacja opakowania

Materiał z opakowania w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem . Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz utylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

## Utylizacja urządzenia

Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE (WEEE) oraz polską ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynia się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi.

Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować podobnie jak zwykłe odpady domowe. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

## Oszczędzanie energii

Aby uzyskać najlepsze wyniki pracy urządzenia, należy:

- Używać garnków i patelni, których średnica dna jest równa średnicy pola grzejnego.
- Stosować tylko garnki i patelnie o płaskim dnie.
- Jeśli to możliwe, garnki powinny być nakryte w czasie gotowania.
- Dzięki naczyniom ciśnieniowym można zmniejszyć zużycie energii i skrócić długość gotowania.
- Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego oznaczonego na płycie.

## DEKLARACJA ZGODNOŚCI

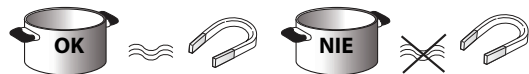
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do kontaktów z artykułami spożywczymi i spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu (CE) Nr 1935/2004. Zostało ono zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w Dyrektywie 2006/95/WE w sprawie niskiego napięcia (która zastąpiła Dyrektywę 73/23/EEG z późniejszymi zmianami) oraz w Dyrektywie 2004/108/WE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej.

## PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY



**WAŻNE:** Jeśli naczynia nie mają prawidłowych rozmiarów, pola grzejne nie włączą się. Stosować wyłącznie naczynia opatrzone napisem „INDUCTION SYSTEM” (Rysunek obok). Naczynie należy postawić na żądane pole grzejne przed włączeniem płyty kuchennej.









## ISTNIEJĄCE NACZYNIA

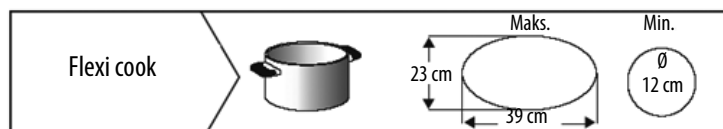


Aby sprawdzić, czy naczynie nadaje się do stosowania na indukcyjnych płytach kuchennych, posłużyć się magnesem: garnki się nadają, jeśli reaguje na nie magnes.

- Sprawdzić, czy spód naczynia nie jest chropowaty, aby nie doszło do porysowania powierzchni płyty kuchennej. Sprawdzić naczynia.
- Nie opierać gorących garnków i patelni o powierzchnię panelu sterowania. Może to prowadzić do jego uszkodzenia.

## ZALECANE ŚREDNICE DNA NACZYŃ

 X	Ø 28 cm		Ø 17 cm min. → 28 cm max.	 M	Ø 18 cm		Ø 12 cm min. → 18 cm max.
 L	Ø 21 cm		Ø 15 cm min. → 21 cm max.	 S	Ø 14,5 cm		Ø 10 cm min. → 14,5 cm max.



## INSTALACJA

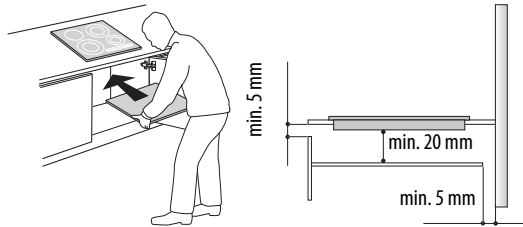
Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało ono uszkodzone w czasie transportu. W razie problemów skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem.

Wymiary do zabudowy oraz instrukcja instalacji patrz rysunki na stronie 2.

### PRZYGOTOWANIE MEBLA DO ZABUDOWY

#### OSTRZEŻENIE

- Zainstalować panel oddzielający pod płytą kuchenną.
- Po zainstalowaniu dolna część urządzenia nie powinna być już dostępna.
- W razie instalacji piekarnika pod płytą nie instalować panelu oddzielającego.



