

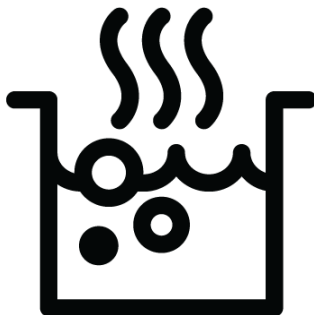


Built-in Hob

User Manual

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja obsługi



MWS2260PCPNEBM

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license

®/TM/© 2025 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji

185920814/ EN/ PL/ R.AA/ 11.02.26 16:04
7757189038

Witamy!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór urządzenia Whirlpool. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. W tym celu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem. Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Niniejsza instrukcja zawiera warunki gwarancji, sposób użytkowania i rozwiązywanie problemów.

Przed użyciem urządzenia przeczytaj niniejszą instrukcję bezpieczeństwa. Zachowaj ją w pobliżu, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Spis treści

1 INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA ...	34
1.1 DOZWOLONY UŻYTEK	35
1.2 INSTALACJA.....	35
1.3 OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE	36
1.4 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .	37
2 Instrukcje środowiskowe.....	37
3 Produkt.....	38
3.1 Opis produktu	38
3.2 Specyfikacje techniczne	39
4 Pierwsze użycie	40
4.1 Czyszczenie wstępne.....	40
5 Jak używać płyty kuchennej	40
5.1 Ogólne informacje na temat ko- rzystania z płyty	40
5.2 Jednostka sterująca Hob.....	43
6 Ogólne informacje o gotowaniu.....	56
6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty	56
7 Czyszczenie i konserwacja.....	59
7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	59
7.2 Czyszczenie płyty grzewczej	60
7.3 Czyszczenie panelu sterowania ...	60
8 Rozwiązywanie problemów	61



1 INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

WAŻNE DO PRZECZYTANIA I OBSERWOWANIA

Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z niniejszymi instrukcjami bezpieczeństwa. Trzymaj je w pobliżu na przyszłość.

Niniejsza instrukcja i samo urządzenie zawierają ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, których należy zawsze przestrzegać. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji bezpieczeństwa, niewłaściwe użytkowanie urządzenia lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterujących.

! OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia muszą być trzymane z daleka, chyba że są pod stałym nadzorem.

! OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, nie używaj urządzenia – ryzyko porażenia prądem.

! OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru : Nie przechowywać przedmiotów na powierzchniach do gotowania.

! OSTROŻNOŚĆ: Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.

! OSTRZEŻENIE: Pozostawienie płyty bez nadzoru podczas gotowania z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne – ryzyko pożaru. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomienie np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

! Nie używaj płyty jako powierzchni roboczej ani podpory. Ubrania lub inne łatwopalne materiały należy trzymać z dala od urządzenia, jeśli wszystkie elementy całkowicie ostygły – ryzyko pożaru.

! Metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.

! Bardzo małe dzieci (0-3 lata) należy trzymać z dala od urządzenia. Małe dzieci (3-8 lat) należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem. Dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych

lub bez doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z tego urządzenia tylko wtedy, gdy są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

 Po użyciu wyłącz element kuchenny za pomocą jego sterowania i nie polegaj na wykrywaczu garnków.

1.1 DOZWOLONY UŻYTEK

 **OSTROŻNOŚĆ:** Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak timer lub oddzielny system zdalnego sterowania.

 To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych zastosowaniach, takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; gospodarstwa rolne; przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych środowiskach mieszkalnych.

 Żadne inne zastosowanie nie jest dozwolone (np. ogrzewanie pomieszczeń).

 To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.

1.2 INSTALACJA

 Urządzenie musi być obsługiwane i instalowane przez dwie lub więcej osób - ryzyko obrażeń. Do rozpakowywania i montażu używaj rękawic ochronnych - ryzyko skaleczenia.

 Instalacja, w tym zaopatrzenie w wodę (jeśli występuje), połączenia elektryczne i naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi. Trzymaj dzieci z dala od miejsca instalacji. Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas transportu. W przypadku problemów skontaktuj się ze sprzedawcą lub najbliższym serwisem posprzedażowym. Po zamontowaniu odpady opakowaniowe (plastik, części styropianowe itp.) należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci - ryzyko udu-

szenia. Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek instalacji urządzenie należy odłączyć od zasilania - ryzyko porażenia prądem. Podczas instalacji upewnij się, że urządzenie nie uszkodzi zasilającego - ryzyko pożaru lub porażenia prądem. Urządzenie należy aktywować dopiero po zakończeniu instalacji.

 **Przed zamontowaniem urządzenia w meblach należy wykonać wszystkie prace związane z cięciem szafki i usunąć wszystkie zębki i trociny.**

 **Jeśli urządzenie nie jest zainstalowane nad piekarnikiem, w komorze pod urządzeniem musi być zainstalowany panel rozdzielający (brak w zestawie).**

1.3 OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

 **WAŻNE:** Informacje o poborze prądu i napięcia znajdują się na tabliczce znamionowej.

 **Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od zasilania poprzez odłączenie go, jeśli wtyczka jest dostępna, lub za pomocą przełącznika wielobiegunowego zainstalowanego przed gniazdkiem zgodnie z przepisami dotyczącymi okablowania, a urządzenie musi być**

uziemione zgodnie z krajowymi normami bezpieczeństwa elektrycznego.

