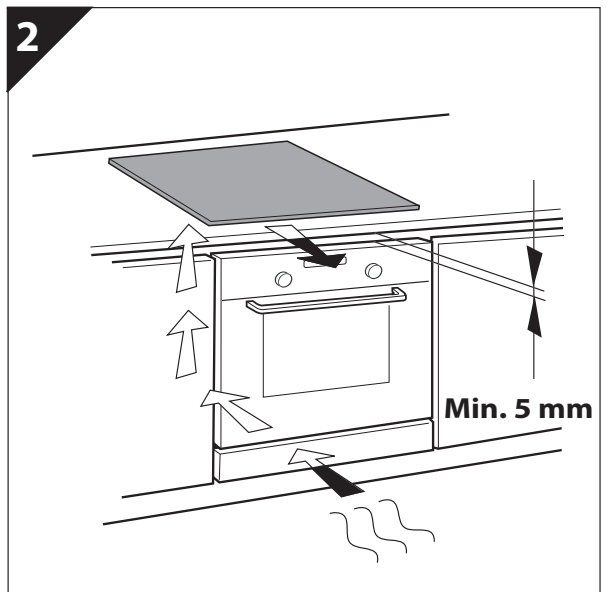
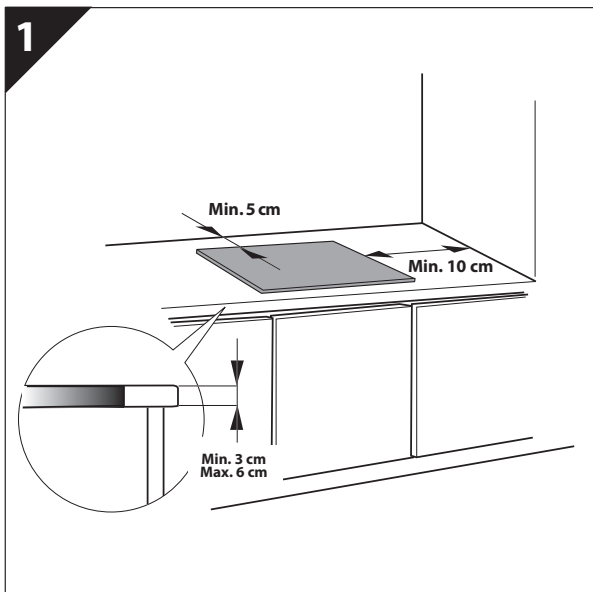
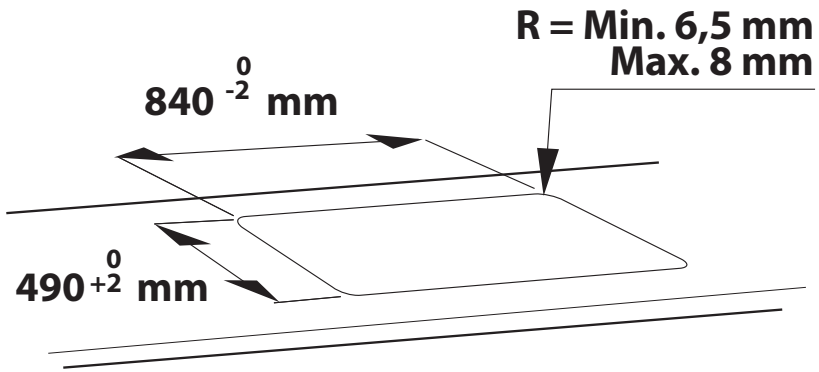
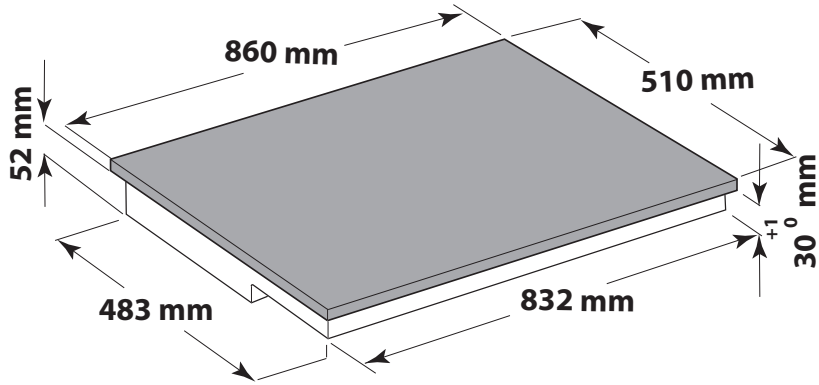
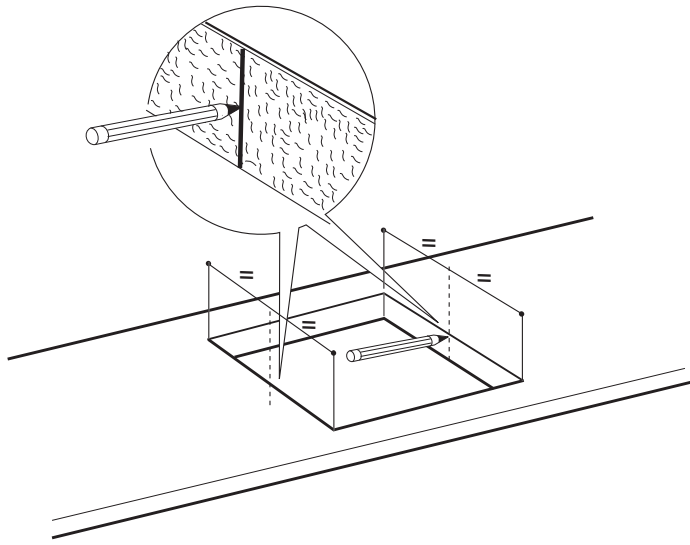