- Odległość między spodem urządzenia a panelem oddzielającym powinna być zgodna z wymiarami podanymi na rysunku.
- Aby zagwarantować prawidłową pracę urządzenia, nie wolno blokować minimalnego otworu między blatem a górną częścią blatu mebla (min. 5 mm).
- Jeśli pod płytą kuchenną jest instalowany piekarnik, sprawdzić, czy posiada on system chłodzenia.
- Nie instalować płyty kuchennej na zmywarkach bądź pralkach, aby zapobiec kontaktowi obwodów elektronicznych z parą lub wilgocią, która może je uszkodzić.
- W przypadku montażu płyty równo z blatem skontaktować się z serwisem w celu montażu zestawu śrub 4801 211 00112.
- Aby zdjąć płytę, należy zwolnić śrubokrętem (nie jest dostarczony w komplecie) sprężyny znajdujące się w dolnej części urządzenia.

## PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

#### OSTRZEŻENIE

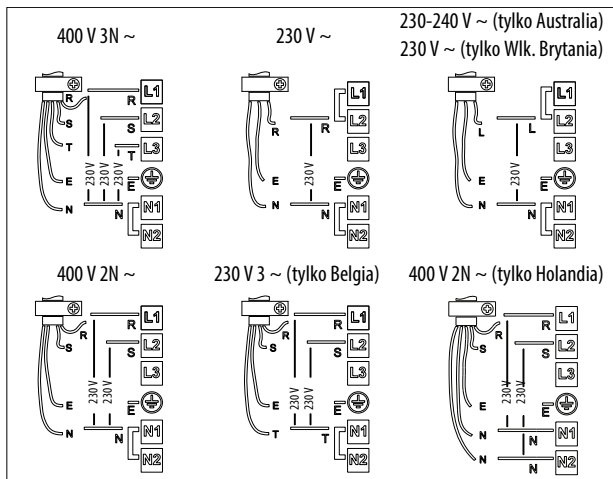
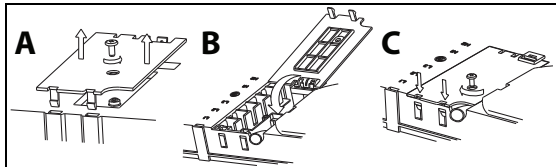
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Urządzenie powinno być zainstalowane przez wykwalifikowanego technika, znającego obowiązujące przepisy w zakresie bezpieczeństwa i właściwego instalowania.

- Producent nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności za obrażenia cielesne osób lub zwierząt, ani za szkody materialne wynikłe w związku z nieprzestrzeganiem zaleceń podanych w niniejszym rozdziale.
- Długość przewodu zasilającego powinna umożliwiać wyjęcie płyty kuchennej z blatu.
- Napięcie podane na tabliczce znamionowej znajdującej się na dnie urządzenia musi odpowiadać napięciu w Państwie mieszkaniu.

### Przyłączenie do płytki zaciskowej

Do podłączenia elektrycznego należy użyć przewodu typu H05RR-F, jak pokazano w poniższej tabeli.

Przewody	Liczba x rozmiar
230 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm <sup>2</sup> (tylko Australia)
230 V 3 ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 3N ~ + (⊕)	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 2N ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



#### Ważne:

- Zachować lub zdjąć metalowe mostki między śrubami skrzynki zaciskowej L1-L2 i N1-N2 zgodnie ze schematem połączeń (patrz rysunek).
  - Jeśli w komplecie dostarczono przewód, należy przestrzegać instrukcji podłączenia do niego dołączonej.
  - Upewnić się, że wszystkie sześć śrub skrzynki zaciskowej zostało dokręconych po podłączeniu przewodów.
- Przykład mostka obecnego (po lewej stronie) i zdjętego (po prawej stronie). Sprawdzić szczegóły na schemacie połączeń (mostki mogą być pomiędzy L1-L2 i pomiędzy N1-N2).



Podłączyć kabel uziemiający (żółto-zielony) do zacisku oznaczonego symbolem (⊕).

Ten kabel powinien być dłuższy od pozostałych.