 **zasilający musi być wystarczająco długi, aby podłączyć urządzenie, po zamontowaniu w obudowie, do głównego źródła zasilania. Nie ciągnij za zasilający.**

 **Nie używaj przedłużaczy, wielu gniazd ani adapterów. Elementy elektryczne nie mogą być dostępne dla użytkownika po instalacji. Nie używaj urządzenia, gdy jesteś mokry lub boso. Nie używaj tego urządzenia, jeśli ma uszkodzony zasilający lub wtyczkę, jeśli nie działa prawidłowo lub jeśli zostało uszkodzone lub upuszczone.**

 **Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na identyczny przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia - ryzyka porażenia prądem.**

 **Jeśli zasilający wymaga wymiany, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.**

 **Montaż za pomocą wtyczki zasilającego jest niedozwolony, chyba że produkt jest już wyposażony w wtyk dostarczony przez Producenta.**

1.4 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

 **UWAGA:** Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania przed wykonaniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych; Nigdy nie używaj sprzętu do czyszczenia parą - ryzyko porażenia prądem. Nieprofesjonalne naprawy, które nie zostały autoryzowane przez producenta, mogą spowodować zagrożenie dla zdrowia i

bezpieczeństwa, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Wszelkie wady lub uszkodzenia powstałe w wyniku nieprofesjonalnych napraw lub konserwacji nie będą objęte gwarancją, której warunki są określone w dokumencie dostarczonym z urządzeniem.

 Nie używaj produktów ściernych lub, środków czyszczących na bazie chloru ani druciaków do patelni.

2 Instrukcje środowiskowe

UTYLIZACJA MATERIAŁÓW OPAKOWANIOWYCH

Materiał opakowaniowy w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem recyklingu . W związku z tym poszczególne części opakowania należy utylizować w sposób odpowiedzialny i w pełnej zgodności z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

UTYLIZACJA SPRZĘTU AGD

To urządzenie jest produkowane z materiałów nadających się do recyklingu lub wielokrotnego użytku. Zutylijzuj go zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu domowych urządzeń elektrycznych, skontaktuj się z lokalnymi władzami, firmą zajmującą się zbiórką odpadów domowych lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE, Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE) oraz z przepisami dotyczącymi zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego z 2013 r. (z późniejszymi zmianami). Zapewniając prawidłową utylizację tego produktu, pomożesz zapobiec negatywnym konse-

kwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego. Symbol  na produkcie lub w dołączonej dokumentacji oznacza, że nie należy go traktować jako odpadów domowych, ale należy go oddać do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Wykorzystaj w pełni ciepło reszkowe płyty grzejnej, wyłączając ją na kilka minut przed zakończeniem gotowania.

Dno garnka lub patelni powinno całkowicie zakrywać płytę grzejną; Pojemnik, który jest mniejszy niż płyta grzejna, spowoduje marnowanie energii.

Podczas gotowania przykryj garnki i patelnie szczelnie przylegającymi pokrywkami i używaj jak najmniej wody. Gotowanie ze zdjętą pokrywką znacznie zwiększy zużycie energii.

Używaj tylko garnków i patelni z płaskim dnem.

Potrawy wymagające długotrwałego gotowania będą się gotować nawet po wyłączeniu piekarnika.

Upewnij się, że drzwiczki piekarnika są całkowicie zamknięte, gdy urządzenie jest włączone i trzymaj je zamknięte tak bardzo, jak to możliwe podczas pieczenia.

Pokrój jedzenie na małe, równej wielkości kawałki, aby skrócić czas gotowania i zaoszczędzić energię.

Gdy czas pieczenia jest długi, ponad 30 minut, zmniejsz temperaturę piekarnika do najniższego ustawienia w ostatniej fazie

(3-10 minut), w oparciu o całkowity czas pieczenia. Ciepło resztkowe wewnątrz piekarnika będzie nadal gotować żywność.

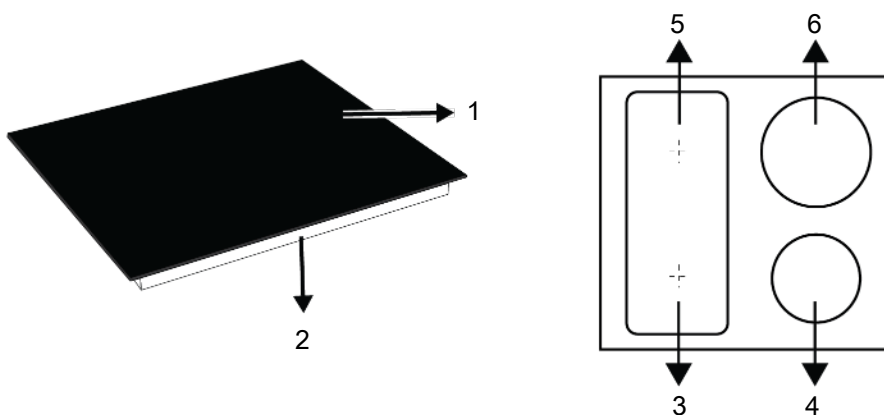
DEKLARACJE ZGODNOŚCI

To urządzenie spełnia wymagania Ekoprojektu Rozporządzenia Europejskiego 66/2014 oraz Ekoprojektu dla Produktów Związanych z Energią i Przepisami o Informacjach Energetycznych (Poprawka) (Wyjście UE) 2019 zgodnie z normą europejską EN 60350-2.



3 Produkt

3.1 Opis produktu



- 1 Szklana powierzchnia do gotowania
- 3 Indukcyjna strefa gotowania
- 5 Indukcyjna strefa gotowania

- 2 Dolna obudowa
- 4 Indukcyjna strefa gotowania
- 6 Indukcyjna strefa gotowania

3.2 Specyfikacje techniczne

PL

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	43 * /590 /520
Wymiary montażowe płyty (szerokość / głębokość) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Napięcie/Częstotliwość	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Całkowite zużycie energii (kW)	maks. 7,4 kW

Strefy gotowania

Lewa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	210x210 mm
Zasilanie	2400 W / Booster 3700 W

Prawa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	145 mm
Zasilanie	1500 W / Booster 2500 W

Lewa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	210x210 mm
Zasilanie	2400 W / Booster 3700 W

Prawa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200 W / Booster 3100 W

* Wysokość płyty podana w tabeli technicznej jest wysokością pokrywę dolnej produktu.



W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.



Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.



Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.

4.1 Czyszczenie wstępne

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.

2. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

UWAGA: Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

5 Jak używać płyty kuchennej

5.1 Ogólne informacje na temat korzystania z płyty

- Nie pozwól, aby jakikolwiek przedmiot spadł na szklaną powierzchnię do gotowania. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczki, mogą uszkodzić szklaną powierzchnię do gotowania. Nie używaj pękniętej szklanej powierzchni do gotowania. Woda może przedostać się do tych pęknięć i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia jest w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. pęknięcia, widoczne pęknięcia), najpierw wyłącz bezpiecznik, a następnie odłącz produkt i wezwij autoryzowany serwis, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem.
- Nie używaj niestabilnych lub łatwo przechylających się naczyń kuchennych na szklanej powierzchni do gotowania.
- Nie podgrzewaj pustych naczyń. Naczynie kuchenne i produkt mogą być uszkodzone.
- Pamiętaj, aby wyłączyć pola grzejne po każdym użyciu.
- Jeśli będziesz obsługiwać pola grzejne bez naczyń, uszkodzisz produkt. Wyłączaj pola grzejne po każdym użyciu.
- Pola grzejne będą gorące po każdym użyciu, więc nie umieszczaj na nich plastikowych naczyń. Natychmiast usuń stopiony materiał z powierzchni.
- Nagłe zmiany temperatury na szklanej powierzchni do gotowania mogą spowodować uszkodzenie, należy uważać, aby nie rozlać zimnego płynu podczas gotowania.

- Włóż odpowiednią ilość jedzenia do naczynia. Zapobiegnie to przelaniu się jedzenia i nie będziesz musiał niepotrzebnie sprzątać.
- Nie umieszczaj pokrywek naczyń na strefach gotowania.
- Umieść naczynie tak, aby było wyśrodkowane na strefach gotowania. Jeśli chcesz przenieść naczynie do innej strefy gotowania, podnieś je i umieść w żądanej strefie gotowania, zamiast przesuwając.

Zasada działania płyty indukcyjnej

Płyta indukcyjna jest jak otwarty obwód. Po umieszczeniu na nim naczyń kompatybilnego z indukcją obwód jest zakończony, a system elektroniczny umieszczony tuż pod szklaną powierzchnią do gotowania wytwarza pole magnetyczne. Metalowa podstawa naczyń nagrzewa się poprzez odbieranie energii z tego pola magnetycznego. W ten sposób ciepło jest wytwarzane nie na szklanej powierzchni płyty, ale bezpośrednio w naczyniu nad nią. Szklana powierzchnia nagrzewa się pod wpływem ciepła naczynia.

Zalety gotowania indukcyjnego

- Płyty indukcyjne mają pewne zalety, ponieważ ciepło jest przekazywane bezpośrednio do naczyń.
- Potrawy, które przelewają się podczas gotowania, nie przypalają się szybko, ponieważ powierzchnia szkła do gotowania nie jest bezpośrednio podgrzewana. Zapewnione jest łatwiejsze czyszczenie.

- Ponieważ ciepło jest wytwarzane bezpośrednio w naczyniu, gotowanie jest szybsze, co pozwala zaoszczędzić czas i energię w porównaniu z innymi rodzajami płyt grzewczych.
- Ponieważ ciepło jest oddawane bezpośrednio do naczynia, nie dochodzi do strat ciepła i uzyskuje się bardziej wydajne gotowanie.
- Gdy tylko naczynie zostanie wyjęte ze strefy gotowania, wymiana ciepła ustaje, a strefa grzejna nie nagrzewa się bezpośrednio, co zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie przed możliwymi wypadkami, które mogą wystąpić podczas gotowania.

Dla bezpiecznego użytkowania:

- Nie wybieraj wysokiego poziomu ogrzewania podczas używania naczyń z powłoką zapobiegającą przywieraniu, pokryw tych brakiem oleju lub bardzo małą ilością oleju (typ teflonowy).
- Nie używaj szklanej powierzchni do gotowania jako powierzchni do umieszczania przedmiotów lub do cięcia.
- Nie umieszczaj metalowych przedmiotów, takich jak sztućce lub pokrywki naczyń kuchennych, na strefie gotowania, ponieważ mogą się nagrzać.
- Nigdy nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Nigdy nie umieszczaj żywności zawiniętej w folię aluminiową na indukcyjnej strefie gotowania.
- Przedmioty magnetyczne, takie jak karty kredytowe lub taśmy, należy trzymać z dala od produktu podczas pracy pól grzejnych.
- Jeśli pod płytą grzejną znajduje się piekarnik, który działa, czujniki w produkcie mogą zmniejszyć poziom pieczenia lub wyłączyć produkt.
- Twoja płyta kuchenna jest wyposażona w automatyczny system wyłączania. Szczegółowe informacje na temat tego systemu są dostępne w kolejnych sekcjach.

Naczynia

Zaleca się używanie wyłącznie naczyń ferromagnetycznych, dobrej jakości i oznaczonych lub oznaczonych jako kompatybilne z

płytą indukcyjną. Ogólnie rzecz biorąc, im wyższa zawartość żelaza, tym lepiej będzie działać naczynie. Średnica dna naczynia powinna pasować do obszaru gotowania indukcyjnego. Zalecane rozmiary są wymienione poniżej.

Odpowiednie naczynia kuchenne:

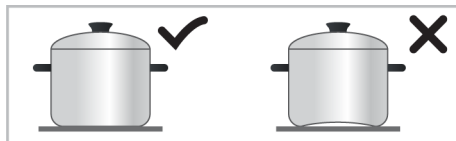
- Naczynia żeliwne
- Naczynia kuchenne ze stali emaliowanej
- Naczynia ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem wskazującym, że są kompatybilne z indukcją)

Nieodpowiednie naczynia kuchenne:

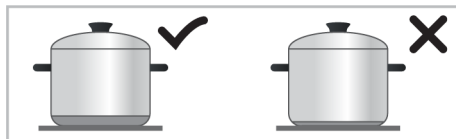
- Naczynia aluminiowe
- Naczynia miedziane
- Naczynia mosiężne
- Szklane naczynia kuchenne
- Garnki gliniane do gotowania
- Naczynia ceramiczne i porcelanowe

Zalecenia:

- Używaj tylko naczyń z płaskim dnem. Nie używaj naczyń z wklęsłym lub wypukłym dnem.

