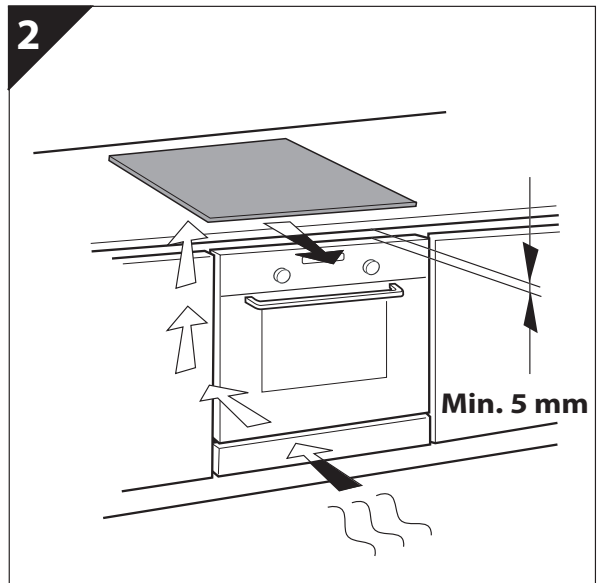
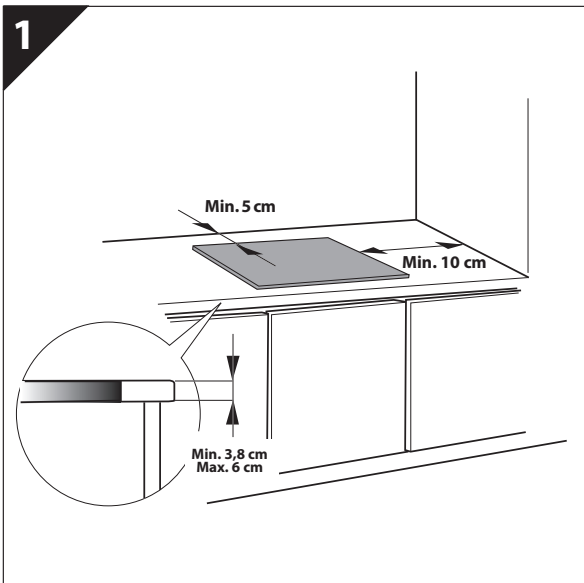
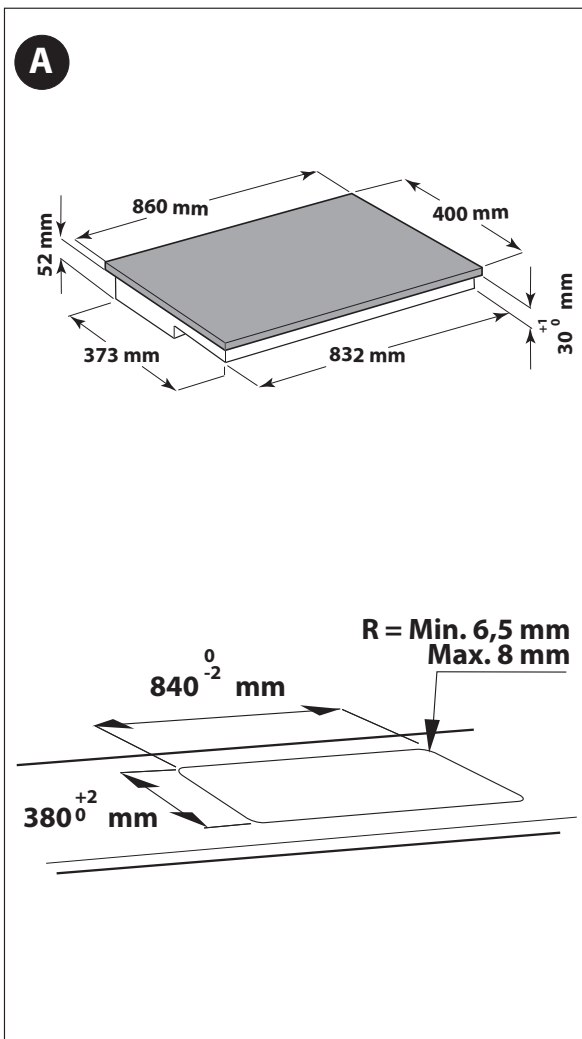
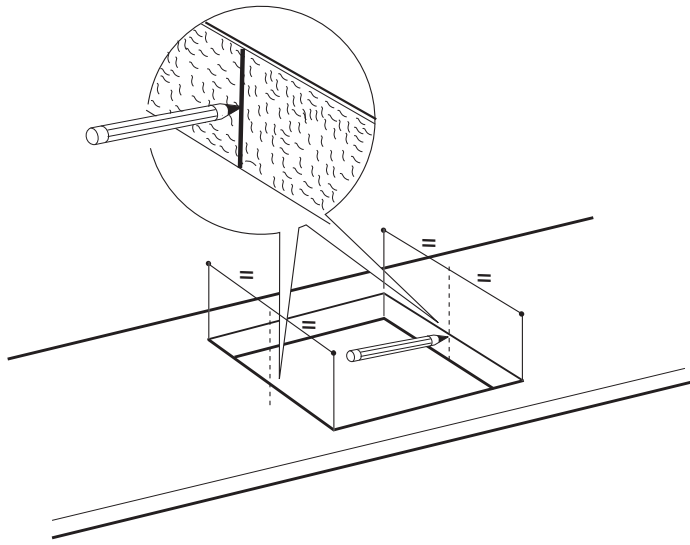


