

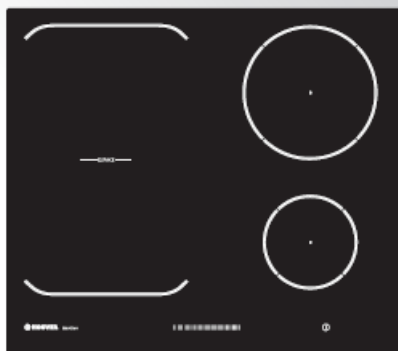


HOOVER

GRZEWCZE PŁYTY INDUKCYJNE INSTRUKCJA OBSŁUGI I INSTALACJI

PL


Model: HIES430B



Model: HIFS430B



Dziękujemy za zakup płyty indukcyjnej HOOVER. Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia prosimy zapoznać się uważnie z niniejszą instrukcją obsługi, którą należy starannie przechować na wypadek konieczności użycia w przyszłości.

Umieszczając znak  na niniejszym produkcie potwierdzamy jego zgodność ze wszystkimi mającymi zastosowanie wymogami prawnymi Wspólnoty Europejskiej dotyczącymi bezpieczeństwa, zdrowia i środowiska.

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Naszą troską jest Państwa bezpieczeństwo. Przed korzystaniem z płyty grzewczej prosimy zapoznać się z informacjami przedstawionymi poniżej.

Instalacja

Zagrożenie porażeniem prądem

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności instalacyjnych i prac konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Urządzenia musi być bezwarunkowo podłączone do sprawnej instalacji uziemiającej.
- Modyfikacje domowej instalacji elektrycznej muszą być przeprowadzane przez uprawnionego elektryka.
- Niezastosowanie się do powyższych zaleceń może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Ryzyko skaleczenia

- Zachować ostrożność, ponieważ krawędzie płyty są ostre.
- Niezastosowanie się do powyższej rady może skutkować zranieniem lub skaleczeniem.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas instalacji i użytkowania

- Przed instalacją lub skorzystaniem z urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszymi instrukcjami.
- Na urządzeniu można umieszczać wyłącznie niepalne przedmioty.

- Zamieszczone tu informacje należy przekazać osobie odpowiedzialnej za zainstalowanie niniejszego urządzenia. Może się to przyczynić do obniżenia kosztów instalacji.
- Zainstalowane urządzenia zgodnie z instrukcją montażu; pozwoli uniknąć niebezpieczeństwa.
- Urządzenie musi być poprawnie zainstalowane i uziemione przez uprawnioną osobę.
- Urządzenie powinno być podłączone do oddzielnego obwodu, na którym zainstalowany jest bezpiecznik odcinający zasilanie.
- Niezastosowanie się do instrukcji dotyczących prawidłowej instalacji urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji i odpowiedzialności producenta.

Obsługa i konserwacja

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

- Nie wolno gotować na płycie z uszkodzoną lub pękniętą szybą. Jeśli powierzchnia płyty uległa uszkodzeniu lub pękła, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania (gniazdka ściennego) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia lub czynności konserwacyjnych należy odłączyć kuchenkę od ściennego gniazda zasilania.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenie zdrowia

- Urządzenie jest zgodne ze standardami dotyczącymi emisji pola elektromagnetycznego przez urządzenia elektryczne i elektroniczne.

- Niemniej jednak osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami z elementami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) przed użyciem niniejszego urządzenia muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu, aby upewnić się, że nie zostaną one przemieszczone przez pole elektromagnetyczne.
- Niezastosowanie się do powyższego zalecenia może doprowadzić do śmierci.

Niebezpieczeństwo związane z nagrzewaniem powierzchni

- Podczas użytkowania, dostępne części urządzenia nagrzewają cię i mogą spowodować oparzenia.
- Należy zwrócić uwagę, aby żadna część ciała, ubrania lub jakikolwiek inny element nieprzeznaczony do gotowania dotknął powierzchni szkła płyty indukcyjnej dopóki ta nie ostygnie.
- **Uwaga:** przedmioty noszone na ciele, wykonane z metali o właściwościach magnetycznych, mogą w pobliżu płyty nagrzewać się. Nie dotyczy to biżuterii ze złota lub srebra.
- Dzieci powinny przebywać z dala od urządzenia.
- Uchwyty garnków nagrzewać się. Sprawdzić, czy uchwyt rondla nie znajduje się ponad innym włączonym polem grzewczym. Uchwyty muszą być niedostępne dla dzieci.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może doprowadzić do poparzeń.

Ryzyko skałeczenia

- Po zdjęciu osłonki, z oprawki wystaje ostre niczym brzytwa ostrze skrobaczki do płyty grzewczej. Należy używać skrobaczki z zachowaniem szczególnej ostrożności i zawsze

przechowywać ją w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

- Niezachowanie właściwej ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Podczas korzystania z płyty nie wolno jej pozostawiać bez nadzoru. Przypalenie powoduje wydzielanie dymu, a rozlane tłuste potrawy mogą się zapalić.
- Nigdy nie traktuj urządzenia jako powierzchni roboczej czy do składowania.
- Pod żadnym pozorem nie wolno pozostawiać na urządzeniu innych przedmiotów lub urządzeń.
- W pobliżu urządzenia nie wolno umieszczać ani pozostawiać żadnych przedmiotów o właściwościach magnetycznych (np. kart kredytowych, kart pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ mogą ulec uszkodzeniu przez pole elektromagnetyczne.
- Nie wolno używać urządzenia do podgrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu należy zawsze wyłączyć pola grzejne i płytę w sposób opisany w niniejszej instrukcji (tzn. za pomocą ekranu dotykowego). Nie należy całkowicie polegać na funkcji rozpoznawania naczyń i wyłączanie się pól grzejnych po zdjęciu garnka.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem, siadać na nim czy stawać, ani wspinać się na nie.

- W szafkach nad urządzeniem nie przechowuj przedmiotów, którymi mogą być zainteresowane dzieci. Dzieci wspinające się na płytę grzewczą mogą zostać poważnie zranione.
- Nie pozostawiaj dzieci bez opieki, gdy urządzenie jest w użyciu.
- Dzieci lub osoby z niepełnosprawnością, która ogranicza ich korzystanie z urządzenia, powinny zostać poinstruowane przez odpowiedzialną i kompetentną osobę jak obsługiwać urządzenie. Osoba instruująca musi upewnić się, że taka osoba potrafi w sposób zadowalający sama korzystać z urządzenia bez ryzyka zagrożenia dla siebie lub otoczenia.
- Nie należy naprawiać urządzenia, ani wymieniać jego części, o ile instrukcja nie uwzględnia tego. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel.
- Do czyszczenia płyty grzewczej nie używać urządzeń generujących parę.
- Na płycie grzewczej nie wolno umieszczać ciężkich przedmiotów i należy uważać, aby nic ciężkiego na nią nie spadło.
- Nie wolno stawać na płycie grzewczej.
- Nie używać garnków o wyszczerbionych krawędziach lub przeciągać patelni po powierzchni szkła indukcyjnego-mogą porysować szybę.
- Nie należy używać gąbek lub innych agresywnych środków ściernych do czyszczenia płyty, ponieważ mogą porysować szybę.
- Uszkodzony kabel zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany technik.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, które nie posiadają odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu, które zapewnia bezpieczne korzystanie z urządzenia, i tylko pod warunkiem, że rozumieją zagrożenie wynikające z takiego korzystania. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być przeprowadzane przez dzieci pozostawione bez nadzoru.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie bez nadzoru na płycie grzewczej z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i może spowodować pożar. **POD ŻADNYM POZOREM** nie wolno gasić ognia wodą; należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień (np. pokrywką czy kocem gaśniczym).
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Po użyciu należy wyłączyć używany element płyty grzewczej, nie polegając wyłącznie na detektorze garnków.
- Urządzenie nie jest przystosowane do współpracy z zewnętrznym programatorem lub niezależnym systemem zdalnego sterowania.

