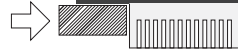
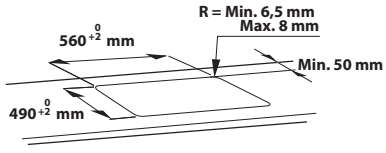
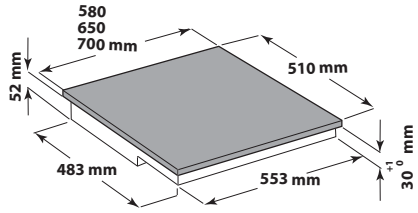
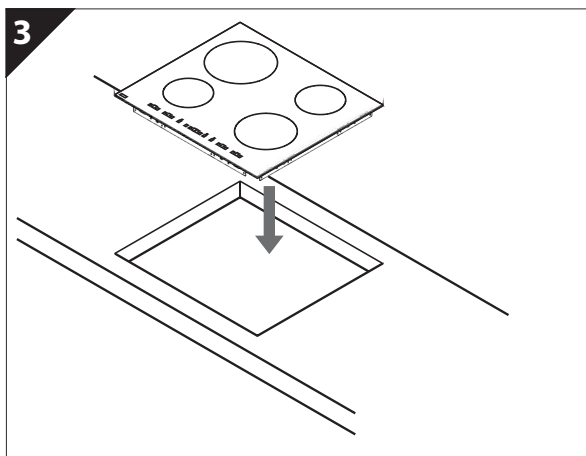
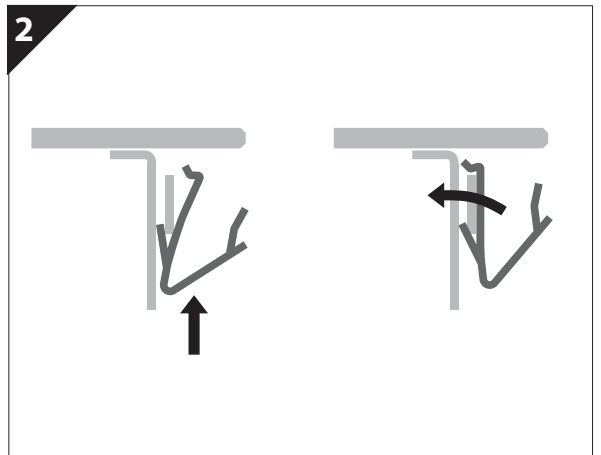
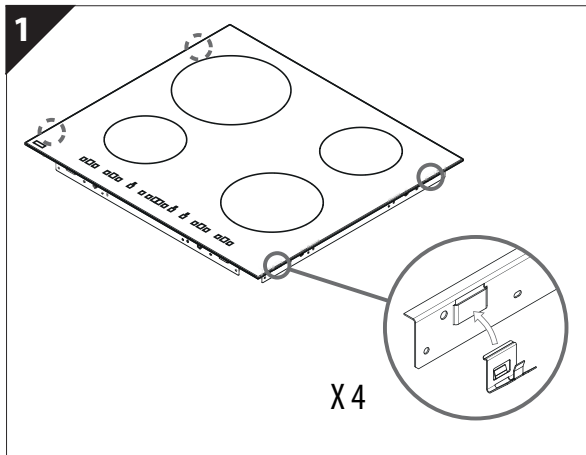
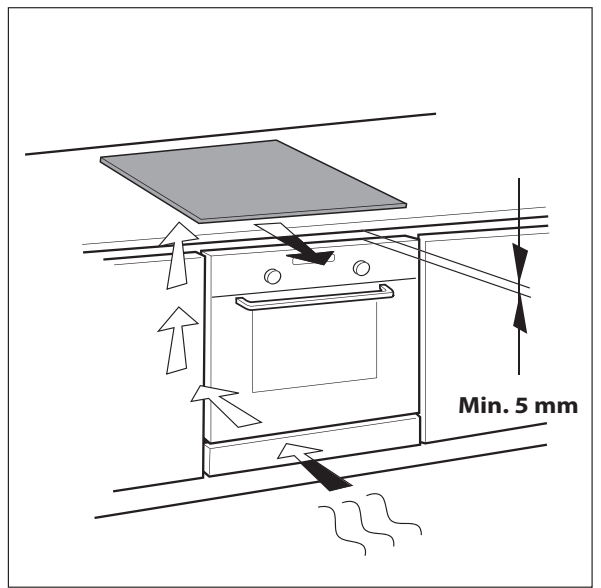
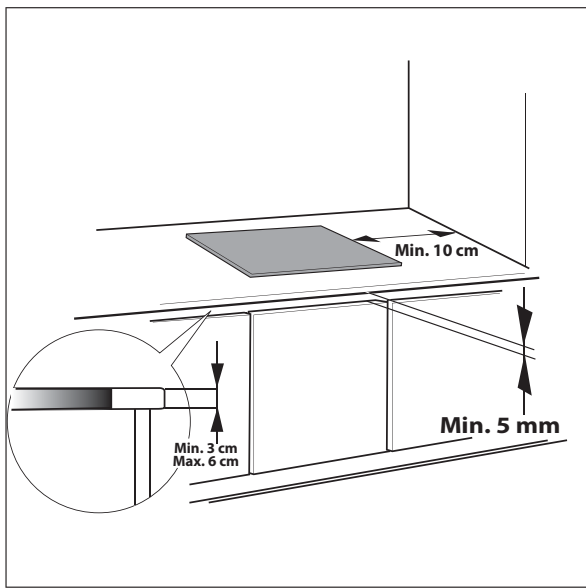


