

USER MANUAL

**Haier**

USAGE  
MANUAL

**(PL)** INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA **(LT)** NAUDOJIMO VADOVAS **(LV)** LIETOŠANAS ROKASGRĀMATA **(ET)**  
KASUTUSJUHEND **(SL)** PRIROČNIK ZA UPORABO

Haier.com

---

CANDY HOOVER GROUP S.r.l. Via Comolli 16 Brugherio - Italy

## DISCOVER THE FULL USER MANUAL

**(PL)** ODKRYJ PEŁNĄ INSTRUKCJĘ UŻYTKOWNIKA **(LT)** SUSIPAŽINKITE SU VISU NAUDOTOJO VADOVU **(LV)** ATKLĀJĪET PILNĪGŪ LIETOTĀJA ROKASGRĀMATU **(ET)** TUTVUGE TÄIELIKU KASUTUSJUHENDIGA **(SL)** ODKRIJTE CELOTNA NAVODILA ZA UPORABO

---



# Haier

## Przewodnik instruktażowy

PŁYTY GRZEWCZE

PL

04

## Kasutusjuhend

PLIIDIPLAADID

ET

15

## Naudojimo instrukcija

KAITLĒNTĒS

LT

26

## Norādījumi lietotājam

PLĪTS VIRSMAS

LV

37

## Navodila za uporabnika

KUHALNE PLOŠČE

SL

48

# Spis treści

---

- 05** Przed uruchomieniem
- 08** Wytyczne dotyczące gotowania
- 11** Konserwacja i czyszczenie
- 12** Wyświetlanie i kontrola awarii

---

## WITAMY

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo i uzyskać najlepsze wyniki, prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, łącznie z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa, i zachowanie jej na przyszłość. Przed instalacją kuchenki mikrofalowej zanotuj numer seryjny, który może być potrzebny w przypadku naprawy. Sprawdź, czy nie doszło do uszkodzeń podczas transportu i skonsultuj się z technikiem, jeśli nie masz pewności przed użyciem. Trzymaj materiały opakowaniowe z dala od dzieci.

**UWAGA:** Należy pamiętać, że akcesoria piekarnika mogą się różnić w zależności od zakupionego modelu.

# 1. PRZED URUCHOMIENIEM

## 1.1. INFORMACJE OGÓLNE

Przed rozpoczęciem użytkowania warto wiedzieć, że wszystkie funkcje tej płyty kuchennej zostały zaprojektowane tak, aby spełniały najbardziej rygorystyczne przepisy bezpieczeństwa.

Z tego powodu:

- Niektóre funkcje zostaną włączone lub zostaną automatycznie wyłączone w przypadku braku garnków na palnikach lub gdy nie zostaną one prawidłowo ustawione.
- W pozostałych przypadkach funkcje zostaną automatycznie wyłączone po kilku sekundach, gdy będzie to wymagało wykonania więcej niż jednego kroku (np. „WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY” bez kroku „WYBIERZ STREFĘ GRZEWCZĄ”).
- W przypadku długotrwałego użytkowania urządzenie może nie zostać natychmiast wyłączone, nawet przy wyłączonych wszystkich strefach gotowania, ponieważ znajduje się w fazie chłodzenia; na wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się symbol H, aż do jej ostygnięcia.

**Bezpieczna aktywacja:** produkt aktywuje się w przypadku, gdy garnki znajdują się na kuchence. Proces podgrzewania nie rozpoczyna się lub zostaje przerwany, jeśli na kuchence nie ma garnków lub je zdjęto.

**Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa:** ze względów bezpieczeństwa każda strefa gotowania ma określony maksymalny czas działania, zależny od ustawionego maksymalnego poziomu mocy.


## 1.2. ZARZĄDZANIE ZASILANIEM

Przy pierwszym użyciu produktu strefa gotowania jest ustawiona na maksymalną osiągalną moc. Można wybrać różne limity mocy odpowiednio do głównego systemu zasilania w domu, korzystając z funkcji zarządzania energią.

### Jak ustawić zarządzanie energią

Możesz ustawić maksymalny poziom mocy dla płyty indukcyjnej, wybierając różne zakresy. Płyty indukcyjne mogą automatycznie się ograniczać, aby pracować na niższym poziomie mocy w celu uniknięcia ryzyka przeciążenia.