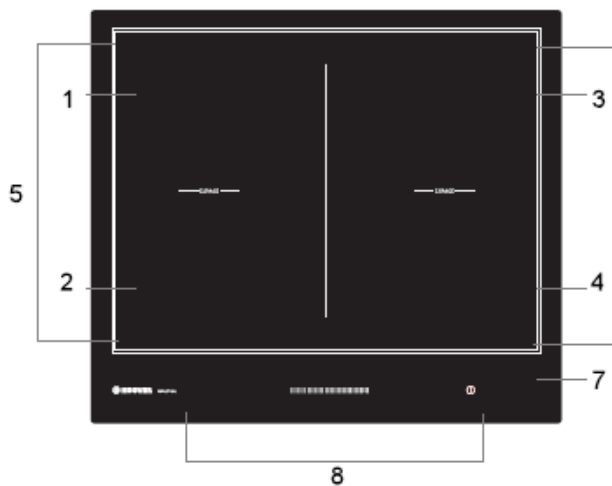
Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej.

Zalecamy poświęcić trochę czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać płytę grzewczą. W kwestii instalacji, należy zapoznać się z sekcją poświęconą instalacji.

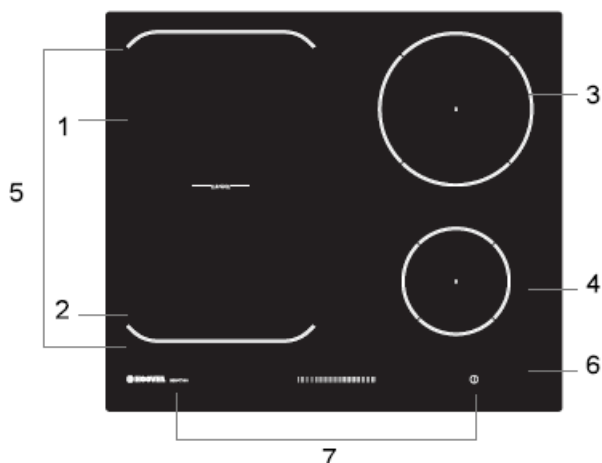
Przed użyciem przeczytać wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachować niniejszą instrukcję obsługi na wypadek potrzeby użycia w przyszłości.

Opis produktu

Widok z góry



1. Pole grzewcze o maks. mocy 1800/3000 W
2. Pole grzewcze o maks. mocy 1800/3000 W
3. Pole grzewcze o maks. mocy 1800/3000 W
4. Pole grzewcze o maks. mocy 1400/2000 W
- 5-6. Strefa elastyczna 3000/4000 W
7. Szyba
8. Panel sterowania



1. Pole grzewcze o maks. mocy 1800/3000 W
2. Pole grzewcze o maks. mocy 1800/3000 W
3. Pole grzewcze o maks. mocy 1800/3000 W
4. Pole grzewcze o maks. mocy 1400/2000 W
5. Strefa elastyczna 3000/4000 W
6. Szyba
7. Panel sterowania

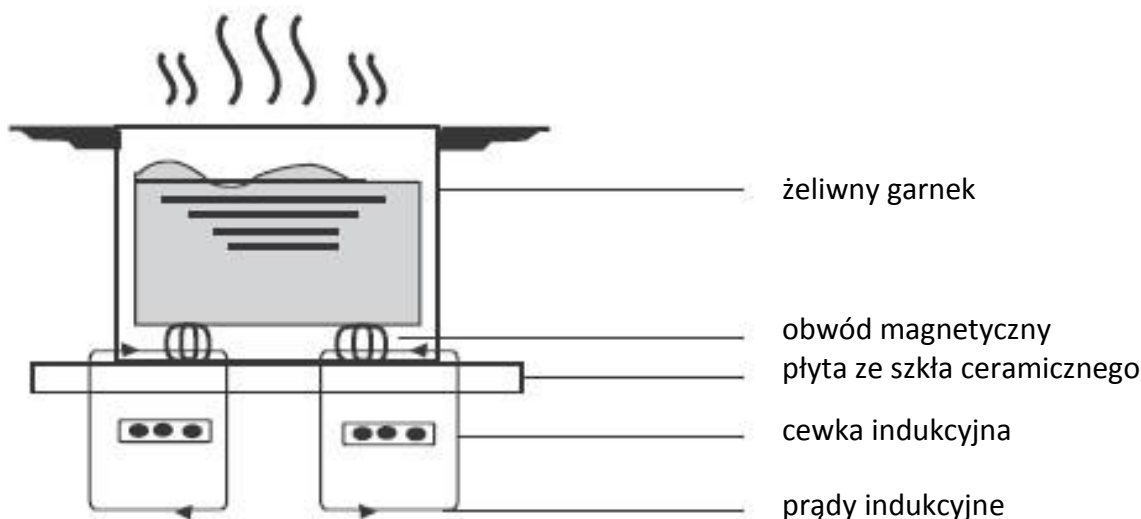
Panel sterowania



1. Panel dotykowy z suwakiem regulacji mocy i programatorem czasowym
2. Kontrolki wyboru strefy grzewczej
3. Kontrolka blokady
4. Kontrolka Wł./WYł.
5. Kontrolka utrzymywania ciepła
6. Kontrolka funkcji przyspieszania gotowania (Boost)
7. Kontrolka programatora czasowego

Kilka słów o gotowaniu na płycie indukcyjnej

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i oszczędna technologia gotowania. Drgania elektromagnetyczne generują ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio przez ogrzewanie powierzchni szyby. Szyba nagrzewa się tylko dlatego, że rozgrzewa się garnek.

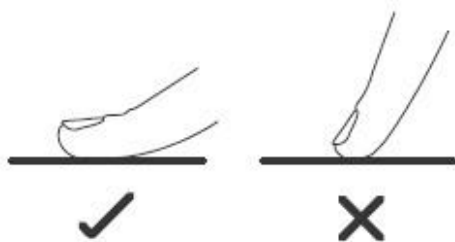


Przed korzystaniem z nowej płyty indukcyjnej

- Należy przeczytać ten poradnik, koncentrując szczególną uwagę na sekcji "Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa".
- Usunąć folię ochronną, która może wciąż znajdować się na płycie indukcyjnej.