DEUTSCH	Installation	Seite 6	Bedienungsanleitung	Seite 8
ENGLISH	Installation	Page 15	Instructions for use	Page 17
FRANÇAIS	Installation	Page 24	Mode d'emploi	Page 26
NEDERLANDS	Installatie	Pagina 33	Gebbruiksaanwijzing	Pagina 35
ESPAÑOL	Instalación	Página 42	Instrucciones de uso	Página 44
PORTUGUÊS	Instalação	Página 51	Instruções de utilização	Página 53
ITALIANO	Installazione	Pagina 60	Istruzioni per l'uso	Pagina 62
SVENSKA	Montering	Sidan 69	Bruksanvisning	Sidan 71
DANSK	Installation	Side 78	Brugervejledning	Side 80
РУССКИЙ	Установка	Стр. 87	Руководство по эксплуатации	Стр 89
POLSKI	Instalacja	Strona 96	Instrukcja obsługi	Strona 98
عربي	التركيب	صفحة ٣	تعليمات وكيفية الاستعمال	صفحة ٥

A





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 naczyń (dotyczy tylko urządzeń z funkcją indukcji).


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 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.

Wskazówki dotyczące oszczędzania 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 naczyńm ciśnieniowym można zmniejszyć zużycie energii i skrócić długość gotowania.
- Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego oznaczonego na płycie.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

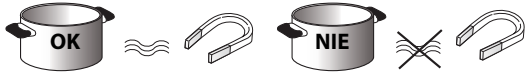
- Niniejsze urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w dyrektywie "niskonapięciowej" nr 2006/95/WE (która zastępuje dyrektywę 73/23/EWG z późniejszymi zmianami) oraz z wymogami bezpieczeństwa określonymi w dyrektywie "EMC" 2004/108/WE.
- To urządzenie spełnia wymagania projektowania ekologicznego rozporządzenia europejskiego nr 66/2014 zgodnie z europejską normą EN 60350-2.

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

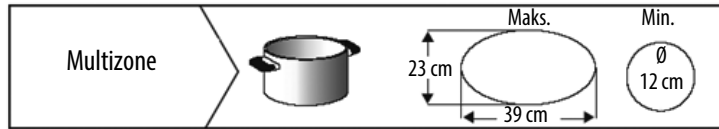


Aby sprawdzić, czy naczynia nadaje się do stosowania na indukcyjnych płytach kuchennych, posłużyć się magnesem: garnki się nadają, jeśli reaguje na nie magnes.

- 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

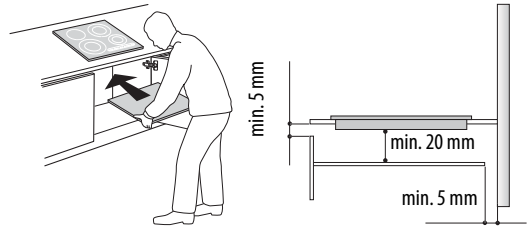
Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało ono uszkodzone w czasie transportu. W razie problemów skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem.