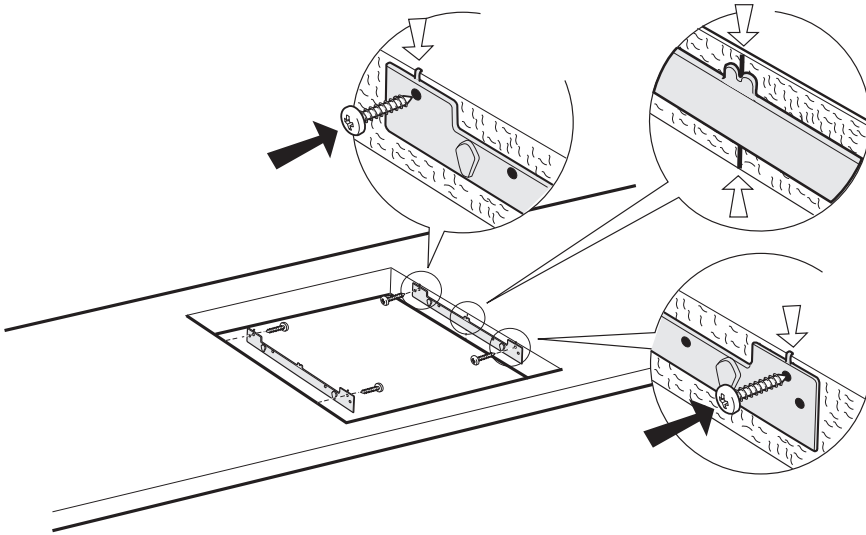
DEUTSCH	Installation	Seite 7	Bedienungsanleitung	Seite 8
ENGLISH	Installation	Page 16	Instructions for use	Page 17
FRANÇAIS	Installation	Page 26	Mode d'emploi	Page 27
NEDERLANDS	Installatie	Pagina 36	Gebbruiksaanwijzing	Pagina 37
ESPAÑOL	Instalación	Página 46	Instrucciones de uso	Página 47
PORTUGUÊS	Instalação	Página 56	Instruções de utilização	Página 57
ITALIANO	Installazione	Pagina 66	Istruzioni per l'uso	Pagina 67
SVENSKA	Montering	Sidan 76	Bruksanvisning	Sidan 77
DANSK	Installation	Side 86	Brugervejledning	Side 87
POLSKI	Instalacja	Strona 96	Instrukcja obsługi	Strona 97
РУССКИЙ	Установка	Стр. 106	Руководство по эксплуатации	Стр. 107
عربي	التركيب	صفحة ١	تعليمات وكيفية الاستعمال	صفحة ٥