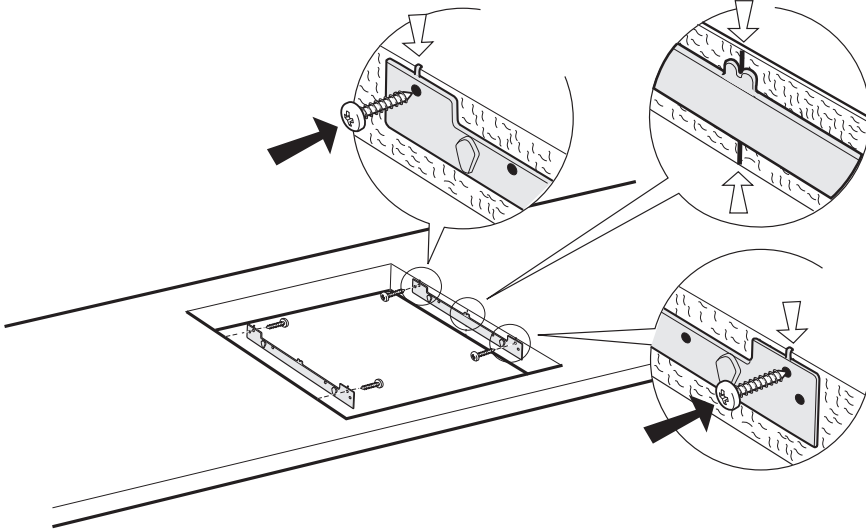
DEUTSCH	Installation	Seite 6	Bedienungsanleitung	Seite 7
ENGLISH	Installation	Page 15	Instructions for use	Page 16
FRANÇAIS	Installation	Page 23	Mode d'emploi	Page 24
NEDERLANDS	Installatie	Pagina 32	Gebbruiksaanwijzing	Pagina 33
ESPAÑOL	Instalación	Página 41	Instrucciones de uso	Página 42
PORTUGUÊS	Instalação	Página 50	Instruções de utilização	Página 51
ITALIANO	Installazione	Pagina 59	Istruzioni per l'uso	Pagina 60
SVENSKA	Installation	Sidan 77	Bruksanvisning	Sidan 78
DANSK	Installation	Side 94	Brugervejledning	Side 95
POLSKI	Instalacja	Strona 112	Instrukcja obsługi	Strona 113
РУССКИЙ	Установка	Стр. 148	Инструкции по пользованию прибором	Стр. 150
عربي	التركيب	صفحة ١	تعليمات وكيفية الاستعمال	صفحة ٢



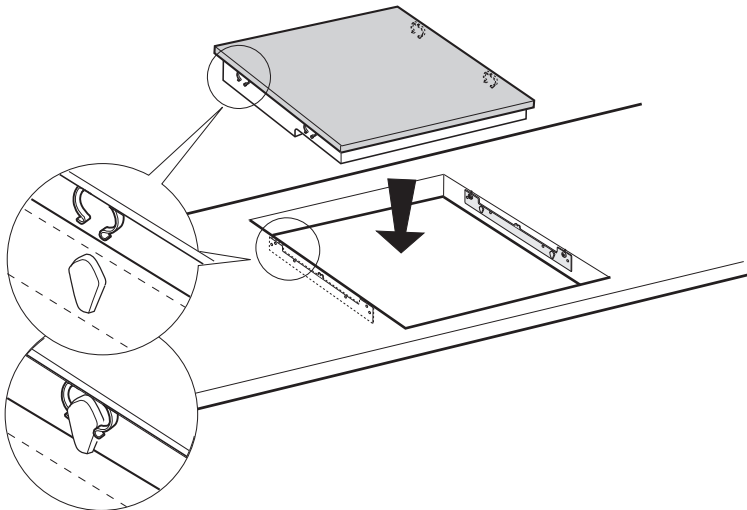
3



4



5



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:

- Podczas rozpakowywania i instalacji należy używać rękawic ochronnych.
- 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 odstępie 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. Niemowlęta (w wieku 0-3 lat) i małe dzieci (w wieku 3-8 lat) nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osób dorosłych.
- Dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub przy odpowiednich instrukcjach dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą urządzenia.
- 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 wystygły 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 (dotyczy tylko urządzeń ze szklaną powierzchnią).
- 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 pokrętła a nie polegać na układzie wykrywania obecności naczynia (dotyczy tylko urządzeń z funkcją indukcji).


OCHRONA ŚRODOWISKA

Usuwanie opakowania

Materiał z opakowania w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem . Należy w odpowiedzialny sposób pozbywać się materiałów opakowaniowych, stosując się przy tym do lokalnych przepisów dotyczących usuwania odpadów.

Utylizacja urządzenia

Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE (WEEE) oraz polską ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią 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.
- W miarę możliwości podczas gotowania należy przykrywać garnki pokrywkami (z wyjątkiem stosowania w trybie Automatycznego gotowania).
- Do gotowania jarzyn, ziemniaków itp. używać niewielkiej ilości wody, aby skrócić czas gotowania.
- Użyć szybkowaru, aby zaoszczędzić jeszcze więcej energii i skrócić czas gotowania (nie używaj szybkowarów z funkcją Automatycznego gotowania).
- Naczynia należy stawiać na środku pola grzewczego oznaczonego na płycie.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

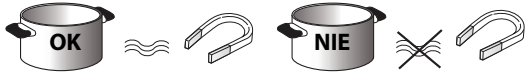
- Niniejsze urządzenie zostało zaprojektowane, skonstruowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w dyrektywie "niskonapięciowej" nr 2006/95/WE (która zastępuje dyrektywę 73/23/EWG z późniejszymi zmianami) oraz z wymogami bezpieczeństwa określonymi w dyrektywie "EMC" 2004/108/WE.

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 grzewcze przed włączeniem płyty kuchennej.

ISTNIEJĄCE NACZYNIA

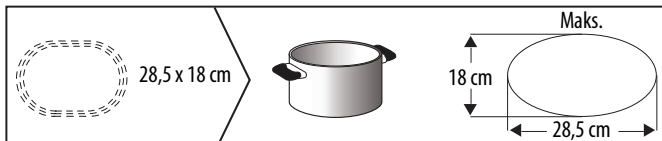


Aby sprawdzić, czy dane naczynie jest przystosowane do gotowania na indukcyjnej płycie kuchennej, należy posłużyć się magnesem: naczynia nie nadają się, jeśli magnes na nie nie działa.

- 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.

ZAŁECANE ŚREDNICE DŃ NACZYŃ

XL Ø 30 cm	14 cm → 30 cm	XL Ø 28 cm	18 cm 14 cm (Dual zone) → 28 cm
L Ø 24 cm	17 cm → 24 cm	L Ø 21 cm	15 cm → 21 cm
M Ø 18 cm	14 cm → 18 cm	S Ø 14,5 cm	11 cm → 14,5 cm



WAŻNE: Zapoznaj się z rozdziałem dotyczącym Automatycznego gotowania, aby uzyskać informacje na temat prawidłowych średnic garnków dla stref gotowania w przypadku funkcji Automatycznego gotowania.

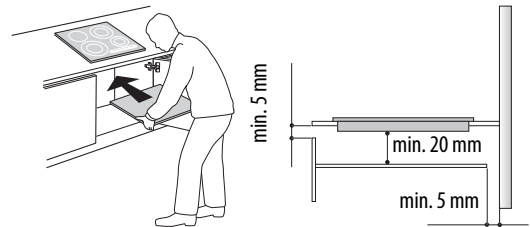
INSTALACJA

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

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.
- Mebel należy przyciąć przed włożeniem płyty. Dokładnie usunąć trociny i wióry.

PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

! OSTRZEŻENIE

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

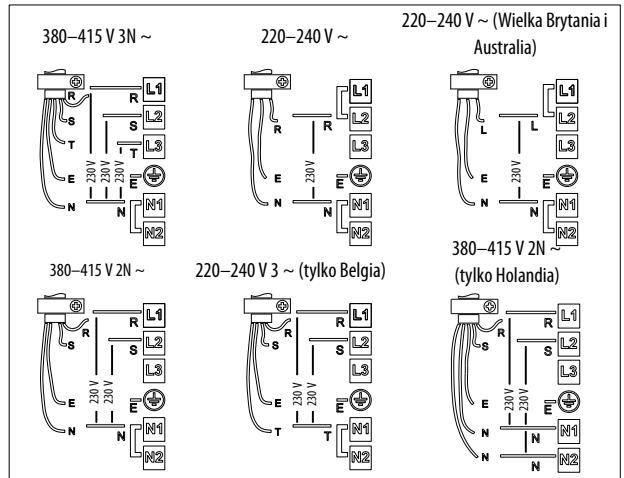
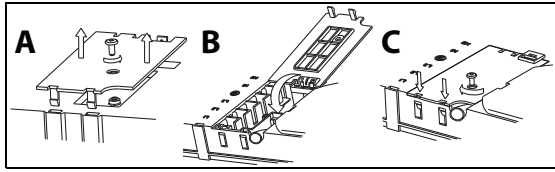
- Producent nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności za obrażenia cielesne osób lub zwierząt, ani za szkody materialne wynikłe w związku z nieprzestrzeganiem zaleceń podanych w niniejszym rozdziale.
- Długość przewodu zasilającego powinna umożliwiać wyjęcie płyty kuchennej z blatu.
- Napięcie podane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

Podłączanie do tabliczki zaciskowej

Płyta jest wyposażona w pięciobiegunowy przewód 5 x 2,5 mm², odpowiedni do połączenia 380-415 V 3N ~.

Do połączenia elektrycznego należy użyć kabla dołączonego do urządzenia lub kabla H05RR-F, zgodnie ze specyfikacją w poniższej tabeli.

Przewody	Ilość x rozmiar
220-240 V ~ +	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ +	4 x 1,5 mm ²
380-415 V 3N ~ +	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 2N ~ +	4 x 1,5 mm ²



Podłączyć przewód uziemiający (żółto-zielony) do zacisku oznaczonego symbolem

Ten przewód powinien być najdłuższy.

1. Odkręcić śrubę, aby wyjąć pokrywę płytki zaciskowej (A) i włożyć pokrywę w zawias (B) płytki zaciskowej.
2. Zdjąć ok. 70 mm zewnętrznej osłony z przewodu zasilającego.
3. Zdjąć ok. 10 mm zewnętrznej osłony żył. Włożyć przewód zasilający do dławika i podłączyć żyły do płytki zaciskowej zgodnie ze schematem połączeń znajdującym się w pobliżu płytki.
4. Zamocować przewód zasilający dławikiem.
5. Zamknąć pokrywę (C) i przykręcić ją do płytki zaciskowej śrubą odkręconą uprzednio w kroku (1).

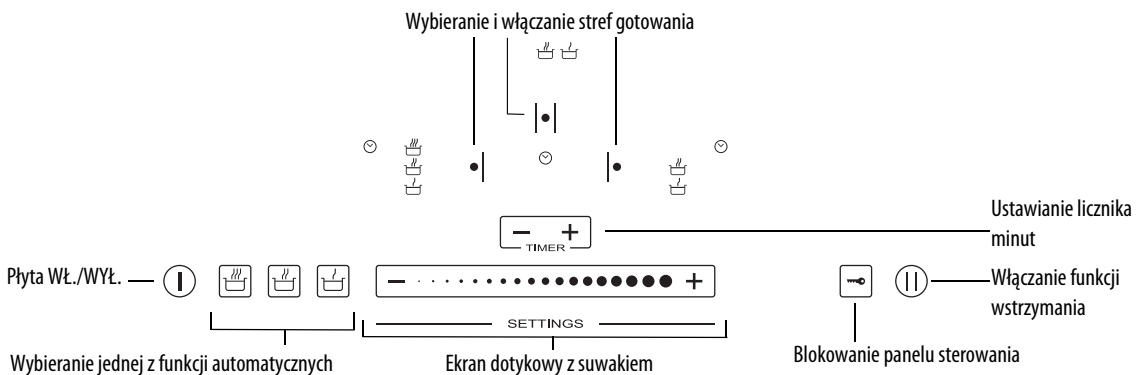
Po każdym podłączeniu do zasilania sieciowego płyta przeprowadza automatyczną kontrolę trwającą kilka sekund.