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.

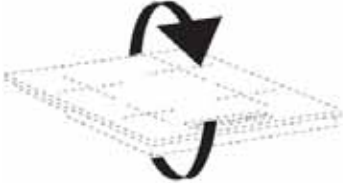
PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

! OSTRZEŻENIE

- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
 - Instalacja musi być wykonywana przez wykwalifikowanego pracownika znającego aktualne przepisy dotyczące bezpieczeństwa i instalacji.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia osób lub zwierząt ani za straty materialne wynikłe z nieprzestrzegania przepisów podanych w niniejszym rozdziale.
 - Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić zdjęcie płyty z blatu.
 - Upełnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej znajdującej się w dolnej części urządzenia jest zgodne z napięciem w instalacji domowej.

Podłączyć do bloku zacisków

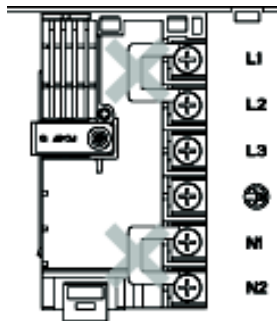
Do połączenia elektrycznego przeznaczony załączony przewód zasilający (5x2,5 mm). Aby podłączyć blok zacisków, wykonaj następujące instrukcje:



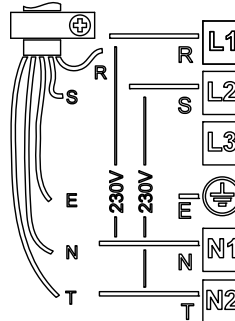
L1=R CZARNY L2=S BRĄZOWY ⊕=E ŻÓŁTO-ZIELONY
N1=N NIEBIESKI N2=N SZARY z niebieską powłoką

Zdjąć boczники z bloku zacisków

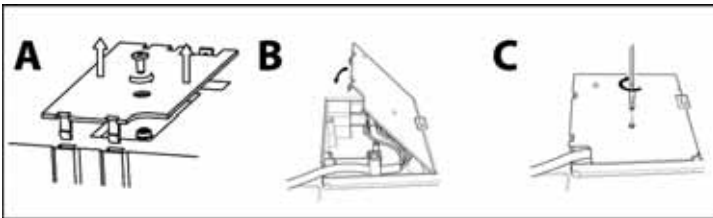
Przed podłączeniem przewodu zasilania zdjąć dwa boczники zgodnie z ilustracją



Podłączanie do bloku zacisków

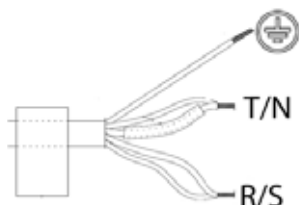


- Zabezpieczyć przewód zasilający w uchwycie.
- Zdjąć osłonę zacisków (A), odkręcając śrubę, a następnie wsunąć osłonę w zawias (B) zacisków.
- Zamknąć osłonę (C), a następnie przykręcić ją na zacisku przy użyciu wcześniej odkręconej śruby.

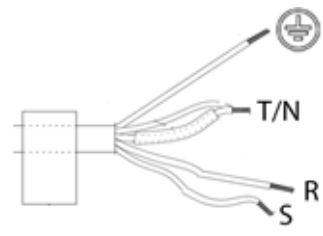
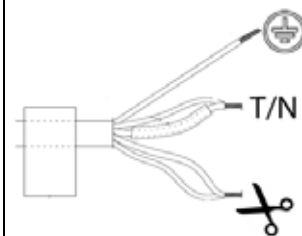


Podłączenie od strony ściany

W przypadku zasilania 220-240 V 1N należy użyć przewodu powiązanego w pary tak, jak został dostarczony.