1. Odkręcić śrubę, aby wyciąć pokrywę płytki zaciskowej (A) i włożyć pokrywę w zawias (B) płytki zaciskowej.
2. Włożyć przewód zasilający do dławika i podłączyć żyły do płytki zaciskowej zgodnie ze schematem połączeń znajdującym się w pobliżu płytki.
3. Zamocować przewód zasilający dławikiem.
4. Zamknąć pokrywę (C) i przykręcić ją do płytki zaciskowej uprzednio odkręconą śrubą.

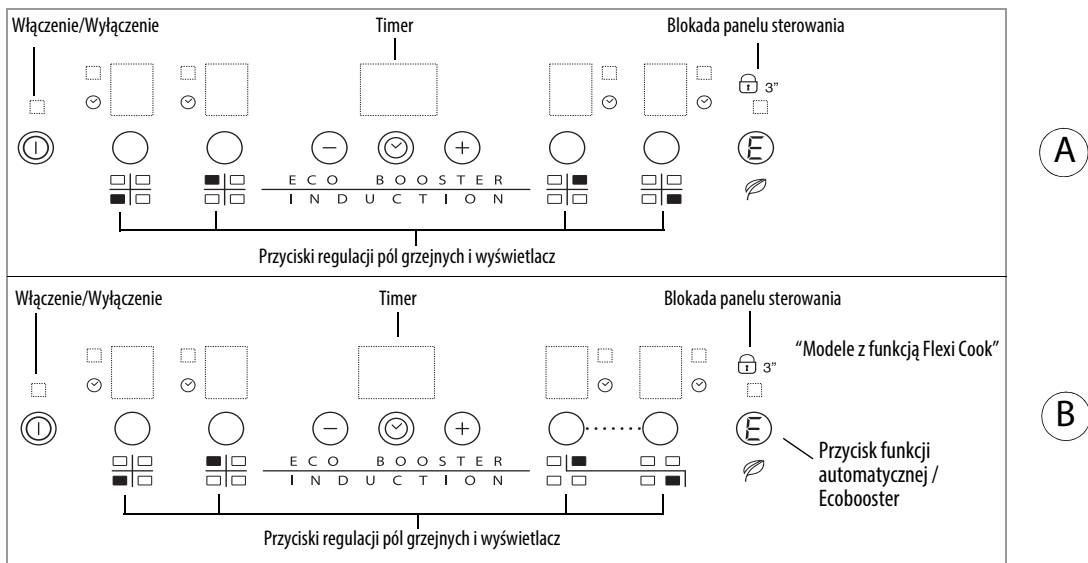
Po każdym podłączeniu do zasilania sieciowego płyta przeprowadza automatyczną kontrolę trwającą kilka sekund.

Jeśli płyta już posiada przewód zasilający, należy wykonać polecenia podane na tabliczce do niego dołączonej. Stałe podłączenie urządzenia do sieci zasilającej wymaga zastosowania wyłącznika wielobiegunowego z minimalnym rozwarciem styków wynoszącym 3 mm.


## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### Opis panelu sterowania

#### Panel sterowania



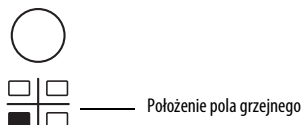
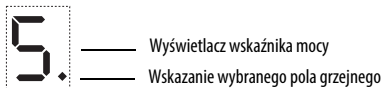
#### Włączenie/wyłączenie płyty kuchennej

Aby włączyć płytę, wcisnąć przycisk  na ok. 2 sekundy i przytrzymać, dopóki nie zapalą się wyświetlacze pól grzewczych. Aby wyłączyć płytę, dotknąć tego samego przycisku i przytrzymać do czasu wyłączenia wyświetlaczy. Wszystkie pola grzejne zostaną wyłączone.

Gdy płyta już pracowała, wskaźnik ciepła resztkowego „H” świeci, dopóki płyta kuchenna nie wystygnie.

Jeśli w ciągu 10 sekund od włączenia płyty kuchennej nie wybierze się żadnej funkcji, płyta wyłączy się automatycznie.