Używanie dotykowego panelu sterowania

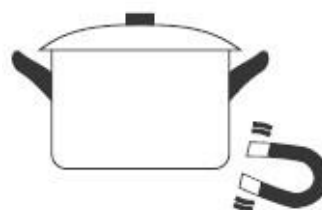
- Kontrolki reagują na dotyk. Wobec tego nie trzeba wywierać nacisku.
- Używać opuszcza palca, a nie jego koniuszka.
- Przy każdym zarejestrowanym dotyku będzie słychać sygnał dźwiękowy.
- Zadbać o to, aby kontrolki były zawsze czyste, suche, i aby nie zakrywał ich żaden przedmiot (na przykład naczynia czy tkanina). Nawet cienka warstwa wody może zakłócić działanie kontrolki.



Dobór odpowiednich naczyń



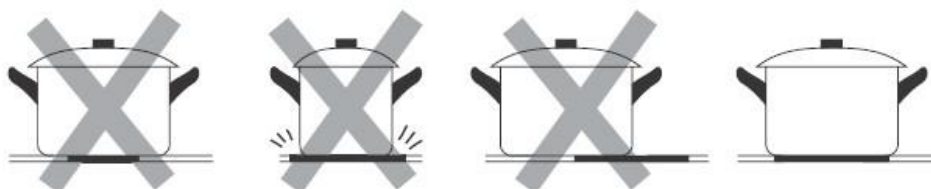
- Używać wyłącznie naczyń kuchennych z podstawą do gotowania indukcyjnego. Szukać symbolu indukcji na opakowaniu lub na spodzie naczynia.
- Przydatność naczyń do gotowania na płycie indukcyjnej można również sprawdzić przeprowadzając test magnetyczny: przesunąć magnesem po dnie naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięte, nadaje się do użytku.
- W przypadku braku magnesu:
 1. Do sprawdzanego garnka nalać trochę wody.
 2. Postępować zgodnie z instrukcjami z sekcji "Rozpoczęcie gotowania".
 3. Jeśli symbol  niemigocze na wyświetlaczu a woda gotuje się, garnek nadaje się do gotowania.
- Nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej są naczynia z czystej stali nierdzewnej, aluminium oraz miedzi (bez magnetycznego dna), szkła, drewna, porcelany, ceramiki oraz gliny.



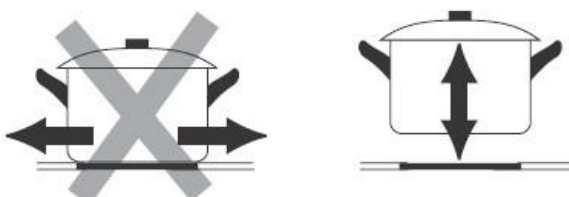
Nie używać naczyń kuchennych z wyszczerbionymi brzegami lub wygiętą podstawą.



Upewnij się, że dno garnka jest gładkie, stoi płasko na szybie, i ma taki sam rozmiar jak pole grzewcze. Do gotowania używać garnków, które mają średnicę taką samą jak obrys wybranego pola. Użycie nieco większego garnka powoduje większe zużycie energii i pracę z maksymalną wydajnością. W przypadku korzystania z garnka o mniejszej średnicy efektywność może być mniejsza niż oczekiwano. Garnek o średnicy mniejszej niż 140 mm może nie zostać wykryty przez płytę grzejną. Zawsze ustawiaj garnek na środku pola grzewczego.



Należy zdejmować garnek z płyty podnosząc go do góry, a nie przesuwając, ponieważ może porysować szybę.



Rozmiar garnka

Pola grzewcze, aż do swych maksymalnych granic, automatycznie dopasowują swoją wielkość do średnicy naczynia. Niemniej jednak dno garnka musi mieć pewną minimalną średnicę, zależnie od pola grzewczego. Najlepszą wydajność płyty grzewczej można uzyskać ustawiając garnek na środku pola grzewczego.

HIES430B


Pole grzewcze	Średnica dna naczynia do gotowania	
	Minimalna(mm)	Maksymalna(mm)
1, 2, 3	140	220
Strefa elastyczna	220	220x400
4	140	140




HIFS430B

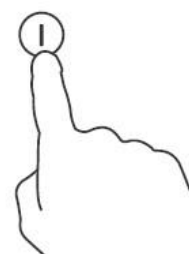
Pole grzewcze	Średnica dna naczynia do gotowania	
	Minimalna(mm)	Maksymalna (mm)
1, 2, 3, 4	140	220
Strefa elastyczna	220	220 x 400

Korzystanie z płyty indukcyjnej

Rozpoczęcie gotowania

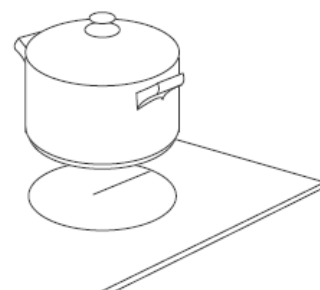
1. Dotknij kontrolki Wł./WYł. .

Po włączeniu usłyszysz jednokrotny odgłos brzęczyka; kontrolka czasu pokaże "⌚", kontrolki wyboru pola grzewczego pokazują  lub  lub , wskazując, że płyta indukcyjna weszła w tryb oczekiwania.



2. Umieścić garnek na polu grzewczym, z którego chcesz korzystać.

- Upewnij się, że dno garnka i powierzchnia pól grzewczych są czyste i suche.

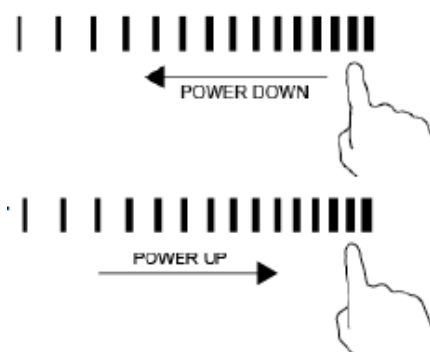


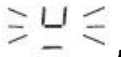
3. Dotknąć kontrolki wyboru pola grzewczego. Zacznie migać lampka kontrolna



4. Ustawić odpowiednią moc gotowania na przesuwym panelu sterowania.

- Jeśli ustawienie nie zostanie wybrane w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Rozpocznij ponownie od kroku 1.
- Ustawienia gotowania można swobodnie regulować podczas całego procesu gotowania.



Jeśli na przemian z ustawieniem mocy miga kontrolka , oznacza to, że:

- garnek został umieszczony w niewłaściwej strefie; lub
- używany garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego; lub
- garnek jest zbyt mały lub nieprawidłowo ustawiony na środku pola grzewczego.

Podgrzewanie nie uruchomi się bez garnka umieszczonego na polu grzewczym i w takim przypadku wyświetlacz automatycznie wygaśnie po upływie 1 minuty.