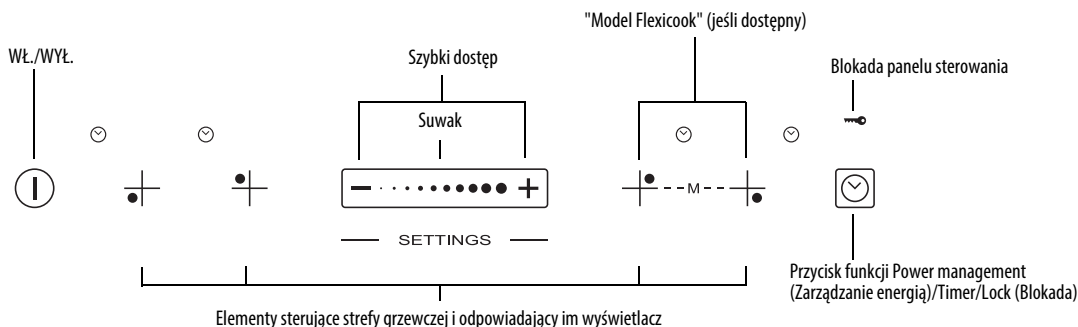


W przypadku zasilania 380-415V 3N lub 380-415V 2N należy oddzielić kable w sposób przedstawiony na ilustracji niżej i podłączyć je.




Opis panelu sterowania

Panel sterowania



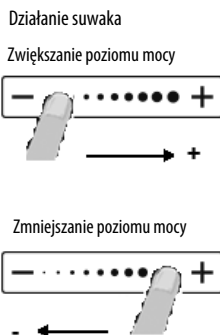
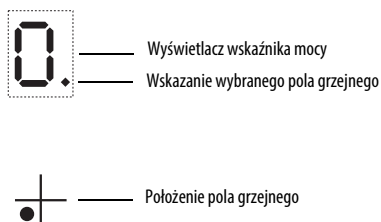
Włączenie/wyłączenie płyty kuchennej

Aby włączyć płytę, wcisnąć przycisk  na ok. 2 sekundy i przytrzymać, dopóki nie zapalą się wyświetlacze pól grzewczych. Aby wyłączyć płytę, dotknąć tego samego przyciski 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 grzewczych



Po włączeniu płyty należy włączyć żądane pole grzejne, naciskając w tym celu odpowiedni okrągły przycisk i umieszczając na polu naczynie. Dzięki suwakowi można ustawić żądany poziom mocy w zakresie od minimum 0 do maksimum 9 lub poziomu booster "P" tam, gdzie jest on dostępny.

W celu zwiększenia poziomu mocy należy przejechać palcem po suwaku kilka razy od lewej do prawej, natomiast w celu jego zmniejszenia należy przejechać palcem po suwaku w odwrotnym kierunku. Innym rozwiązaniem jest użycie przycisków szybkiego dostępu "+" i "-".

Wyłączenie pola grzejnego

W celu wyłączenia pola grzejnego należy nacisnąć odpowiedni przycisk i przytrzymać go przez ponad 3 sekundy.

Pole grzejne wyłączy się; jeżeli pole grzejne jest jeszcze nagrzane, na odpowiadającym mu wyświetlaczu pojawi się litera "H".

Blokada panelu sterowania

Funkcja blokuje przyciski, aby nie dopuścić do przypadkowego włączenia płyty kuchennej. Aby włączyć blokadę panelu sterowania, należy włączyć płytę kuchenną i nacisnąć na 3 sekundy przycisk timera; 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 włączaniu. Wyłączy się wskaźnik świetlny i płyta będzie ponownie aktywna.

Obecność wody, płynu, jaki wy dostał 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 może służyć do ustawiania czasu gotowania dla wszystkich pól grzejnych do maksymalnie 99 minut (1 godzina i 39 minut).


Wybrać pole grzejne, dla którego chce się ustawić czas gotowania przy pomocy timera, po czym nacisnąć timer; rozlegnie się sygnał dźwiękowy informujący o uruchomieniu funkcji (patrz ilustracja). Na wyświetlaczu pojawi się symbol "00" i włączy się kontrolka LED. W celu zmniejszenia lub zwiększenia wartości timera należy trzymać wciśnięte przyciski "+" i "-" funkcji suwaka. Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy, a pole grzejne samoczynnie się wyłącza. W celu wyłączenia timera należy trzymać przycisk timera wciśnięty przez co najmniej 3 sekundy.


Aby ustawić timer dla innego pola, należy powtórzyć powyższe punkty. Na wyświetlaczu timera widnieją zawsze informacje dotyczące timera ustawionego dla wybranego pola lub timera z najkrótszym ustawionym czasem.