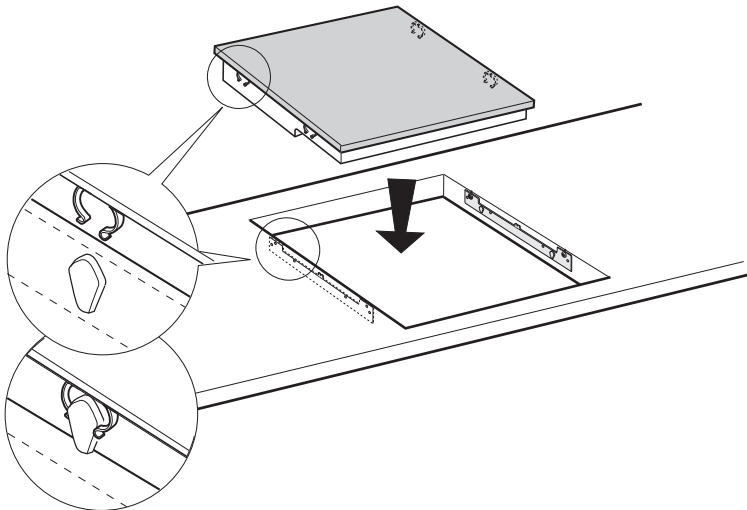
3



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 odstępnie styków wynoszącym 3 mm.
- Nie wolno stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Nie ciągnąć kabla zasilającego urządzenia.
- Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego do przygotowywania żywności. Nie dopuszcza się żadnych innych zastosowań (np. do ogrzewania pomieszczeń). Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień.
- Urządzenie oraz jego dostępne elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych. 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).


## PORADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

### Utylizacja opakowania

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

### Utylizacja urządzenia

Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE (WEEE) oraz polską ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia 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 urządzenie 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).
- Warzywa, ziemniaki, itp. należy gotować w niewielkiej ilości wody tak, aby skrócić czas gotowania.
- Użyj szybkowaru, aby zaoszczędzić jeszcze więcej energii i skrócić czas gotowania (nie używaj szybkowarów z funkcją Automatycznego gotowania).
- Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego oznaczonego na płycie.

## DEKLARACJA ZGODNOŚCI

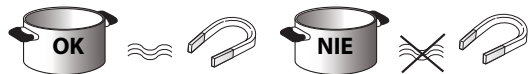
- Niniejsze urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w dyrektywie "niskonapięciowej" nr 2006/95/WE (która zastępuje dyrektywę 73/23/EWG z późniejszymi zmianami) oraz z wymogami bezpieczeństwa określonymi w dyrektywie "EMC" 2004/108/WE.

## PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY



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

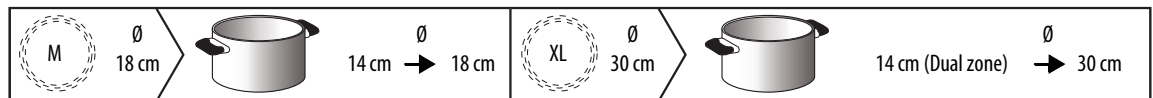
## ISTNIEJĄCE NACZYNIA



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

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

## ZALECANE ŚREDNICE DNA NACZYŃ



**WAŻNE:** zapoznaj się z rozdziałem "Funkcja Automatyczne gotowanie", aby uzyskać informacje na temat prawidłowych średnic garnków dla stref gotowania w przypadku funkcji Automatycznego gotowania.