### Aby rozpocząć korzystanie z funkcji zarządzania energią:

- Włącz płytę grzewczą, a następnie naciśnij  przez 5 sekund.
- Wskaźnik minutnika wyświetli „P8”, co oznacza poziom mocy 8. Tryb domyślny to 7,4 kW.

### Aby przejść na inny poziom

- Przewiń suwak w lewo i w prawo, aby zmienić poziom zarządzania energią.
- Istnieje 8 poziomów mocy, od „P1” do „P8”. Wskaźnik minutnika pokaże jeden z nich:

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8
2 kW	2,5 kW	3 kW	3,5 kW	4,5 kW	5,5 kW	6,8 kW	7,4 kW

## Potwierdzenie i wyjście z funkcji zarządzania energią

W celu potwierdzenia wyłącz płytę. Poziom mocy zostanie zapisany automatycznie. Wybrana wartość zostaje trwale zapisana i pozostaje zachowana nawet po wyłączeniu głównego zasilania. Aby zmienić poziom mocy, powtórz czynności opisane powyżej.

**UWAGA:** w zależności od wybranego sposobu zarządzania energią niektóre poziomy mocy i funkcje stref gotowania mogą zostać automatycznie ograniczone tak, aby nie przekraczały wybranej wartości. W szczególności w przypadku poziomu zarządzania energią ustawionego na mniej niż 4,5 kW, nie można było wybrać funkcji Boost, Varycook i niektórych sposobów gotowania za pomocą aplikacji.

W niektórych przypadkach wybór ostatniego poziomu mocy może zostać odrzucony/dostosowany zgodnie z dostępną ilością mocy resztkowej z poprzedniego ustawienia.

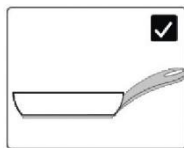
## 1.3. WYBÓR ODPOWIEDNIEGO NACZYNIA

### 1.3.1. Charakterystyka naczyń kuchennych

Używaj wyłącznie garnków z symbolem indukcji.

• Wybieraj tylko garnki z idealnie płaskim spodem. W przeciwnym razie mogą wystąpić następujące sytuacje:

- Niewykrywanie garnka;
- Niska wydajność;
- Niepożądany hałas.



• Wybieraj tylko garnki z gładkim spodem, aby uniknąć zarysowania powierzchni płyty;

**UWAGA:** w miarę możliwości unikaj przesuwania garnka na szklanej powierzchni, aby zminimalizować ryzyko zadrapań.

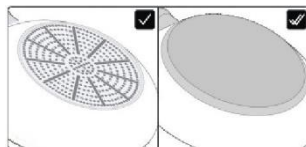
### Test magnesu

Gotowanie indukcyjne wykorzystuje magnetyzm do wytwarzania ciepła; dlatego garnki muszą zawierać żelazo. Jeśli masz już naczynie kuchenne, możesz sprawdzić, czy materiał jest magnetyczny, używając magnesu. Garnki są odpowiednie, jeśli są przyciągane przez magnes.

Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i naczynia ceramiczne.

### 1.3.2. Naczynia kuchenne wyższej jakości

Wszystkie naczynia z symbolem indukcji są zazwyczaj akceptowane. Jednak w zależności od rodzaju dna, ich działanie może się różnić. Średnica garnka podawana przez producentów odnosi się do wymiaru zewnętrznego. Rzeczywista powierzchnia ferromagnetyczna na spodzie—kluczowa dla gotowania indukcyjnego—może być mniejsza, w zależności od marki i rodzaju garnka. Aby sprawdzić jej rozmiar, wykonaj test magnesu opisany w powyższym akapicie.



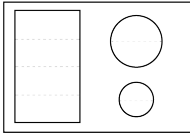

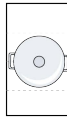




### 1.3.3. Wymiary i rozmieszczenie

Zawsze używaj strefy gotowania, która najlepiej odpowiada średnicy dna naczynia.

Umieść garnek, upewniając się, że jest dobrze wyśrodkowany w strefie gotowania.

**UWAGA:** zaleca się, aby nie używać patelni wykraczającej poza obwód strefy gotowania.

Aby zapewnić prawidłową pracę płyty należy używać garnków o średnicy dna mieszczącej się w zakresie opisanym w poniższej tabeli.

						
	min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	max.	180 mm	220 mm	200 x 380 mm	240 mm	150 mm

**UWAGA:** Naczynie o średnicy mniejszej niż wymagane minimum może nie zostać wykryte. Użycie naczynia o średnicy większej niż wymagane maksimum może spowodować awarię lub niską wydajność.