#### Włączenie i regulacja pól grzejnych




#### Wyłączenie pola grzejnego

Wybrać pole grzejne, które ma być wyłączone. W tym celu nacisnąć odpowiadający mu przycisk (na wyświetlaczu pojawia się punkcik u dołu, po prawej stronie poziomu mocy). Nacisnąć przycisk „-”, dopóki nie dojdzie się do poziomu „0”.

Aby wyłączyć natychmiast, nacisnąć przycisk wyboru pola i przytrzymać przez 3 s. Pole grzejne wyłącza się i pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego „H”.

#### Blokada panelu sterowania

Funkcja blokuje przyciski, aby nie dopuścić do przypadkowego włączenia płyty kuchennej. Aby włączyć blokadę panelu sterowania, włączyć płytę kuchenną i wcisnąć na trzy sekundy przycisk  (lub przycisk funkcji automatycznej/Eco Booster, jeśli jest). Sygnał dźwiękowy oraz wskaźnik świetlny w pobliżu symbolu kłódki informują o włączeniu funkcji. Panel sterowania jest zablokowany za wyjątkiem funkcji wyłączenia. Aby wyłączyć blokadę, należy wykonać tę samą procedurę, co przy włączeniu. Wyłączy się wskaźnik świetlny i płyta będzie ponownie aktywna.

Obecność wody, płynu, jaki wydostał się z naczynia na płycie, a także innych przedmiotów na przycisku pod symbolem może być powodem przypadkowego i niepożądanego włączenia się lub wyłączenia blokady panelu sterowania.

## Timer



Timer to wyłącznik czasowy, dzięki któremu można ustawić określoną długość czasu gotowania, maksymalnie do 99 minut (1 godz. i 39 minut). Działa on w odniesieniu do wszystkich pól grzejnych.



Wybrać pole grzejne, które ma być sterowane przy pomocy timera (u dołu po prawej stronie wskaźnika poziomu mocy na wyświetlaczu pojawi się świecący punkcik), nacisnąć przycisk z symbolem zegara, a następnie ustawić żądany czas przy pomocy przycisków „+” oraz „-” funkcji timera (patrz rysunek). Po kilku sekundach od ostatniego dotknięcia timer rozpoczyna odliczanie od końca (włącza się świecący punkcik obok pola, dla

którego aktywowano timer). Po upływie ustawionego czasu włącza się sygnał dźwiękowy i pole grzejne wyłącza się automatycznie.

Aby wyłączyć timer, należy nacisnąć przycisk „-”, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się „0:0”, lub nacisnąć i przytrzymać przez 3 s. przycisk z symbolem zegara.

Aby ustawić timer dla innego pola, powtórzyc powyższe punkty. Wyświetlacz timera zawsze pokazuje wartość związaną z wybranym polem lub wartość najkrótszą.


Aby zmienić lub wyłączyć timer, należy nacisnąć przycisk wyboru pola, z którym timer jest związany.

## Informacje dotyczące panelu sterowania

### Wskaźniki ciepła resztkowego.



Płyta jest wyposażona we wskaźnik ciepła resztkowego dla każdego pola grzejnego. Wskaźnik taki sygnalizuje, które pola grzejne mają jeszcze wysoką temperaturę.

Jeśli na wyświetlaczu pojawia się , pole grzejne jest nadal gorące. Jeśli przy danym polu świeci się ten symbol, pole można jeszcze wykorzystać aby, na przykład, roztopić masło lub utrzymać temperaturę potrawy.

Po wystygnięciu pola grzejnego wyświetlacz gaśnie.

### Wskaźnik nieprawidłowego naczynia lub braku naczynia.



Jeśli naczynie nie jest przystosowane do pracy z płytą indukcyjną, jest nieprawidłowo ustawione lub ma niewłaściwe wymiary, na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Brak naczynia” (patrz rysunek obok). Jeśli w ciągu 60 sekund nie zostanie wykryte żadne naczynie, płyta kuchenna się wyłączy.