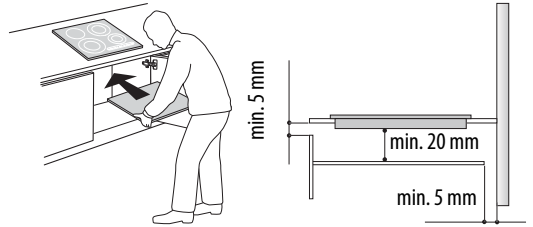
## INSTALACJA

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.



- Nie instalować płyty kuchennej na zmywarkach bądź pralkach, aby zapobiec kontaktowi obwodów elektronicznych z parą lub wilgocią, która może je uszkodzić.
- 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 ELEKTRYCZNE

#### ! OSTRZEŻENIE

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

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

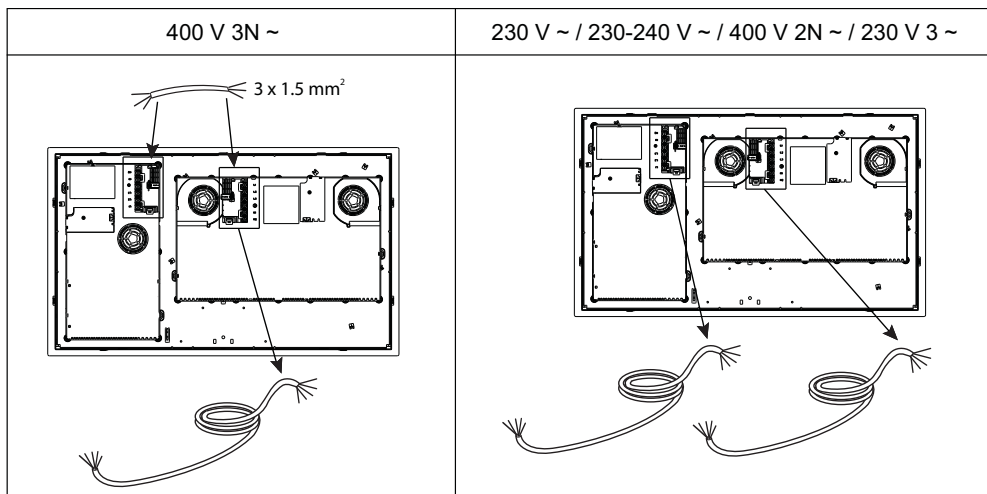
### Przyłączenie do płytki zaciskowej

Płyta jest wyposażona w dwa przewody zasilania  $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$ , instrukcje załączono w opakowaniu przewodów.

Podłączyć kable do dwóch skrzynek zaciskowych znajdujących się w dolnej części urządzenia.

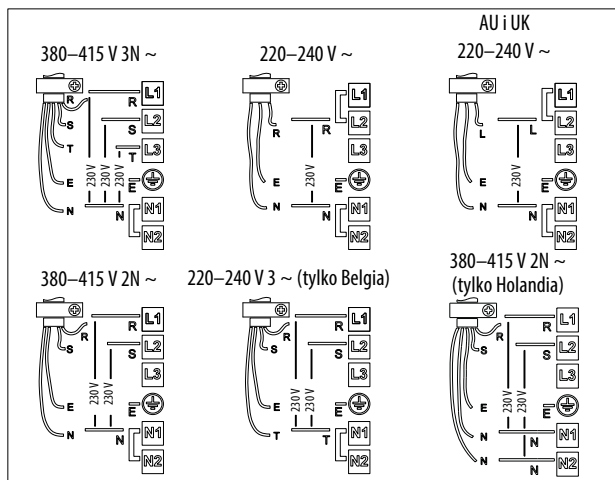
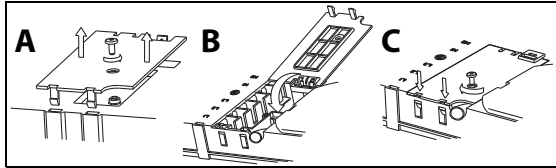
**WAŻNE:** wyłącznie dla podłączenia do zasilania 400 V 3N~ użyć tylko jednego kabla zasilającego (podłączając go do skrzynki zaciskowej głównego modułu elektronicznego) dodatkowo do kabla  $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$  służącego do połączenia głównej skrzynki zaciskowej ze skrzynką zaciskową pomocniczego modułu elektronicznego.