**UWAGA:** Nie stawiaj garnka na panelu sterowania ani w jego pobliżu podczas gotowania lub schładzania.

## 2. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

### 2.1. TABELA MOCY

POZIOM MOCY	RODZAJ GOTOWANIA	SUGEROWANY SPOŚÓB UŻYCIA
14/15 BOOSTER	Szybkie nagrzewanie, booster	Idealny do smażenia, podsmażania, zagotowania zupy, zagotowania wody
11-13	Smażenie, grillowanie, gotowanie	Idealny do rozpoczęcia gotowania, smażenia, gotowania makaronu, smażenia w głębokim tłuszczu, grillowania
5-10	Duszenie, gotowanie	Idealny do wstępnego podgrzewania duszenia, utrzymywania delikatnego wrzenia, gotowania, długiego smażenia (ryż, pieczeń, naleśniki*)
3-4	Gotowanie na wolnym ogniu, utrzymywanie ciepła, powolne gotowanie	Idealny do dań gotowanych na wolnym ogniu, sosów śmietanowych i utrzymywania płynnej konsystencji
1-2	Roztapianie, utrzymywanie płynnej konsystencji, rozmrażanie	Delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia, powolne podgrzewanie, roztapianie i utrzymywanie płynnej konsystencji czekolady**
WYŁ.	-	-

\* Kontynuuj smażenie naleśników na poziomie 5-6.

\*\* Poziom 2, gdy zacznie się roztopiać, przejdź do poziomu 1, aby zachować płynną konsystencję.

### 2.2. TABELA GOTOWANIA

KATEGORIA ŻYWNOŚCI	PRZEPIS	Wstępne nagrzewanie		Gotowanie
		Faza wstępnego nagrzewania	Poziom mocy	Poziom mocy
Makaron i ryż	Makaron	Gotowanie wody	14 - 15	6 - 11
	Pudding ryżowy	Podgrzewanie mleka	13 - 15	6 - 8
	Gotowany ryż	Gotowanie wody	14 - 15	6 - 8
	Risotto	Smażenie i pieczenie	13 - 15	6 - 8
Mięso	Pieczone mięso	Smażenie i pieczenie	10 - 13	6 - 11
	Grillowany stek	Rozgrzewanie grilla	10 - 13	10 - 13
	Kiełbaski i hamburgery	Rozgrzewanie grilla	10 - 11	10 - 13
	Kawałki kurczaka	Rozgrzewanie patelni	10 - 11	6 - 10
	Panierowany stek	Rozgrzewanie patelni	6 - 11	10 - 13
Ryby	Grillowana ryba	Rozgrzewanie grilla	10 - 13	8 - 10
	Filet rybny	Podsmażanie	10 - 13	8 - 10
	Krewetki	Podsmażanie	10 - 13	10 - 13
Warzywa i rośliny strączkowe	Świeże smażone ziemniaki	Podgrzewanie oleju*	14	11 - 14
	Mrożone smażone ziemniaki	Podgrzewanie oleju*	14	11 - 14
	Grillowane warzywa	Rozgrzewanie grilla	6 - 11	10 - 13
	Papryka, cukinia i bakłażan	Rozgrzewanie patelni	6 - 11	10 - 13
Jajka i produkty jajeczne	Jajka na twardo	Gotowanie wody	14 - 15	6 - 8
	Jajka sadzone	Podsmażanie	10 - 13	8 - 10
	Naleśniki	Rozgrzewanie patelni	6 - 11	5 - 7
Sosy, kremy i desery	Sos pomidorowy	Gotowanie sosów	4 - 6	2 - 4
	Roztopiony ser	Roztapianie	6 - 11	2 - 5
	Krem i sos	Podgrzewanie kremu	4 - 6	2 - 4
	Roztopiona czekolada	Roztapianie	1 - 2	1
	Masło	Roztapianie	1 - 3	1 - 3

## 2.3. PRZYGOTOWANIE DO GOTOWANIA Z APLIKACJĄ

### Sonda Preci Probe jako termometr

Ustaw w aplikacji hOn docelową temperaturę, którą chcesz osiągnąć, włóż sondę Preci Probe do żywności lub wraz z akcesorium do płynów, a zobaczysz wzrost temperatury w aplikacji aż do osiągnięcia temperatury docelowej. Pomoże Ci dokładnie utrzymać temperaturę dla każdego rodzaju żywności. Nie można jej używać, gdy działa funkcja gotowania wspomaganego.