Po zakończeniu gotowania

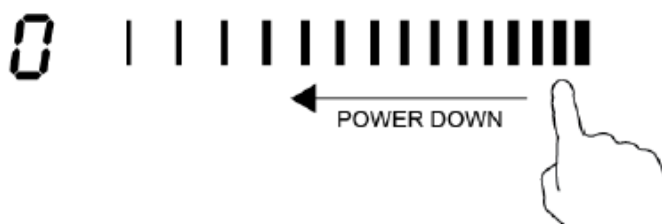
1. Dotknąć kontrolki pola grzewczego, które ma zostać wyłączone.



2. Wyłączyć pole grzewcze przesuwając palcem po panelu sterowania przesuwnego w lewo. Upewnić się, że wyświetlacz pokazuje „0”.



3. Wyłączyć całą płytę indukcyjną dotykając kontrolki **WŁ.**
/ **WYŁ.**



4. Uważać na gorące powierzchnie

Gdy na panelu sterowania wyświetla się litera „H”, oznacza to, że pole grzewcze jest zbyt gorące, aby je dotykać. „H” zniknie, gdy płyta ostygnie do bezpiecznej temperatury. Jeszcze gorącą płytę można również wykorzystać do podgrzania innych garnków i w ten sposób zaoszczędzić energię.

H

Korzystanie z funkcji BOOST

Aktywacja funkcji BOOST

1. Dotknąć kontrolki wyboru odpowiedniego pola grzewczego.



2. Dotknąć kontrolki funkcji BOOST **B**. Wyświetlacz pola pokaże „b”, a moc osiągnie maksymalny poziom.



Anulowanie funkcji BOOST

1. Dotknąć kontrolki pola grzewczego, dla którego chce się wyłączyć funkcję BOOST.



2. a: Dotknąć kontrolki **B**. Wówczas pole grzewcze powróci do swojego oryginalnego ustawienia.

b: Dotknąć paneli przesuwnego; wówczas pole grzewcze powróci do wybranego poziomu.



- Funkcja działa dla wszystkich pól grzewczych
- Pole grzewcze powraca do swojego pierwotnego ustawienia po 5 minutach.
- Gdy aktywowana jest funkcja BOOST dla 1 pola grzewczego, 2-gie pole grzewcze zostaje automatycznie ograniczone do mocy poniżej 2; i vice versa.
- Jeśli początkowe ustawienie podgrzewania wynosi b, powraca do 15 po 5 minutach.

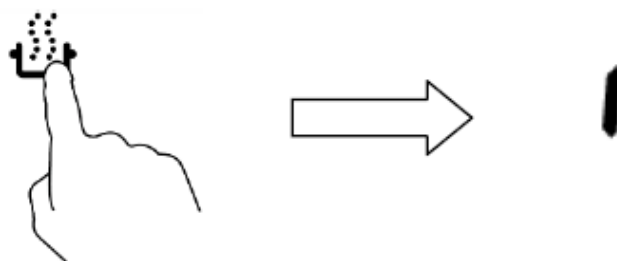
Korzystanie z funkcji podgrzewania

Aktywacja funkcji podgrzewania

1. Dotknąć kontrolki wyboru pola grzewczego.



2. Dotknąć kontrolki podgrzewania . Wskaźnik strefy pokazuje symbol "I".



Anulowanie funkcji podgrzewania

1. Dotknąć kontrolki wyboru pola grzewczego.



2. a: Dotknąć kontrolki sterowania przesuwnego; wówczas pole grzewcze powróci do wcześniej wybranego poziomu.



b: Po dotknięciu kontrolki **B**, pole grzewcze powróci do wcześniej wybranego poziomu.

STREFA ELASTYCZNA

- Obszar ten może być używany jako jedna lub dwie oddzielne strefy, w zależności od potrzeb.
- Strefa elastyczna składa się z dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, którymi można osobno sterować. Gdy działają jako jedna strefa, jeśli garnek zostanie przeniesiony z jednej strefy do drugiej w obrębie strefy elastycznej, strefa ta będzie utrzymywać ten sam poziom mocy co w strefie, gdzie garnek został pierwotnie umieszczony, a część, która nie jest pokryta dnem garnka wyłączy się automatycznie.
- **WAŻNE:** Upewnij się, że garnek znajduje się na środku pojedynczej strefy gotowania. W przypadku dużego, owalnego, prostokątnego lub długiego garnka upewnij się, że znajduje się w centrum strefy gotowania, przykrywając oba krzyże.

Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego ustawienia garnków.



Duża strefa

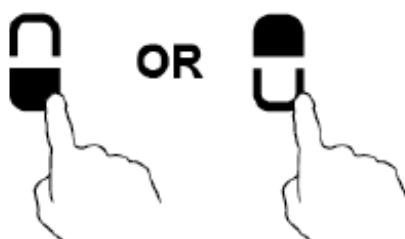
1. Aby aktywować strefę elastyczną jako jeden duży obszar, wystarczy dotknąć dedykowane przyciski.



2. Ustawienie mocy wygląda tak samo, jak dla każdej innej normalnej strefy.
3. Jeżeli garnek zostanie przestawiony z przedniej do części tylnej (lub odwrotnie), strefa elastyczna automatycznie wykrywa nową pozycję, zachowując tę samą moc.
4. Aby dostawić następny garnek, należy ponownie nacisnąć odpowiednie przyciski, aby umożliwić wykrycie garnków.

Dwie niezależne strefy

Aby korzystać ze strefy elastycznej podzielonej na dwie strefy o różnych ustawieniach, należy dotknąć dedykowanych temu przycisków.




Blokada kontrolek

- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec ich przypadkowemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu pól grzejnych przez dzieci).
- Gdy kontrolki są zablokowane, wszystkie elementy sterujące - z wyjątkiem kontrolki WŁ./ WYŁ. - są wyłączone.



Blokowanie kontrolek

Dotknąć kontrolki blokady . Wskaźnik czasu pokaże "Loc".

Odblokowanie kontrolek

1. Przytrzymać przez chwilę kontrolkę blokady .
2. Od tej chwili można zacząć korzystać z płyty grzewczej.



Gdy płyta grzewcza jest w trybie blokady, wszystkie kontrolki poza WŁ./WYŁ.  są zdezaktywowane. Płytę grzewczą można zawsze awaryjnie wyłączyć za pomocą kontrolki WŁ./ WYŁ. , ale przed następnym krokiem należy najpierw odblokować płytę.

Ochrona przed przegrzaniem

Wyposażenie w czujnik temperatury pozwala monitorować temperaturę wewnątrz płyty indukcyjnej. Gdy zostanie wykryta zbyt wysoka temperatura, płyta indukcyjna przestaje automatycznie działać.