Połączenie elektryczne - patrz wskazówki załączone do kabla  $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ .



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

Przewody	Liczba x rozmiar
220–240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm <sup>2</sup>
220–240 V 3 ~ + ⊕	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380–415 V 3N ~ + ⊕	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380–415 V 2N ~ + ⊕	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



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

Ten kabel powinien być dłuższy od pozostałych.

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 kabla zasilającego.
3. Zdjąć ok. 10 mm zewnętrznej osłony przewodów. 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 uprzednio odkręconą śrubą.

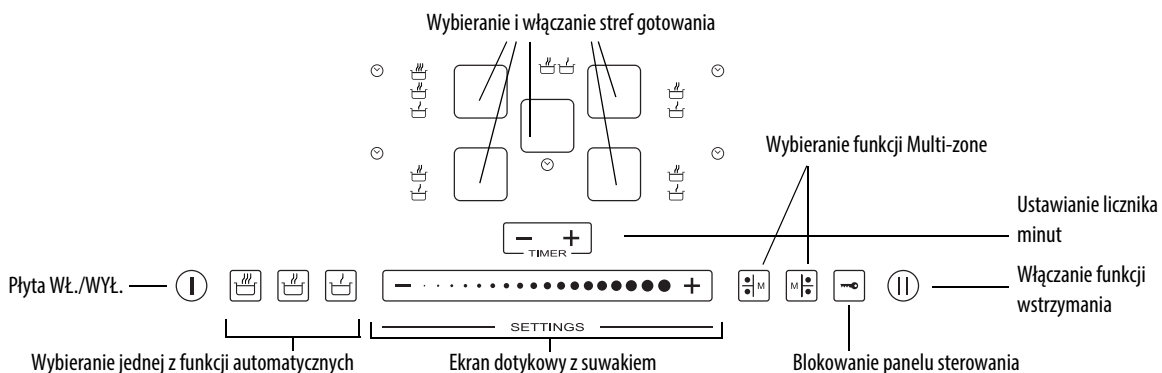
Po każdym podłączeniu do zasilania sieciowego płyta przeprowadza automatyczną kontrolę trwającą kilka sekund.

Stałe podłączenie urządzenia do sieci zasilającej wymaga zastosowania wyłącznika wielobiegunowego z minimalnym rozwarciem styków wynoszącym 3 mm.

## INSTRUKCJA OBSŁUGI


### Opis panelu sterowania

Panel posiada 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, nacisnąć przycisk  i przytrzymać przez 3 sekundy. Zgaśnie wskaźnik świetlny i płyta będzie normalnie pracowała.

### Włączenie/wyłączenie płyty kuchennej

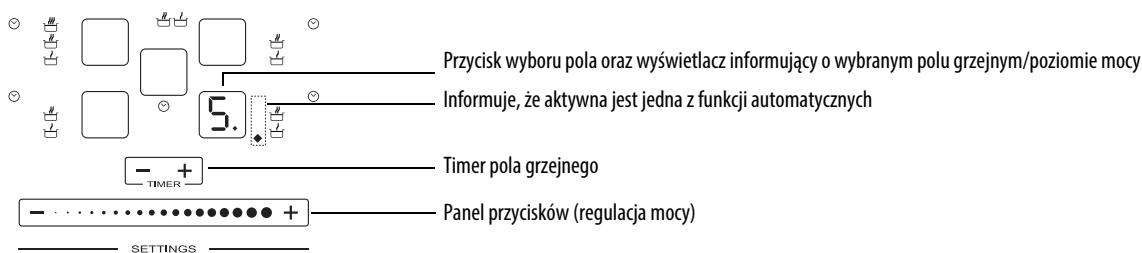
Aby włączyć płytę kuchenną, przytrzymać przez około 2 sekundy wciśnięty przycisk : zapala się wskaźnik świetlny nad przyciskiem i pojawiają się kreski wewnątrz kół oznaczających pola grzejne.