### Gotowanie wspomagane: Funkcja „Cook with me”

Wybieraj spośród przepisów aplikacji hOn lub programów specjalnych, śledź przygotowania krok po kroku, a następnie płyta automatycznie ustawi parametry dla wybranej metody gotowania.

### Sous Vide

Rodzaj gotowania, w którym żywność jest umieszczana w worku próżniowym i gotowana w kąpielu wodnej o niskiej temperaturze.

Przygotowane w ten sposób potrawy będą bardziej soczyste i delikatne oraz zachowają właściwości odżywcze, dzięki czemu będą zdrowsze i smaczniejsze.

Przejdź do aplikacji hOn, wybierz kategorię żywności, wybierz ten rodzaj gotowania, włóż podstawę z jedzeniem do garnka z wodą, a płyta indukcyjna ustawi odpowiednią temperaturę gotowania, aby uzyskać doskonały rezultat.

### Grill

Wybierz kategorię potrawy z aplikacji hOn, wybierz ten rodzaj gotowania, a płyta indukcyjna automatycznie rozgrzeje grill do odpowiedniej temperatury w określonym czasie.

### Gotowanie na wolnym ogniu

Funkcja gotowania na wolnym ogniu jest idealna do gotowania sosów, gulaszu, potraw duszonych i wszelkich preparatów o średnio długim czasie gotowania.

Automatyczna funkcja, którą znajdziesz w aplikacji hOn, delikatnie doprowadzi potrawę do temperatury lekkiego wrzenia, utrzymując ją przez cały czas gotowania.

### Gotowanie na parze

Dzięki funkcji gotowania na parze można gotować na parze potrawy takie jak warzywa, mięso czy ryby w garnkach wyposażonych w koszyk do gotowania na parze. Gotowanie na parze jest szybsze niż gotowanie, ponieważ nie jest zanurzone w płynie, rozprasza mniej składników odżywczych zawartych w żywności i zachowuje jej zawartość witamin, poprawiając jej smak i strukturę, która będzie bardziej zwarta i przyjemna.

W razie potrzeby skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

## **2.4 BIONIC SENSOR (dostępny w zależności od modelu)**

Czujniki te są dostępne dla ulepszonych metod gotowania: Wrzenie, Grillowanie, Smażenie na patelni i Głębokie smażenie. Wszystkie dostępne w sekcji Everyday Cooking (aplikacja hOn) oraz w wybranych strefach gotowania.

### **Użyteczność**

Dzięki technologii Culinary Sensor patelnia lub olej automatycznie osiąga i utrzymuje idealną temperaturę dostosowaną do wybranej metody gotowania.

### **Instrukcja użytkowania:**

- Efekty gotowania mogą się różnić w zależności od jakości naczyń kuchennych: patrz punkt 1.3.3. Optymalna średnica dna naczynia wynosi 18 cm.
- Naczynie należy umieścić centralnie w strefie gotowania i nie przemieszczać go podczas początkowej fazy gotowania (faza podgrzewania).
- Funkcję należy uruchamiać tylko wtedy, gdy płyta grzewcza jest zimna.
- Można używać tylko jednej funkcji naraz.

### **Grillowanie i Smażenie na Patelni**

Na patelni użyj pustych naczyń.

### **Smażenie**

Przed włączeniem funkcji wlej do naczynia 1,5 litra oleju do smażenia (około 5 cm głębokości oleju).

#### **2.4.1 Czujnik gotowania**

Ta funkcja ułatwia gotowanie, eliminując potrzebę ciągłego nadzoru i ręcznej regulacji. Czujnik nadzoruje proces gotowania i automatycznie zmniejsza moc do delikatnego gotowania po osiągnięciu punktu wrzenia.

- Napełnij garnek zimną wodą do ½ lub 2/3 jego pojemności.
- Umieść garnek na płycie i wybierz strefę gotowania.
- Następnie naciśnij ikonę czujnika gotowania.
- Gdy zostanie osiągnięty punkt wrzenia, płyta wyda pojedynczy sygnał dźwiękowy i automatycznie zmniejszy moc do poziomu podtrzymania. Poziom ten można regulować ręcznie.