## Funkcje specjalne


Niektóre modele są wyposażone w funkcje specjalne:

### Funkcja szybkiego gotowania (Booster)

Funkcja jest dostępna jedynie dla określonych pól grzejnych. Pozwala ona na wykorzystanie maksymalnej mocy płyty (np. w celu szybkiego doprowadzenia wody do wrzenia). Aby włączyć tę funkcję, nacisnąć przycisk „+” aż do pojawienia się na wyświetlaczu „P”. Po 10 minutach działania funkcji booster urządzenie automatycznie ustawia dla danego pola poziom 9.

### Eco Booster

Po włączeniu płyty należy wybrać pole grzejne oznaczone symbolem Eco Booster .

W celu włączenia/wyłączenia funkcji należy nacisnąć przycisk .

Funkcja EcoBooster umożliwia zagotowanie wody i utrzymanie jej w stanie wrzenia, nie dopuszczając do jej wykipienia i zmniejszając zużycie energii.

W celu zoptymalizowania działania tej funkcji i zapewnienia maksymalnej oszczędności energii zaleca się korzystanie z naczynia o szerokości dna zbliżonej do średnicy wybranego pola grzejnego. Na działanie funkcji mogą wpływać czynniki takie jak jakość używanych naczyń, używanie lub nieużywanie pokrywki bądź soli. Zalecaną ilość wody są 2-3 litry (najlepiej o temperaturze pokojowej); nie zaleca się używania pokrywki.

W każdym przypadku zaleca się kontrolowanie na bieżąco stopnia zagotowania i pozostałej ilości wody.

### Flexi cook


Ta funkcja zawsze umożliwia korzystanie z obszaru płyty jako dwóch oddzielnych pól grzejnych lub pojedynczego pola o bardzo dużej powierzchni.


Doskonale sprawdza się w przypadku naczyń o owalnym, prostokątnym i wydłużonym kształcie (o wymiarach podstawy wynoszących maksymalnie 38 x 23 cm) lub równoczesnego korzystania z więcej niż jednego standardowego naczynia. W celu uruchomienia funkcji flexicook należy włączyć płytę kuchenną i nacisnąć równocześnie przyciski dla obu pól grzejnych, tak jak pokazano na poniższej ilustracji: wskazany zostanie poziom "5"; obie kropki obok numeru poziomu będą podświetlone, sygnalizując włączenie funkcji Flexi cook.

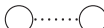


W celu zmiany poziomu mocy należy nacisnąć przyciski - / + (w zakresie od 1 do maks. 9). W celu wyłączenia funkcji Flexi cook należy równocześnie nacisnąć przyciski obu pól grzejnych. W celu natychmiastowego wyłączenia pól należy przytrzymać przycisk wyboru pola przez 3 sekundy.



Jeżeli pole grzejne nie wykryje żadnego naczynia, na jego wyświetlaczu pojawi się komunikat „Brak naczynia”  (z powodu braku naczynia, umieszczenia go w niewłaściwej pozycji lub użycia naczynia nieprzeznaczonego do płyt indukcyjnych). Komunikat pozostanie aktywny przez 60 sekund: w tym czasie można dodawać lub przesuwac naczynia w obrębie pola „flexicook” zgodnie z własnymi preferencjami.


Po upływie 60 sekund, jeżeli na polu grzejnym nie zostanie umieszczone żadne naczynie, system zakończy "poszukiwanie" naczyń na danym polu, symbol  pozostanie widoczny na wyświetlaczu, przypominając, że pole grzejne jest wyłączone.

W celu ponownego włączenia funkcji Flexicook należy nacisnąć jeden z 2 przycisków. 