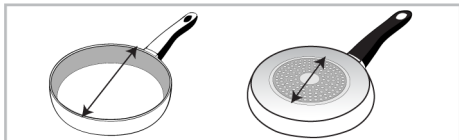


- Używaj wyłącznie przetworzonych naczyń kuchennych o grubym dnem. Jeśli używasz naczyń o cienkim dnem, naczynie te bardzo szybko się nagrzewają, a dno naczynia może stopić się przed aktywacją automatycznego systemu wyłączania, uszkadzając powierzchnię do gotowania i produkt. Ostre krawędzie porysują powierzchnię.

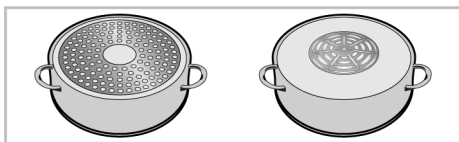


- Niektóre naczynia kuchenne mają pole ferromagnetyczne na dnie, które jest mniejsze niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez strefę gotowania. Dlatego ciepło nie jest rozprowadzane równomiernie, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie na-

czynia mogą nie zostać wykryte przez duże indukcyjne pola grzejne. Z tego powodu strefa grzejna powinna być dobrana w zależności od wielkości pola ferromagnetycznego.



- Niektóre naczynia kuchenne mają dno zawierające materiały nieferromagnetyczne, takie jak aluminium. Tego typu naczynia mogą nie nagrzewać się wystarczająco lub mogą w ogóle nie być wykrywane przez indukcyjną strefę gotowania. W niektórych przypadkach może pojawić się ostrzeżenie o złym naczyniu.



W przypadku gotowania wielu potraw na indukcyjnych polach grzejnych, równomierne rozprzowanie naczynia w prawym, lewym i środkowym obszarze podczas wyboru strefy gotowania pozytywnie wpływa na wydajność gotowania.

Test naczyń kuchennych

Sprawdź, czy Twoje naczynie jest kompatybilne z płytami indukcyjnymi, korzystając z poniższych metod.

- Jeśli na dnie naczynia znajduje się magnes, jest on kompatybilny.
- Po umieszczeniu naczynia w indukcyjnej strefie gotowania i włączeniu produktu, jeśli nie, oznacza to, że jest kompatybilny.

Zalecane rozmiary naczyń kuchennych

Twój produkt jest wyposażony w funkcję "Pansense", która oceni kompatybilność naczyń kuchennych. Za pomocą tej funkcji możesz sprawdzić swoje naczynia. Szczegółowe informacje można znaleźć w sekcji "Ustawienia".

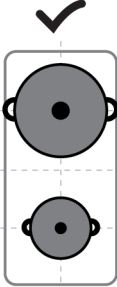
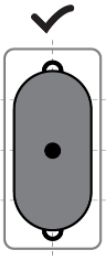
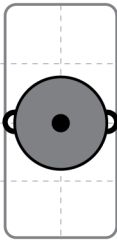
Zalecane rozmiary naczyń w zależności od wielkości strefy gotowania podano poniżej. Zachowanie podczas gotowania może się różnić w zależności od rodzaju naczynia, wielkości naczynia i wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać bardziej równomierne gotowanie, można użyć strefy gotowania o jeden rozmiar większej. Korzystanie z większej strefy grzejnej nie powoduje marnowania energii na płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło jest wytwarzane tylko w odpowiednich naczyniach.

Średnica strefy gotowania - mm	Średnica naczynia - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
210 x 210	min. 140 - maks. 210
320	min. 125 - maks. 320
Strefa gotowania z szeroką powierzchnią (flexi) (220 x 440)	Szerokość 220 - Długość 400

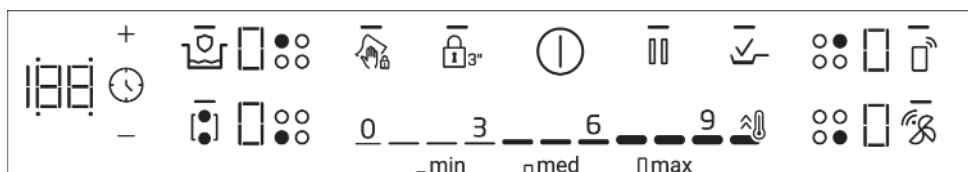
Szerokie powierzchniowe strefy grzejne (strefy Flexi)

Twój produkt ma strefę (strefy) gotowania o dużej powierzchni (Flexi). Ta strefa grzejna o dużej powierzchni może być obsługi-

wana jako oddzielne, niezależne strefy grzejne dla małych naczyń kuchennych. Do gotowania na dużych naczyniach kuchennych można aktywować funkcję łączenia tych szerokich powierzchni pól grzejnych i przekształcić je w jedną strefę gotowania.

Jako dwie niezależne strefy grzejne		Jako pojedyncza strefa grzejna	
	Strefa grzewcza o dużej powierzchni ma dwie strefy grzejne, przednią i tylną. Możesz używać tej strefy grzejnej jako dwóch niezależnych stref gotowania z dwoma różnymi naczyniami do gotowania dla różnych poziomów temperatury. Umieść naczynia na środku oddzielnych stref gotowania.		W przypadku gotowania w dużych naczyniach należy ustawić naczynie tak, aby zakrywało środki obu stref gotowania i wyśrodkowało pole gotowania.
			Jeśli chcesz ugotować dwa różne naczynia kuchenne na tym samym poziomie temperatury, możesz ugotować dwa różne naczynia na tym samym poziomie temperatury, łącząc strefy gotowania o dużej powierzchni. Ponownie umieść naczynia na środku stref gotowania.