#### **2.4.2 Czujnik grillowania, smażenia i smażenia w głębokim tłuszczu**

- Te funkcje są dostępne wyłącznie w sekcji Everyday Cooking w aplikacji hOn.
- Dla funkcji grillowania i smażenia zaleca się użycie pustego naczynia przed aktywacją funkcji.
- Do smażenia w głębokim tłuszczu zaleca się napełnienie naczynia 1,5 litra oleju (około 5 cm głębokości) przed aktywacją funkcji. Olej powinien mieć temperaturę pokojową.

## 3. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

---

### 3.1. OGÓLNE ZASADY

Regularne czyszczenie może przedłużyć żywotność urządzenia.

- Czyść płytę po każdym użyciu;
  - Zawsze używaj naczyń kuchennych z czystym dnem;
  - Zadrapania na powierzchni nie mają wpływu na działanie;
  - Użyj specjalnego środka czyszczącego odpowiedniego do powierzchni płyty kuchennej;
- Używaj specjalnego skrobaka do szkła.

### 3.2. CZYSZCZENIE PŁYTY

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy się upewnić, że strefy gotowania są wyłączone. Zawsze pamiętaj o przestrzeganiu zalecanych instrukcji czyszczenia i unikaj stosowania produktów ściernych, które mogłyby uszkodzić powierzchnię płyty kuchennej.

#### a) ZABRUDZENIE TŁUSZCZEM

Ta procedura jest zalecana w tego rodzaju scenariuszach; tłuste plamy spowodowane smażeniem lub grillowaniem mięsa.

- Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Usuń nadmiar płynu wokół garnka ręcznikiem papierowym, a następnie zdejmij garnek.
- Wyczyść powierzchnię ściereczką kuchenną i roztworem detergentu.
- W razie potrzeby wyczyść płytę ponownie, używając gorącej wody i środka do czyszczenia szkła płyt indukcyjnych.

#### b) ZABRUDZENIE LEPKIM CUKREM

Ta procedura jest zalecana w przypadku zabrudzenia przez produkty, które ze względu na dużą zawartość cukru wymagają natychmiastowego usunięcia, aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni płyty (syropy, dżemy, konfitury).

- Gdy płyta kuchenna jest jeszcze ciepła, usuń nadmiar płynu wokół garnka ręcznikiem papierowym, a następnie zdejmij garnek.
- W razie potrzeby zalecamy użycie skrobaka ustawionego pod ostrym kątem w celu usunięcia pozostałości.
- Wyczyść powierzchnię do gotowania roztworem detergentu i osusz ją ręcznikiem papierowym.
- Jeśli to konieczne, wyczyść płytę po raz drugi, używając gorącej wody i środka czyszczącego do płyty indukcyjnej.

#### c) ZABRUDZENIE SKROBIĄ

Ta procedura czyszczenia jest zalecana do następujących rodzajów żywności: makaron, ryż i ziemniaki.

- Usuń nadmiar płynu wokół garnka ręcznikiem papierowym, a następnie zdejmij garnek.
- Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Resztki skrobi zwilż wilgotną ściereczką. Pozostaw na kilka minut.
- Wyczyść powierzchnię ściereczką kuchenną i roztworem detergentu.
- Po czyszczeniu wytrzyj płytę do sucha miękką ściereczką.
- Jeśli to konieczne, wyczyść płytę po raz drugi, używając gorącej wody i środka czyszczącego do płyty indukcyjnej.

UWAGA: Przestrzegaj podanych instrukcji również w przypadku plam po wodzie, kamieniu, tłuszczu.

#### d) BŁYSZCZĄCE METALICZNE PRZEBARWIENIA

Użyj roztworu wody z octem i wyczyść szklaną powierzchnię ściereczką.

## 4. WYŚWIETLANIE I KONTROLA AWARII

### 4.1. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

#### Problem:

Funkcja Full zone / Varycook jest ciągle dezaktywowana.

#### Możliwa przyczyna:

1. Używasz dwóch lub więcej garnków jednocześnie / w tej samej strefie gotowania.
2. Przesuwasz garnek zbyt szybko między sekcjami.