Wykrywanie małych przedmiotów

Gdy garnek ma nieodpowiedni rozmiar lub nie posiada właściwości magnetycznych (jest na przykład z aluminium), lub na płycie pozostawiony został jakiś inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), w ciągu 1 minuty płyta automatycznie przejdzie w tryb gotowości. Wentylator będzie w dalszym ciągu chłodził płytę indukcyjną przez 1 minutę.

Automatyczne wyłączenie

Automatyczne wyłączenie to funkcja chroniąca bezpieczeństwo płyty indukcyjnej. Płyta wyłącza się automatycznie, jeśli zdarzy się zapomnieć wyłączyć gotowanie. Domyślne czasy dla różnych poziomów mocy przedstawiono w poniższej tabeli.

Poziom mocy	Podgrzewanie	1~5	6~10	11~14	15
Domyślny czas pracy(h)	2	8	4	2	1

Gdy garnek zostaje zdjęty, płyta grzewcza przestaje natychmiast grzać; płyta po 2 minutach wyłącza się.



Osoby z rozrusznikiem serca powinny przed użyciem tego urządzenia skonsultować się z lekarzem.

Użycie programatora czasowego

Z programatora czasowego można korzystać na dwa sposoby:


- Może nam przypominać o upływających minutach. W takim przypadku, programator czasowy nie wyłączy pola grzewczego, gdy ustawiony czas upłynie.
- Można go ustawić tak, aby włączyć pole grzewcze po upływie zaplanowanego czasu.
- Programator czasowy posiada maksymalny zakres 99 minut.

Użycie programatora czasowego do informowania o upływającym czasie

Jeśli nie jest wybierane żadne pole grzewcze

1. Upewnić się, że płyta jest włączona.


Uwaga: można korzystać z programatora czasowego, nawet jeśli żadne pole grzewcze nie jest włączane.

2. Dotknąć kontrolki programatora czasowego ; na programatorze czasowym pojawi się "0:10", przy czym "0" migocze.



3. Ustawić czas używając kontrolkę sterowania przesuwnej (np. na 6).



4. Dotknąć ponownie kontrolki programatora czasowego ; zacznie migotać "1".



5. Zadać czas używając kontrolki sterowania przesuwnej (np. na 9); teraz programator czasowy jest ustawiony na 56 minut.



6. Brzęczyk będzie rozbrzmiewał przez 30 sekund, a programator czasowy wskaże „00”, gdy upłynie zadany czas.

0:00

Ustawianie programatora czasowego na funkcję wyłączania płyty

Ustawianie programatora czasowego dla jednego pola:

1. Dotknąć kontrolki wyboru pola grzewczego, dla którego ma być włączony programator czasowy.



2. Dotknąć kontrolki programatora czasowego. Na wyświetlaczu programatora czasowego pojawi się „10”, przy czym „0” zacznie migotać.

0:10



3. Ustawić czas posługując się panelem sterowania przesuwneego.(np. na 6)

4. Dotknij ponownie kontrolki programatora czasowego; zacznie migotać „1”.

0:16



5. Ustawić czas dotykając panelu sterowania przesuwneego (np. na 9). Teraz czas jest ustawiony na 56 minut.

0:56



6. Po ustawieniu, czas zacznie być natychmiast odliczany.

Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a kontrolka będzie przez 5 sekund migotać.

UWAGA: Obok wskaźnika mocy dla wybranego pola grzewczego zaświeci się czerwona kropka.



7. Gdy odliczanie zadanego czasu zakończy się, wybrane pole grzewcze wyłączy się automatycznie.



Inne pole grzewcze, jeśli zostało wcześniej włączone, będzie nadal działać.

Ustawianie programatora czasowego dla więcej niż jednego pola:

1. Przy ustawianiu czasu gotowania dla kilku pól jednocześnie, włączane są kropki dziesiętne odpowiednich pól grzewczych. Wyświetlacz minut pokazuje minuty. Migocze kropka dla odpowiedniego pola.

15

3.

6.

(ustawienie dla 15 minut)

(ustawienie dla 45 minut)

2. Po zakończeniu odliczania, odpowiednie pole grzewcze wyłączy się.

Potem pokazany zostanie nowy programator czasowy, a kropka dla odpowiedniego pola grzewczego zacznie migotać.

30

6.

- Dotknąć kontrolki wyboru pola grzewczego. Pokazany zostanie odpowiadający jej wyświetlacz programatora czasowego.

Wskazówki dotyczące gotowania



Należy zachować ostrożność podczas smażenia na olejach i tłuszczach, ponieważ bardzo szybko rozgrzewają się, zwłaszcza, gdy korzysta się z funkcji Power Boost. W bardzo wysokich temperaturach olej i tłuszcz mogą zapalić się, co stanowi poważne zagrożenie pożarowe.

Porady dotyczące gotowania

- Gdy potrawy zaczynają wrzeć, należy zmienić temperaturę na niższą.
- Korzystanie z pokrywy skraca czas gotowania i oszczędza energię dzięki zatrzymaniu ciepła.
- Zmniejszenie ilości płynu lub tłuszczu pozwala skrócić czas gotowania.
- Rozpocząć gotowanie na wysokim poziomie mocy i zmniejszyć ją, gdy potrawa jest już nagrzana.

Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu odbywa się poniżej temperatury wrzenia, tj. przy około 85°C, gdy pęcherzyki na powierzchni gotowanej potrawy pojawiają się tylko od czasu do czasu. Jest odpowiednie do gotowania pysznych zup i miękkich gulaszy, ponieważ smaki nabierają głębi bez przegotowania potrawy. Poniżej punktu wrzenia należy również przygotowywać zagęszczone sosy na bazie jaj i mąki.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, może wymagać ustawienia wyższej mocy od najniższej, aby zapewnić ugotowanie go prawidłowo w zalecanym czasie.

Smażenie steków

Aby usmażyć soczyste steki:

1. Pozostaw mięso na 20 minut przed w temperaturze pokojowej.
2. Podgrzej patelnię o grubym dnie.
3. Wypędzaj obie strony steku olejem. Skrop gorącą patelnię małą ilością oleju i połóż mięso na gorącej patelni.
4. Podczas smażenia obróć stek na drugą stronę tylko raz. Dokładny czas smażenia będzie zależał od grubości plastru mięsa i stopnia wysmażenia. Czas może wahać się od 2 do 8 minut z każdej strony. Aby sprawdzić jak wysmażony jest stek należy go przycisnąć. Im jest twardszy tym bardziej wysmażony.
5. Odstawić stek do odpoczynku na kilka minut, co pozwoli mu przed podaniem trochę zmięknąć.

Szybkie podsmażanie

1. Wybierz dużą patelnię lub wok nadające się do smażenia na płycie indukcyjnej.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie w ruchu powinno być szybkie.
3. Jeśli smażone są duże ilości, należy je przyrządzać w kilku mniejszych partiach.
4. Rozgrzać krótko patelnię i dodać dwie łyżki oleju.
5. Smażyć najpierw mięso, odłożyć na bok i podgrzewać.
6. Smażyć warzywa mieszając. Gdy są gorące, ale wciąż chrupkie, ustawić mniejszą moc pola grzejnego, z powrotem włożyć mięso na patelnię i dodać własny sos.
7. Mieszać delikatnie składniki, aby upewnić się, że są podgrzewane.
8. Podawać natychmiast.