W celu modyfikacji lub wyłączenia timera należy nacisnąć przycisk wyboru pola grzejnego dla danego timera.

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.

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.

"Power management" (Funkcja, jeśli jest dostępna)

Dzięki funkcji "Power management" użytkownik może ustawić według własnych potrzeb, maksymalną moc jaką płyta może pobrać z sieci zasilającej.




To ustawienie można wybrać w dowolnym momencie. Zostaje ono zapamiętane aż do następnej zmiany.

Ustawienie żądanej mocy maksymalnej powoduje, że płyta automatycznie dostosowuje dystrybucję w różnych strefach grzewczych tak, aby nie przekroczyć limitu; dodatkową korzyścią jest możliwość zarządzania wszystkimi strefami równocześnie bez ryzyka przeciążenia.

Dostępne są 4 maksymalne poziomy mocy, wyświetlane na wyświetlaczu: 2.5 – 4.0 – 6.0 – 7.2 kW (7.2 kW stanowi maksymalny poziom mocy płyty kuchennej)

W momencie zakupu płyta jest ustawiona na maksymalną moc.

Po podłączeniu urządzenia do gniazda zasilania można ustawić żądany poziom mocy w ciągu pierwszych 60 sekund, wykonując następujące czynności:

Krok	Panel sterowania	Wyświetlacz
1	 Nacisnąć przez około 3 sekundy	
2	Nacisnąć przycisk "Power Management", aby potwierdzić poprzedni krok.	Na wyświetlaczu pojawi się symbol 
3	 Nacisnąć, aby ustawić wybrany poziom spośród dostępnych opcji.	Zaświeci kontrolka razem z kontrolkami odpowiednich stref grzewczych.
4	Nacisnąć przycisk "Power Management", aby potwierdzić poprzedni krok.	Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony poziom i będzie migał przez około 2 sekundy, a następnie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i płyta wyłączy się. W tej chwili jest gotowa do pracy.

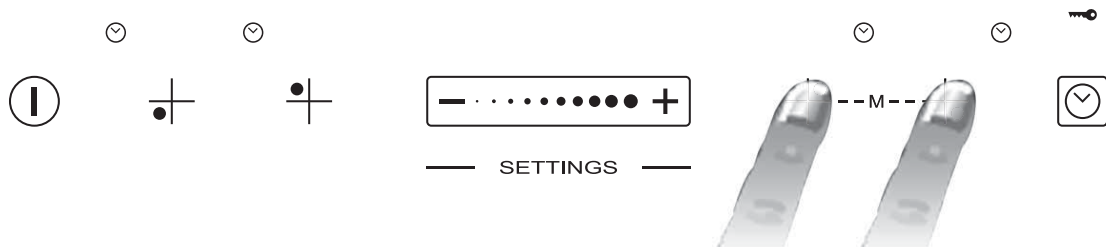
W przypadku błędu podczas ustawiania mocy na środku pojawi się symbol  i emitowany jest sygnał dźwiękowy przez 5 sekund. Należy wtedy powtórzyć procedurę konfiguracji od początku. Jeśli błąd wystąpi ponownie, należy się skontaktować z serwisem technicznym.

Podczas normalnego użytkowania jeśli użytkownik próbuje zwiększyć maksymalny poziom mocy po jego osiągnięciu, poziom używanej strefy miga dwukrotnie i emitowany jest sygnał dźwiękowy.


Aby uzyskać wyższą moc w tej strefie, konieczne jest ręczne zmniejszenie poziomu mocy w co najmniej jednej aktywnej już strefie grzewczej.


Multizone


Tam, gdzie funkcja ta jest dostępna, umożliwia ona korzystanie z pola grzejnego jak z dwóch oddzielnych pól lub jak z jednego 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 "0"; obie kropki obok numeru poziomu będą podświetlone, sygnalizując włączenie funkcji Flexi cook.