5.2 Jednostka sterująca Hob



— Kontrolka informująca o naciśnięciu odpowiedniego przycisku

⏻ Klawisz włączania/wyłączania

🔒 Symbol blokady przycisków

⬢ Przekształcony przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią *

🔥 Przekształcony przycisk szybkiego nagrzewania/przekształcony przycisk ustawienia wysokiej mocy (Booster)

⏏ Przekształcony przycisk STOP

🕒 Przekształcony przycisk timera

⊕ Przekształcony przycisk wydłużenia czasu

— Przekształcony przycisk skrócenia czasu

🧼 Przekształcony przycisk blokady czyszczenia

🔌 Przekształcony przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood *

📶 Przekształcony przycisk pilota *

🔥 Przekształcony przycisk funkcyjny „Nospalony”. *

✓ Przekształcony przycisk „EasyCook” *

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Przyciski wyboru stref gotowania:

● ○ Klawisz wyboru tylnej lewej strefy gotowania

○ ○

○ ○ Klawisz wyboru przedniej lewej strefy gotowania

● ○

○ ○ Klawisz wyboru przedniej prawej strefy gotowania

○ ●

○ ○ Klawisz wyboru tylnej prawej strefy gotowania

○ ○

Ogólne ostrzeżenia dotyczące panelu sterowania

 Ten produkt jest sterowany za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wykonywana na dotykowym panelu sterowania jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.

 Zawsze utrzymuj panel sterowania w czystości i suchości. Jeśli powierzchnia jest wilgotna i brudna, może to powodować problemy w działaniu funkcji.

 Jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność, płyta automatycznie powróci do trybu czuwania.

 Gdy którykolwiek (z wyjątkiem ) jest dotykany przez długi czas, produkt wyświetla ostrzeżenie "FF".

 Zaświeci się kontrolka — na, które aktywnie działają lub są wybrane.

Włączanie płyty grzejnej

- Dotknij  na panelu sterowania.
⇒ Płyta jest gotowa do użycia.

Wyłączanie płyty grzejnej

- Dotknij  na panelu sterowania.
⇒ Płyta wyłącza się i powraca do trybu czuwania.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Dla każdej strefy panelu sterowania znajduje się wskaźnik ciepła resztkowego. Ten wskaźnik wskazuje, że strefa jest nadal gorąca, gdy jest wyłączona. Nie dotykaj odpowiednich stref, dopóki wskaźnik ciepła resztkowego nie zniknie.

H : Wysoka temperatura

h : Niska temperatura

 W przypadku przerwy w dostawie prądu wskaźnik ciepła resztkowego nie zapala się i nie ostrzega użytkownika o gorących strefach.

Włączanie stref płyty grzejnej (sekcja gotowania) i ustawianie poziomu temperatury

- Włącz płytę, dotykając .
⇒ "0" pojawia się na wyświetlaczach stref grzejnych.
- Dotknij przycisku wyboru strefy grzejnej, którą chcesz włączyć.
⇒ Wybrana strefa grzejna pojawi się jako "0" i świeci jaśniej.
- Ustaw poziom temperatury między "0" i "9" dotykając lub przesuwając palcem po obszarze ustawień dowolnej strefy, którą chcesz obsługiwać.

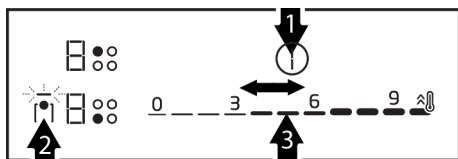
Wyłączanie stref grzejnych:

Wybraną strefę można wyłączyć na 3 różne sposoby:

- Obniżając temperaturę do poziomu "0":** Możesz wyłączyć gotowanie zo, obniżając ustawienie temperatury do "0".
- Korzystanie z funkcji wyłącznika czasowego dla żądanej strefy płyty:** Gdy czas się skończy, timer wyłączy podłączoną do niego strefę grzejną. Na wszystkich wyświetlaczach wyświetlane są informacje "0" lub "00". Symbol  na wyświetlaczu pola grzejnego zniknie. Ustawienie timera dla strefy zostało wyjaśnione w poniższych sekcjach.
- Naciskając i przytrzymując przycisk wyboru żądanej strefy płyty:** Dotknij przycisku wyboru strefy płyty, którą chcesz wyłączyć, aż 2. słyhać sygnał dźwiękowy.

Połączenie strefy płyty grzejnej z szeroką powierzchnią (flexi)

- Włącz płytę, dotykając .
- Dotknij .
⇒ Ten 0 na wyświetlaczu lewej strefy grzejnej pojawia się symbol i zapala się — kontrolka .



3. Ustaw poziom temperatury od 0 do 9 dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po tym obszarze.

⇒ Płyta zaczyna działać. Jeśli wybrana zostanie inna strefa lub jeśli przez 10 sekund nie zostanie podjęta żadna czynność, [!i] kontrolka — zgaśnie.



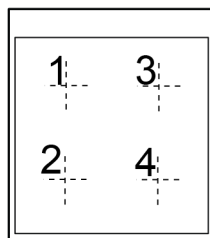
Płyty o dużej powierzchni po lewej stronie są opisane jako przykład. Jeśli strefy płyty kuchennej po prawej stronie mają szerokie powierzchnie urządzenia, to samo dotyczy stref płyty po prawej stronie.

Łączenie strefy płyty grzejnej z szeroką powierzchnią, gdy działa jedna lub obie strefy płyty po lewej stronie

- ✓ Podczas gdy jedna lub obie strefy płyty po lewej stronie działają oddzielnie, można połączyć obie strefy płyty, aktywując płytę o dużej powierzchni. W ten sposób można obsługiwać szerszą powierzchnię płyty o tych samych wartościach.
1. Gdy działa jedna lub obie strefy płyty po lewej stronie, dotknij [!i].
 - ⇒ Wartość strefy niskiego poziomu płyty kuchennej pojawia się na obu wyświetlaczach stref płyty grzejnej, a kontrolka — [!i] świeci.
 - ⇒ Połączone strefy nadal działają przy wartościach temperatury i timera strefy o niższej wartości temperatury. Wartości temperatury i timera palnika z wyższą wartością temperatury przed kombinacją są anulowane.
 2. Aby później zmienić wartość temperatury, ustaw poziom temperatury, który chcesz zmienić, w obszarze ustawień.