Ustawienia mocy podgrzewania

Ustawienia poniżej to jedynie wskazówki. Dokładne ustawienie będzie zależało od wielu czynników, w tym naczynia do gotowania czy ilości potrawy. Zalecamy eksperymentowanie z płytą grzewczą, aby opracować ustawienia najlepiej odpowiadające użytkownikowi.

Ustawienia mocy	Odpowiedni proces gotowania:
1 -2	<ul style="list-style-type: none">• delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia• topnienie czekolady, masła oraz do szybko przypalających się potraw• delikatne gotującą• powolne ogrzewanie
3 -5	<ul style="list-style-type: none">• odgrzewanie• szybkie gotowanie na wolnym ogniu• gotowanie ryżu
6 -11	<ul style="list-style-type: none">• naleśniki
12 -14	<ul style="list-style-type: none">• smażenie w małej ilości rozgrzanego tłuszczu• gotowanie makaronu
15/P	<ul style="list-style-type: none">• szybkie podsmażanie• podrumienienie• doprowadzanie zupy do wrzenia• gotowanie wody

Konserwacja i czyszczenie

Ustawienia poniżej to jedynie wskazówki. Dokładne ustawienie będzie zależało od wielu czynników, w tym naczynia do gotowania czy ilości potrawy. Zalecamy eksperymentowanie z płytą grzewczą, aby opracować ustawienia najlepiej odpowiadające użytkownikowi.

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkło (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez resztki jedzenia lub nie cukrowe resztki na szybie)	<ol style="list-style-type: none">1. Wyłączyć zasilanie płyty indukcyjnej.2. Zastosować środek czyszczący do płyt, dopóki szyba jest jeszcze ciepła (ale nie gorąca!)3. Zetrzeć i wytrzeć do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym.4. Z powrotem włączyć zasilanie płyty.	<ul style="list-style-type: none">• Gdy zasilanie płyty indukcyjnej jest wyłączone, nie będzie wskazań "gorącej powierzchni", ale strefa gotowania nadal może być gorąca! Należy zachować szczególną ostrożność.• Skrobaki, niektóre zmywaki nylonowe i ściernie środki czyszczące mogą porysować powierzchnię szkła. Należy zawsze czytać etykiety, aby sprawdzić, czy środek czyszczący lub czyścik jest odpowiedni.• Nigdy nie zostawiaj resztek środka czyszczącego na płycie: szkło może ulec przebarwieniu.
Przypalone jedzenie, roztopione lub słodkie	<p>Usunąć natychmiast packą do odwracania ryby na patelni, szpachlę lub ostrym skrobakiem nadającym się do szkła kuchenek indukcyjnych, ale należy uważać na gorącą powierzchnię pola grzejnego:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Wyłączyć zasilanie na ścianie.2. Trzymać nóż lub inny przyrząd pod kątem 30 ° i zeszkrobać zabrudzenia lub przesunąć na chłodną powierzchnię płyty indukcyjnej.3. Wyczyścić zabrudzenia zmywakiem lub ręcznikiem papierowym.4. Powtórzyć kroki od 2 do 4 dla "Codziennych zabrudzeń" powyżej.	<ul style="list-style-type: none">• Usunąć plamy pozostawione przez stopione resztki i słodką żywność jak najszybciej. Pozostawione do schłodzenia na szybie, mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić powierzchnię szkła.• Zagrożenie skałeczeniem: gdy osłona bezpieczeństwa zostaje cofnięta, ostrze skrobaka jest ostre jak brzytwa. Używać ze szczególną starannością i zawsze bezpiecznie; przechowywać poza zasięgiem dzieci.
Rozlania na panelu sterowania	<ol style="list-style-type: none">1. Wyłączyć zasilanie płyty.2. Namoczyć zabrudzenie.3. Przetrzeć zmywakiem lub ręcznikiem papierowym.4. Wytrzeć do sucha całą powierzchnię za pomocą ręcznika papierowego.5. Włączyć z powrotem zasilanie.	<ul style="list-style-type: none">• Płyta może wydać sygnał dźwiękowy i wyłączyć się, a przyciski dotykowe mogą nie funkcjonować, gdy jest na nich ciecz. Przed włączeniem zasilania upewnić się, że panel dotykowy został wytarty do sucha.

Porady i wskazówki

Problem	Możliwe przyczyny	Co robić?
Płyta grzewcza nie włącza się	Brak zasilania.	Upewnić się, że płyta indukcyjna jest podłączona do źródła zasilania i że jest włączona. Sprawdzić, czy nie ma przerwy w dostawie prądu do domu lub okolicy. Jeśli po sprawdzeniu wszystkiego problem nadal się utrzymuje, skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
Kontroli nie reagują na dotyk.	Kontrolki są zablokowane.	Odblokować kontrolki. Patrz: instrukcje w sekcji 'Korzystanie z płyty indukcyjnej'.
Trudno obsługiwać kontrolki dotykowe.	Nad kontrolkami może znajdować się niewielka warstwa wody lub są dotykane czubkiem palca a nie opuszkami.	Upewnić się, że obszar panelu sterowania jest suchy, i jest dotykany opuszkami.
Porysowana szyba.	Naczynia z wyszczerbionymi krawędziami. Do czyszczenia są używane nieodpowiednie, ścierne środki czyszczące.	Używać naczyń do gotowania z płaską i gładką podstawą. Patrz sekcja: „dobór odpowiednich naczyń”. Patrz sekcja: „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre garnki emitują dźwięki strzelania i klikania.	Może to być spowodowane konstrukcją naczynia do gotowania (warstwy różnych metali o różnych wibracjach).	To normalne zjawisko i nie wynika z awarii.
Płyta indukcyjna buczy, gdy jest używana przy ustawieniu dużej mocy grzania.	Wynika to z technologii gotowania indukcyjnego.	To normalne, ale hałas powinien się wyciszyć lub całkowicie zniknąć po zredukowaniu mocy grzania.
Dźwięk wentylatora wydobywający się z płyty indukcyjnej.	Wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną chroni elektronikę przed przegrzaniem. Może kontynuować pracę nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	To normalne i nie wymaga żadnego działania. Nie wyłączać zasilania płyty indukcyjnej na ścianie, podczas pracy wentylatora.
Garnki nie nagrzewają się i na wyświetlaczu pojawia się symbol  .	Płyta indukcyjna nie może wykryć garnka, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć garnka, ponieważ jest zbyt mały w stosunku do strefy grzejnej lub nieprawidłowo ustawiony w centrum strefy grzewczej.	Używać garnków przystosowanych do płyty indukcyjnej. Patrz sekcja: "Wybór odpowiedniego naczynia". Ustaw garnek na środku pola grzewczego i upewnij się, że jego podstawa odpowiada rozmiarowi strefy gotowania.