Aby zmienić poziom mocy (z 1 do wartości maksymalnej 9 lub P), należy użyć przycisków +/- lub przesunąć palcem poziomo po suwaku. Aby wyłączyć funkcję Multizone, należy nacisnąć jednocześnie 2 przyciski wyboru strefy. Aby natychmiast wyłączyć strefy, należy nacisnąć jeden z przycisków wyboru strefy i przytrzymać go przez 3 sekundy.

i Dla strefy, która nie wykryła żadnego naczynia, pojawi się komunikat "no pot"  (Brak naczynia). Przyczyną tego komunikatu jest brak naczynia, nieprawidłowe umieszczenie naczynia lub zastosowanie naczynia nieprzystosowanego do płyty indukcyjnej). Komunikat będzie wyświetlany przez 60 sekund: W tym czasie można umieścić lub odpowiednio przesunąć naczynia w obszarze grzewczym Multizone.

Jeśli po 60 sekundach żadne naczynie nie zostanie umieszczone w strefie, system zatrzyma "wyszukiwanie" naczyń w tej strefie, a symbol  pozostanie widoczny, informując o wyłączeniu strefy.

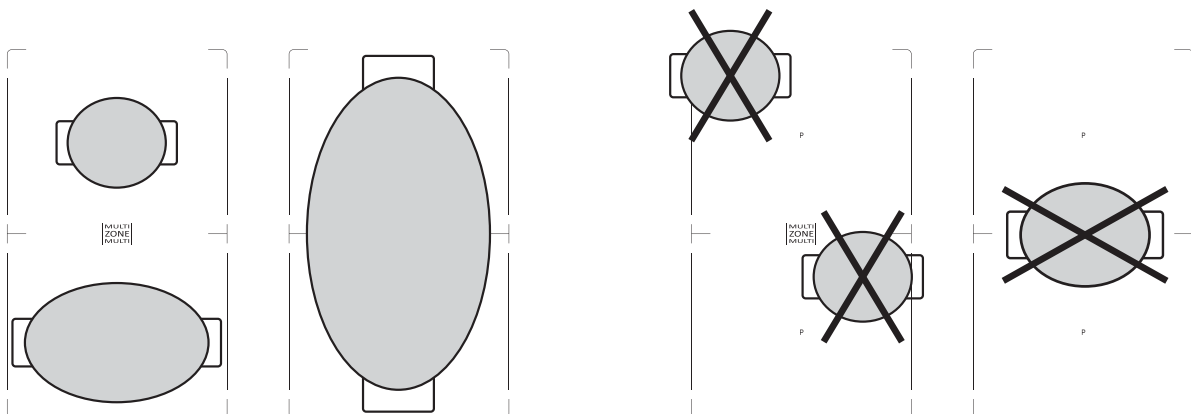
Aby ponownie uruchomić funkcję Multizone, należy nacisnąć jeden z 2 przycisków .

Funkcja Multizone umożliwia także wykrycie przesunięcia naczynia z jednej strefy do drugiej w obszarze stref Multizone przy zachowaniu poziomu mocy ustawionego dla strefy, w której naczynie znajdowało się pierwotnie (patrz przykład na poniższym rysunku: jeśli naczynie zostanie przesunięte z podgrzewacza przedniego do tylnego, poziom mocy pojawi się na wyświetlaczu odpowiadającym strefie, w której naczynie jest umieszczone).

Istnieje także możliwość korzystania z obszaru grzewczego Multizone jako dwóch niezależnych stref grzewczych przy użyciu przycisku odpowiadającego pojedynczej strefie. Umieścić naczynie na środku pojedynczej strefy i ustawić poziom mocy za pomocą ekranu dotykowego z suwakiem.

i Ważne: naczynia należy umieścić centralnie na strefie grzewczej, aby przykrywały środek pojedynczej strefy grzewczej. Naczynia duże, owalne, prostokątne i podłużne należy umieścić centralnie na strefie grzewczej.

Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego umieszczenia naczyń:



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.

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, gotowania na wolnym ogniu, gotowania lub grillowania (krótkie gotowanie, 5–10 minut)
	6–7	Przyrumienianie - gotowanie - duszenie - podsmażanie - grillowanie	Idealne do podsmażania, gotowania na wolnym ogniu, gotowania lub grillowania (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), gotowania makaronu al dente
	2–3		Idealne do długiego gotowania (poniżej jednego litra objętości: ryż, sosy, pieczenie, ryby) z dodatkiem płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka)
Mała moc	1–2	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)
	1		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)
OFF	Moc zero	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.