Wyłączanie płyt o dużej powierzchni

Możesz oddzielić strefy i ustawić je na poziomie zerowym, dotykając [!i].



Jednoczesne korzystanie ze stref grzejnych

Gotowanie w tym samym kierunku

1-3 lub 2-4 są odpowiednie do użytku w tym samym kierunku. Te konfiguracje są zalecane, gdy dwie strefy grzejne są przeznaczone do jednoczesnego użytku.

Gotowanie krzyżowe

1-4 lub 2-3 nadają się do gotowania krzyżowego. Te konfiguracje są szczególnie zalecane w przypadku korzystania z większych naczyń kuchennych.

Gotowanie we wszystkich strefach grzejnych

Te konfiguracje są zalecane, gdy cztery różne naczynia są przeznaczone do użytku w strefach grzejnych 1, 2, 3 i 4.

Funkcja zapobiegania oparzeniom (funkcja Safecook)

Funkcja "Safecook" służy tylko do gotowania płynnych potraw w garnkach. Gdy żywność jest gotowana, po etapach wstępnego gotowania dodaje się wodę i ta funkcja jest aktywowana. Po aktywacji funkcja gotowania żywności jest monitorowana za pomocą czujników. Jeśli skończy się woda lub jedzenie przyklei się do dna garnka, zasilanie płyty kuchennej zostanie automatycznie odcięte, kończąc proces gotowania.



Tę funkcję można aktywować tylko dla lewej tylnej strefy płyty.

 Po aktywacji funkcji, zasilanie nie jest przerywane przez pierwsze 5 minut (w celu przygotowania potraw).

Aktywacja funkcji "Safecook":

1. Włącz płytę, dotykając .
2. Ustaw poziom temperatury dla lewej tylnej strefy płyty.
3. Po dodaniu wody do potrawy, którą będziesz gotować, dotknij .
 - ⇒ Kontrolka  na przycisku  zaświeci się, a funkcja zostanie aktywowana.
4. Ta funkcja, która aktywuje się, gdy podczas gotowania kończy się woda, emituje ostrzeżenie dźwiękowe i dostosowuje poziom temperatury w strefie płyty. "0" krople.
 - ⇒ Jeśli podczas gotowania nie zabraknie Ci wody i wyłączysz strefę płyty lub płytę po zakończeniu gotowania, funkcja ta zostanie wyłączona.

Funkcja "EasyCook"

Po prostu wybierz tryb gotowania i pozwól, by reszta zrobiła sama. Funkcja "EasyCook" jest używana tylko do gotowania na patelni bez oleju lub o niskiej zawartości tłuszczu (maksymalnie 250 ml). Ta funkcja pozwala gotować na patelni w stałej temperaturze, używając trzech różnych automatycznych ustawień temperatury (min-med-max). Szczegółowe instrukcje gotowania w funkcji "EasyCook" znajdziesz w artykule Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty [► 58]

 Funkcja "EasyCook" używa tylko do gotowania bez oleju lub o niskiej zawartości tłuszczu (maksymalnie 250 ml) na patelni. Zaleca się użycie patelni odpowiedniej do średnicy strefy płyty do tego celu. Używanie patelni nieodpowiednich do średnicy strefy hob może powodować wahania temperatury.

 jeśli na strefach HOB pojawi się ostrzeżenie "H" lub "H", funkcja ta nie zostanie aktywowana.

 Jeśli funkcja "Safecook" jest aktywna w lewej tylnej strefie kuchennej, nie można jej włączyć w tej strefie kuchennej.

 Łącząc dwie strefy hob i używając ich jako szerokopowierzchniowej strefy hob, funkcja "EasyCook" nie może być aktywowana.

Ustawienie niskiej temperatury (minimum)

1. Włącz kuchenkę, dotykając klucza .
2. Wybierz odpowiednią strefę hob.
3. Dotknij .
 - ⇒ Wskaźnik temperatury dla odpowiedniej strefy hob zaczyna migać, a  kontrolka  zapala się.
4. Dotknij się poziomemu od 0 do 3 w ciągu 5 sekund.
 - ⇒ Symbol niskiej temperatury zacznie migać na wyświetlaczu temperatury. Gdy temperatura w strefie hob osiągnie niski poziom, symbol ten pozostaje podświetlony, a hob emituje dźwiękowe ostrzeżenie.
5. Możesz zacząć gotować w niskiej temperaturze. Na tym poziomie strefa kuchennej pozostaje włączona w stałej temperaturze aż do końca gotowania.
6. Po zakończeniu gotowania wybierz odpowiednią strefę kuchenki, a następnie wyłącz ją dotykając  lub całkowicie wyłącz kuchenkę, dotykając .

Ustawienie średniej temperatury (średniej)

1. Włącz kuchenkę, dotykając klucza .
2. Wybierz odpowiednią strefę hob.
3. Dotknij .

- ⇒ Wskaźnik temperatury odpowiedniej strefy hob zaczyna migać, a — kontrolka ✗ zapala się.
- 4. Dotyk między temperaturą 3-6 w ciągu 5 sekund.
 - ⇒ Symbol średniej temperatury zacznie migać na wyświetlaczu temperatury. Gdy temperatura w strefie hob osiągnie średnią, symbol ten pozostaje podświetlony, a hob emituje dźwiękowe ostrzeżenie.
- 5. Możesz zacząć gotować w średniej temperaturze. Na tym poziomie palnik pozostaje włączony w stałej temperaturze aż do końca gotowania.
- 6. Po zakończeniu gotowania wybierz odpowiednią strefę kuchenki, a następnie wyłącz ją dotykając ✗ lub całkowicie wyłącz kuchenkę, dotykając ①.