Płyta indukcyjna lub pole grzejne wyłącza się niespodziewanie, słychać sygnał dźwiękowy i pojawia się kod błędu (zazwyczaj na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu czasomierza gotowania).	Błąd techniczny.	Prosimy zanotować symbol błędu, wyłączyć przełącznik ścienny płyty i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
---	------------------	--

Wyświetlane błędy i ich sprawdzanie

Gdy pojawia się nieprawidłowość, płyta indukcyjna wchodzi automatycznie w tryb ochronny i wyświetla kody awarii.

Problem	Możliwe przyczyny	Co robić?
F1-F6	Awaria czujnika temperatury	Prosimy skontaktować się z dostawcą.
F9-FA	Awaria tranzystora bipolarnego z izolowaną bramką.	Prosimy skontaktować się z dostawcą.
FC	Połączenie między płytą wyświetlacza a płytą główną nie powiodło się.	Prosimy skontaktować się z dostawcą.
E1/E2	Nieprawidłowe napięcie zasilające	Proszę sprawdzić, czy zasilanie działa normalne. Włączyć zasilanie, jeśli jest normalne.
E3/E4	Czujnik temperatury płyty ceramicznej przegrzany z powodu zbyt wysokiej temperatury.	Prosimy zrestartować po wystudzeniu płyty.
E5	Tranzystor bipolarny z izolowaną bramką przegrzany z powodu zbyt wysokiej temperatury.	Prosimy zrestartować po wystudzeniu płyty.

Jeśli musi być chroniona strefa elastyczna, nie można używać kontrolki wyboru strefy grzania.

Powyżej omówiono przyczyny i środki zaradcze dotyczące najczęstszych awarii.

Nie wolno samodzielnie demontować urządzenia. Pozwoli to uniknąć niebezpieczeństw i uszkodzenia płyty indukcyjnej.

Specyfikacja techniczna

Płyta grzewcza	HIES430bHIFS430B
Strefy gotowania	4 pola grzejne
Napięcie zasilające	220-240V~ 50/60 hZ
Zainstalowana moc	7200W
Wymiary produktu: D×W×H(mm)	590X520X60
Wymiary produktu do zabudowy: A×B(mm)	560X490

Waga i wymiary są przybliżone. Ponieważ nieustannie staramy się udoskonalać nasze produkty, możliwe są zmiany specyfikacji i projektu bez uprzedniego powiadomienia.

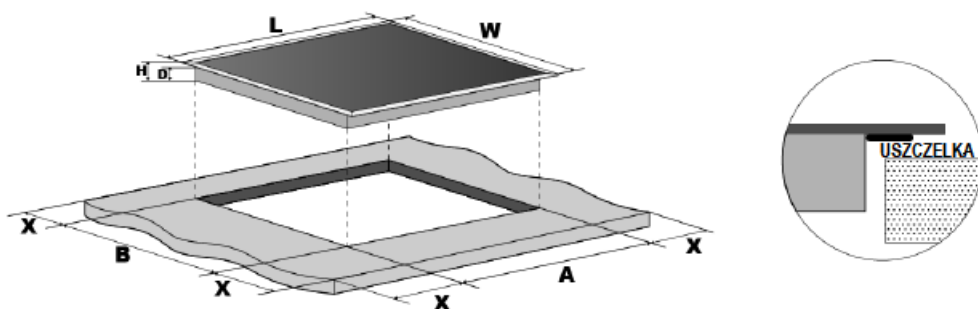
Instalacja

Wybór wyposażenia do instalacji

Wyciąć otwór w blacie roboczym zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.

W celach montażowych i użytkowania, wokół otworu powinna zostać zachowana przestrzeń co najmniej 5 cm.

Upewnić się, że grubość blatu roboczego wynosi co najmniej 30 mm. Prosimy wybrać blat roboczy z materiału odpornego na wysokie temperatury, w celu uniknięcia większych odkształceń spowodowanych przez promieniowanie ciepłe z płyty grzejnej. Przedstawia to ilustracja poniżej:

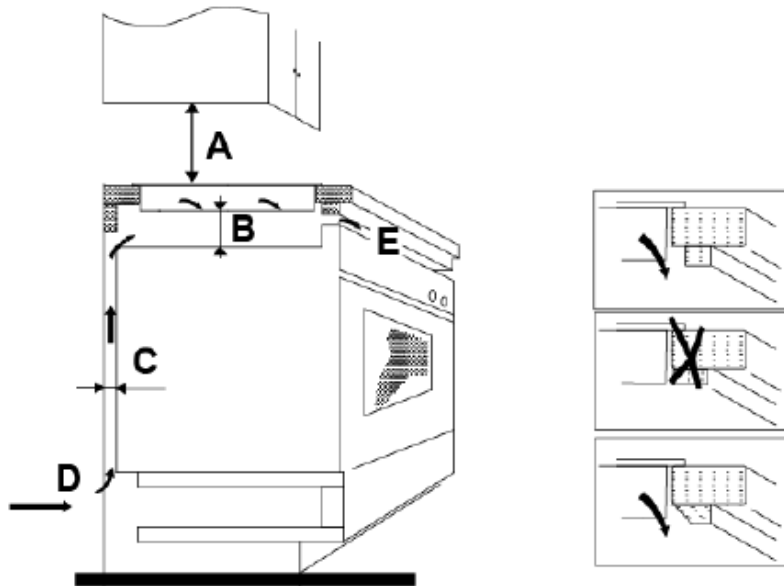


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560+4+1	490+4+1	Min. 50

Bezwzględnie upewnić się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnić się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie. Jak to pokazano poniżej:



Uwaga: Bezpieczna odległość pomiędzy płytą grzejną a szafką nad nią powinna wynosić co najmniej 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Wlot powietrza	Wylot powietrza min.5mm

Przed zainstalowaniem płyty indukcyjnej, należy upewnić się, że:

- powierzchnia robocza jest równa i wypoziomowana, a wymagania dotyczące przestrzeni spełnione;
- powierzchnia blatu roboczego jest wykonana z materiału odpornego na wysoką temperaturę;
- piekarnik jest wyposażony we wbudowany wentylator chłodzący, jeśli płyta instalowana jest nad piekarnikiem;
- instalacja spełnia wszystkie wymogi montażu, i jest zgodna z obowiązującymi normami i przepisami;
- w stałej instalacji zamontowano odpowiedni przełącznik izolujący, zapewniający pełne odłączenie od zasilania sieciowego, w odpowiednim miejscu i zgodnie z obowiązującymi przepisami i regulacjami prawnymi dotyczącymi okablowania; Przełącznik odcinający jest zatwierdzonego typu i posiadana wszystkich biegunach szczelinę powietrzną 3 mm oddzielającą przed stykiem (lub na wszystkich czynnych [fazowych] przewodach, jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania umożliwiają takie rozwiązanie);
- przełącznik odcinający jest łatwo dostępny dla użytkownika po zainstalowaniu płyty;
- wszelkie wątpliwości dotyczące instalacji skonsultowano z lokalnymi władzami budowlanymi i regulaminami;
- użyto materiałów wykończeniowych odpornych na ciepło i łatwych do utrzymania w czystości (takich jak płytki ceramiczne) na powierzchniach ścian otaczających płytę grzejną.