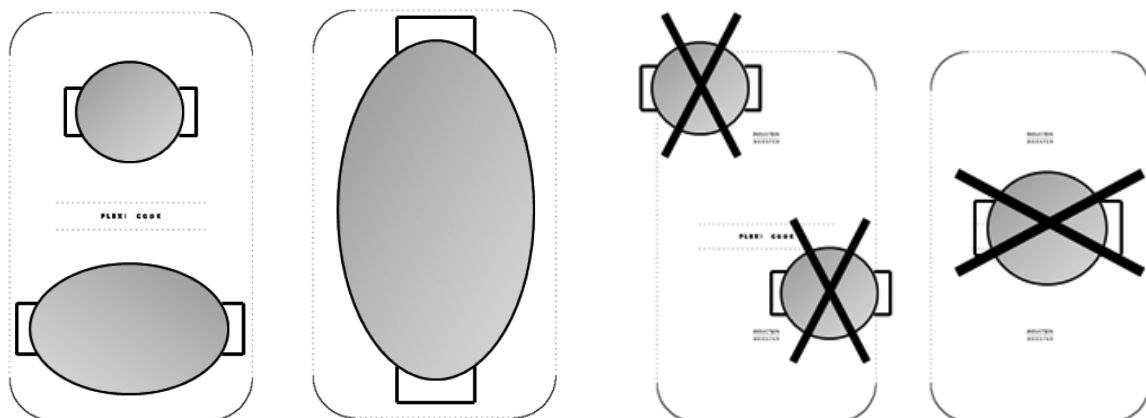
Funkcja Flexi cook może również wykryć przemieszczenie naczynia z jednego pola na drugie w obrębie obszaru flexi cook, zachowując ten sam poziom mocy ustawiony na polu grzejnym, na którym początkowo umieszczono naczynie (patrz przykład na poniższej ilustracji: jeżeli naczynie zostanie przesunięte z pola przedniego na tylne, na wyświetlaczu wskaazywany będzie poziom mocy odpowiadający polu grzejnemu, na którym umieszczono naczynie).

Istnieje również możliwość korzystania z obszaru Flexi cook jak z dwóch niezależnych pól grzejnych - w tym celu należy użyć przycisku odpowiadającego danemu polu. Umieścić naczynie na środku pojedynczego pola grzejnego i ustawić poziom mocy za pomocą suwaka na ekranie dotykowym.

 Ważne: upewnić się, że naczynia są umieszczone na środku pola grzejnego w taki sposób, aby zakrywały logo  znajdujące się na środku danego pola grzejnego.

W przypadku dużych garnków, owalnych, prostokątnych i wydłużonych patelni należy się upewnić, że naczynia są umieszczone na środku pola grzejnego i zakrywają oba loga .

Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego rozmieszczenia naczyń:

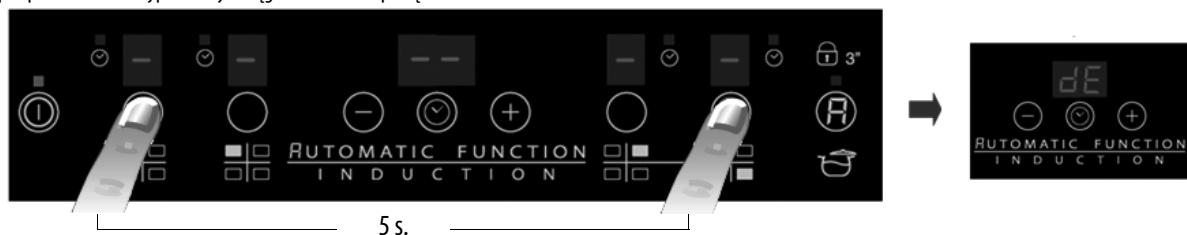


### Tryb Demo

Niniejsza płyta kuchenna posiada tryb demo, dzięki któremu istnieje możliwość sprawdzenia działania panelu sterującego bez włączania pól grzejnych. Procedura włączania i wyłączenia powinna zostać przeprowadzona w ciągu 60 sekund od momentu podłączenia produktu do sieci elektrycznej w mieszkaniu.

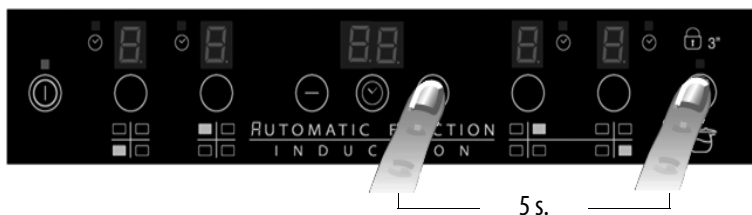
Aby włączyć tryb demo, jednocześnie nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund dwa skrajne przyciski wyboru pola: na wyświetlaczu środkowym pojawia się komunikat „dE”. Teraz można zapoznać się z działaniem panelu sterowania. Funkcja blokady i odblokowania przycisków jest aktywna również w trybie demo.