Jeśli płyta już posiada przewód zasilający, należy wykonać polecenia podane na tabliczce do niego dołączonej. Podłączyć do sieci za pośrednictwem wyłącznika wielobiegunowego ze stykami o minimalnym rozwarciu 3 mm.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Opis panelu sterowania

Panel jest wyposażony w przyciski dotykowe: aby je włączyć, wystarczy dotknąć odpowiedni symbol (nie trzeba mocno naciskać).





Przed użyciem / po przerwie w zasilaniu elektrycznym

Po podłączeniu płyty kuchennej do zasilania elektrycznego panel sterowania jest zablokowany (świeci się wskaźnik świetlny nad przyciskiem).

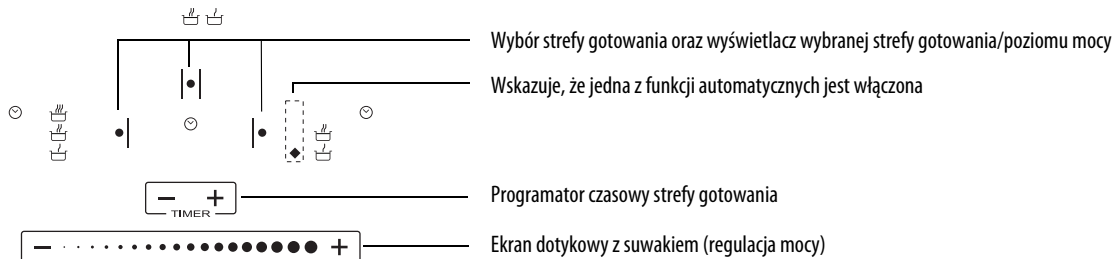
Aby odblokować panel sterowania, naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy. Kontrolka wyłączy się i płyty można normalnie używać.

Włączanie/wyłączanie płyty.

Aby włączyć płytę, naciśnij przycisk  i przytrzymaj przez około 2 sekundy. Kontrolka nad przyciskiem zapala się i w polach strefy gotowania pojawiają się kreski. Aby wyłączyć, naciśnij ten sam przycisk i przytrzymaj, dopóki płyta się nie wyłączy. Wszystkie strefy gotowania są wyłączone.


 Płyta kuchenna wyłącza się automatycznie, jeśli w ciągu 10 sekund od jej włączenia nie zostanie wybrana żadna funkcja.

Włączenie i regulacja pól grzejnych




Po włączeniu płyty kuchennej umieścić naczynie na wybranym polu.

Uruchom strefę gotowania, naciskając odpowiedni przycisk kwadratowy: na kwadratowym przycisku wyświetlana jest liczba 5, która odpowiada średniemu poziomowi mocy.


 Płyta kuchenna wyłącza się automatycznie, jeśli w ciągu 10 sekund od jej włączenia nie zostanie wybrana żadna funkcja. 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.

Aby zmienić poziom mocy, przesunąć palec w poziomie po suwaku dotykowym: liczba wewnątrz kwadratu zmieni się po lekkim przesunięciu palcem od poziomu minimum (1) do maksimum (9). Naciskając przycisk "BOOST" na suwakowym ekranie dotykowym, możesz uruchomić funkcję szybkiego gotowania (na wyświetlaczu pojawi się symbol "P").

 Jeżeli włączona jest więcej niż jedna strefa gotowania, suwak na ekranie dotykowym umożliwia zmianę poziomu mocy dla wybranej strefy, wskazywanej przez świecąca kropkę w prawej dolnej części wskaźnika poziomu mocy. Aby wybrać strefę, wystarczy nacisnąć odpowiedni przycisk kwadratowy.

Wyłączanie stref gotowania

Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć, naciskając odpowiedni przycisk kwadratowy (w prawym dolnym rogu wskaźnika poziomu mocy zapali się kropka). Naciśnij przycisk OFF (WYŁ.) na suwakowym ekranie dotykowym.