Ustawienie wysokiej temperatury (maks)

1. Włącz kuchenkę, dotykając ①.
2. Wybierz odpowiednią strefę hob.
3. Dotknij ✗.
 - ⇒ Wskaźnik temperatury odpowiedniej strefy hob zaczyna migać, a — kontrolka ✗ zapala się.
4. Dotyk między poziomami temperatury 6-9 w ciągu 5 sekund.
 - ⇒ Symbol wysokiej temperatury zacznie migać na wyświetlaczu temperatury. Gdy temperatura w strefie hob osiągnie wysoki poziom, symbol ten pozostaje podświetlony, a hob emituje dźwiękowe ostrzeżenie.
5. Możesz zacząć gotować w wysokiej temperaturze. Na tym poziomie strefa kuchennej pozostaje włączona w stałej temperaturze aż do końca gotowania.
6. Po zakończeniu gotowania wybierz odpowiednią strefę kuchenki, a następnie wyłącz ją dotykając ✗ lub całkowicie wyłącz kuchenkę, dotykając ①.

Ustawienie wysokiej mocy (BOOSTER)

Możesz użyć ustawienia wysokiej mocy, aby grażać z maksymalną mocą. Nie zaleca się jednak gotowania przez długi czas w tej pozycji. Ustawienie wysokiej mocy może nie być dostępne w każdej strefie grzejnej.

Bezpośredni wybór ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER):

1. Włącz płytę, dotykając ①.
2. Wybierz żadaną strefę grzejną, dotykając przycisków wyboru strefy grzejnej.
3. Dotknij ^⏏.
 - ⇒ Wybrana strefa płyty działa z najwyższą mocą, a na wyświetlaczu strefy płyty kuchennej kolejno 3 kontrolki.
 - ⇒ Po upływie czasu ustawiania wysokiej mocy (patrz tabela czasów automatycznego wyłączania) strefa nadal działa przy najwyższej wartości temperatury.

Wybór ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER), gdy strefa płyty jest aktywna:

1. Gdy płyta jest włączona, a odpowiednia strefa grzejna działa na określonym poziomie, aktywuj tę strefę, wybierając ją.
2. Dotknij ^⏏.
3. Wybrana strefa płyty działa z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu strefy płyty odpowiednio 3 kontrolki. Po upływie okresu ustawiania wysokiej mocy strefa płyty będzie nadal działać na najwyższym poziomie temperatury.

Wyłączanie ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER) przed jego wygaśnięciem:

Po aktywacji odpowiedniej strefy grzejnej poprzez dotknięcie przycisku, możesz w każdej chwili wyłączyć ustawienie wysokiej mocy, dotykając ^⏏. Strefa grzejna nadal działa przy najwyższej wartości temperatury. Aby go wyłączyć, dotknij obszaru ustawień aktywnej strefy grzejnej lub przesunij palcem po obszarze, aby ustawić go w pozycji "0".

Blokada

Gdy płyta jest włączona lub wyłączona, możesz aktywować blokadę przycisków, aby zapobiec przypadkowym zmianom jej funkcji.

Aktywacja zamka na klucz

1. Dotknij , aby aktywować blokadę.
 - ⇒ Po odliczaniu 3-2-1 na wyświetlaczu zaświeci się kontrolka  i wszystkie pola grzejne zostaną zablokowane.



Gdy blokada jest aktywna, działa tylko . Po dotknięciu dowolnego innego kontrolka  zacznie migać, wskazując, że blokada jest aktywna.

Jeśli wyłączysz płytę, gdy klucze są zablokowane, blokada musi zostać wyłączona, aby móc ponownie włączyć płytę.

Dezaktywacja blokady

1. Dotknij .
 - ⇒ Po odliczaniu 3-2-1 na wyświetlaczu gaśnie kontrolka , a zamek jest dezaktywowany.

Funkcja timera

Ta funkcja ułatwia gotowanie. Nie musisz ciągle stać przy płycie grzejnej podczas procesu gotowania. Płyta wyłączy się automatycznie po wybranym czasie.

Aktywacja timera

1. Włącz płytę, dotykając .
2. Dotknij przycisku wyboru strefy grzejnej, którą chcesz włączyć.
 - ⇒ Na wyświetlaczu wybranej strefy płyty grzejnej "0" widoczne i pali się jaśniej.
3. Ustaw poziom temperatury od "0" do "9" dotykając obszar ustawień lub przesuwając palcem po tym obszarze.
4. Dotknij , aby aktywować timer.

⇒ Na wyświetlaczu timera "00" Oparzenia.

5. Wokół "00" widoczne są 4 diody LED aktywności widoczne na wyświetlaczu timera. Dioda LED aktywnej strefy płyty kuchennej i można ustawić timer dla tej strefy.
6. Jeśli chcesz ustawić timer dla innej aktywnej strefy płyty kuchennej, wybierz odpowiednią stronę strefy płyty, dotykając , aż zaświeci się dioda LED po stronie tej strefy płyty.
7. Ustaw żądany czas, dotykając . Możesz poruszać się szybciej, dotykając  lub  przez długi czas.
 - ⇒ Aktywuj ustawienie zegara, dotykając  lub odczekaj około 10 sekund.



Timer można ustawić tylko dla stref, które są obsługiwane.



Gdy timer jest aktywny, dioda LED strefy grzejnej z najkrótszym ustawieniem czasu. Jeśli w innych strefach jest ustawienie czasu, diody LED tych stref pozostaną włączone.

Wyłączanie timerów

Po upływie ustawionego czasu płyta automatycznie się wyłączy i emituje ostrzeżenie dźwiękowe.

Stuknij dowolny, aby wyłączyć alarm dźwiękowy.

Wczesne wyłączanie timerów

Jeśli timer zostanie wyłączony wcześniej, płyta będzie nadal działać w ustawionej temperaturze, dopóki nie zostanie wyłączona.

Wyłączanie timera poprzez zmniejszenie wartości do "00":

1. Po aktywacji odpowiedniej strefy grzejnej poprzez dotknięcie przycisku, wybierz timer dla odpowiedniej strefy grzejnej, dotykając przycisku .

2. Zmniejsz wartość, dotykając —, aż "00" pojawia się na wyświetlaczu timera. Możesz poruszać się szybciej, dotykając — przez długi czas.