Aby wyłączyć tryb demo, należy powtórzyć tę procedurę. Pamiętać, że konieczne jest najpierw odłączenie płyty od zasilania, a następnie ponowne jej podłączenie i przeprowadzenie całej procedury w ciągu 60 sekund od podłączenia.



### Włączenie / wyłączenie sygnału dźwiękowego

Po włączeniu płyty kuchennej należy równocześnie nacisnąć i przytrzymać przez co najmniej 5 sekundy przycisk "+" oraz przycisk wyboru znajdujący się najdalej po prawej stronie ("blokada panelu sterowania").



## CZYSZCZENIE

### OSTRZEŻENIE

- **Unikać stosowania czyszczyków parowych.**
- **Przed przystąpieniem do czyszczenia należy upewnić się, czy wszystkie pola grzejne są wyłączone oraz czy nie świeci się wskaźnik ciepła resztkowego („H”).**

WAŻNE: nie stosować gąbek ani myjek ściernych. Jeśli będą stosowane, mogą z czasem uszkodzić szkło.

- Po każdym użyciu odczekać, aż płyta ostygnie, a następnie wyczyścić ją, aby zapobiec powstawaniu osadów i plam z resztek jedzenia.
- Cukier lub artykuły o dużej zawartości cukru uszkadzają płytę kuchenną i należy je natychmiast usuwać.
- Sól, cukier i piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię.
- Stosować miękkie ściereczki, ręczniki papierowe lub specjalne produkty do czyszczenia płyt (przestrzegać wskazówek producenta).

## INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

- Proszę uważnie przeczytać i wykonać instrukcje podane w rozdziale „Instrukcja obsługi”.
- Sprawdzić, czy nie doszło do przerw w zasilaniu elektrycznym.
- Dobrze wytrzeć powierzchnię płyty po jej umyciu.
- Jeśli po włączeniu płyty na wyświetlaczu pojawiają się kody alfanumeryczne, należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w poniższej tabeli.
- Jeśli po zakończeniu pracy nie można wyłączyć płyty kuchennej, należy ją odłączyć od zasilania elektrycznego.

KOD BŁĘDU	OPIS	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	USUNIĘCIE BŁĘDU
C81, C82	Panel sterowania wyłącza się w związku ze zbyt wysoką temperaturą	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka	Odczekać, aż płyta się ochłodzi i dopiero wtedy włączyć ją ponownie
F42 lub F43	Nieprawidłowe napięcie doprowadzane do płyty kuchennej	Czujnik wykrywa napięcie inne niż wymagane	Odłączyć płytę od sieci zasilającej i sprawdzić podłączenie
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Skontaktować się z lokalnym autoryzowanym serwisem i podać kod błędu		

## HAŁAS GENEROWANY PRZEZ PŁYTĘ KUCHENNĄ

Indukcyjne płyty kuchenne mogą wydawać odgłosy szyczenia lub trzaskania podczas normalnego działania. Są one powodowane przez garnki w związku z charakterystyką budowy ich spodów (np. różne warstwy materiału z których dno jest zbudowane, nierówne dno). Odgłosy te zmieniają się w zależności od rodzaju naczynia oraz ilości zawartej w nich potrawy. Nie sygnalizują jednak żadnej awarii.

Ponadto, indukcyjna płyta kuchenna jest wyposażona w wewnętrzny system chłodzenia, którego zadaniem jest utrzymywanie kontrolowanej temperatury komponentów elektronicznych. W związku z tym podczas działania płyty oraz przez kilka minut po jej wyłączeniu słyszalny może być hałas wentylatora. Zjawisko to jest zupełnie normalne oraz konieczne do zapewnienia prawidłowej pracy urządzenia.