Aby wyłączyć, naciskać ten sam przycisk do momentu wyłączenia płyty. Wszystkie pola grzejne zostaną wyłączone.

 Płyta kuchenna wyłączy 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.

Włączyć pole naciskając odpowiedni okrągły przycisk: wewnątrz koła wyświetla się liczba 5 odpowiadająca średniemu poziomowi mocy gotowania.



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 poziomo po panelu przycisków: liczba w kole zmienia się zależnie od położenia palca na panelu, od wartości minimalnej 1 do maksymalnej 9. Za pomocą tego samego panelu przycisków można włączyć funkcję przyspieszonego gotowania, booster, naciskając "BOOST" ("P" na wyświetlaczu). Poziomu mocy "BOOST" można używać maksymalnie przez 10 minut, po czym urządzenie automatycznie ustawi się na poziom 9.



Jeśli którekolwiek pole będzie włączone, panel przycisków pozwoli na zmianę mocy wybranego pola, które zostanie rozpoznane dzięki obecności świetlnego punktu u dołu po prawej stronie od wskaźnika mocy. Aby wybrać pole, wystarczy nacisnąć odpowiadający mu, okrągły przycisk.

## Wyłączenie pola grzejnego

Wybrać pole grzejne, które ma być wyłączone, naciskając odpowiadający mu okrągły przycisk (na wyświetlaczu pojawia się punkcik u dołu po prawej stronie poziomu mocy). Nacisnąć OFF na panelu przycisków.



Pole grzejne zostaje wyłączone, a jeśli jego obszar jest jeszcze gorący, w okręgu pojawia się litera "H".

"H" to wskaźnik ciepła resztkowego. Płyta jest wyposażona w takie wskaźniki odrębne dla każdego pola grzejnego; pokazują one, które pola grzejne są nadal gorące. Po wystygnięciu pola grzejnego wyświetlacz gaśnie.

## Wybór timera


Timer to czasowy wyłącznik, dzięki któremu można ustawić określoną długość czasu gotowania - w zakresie do maks. 90 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: czas w minutach jest wyświetlany w pobliżu wyświetlacza danego pola grzejnego. 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 jej czyszczenia).

Nacisnąć i przytrzymać przez trzy sekundy przycisk : rozlegnie się sygnał dźwiękowy i włączy wskaźnik świetlny nad symbolem kłódki. Oznacza to, że blokada została włączona. 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.

WAŻNE: obecność wody po umyciu płyty, płynu, który wydostał 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).

Nacisnąć 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 Automatyczne gotowanie

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

Po ustawieniu naczynia z wodą włączyć płytę i wybrać żądane pole grzejne. Nacisnąć przycisk : na wyświetlaczu pojawia się "A" i zapala się wskaźnik świetlny. W fazie podgrzewania w obszarze obok pola grzejnego wyświetlana jest animacja.



Aby zapewnić prawidłowe działanie funkcji automatycznego gotowania, zalecamy:

- należy używać wyłącznie wody (o temperaturze otoczenia);
- nie należy dodawać soli, składników lub przypraw aż do zagotowania;
- nie należy zmieniać poziomu mocy pola, zdejmować naczynia z pola lub przemieszczać go;
- nie korzystać z naczyń ciśnieniowych (szybkowarów);
- napełnić naczynie przynajmniej do 1/3 jego pojemności (min. 1 l), nigdy zaś po same brzegi (patrz tabela obok).

Aby uzyskać najlepsze wyniki pracy urządzenia, zaleca się ponadto, aby:

- 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").

Średnica pola grzejnego	Średnica podstawy garnka dla funkcji Automatycznego gotowania	Maksymalna ilość wody w naczyniu
18 cm	17-19 cm	5 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.