Po zainstalowaniu płyty indukcyjnej należy upewnić się, że:

- kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwiczki szafki lub szuflady;
- zapewniono odpowiedni przepływ świeżego powietrza z wnętrza szafki do podstawy płyty;
- zainstalowano ochroną barierę termiczną pod podstawą płyty, jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub szafką;
- przełącznik odcinający jest łatwo dostępny dla użytkownika

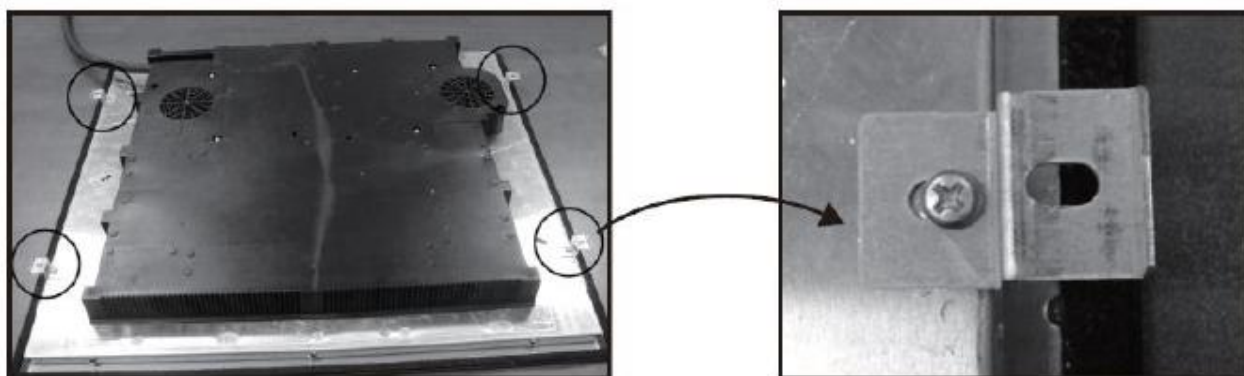
Przed zlokalizowaniem klamer montażowych

Urządzenie należy umieścić na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyć opakowania). Nie naciskać zbyt mocno na kontrolki wystające z płyty.

Regulacja położenia klamer

Po zainstalowaniu, przymocuj płytę do blatu roboczego, przykręcając 4 klamry do spodu płyty indukcyjnej (patrz zdjęcie) po instalacji.

Przeprowadzić regulację położenia uchwytu, w celu dostosowania do różnych grubości blatu.



Ostrzeżenia

1. Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub technika. Prosimy pod żadnym pozorem nie przeprowadzać tej operacji samodzielnie.
2. Płyty nie wolno instalować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką czy suszarką do ubrań, gdyż wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty grzewczej.
3. Płyta indukcyjna musi być zainstalowana tak, aby nie zakłócać promieniowania cieplnego, tym samym poprawiając jej niezawodność.
4. Ściany i indukowane strefy płyty grzewczej powyżej powierzchni blatu powinny dobrze znosić ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwy blatu i klej muszą być odporne na ciepło.

Podłączenie płyty indukcyjnej do głównego źródła zasilania



Ta płyta musi być podłączona do sieci elektrycznej przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

Przed podłączeniem płyty indukcyjnej do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy:

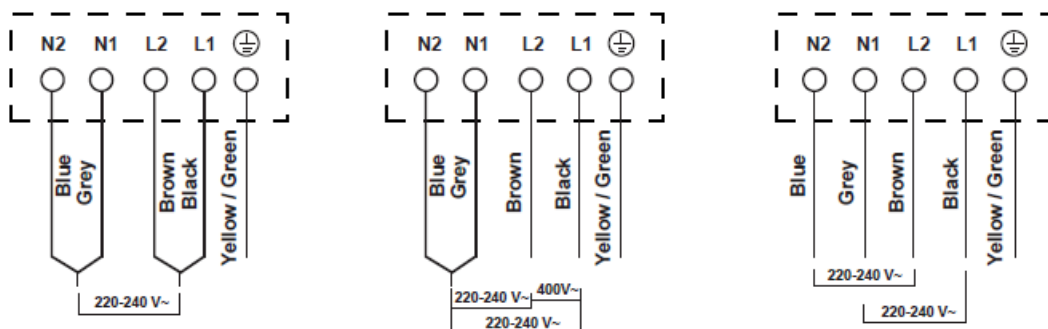
1. krajowy system okablowania jest zgodny z mocą pobieraną przez płytę grzejącą;
2. napięcie odpowiada wartości podanej w tabliczce znamionowej
3. odcinki kabla zasilającego będą w stanie wytrzymać obciążenie podane na tabliczce znamionowej.

W celu podłączania płyty do zasilania sieciowego, nie należy używać adapterów, reduktorów, rozgałęziaczy ani innych urządzeń, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar. Przewód zasilający nie może dotykać gorących części i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura w dowolnym momencie nie przekroczyła 75 °C.



Skontaktować się z elektrykiem, czy lokalny system okablowania nie wymaga wymiany. Wszelkie zmiany mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Zasilanie powinno być podłączone zgodnie z odpowiednią normą lub za pomocą wyłącznika jednobiegunowego. Sposób podłączenia pokazany jest poniżej.



- Jeśli kabel jest uszkodzony i musi zostać wymieniony, operacja ta musi być przeprowadzona przez agenta obsługi posprzedażowej wraz z dedykowanymi narzędziami, aby uniknąć wypadku.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci, musi być zainstalowany wielobiegunowy wyłącznik z minimalnym otwarciem 3 mm pomiędzy stykami.
- Instalator musi zapewnić prawidłowe podłączenie elektryczne zgodnie z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty lub zgnieciony.
- Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany jedynie przez autoryzowanych techników.



**POSTĘPOWANIE Z
ODPADAMI:**

**Nie wyrzucaj
niniejszego produktu
razem z odpadami
komunalnymi.
Zbiórka tego typu
odpadów wymaga
specjalnego
traktowania.**

Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19 /WE dla zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Poprzez zapewnienie, że urządzenie to jest poprawnie usuwane, można zapobiec wyrządzeniu ewentualnej szkody środowisku i zdrowiu ludzkiemu

Symbol umieszczony na produkcie wskazuje, że nie można go traktować jak zwykłego odpadu z gospodarstwa domowego. Musi być oddany do punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego celu recyklingu.

Niniejsze urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji odpadów. W celu uzyskania dodatkowych informacji na temat postępowania z produktem, oraz jego odzysku i recyklingu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami utylizacji odpadów lub sklepem, w którym został zakupiony.

W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu niniejszego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, firmą zajmującą się utylizacją odpadów z Państwa gospodarstwa domowego lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.