## SERWIS TECHNICZNY

### Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu zgodnie z punktami opisanymi w „Instrukcji wyszukiwania usterek”.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

**Jeśli po przeprowadzeniu powyższych kontroli usterka nie znikła, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem technicznym.**

Należy podać:

- krótki opis usterki;
- typ i dokładny model płyty grzejnej;
- numer serwisowy (numer po słowie SERVICE na tabliczce znamionowej) znajdujący się pod urządzeniem (na metalowej płytce).
- Państwa dokładny adres;
- numer telefonu.

**SERVICE** 0000 000 00000



Jeżeli konieczne jest dokonanie naprawy, prosimy o kontakt z **autoryzowanym Serwisem Technicznym** (zapewnia to użycie oryginalnych części zamiennych oraz prawidłowe wykonanie naprawy). Części zamienne są dostępne przez 10 lat.



## TABELA MOCY

Poziom mocy		Rodzaj gotowania	Użycie poziomu (wskazanie należy skorygować wg własnego doświadczenia oraz nawyków gotowania)
<b>Moc maksymalna</b>	<b>Boost</b>	Szybkie podgrzewanie	Idealne do podniesienia temperatury potrawy w krótkim czasie, szybkiego zagotowania wody lub podgrzania płynów
	<b>8-9</b>	Smażenie - gotowanie	Do przyrumieniania, rozpoczynania gotowania, smażenia mrożonych produktów, szybkiego gotowania
<b>Duża moc</b>	<b>7-8</b>	Przyrumienianie - podsmażanie - gotowanie - grillowanie	Idealne do podsmażania, gotowania na wolnym ogniu, gotowania lub grillowania (krótkie gotowanie, 5-10 minut)
	<b>6-7</b>	Przyrumienianie - gotowanie - duszenie - podsmażanie - grillowanie	Idealne do podsmażania, gotowania na wolnym ogniu, gotowania lub grillowania (średniej długości gotowanie, 10-20 minut), podgrzewania akcesoriów
<b>Średnia moc</b>	<b>4-5</b>	Gotowanie - duszenie - podsmażanie - grillowanie	Idealne do duszenia, delikatnego gotowania na wolnym ogniu, gotowania (długi czas gotowania). Gotowanie makaronu al dente
	<b>3-4</b>	Gotowanie - utrzymywanie na ogniu - zagęszczanie - kremowanie	Idealne do długiego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) z dodatkiem płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka), gotowania makaronu al dente
	<b>2-3</b>		Idealne do długiego gotowania (poniżej jednego litra objętości: ryż, sosy, pieczenie, ryby) z dodatkiem płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka)
<b>Mała moc</b>	<b>1-2</b>	Roztapianie - rozmrażanie - utrzymywanie w ciepłe - kremowanie	Idealne do zmiękczenia masła, delikatnego roztapiania czekolady, rozmrażania małych artykułów spożywczych oraz utrzymywania w ciepłe świeżo ugotowanych potraw (np. sosy, zupy)
	<b>1</b>		Idealne do utrzymywania w ciepłe świeżo ugotowanych potraw, gotowania risotto oraz utrzymywania temperatury talerzy, na których będą podawane dania (z wykorzystaniem specjalnych akcesoriów do płyt indukcyjnych)
<b>OFF</b>	<b>Moc zero</b>	Powierzchnia podparcia	Płyta kuchenna w położeniu czuwania lub wyłączona (możliwa obecność ciepła resztkowego pozostałego po zakończeniu gotowania, sygnalizowana przez symbol H)

### UWAGA:

W razie krótkiego gotowania, które wymaga jednakże idealnego rozłożenia ciepła (np. naleśniki) na podwójnym polu o średnicy 28 cm (w zależności od modelu), zaleca się stosowanie naczyń, których średnica nie przekracza 24 cm. Do potraw wymagających delikatnej obróbki cieplnej (na przykład topienie czekolady czy masła) zaleca się używanie pojedynczych pól grzewczych o mniejszej średnicy.