 Strefa gotowania wyłącza się i jeżeli strefa jest nadal rozgrzana, w kwadracie pojawia się oznaczenie "H". "H" to kontrolka wysokiej temperatury. Płyta jest wyposażona we wskaźnik ciepła resztkowego dla każdej strefy gotowania; wskaźniki te ostrzegają użytkownika, gdy strefy gotowania są nadal gorące. Gdy strefa gotowania ostygnie, wyświetlacz gaśnie.

Wybór timera

Timer to czasowy wyłącznik, dzięki któremu można ustawić określoną długość czasu gotowania - w zakresie do 99 minut.


Wybrać pole grzejne, które ma być sterowane przy pomocy timera (u dołu po prawej stronie wskaźnika poziomu mocy na wyświetlaczu pojawi się świecący punkcik), a następnie ustawić żądany czas przy pomocy przycisków "+" oraz "-" funkcji timera: na wyświetlaczu pola grzewczego pojawi się informacja o czasie w minutach.

Po kilku sekundach od ostatniego dotknięcia timer rozpoczyna odliczanie od końca (świecący punkcik przy wybranym polu grzejnym zaczyna migać).

Po upływie ustawionego czasu włącza się sygnał dźwiękowy i pole grzejne wyłącza się automatycznie.




Blokada panelu sterowania

Funkcja blokuje przyciski płyty kuchennej, aby nie dopuścić do przypadkowego włączenia urządzenia (np. podczas czyszczenia).

Naciśnij przycisk  i przytrzymaj przez trzy sekundy: emitowany jest sygnał dźwiękowy i nad symbolem blokady zapala się kontrolka, aby potwierdzić uruchomienie. Panel sterowania jest zablokowany z wyjątkiem funkcji OFF (WYŁ.). Aby odblokować elementy sterowania, powtórz procedurę blokady uruchomienia. Podświetlona kropka gaśnie, a płyta jest znów aktywna.

WAŻNE: Obecność wody po umyciu płyty, płynu, jaki wy dostał się z garnka na płycie, a także innych przedmiotów na przycisku pod symbolem może być powodem przypadkowego i niepożądanego włączenia się lub wyłączenia funkcji blokady panelu sterowania.

Przerwa

Funkcja pozwala na czasowe zablokowanie działania płyty kuchennej, a następnie powrót do pracy z zachowaniem dokonanych ustawień (za wyjątkiem ustawień timerów). Naciskając przycisk : zamiast poziomów mocy pojawia się migający wskaźnik . Aby powrócić do gotowania, ponownie nacisnąć przycisk .

Opis funkcji automatycznych



Płyta kuchenna jest wyposażona w pewne funkcje automatyczne powiązane z polami grzejnymi. Obok przycisku wyboru każdego pola znajdują się ikony dostępnych funkcji. Po każdym wybraniu funkcji automatycznej obok ikony pojawia się wskaźnik świetlny, a na wyświetlaczu wybranego pola pojawia się litera "A".

Funkcja Simmering

Funkcja Simmering automatycznie ustawia na wybranym polu grzejnym temperaturę, która stale utrzymuje minimalne wrzenie. Po ustawieniu naczynia włączyć płytę i wybrać pole grzejne. Nacisnąć przycisk

Funkcja Melting

Funkcja Melting utrzymuje niską i jednolitą temperaturę pola grzejnego. Po ustawieniu naczynia na wybranym polu włączyć płytę i wybrać pole grzejne. Nacisnąć przycisk

Automatyczne gotowanie

Funkcja Automatycznego gotowania umożliwia automatyczne wybranie optymalnego poziomu mocy, aby doprowadzić wodę do wrzenia i sygnalizuje moment zagotowania wody.

Po postawieniu garnka z wodą włączyć płytę i wybrać żądaną strefę gotowania. Naciśnij przycisk



Aby zapewnić prawidłowe działanie funkcji automatycznego gotowania, zalecamy:

- używać tylko wody (w temperaturze pokojowej);
- nie dodawać soli, innych składników lub przypraw dopóki woda nie osiągnie temperatury wrzenia;
- nie zmieniać ustawienia mocy w strefie gotowania ani nie zdejmować lub przemieszczać garnka;
- nie używać szybkowarów;
- wypełnić garnek do co najmniej 1/3 wysokości (min. 1 litr), ale nigdy do pełna (patrz tabela po prawej stronie).

Aby uzyskać optymalne rezultaty, przestrzegaj następujących zaleceń:

- nie zakładać pokrywki na garnek, jeżeli używana jest funkcja Automatycznego gotowania;
- nie uruchamiać funkcji Automatycznego gotowania, jeżeli strefa jest już gorąca (na wyświetlaczu jest litera "H").