### Funkcja Simmering

Po doprowadzeniu potrawy do wrzenia i wybraniu funkcji simmering zostaje automatycznie ustawiony poziom mocy odpowiedni do gotowania na wolnym ogniu. Aby wyłączyć tę funkcję , wystarczy nacisnąć OFF (Wył.) na panelu przycisków.

### 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 : na wyświetlaczu pojawia się "A" i zapala się wskaźnik świetlny. Aby wyłączyć funkcję, wystarczy nacisnąć OFF na panelu przycisków.

### Multizone

Tej funkcji można użyć w celu połączenia dwóch stref i zarządzania nimi jak pojedynczą strefą grzewczą. Doskonale się sprawdza w przypadku owalnych, prostokątnych i podłużnych naczyń (o maksymalnych wymiarach podstawy 40x18 cm). Po włączeniu płyty należy nacisnąć przycisk  : na wyświetlaczach obu stref grzewczych wyświetlany jest poziom "5"; obie świecące kropki obok numeru poziomu są zapalone, wskazując wybranie pojedynczej strefy. Aby zmienić poziom mocy, przesunąć palec wzdłuż suwaka dotykowego: liczba wewnątrz kółka zwiększa się/zmniejsza się wraz z przesuwanym palca w górę/w dół ekranu dotykowego, w zakresie od 1 do 9. Aby wyłączyć funkcję Multizone, nacisnąć przycisk: strefy wrócą do działania oddzielnego. Aby wyłączyć strefę grzewczą, nacisnąć OFF (WYŁ.). Poziom mocy szybkiego podgrzewania i funkcja Automatyczne gotowanie nie mogą być używane w tej samej strefach, gdy używana jest funkcja Multizone. Gdy włączony jest programator czasowy, wyświetlany jest u góry wyświetlacza pola grzejnego.

## 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 (przestrzegać 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 użyciu.
- 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.

<b>KOD BŁĘDU</b>	<b>OPIS</b>	<b>PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY</b>	<b>USUNIĘCIE BŁĘDU</b>
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.		

## 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 roztopiania czekolady, rozmrażania małych artykułów spożywczych
	1		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
OFF	Moc zero	Powierzchnia podparcia	Płyta kuchenna w położeniu czuwania lub wyłączona (możliwa obecność ciepła resztkowego pozostałego po zakończeniu gotowania, sygnalizowana przez symbol H)

Funkcja	Opis funkcji
 Simmering	Wybiera poziom mocy odpowiedni do utrzymywania potraw na wolnym ogniu przez dłuższy czas. Jest odpowiednia do przygotowywania sosów pomidorowych, sosów bolońskich, 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. Z funkcji tej korzystać dopiero po doprowadzeniu potrawy do wrzenia.
 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. Gdy woda zacznie wrzeć, rozlega się ostrzegawczy sygnał dźwiękowy, można teraz dodawać dowolne składniki (np. przyprawy, makaron, ryż, warzywa, mięso i ryby do podgotowania) a także słoiki z domowymi przetworami albo naczynia do sterylizacji.
 Multizone	Ta funkcja umożliwi połączenie ze sobą działania dwóch pól grzejnych i używanie naczyń lub rusztów o prostokątnym lub owalnym kształcie z wykorzystaniem całego dostępnego obszaru. Do grillowania potraw o większych rozmiarach lub w większej ilości (ryba, szaszłyki, warzywa, befsztyki, kiełbaski). Do gotowania w rondlach/patelniach do ryb/patelniach potraw takich jak pieczenie, rolady, całe ryby w sosie lub bulionie.

## TABELA PIECZENIA

Kategorie artykułów spożywczych	Dania lub rodzaje 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 garnka	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 garnka	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
	Omloty	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
	Sos boloński	Przyrumienianie w oleju (w razie stosowania masła - moc 6)	6-7	Gotowanie	3-4
	Besamelowy	Przygotowanie bazy (roztąpić masło i dodać mąkę)	5-6	Doprowadzić do lekkiego wrzenia	3-4
Słodczyce, 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