#### Co zrobić:

1. Usuń wszystkie garnki z wyjątkiem jednego.
2. Przesuwaj garnek powoli.

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	jest podłączona do źródła zasilania. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj elementy sterujące zgodnie z instrukcjami podanymi w sekcji „Jak działa produkt”.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących mogą znajdować się pozostałości wody lub naciskasz je za delikatnie.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i dotykaj elementów z odpowiednim naciskiem.
Szyba jest porysowana.	Naczynia o szorstkich krawędziach. Użyto nieodpowiedniej szorującej szmatki lub środków czyszczących.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Zobacz sekcje „Wybór odpowiednich naczyń kuchennych” oraz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie wydają trzaski lub kliki.	konstrukcją naczyń (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterek.
Płyta indukcyjna wydaje ciche brzęczenie, gdy jest używana na wysokim poziomie mocy.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się wyciszyć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu mocy grzania.

<p>Hałas wentylatora dochodzi z płyty indukcyjnej.</p>	<p>chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może nadal działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.</p>	<p>Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączać zasilania płyty indukcyjnej przy ścianie podczas pracy wentylatora.</p>
<p>Naczynia nie nagrzewają się i na wyświetlaczu pojawia się oznaczenie „U”.</p>	<p>wykryć naczynia, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ jest za małe dla pola grzejnego lub nie jest odpowiednio wyśrodkowane na nim.</p>	<p>Używaj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia”. Wyśrodkuj patelnię i upewnij się, że jej podstawa odpowiada wielkości strefy gotowania.</p>
<p>Płyta indukcyjna lub strefa grzejna niespodziewanie się wyłączyły, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na</p>	<p>Usterka techniczna.</p>	<p>Proszę zanotuj litery i cyfry błędów, wyłącz zasilanie płyty indukcyjnej na ścianie i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.</p>
<p>Funkcja Boiling nie może zostać aktywowana.</p>	<p>Strefa gotowania jest nadal gorąca.</p>	<p>Sprawdź, czy symbol 'H' jest widoczny. Jeśli tak, poczekaj, aż zniknie, zanim przejdziesz dalej.</p>

#### 4.1.2. KODY USTERKI

KOD USTERKI	ZASADA WYŚWIETLANIA		DZIAŁANIA
<b>E0</b>			Zadzwoń do ASA
	Przedni lewy		
<b>E1</b>			Zadzwoń do ASA
	Przedni lewy		
<b>E2</b>			Zadzwoń do ASA
	Przedni lewy		Wykonaj ręczną konfigurację na podstawie instrukcji obsługi
<b>E3</b>			Zadzwoń do ASA
			Zadzwoń do ASA
	Przedni lewy		Zadzwoń do ASA
<b>E4</b>	po lewej	po prawej	Zadzwoń do ASA
			Zadzwoń do ASA
			Zadzwoń do ASA
			Sprawdź napięcie sieciowe zgodnie z instrukcją obsługi; jeśli wszystko jest w porządku, skontaktuj się z ASA
			Sprawdź napięcie sieciowe zgodnie z instrukcją obsługi; jeśli wszystko jest w porządku, skontaktuj się z ASA
			Sprawdź sygnał fazowy i częstotliwość sieci; jeśli wszystko jest w porządku, skontaktuj się z ASA
			Sprawdź kabel zasilający i termostat różnicowy; jeśli wszystko jest w porządku, skontaktuj się z ASA
<b>E5</b>			Poczekaj na ostygnięcie, wyczyść i/lub usuń ciała obce
	Przedni lewy		Zadzwoń do ASA
<b>E6</b>	Cz4	Cz1	Zadzwoń do ASA
	Cz3	Cz2	Sprawdź wymagania instalacyjne w instrukcji obsługi; jeśli wszystko jest w porządku, zadzwoń do ASA
<b>E7</b>	Cz4	Cz1	Zadzwoń do ASA
			Zadzwoń do ASA
	Cz3	Cz2	Zadzwoń do ASA
<b>E8</b>	Cz4	Cz1	Sprawdź wymagania instalacyjne w instrukcji obsługi; jeśli wszystko jest w porządku, zadzwoń do ASA
			Sprawdź wymagania instalacyjne w instrukcji obsługi; jeśli wszystko jest w porządku, zadzwoń do ASA
	Cz3	Cz2	
<b>E9</b>			Wykonaj ręczną konfigurację na podstawie instrukcji obsługi
	Przedni lewy		Zadzwoń do ASA

\*ASA = Centrum serwisowe