Srednica strefy gotowania	Srednica podstawy garnka dla funkcji Automatycznego gotowania	Maksymalna ilość wody w garnku
18 cm	17-19 cm	5 litrów
28 cm	24-28 cm	7 litrów

Gdy woda się zagotuje, płyta wyemituje sygnał dźwiękowy. Ten sygnał jest emitowany trzykrotnie w regularnych odstępach czasu. Po drugim sygnale automatycznie uruchamiany jest minutnik, który mierzy czas gotowania. Po trzecim sygnale płyta automatycznie wybiera niższy poziom mocy, aby utrzymać wrzenie wody. Od tego momentu możesz dodawać dowolne składniki, ustawić programator czasowy i zmienić ustawienie mocy. Zmiana ustawienia mocy lub wybranie funkcji "Hold" (Wstrzymanie) powoduje wyłączenie funkcji Automatycznego gotowania.



Funkcja zostaje wyłączona, gdy wybrana jest funkcja "Hold" (Wstrzymanie).

- Płyta zarządza funkcją Automatycznego gotowania oraz poziomami szybkiego gotowania autonomicznie, dlatego w niektórych przypadkach uruchomienie funkcji szybkiego gotowania może nie być możliwe, gdy używana jest już funkcja Automatycznego gotowania.
- Jakość używanych garnków może mieć wpływ na wydajność funkcji Automatycznego gotowania.

CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE

- **Unikać stosowania czyszcików 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 (przestrzegaj wskazówek producenta).

INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

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

KOD BŁĘDU	OPIS	PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY	USUNIĘCIE BŁĘDU
Płyta wyłącza się i po 10 sekundach rozlega się sygnał dźwiękowy powtarzany co 30 sekund.	Obszar panelu sterowania jest stale pod naciskiem.	Woda lub naczynia kuchenne na panelu sterowania.	Oczyścić panel sterowania.
C81, C82, C83	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, F61, F62, F63, F64	Skontaktować się z lokalnym autoryzowanym serwisem i podać kod błędu.		

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 testów, urządzenie dalej nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym punktem serwisowym.

TABELA MOCY

Poziom mocy		Rodzaj gotowania	Użycie poziomu (wskazanie należy skorygować wg własnego doświadczenia oraz nawyków gotowania)
Moc maksymalna	Boost	Szybkie podgrzewanie	Idealne do podniesienia temperatury potrawy w krótkim czasie, szybkiego zagotowania wody lub podgrzania płynów
	8-9	Smażenie - gotowanie	Do przyrumieniania, rozpoczynania gotowania, smażenia mrożonych produktów, szybkiego gotowania
Duża moc	7-8	Przyrumienianie - podsmażanie - gotowanie - grillowanie	Idealne do podsmażania, gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie lub grillowanie (krótkie gotowanie 5-10 minut)
	6-7	Przyrumienianie - gotowanie - duszenie - podsmażanie - grillowanie	Idealne do podsmażania, gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie lub grillowanie (średniej długości gotowanie 10-20 minut), podgrzewania akcesoriów
Średnia moc	4-5	Gotowanie - duszenie - podsmażanie - grillowanie	Idealne do duszenia, delikatnego gotowania na wolnym ogniu, gotowania (długi czas gotowania). Gotowanie makaronu al dente
	3-4	Gotowanie - utrzymywanie na ogniu - zagęszczanie - kremowanie	Idealne do długiego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) z dodatkiem płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka), gotowanie makaronu al dente
	2-3		Idealne do długiego gotowania (niewielkie ilości na litr: ryż, soki, pieczenie, ryby) z dodatkiem płynów (np. woda, wino, bulion, mleko)
Mała moc	1-2	Roztapianie - rozmrażanie	Idealne do zmiękczenia masła, delikatnego roztopiania czekolady, rozmrażania małych artykułów spożywczych
	1	Utrzymywanie w ciepłe - kremowanie	Idealne do utrzymywania w ciepłe niewielkich porcji świeżo przygotowanego jedzenia lub utrzymywania temperatury talerzy, na których będą podawane dania, a także do gotowania kremowego risotto
WYŁ.	Moc zero	Powierzchnia podparcia	Płyta kuchenna w położeniu czuwania lub wyłączona (możliwa obecność ciepła resztkowego pozostałego po zakończeniu gotowania, o czym informuje H)




Funkcja		Opis funkcji
	Simmering	Wybiera poziom mocy odpowiedni do utrzymywania potraw na wolnym ogniu przez dłuższy czas. Jest odpowiednia do przygotowywania sosów pomidorowych, ragù, zup, zup minestrone, utrzymywania kontrolowanego poziomu gotowania (idealna dla gotowania w kąpeli wodnej). Zapobiega przelaniu się potrawy oraz przypaleniu się jej od spodu, co często zdarza się w podczas ich przygotowywania.
	Melting	Wybiera poziom mocy odpowiedni do wolnego roztopiania delikatnych artykułów spożywczych bez naruszania ich smaku (czekolada, masło itp.).
	Automatyczne gotowanie	Rozpoznaje automatycznie stan zagotowania wody i zmniejsza moc do wartości gwarantującej utrzymanie gotowania wody aż do chwili dodania produktu spożywczego. Po zagotowaniu wody rozlega się ostrzegawczy sygnał dźwiękowy - odtąd możliwe jest dodawanie składników (np. przypraw, makaronu, ryżu, warzyw, mięsa i ryb, które chce się przyrządzić), ale również domowych przetworów lub akcesoriów wymagających sterylizacji.

TABELA PIECZENIA

Kategorie artykułów spożywczych	Dania lub rodzenie gotowania	Poziom mocy oraz przebieg gotowania			
		Pierwszy etap	Moc	Drugi etap	Moc
Makaron, ryż	Makaron świeży (pasta fresca)	Podgrzewanie wody	Booster - 9	Gotowanie makaronu i podtrzymywanie wrzenia	7-8
	Makaron suchy (pasta secca)	Podgrzewanie wody	Booster - 9	Gotowanie makaronu i podtrzymywanie wrzenia	7-8
	Ryż gotowany	Podgrzewanie wody	Booster - 9	Gotowanie makaronu i podtrzymywanie wrzenia	5-6
	Risotto	Smażonki i tosty	7-8	Gotowanie	4-5
Warzywa, rośliny strączkowe	Gotowane	Podgrzewanie wody	Booster - 9	Gotowanie	6-7
	Frytki	Podgrzewanie oleju	9	Smażenie	8-9
	Saute	Podgrzewanie naczynia	7-8	Gotowanie	6-7
	Duszone	Podgrzewanie naczynia	7-8	Gotowanie	3-4
	Podsmażone	Podgrzewanie naczynia	7-8	Podsmażanie na złoty kolor	7-8
Mięsa	Pieczeń	Podsmażanie mięsa w oleju na złoty kolor (w razie stosowania masła - moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
	Z rusztu	Podgrzewanie rusztu	7-8	Grillowanie z obu stron	7-8
	Przyrumienianie	Przyrumienianie w oleju (w razie stosowania masła - moc 6)	7-8	Gotowanie	4-5
	Soczyste/duszone	Przyrumienianie w oleju (w razie stosowania masła - moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
Ryby	Z rusztu	Podgrzewanie rusztu	7-8	Gotowanie	7-8
	Soczyste/duszone	Przyrumienianie w oleju (w razie stosowania masła - moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
	Smażone	Podgrzewanie oleju lub tłuszczu	8-9	Smażenie	7-8
Jaja	Smażone	Podgrzewanie masła lub tłuszczu na patelni	6	Gotowanie	6-7
	Omlety	Podgrzewanie masła lub tłuszczu na patelni	6	Gotowanie	5-6
	Gotowane na miękko/twardo	Podgrzewanie wody	Booster - 9	Gotowanie	5-6
	Naleśniki	Podgrzewanie masła na patelni	6	Gotowanie	6-7
Sosy	Pomidorowy	Przyrumienianie w oleju (w razie stosowania masła - moc 6)	6-7	Gotowanie	3-4
	Ragù	Przyrumienianie w oleju (w razie stosowania masła - moc 6)	6-7	Gotowanie	3-4
	Besamelowy	Przygotowanie bazy (roztopić masło i dodać mąkę)	5-6	Doprowadzić do lekkiego wrzenia	3-4
Słodcze, kremy	Krem cukierniczy	Doprowadzić mleko do wrzenia	4-5	Utrzymywanie lekkiego wrzenia	4-5
	Budynie	Doprowadzić mleko do wrzenia	4-5	Utrzymywanie lekkiego wrzenia	2-3
	Ryż na mleku	Podgrzać mleko	5-6	Gotowanie	2-3