Blokada czyszcząca

Blokada czyszczenia zapobiega pracy wszystkich na panelu sterowania przez 20 sekund, gdy płyta jest włączona, umożliwiając użytkownikowi wykonanie krótkotrwałego czyszczenia.

Włączanie blokady czyszczenia

1. Gdy dowolna strefa płyty jest włączona, naciśnij  **pojedynczy sygnał dźwiękowy** Dotknij, aż się pojawi.
 - ⇒ Wyświetlacz timera rozpocznie odliczanie w dół od 20. W tym czasie wszystkie na panelu, z wyjątkiem , nie będą działać.

Wyłączanie blokady czyszczenia

Nie musisz naciskać żadnego, aby dezaktywować blokadę czyszczenia. Po 20 sekundach płyta wyemituje pojedynczy sygnał dźwiękowy, a blokada czyszczenia zostanie automatycznie wyłączona.



Jeśli chcesz wcześniej dezaktywować blokadę czyszczenia, ponownie dotknij , aż usłyszysz pojedynczy sygnał dźwiękowy.

Funkcja zatrzymania

- ✓ Za pomocą tej funkcji można obniżyć poziomy temperatury wszystkich funkcji działających w strefie płyty (z wyjątkiem timera) do stage 1 na określony czas.



Jeśli timer jest ustawiony dla dowolnej strefy grzejnej, timer będzie nadal działał podczas zatrzymywania.

1. Podczas pracy płyty dotknij .
 - ⇒ Wszystkie strefy operacyjne nadal działają na poziomie temperatury 1.

2. Dotknij ponownie , aby ponownie uruchomić wszystkie zatrzymane pola grzejne z ich poprzednimi ustawieniami.

Ustawienia

Dzięki tej funkcji można zarządzać energią, ustawiać czas sygnału dźwiękowego końca gotowania i podłączenie okapu kuchennego.

A1: Ustawienie wyświetlania kompatybilności garnka "Funkcja PanSense"

A2: Ustawienie zarządzania energią

A3: Ustawienie czasu ostrzeżenia dźwiękowego o zakończeniu gotowania

A4: Ustawienie typu połączenia okapu **(Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)**

A5: Ustawienie podłączenia kuchenki kuchennej z okapem **(Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)**

A6: Ustawienie wyświetlacza zużycia energii "EnergiSense"

A7: Ustawienie włączania/wyłączania dźwięku pokrętki płyty kuchennej

A8: Przywróć ustawienia fabryczne

1- Ustawienie wyświetlania kompatybilności garnka "Funkcja PanSense" (A1)

Funkcja PanSense to inteligentna funkcja zaprojektowana w celu optymalizacji wydajności płyty indukcyjnej. Ten tryb pomaga osiągnąć najlepsze rezultaty gotowania, wykrywając materiał, strukturę podstawy i kompatybilność magnetyczną używanej patelni. Dostosowuje się do charakterystyki używanej patelni, zapewniając doskonałe rezultaty gotowania za każdym razem.

Korzyści płynące z tej funkcji: Najlepsze wyniki gotowania (automatycznie dostosowuje się do charakterystyki garnka, którego używasz na płycie), oszczędność energii (optymalizuje zużycie energii w zależności od rodzaju garnka), wydłuża żywotność garnka (przenosi optymalną moc, jaką garnek może obsłużyć)

Szybki automatycznie sprawdza naczy-
nie za każdym razem, gdy zaczynasz goto-
wać. Aby ręcznie sprawdzić, czy używane
naczynie jest kompatybilne z PanSense,
możesz wykonać poniższe czynności.

1. Włącz płytę, dotykając ① i wyłącz ją, po-
nownie dotykając ①.
2. Po wyłączeniu produktu dotknij     w ciągu 10 sekund.
⇒ Pierwsze ustawienie, "A1", pojawia
się na wyświetlaczu timera, a "—"
pojawia się na wszystkich wyświet-
laczach stref grzejnych.
3. Umieść garnki lub patelnie, które chcesz
zmierzyć, na polach gotowania.
4. Na wyświetlaczu między  i  po-
jawia się "0".
5. Dotknij obszaru ustawień. "1" pojawia
się między  i  zamiast "0" i rozpo-
czyna się skanowanie jakości garnka.
Skanowanie trwa około 10 sekund, a
podczas skanowania na wyświetlaczu
pojawia się animacja.
6. Jakość doniczki oceniana jest w skali
0-3. 0 to najgorsza jakość, a 3 to najlep-
sza jakość, pokazująca jakość na wy-
świetlaczu.
7. Wyłącz płytę, dotykając ①.

2-Ustawienie zarządzania energią (A2)

- ✓ Dzięki tej funkcji możesz dostosować
całkowitą moc płyty według własnego
uznania.
1. Włącz płytę, dotykając ① i wyłącz ją, po-
nownie dotykając ①.
 2. Po wyłączeniu produktu dotknij kolejno
     w ciągu 10 sekund.
⇒ Pierwszym ustawieniem na wy-
świetlaczu timera jest "A1" widocz-
ny.
 3. Aby ustawić zarządzanie energią, na wy-
świetlaczu timera "A2" Stuknij przycisk
"", aż go zobaczysz.

⇒ Na wyświetlaczu po lewej stronie
tylnej strefy płyty kuchennej poja-
wia się liczba "9".

4. Dostosuj poziom mocy (patrz Tabela -
Poziom zarządzania energią) od "1" do
"9", dotykając obszaru ustawień lub
przesuwając palcem po tym obszarze.
5. Potwierdź ustawienie zarządzania ener-
gią, dotykając ①.
⇒ Płyta wyłączy się, a płyta zacznie dzia-
łać z ustawieniem całkowitej mocy na
wybranym poziomie.

"Zarządzanie energią" Zawiera 9 różnych
poziomów mocy (patrz Tabela - Poziom za-
rządzania energią).

Tabela — poziom zarządzania energią

Poziom zarządzania energią	Moc całkowita (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4

3-Ustawienie czasu ostrzeżenia dźwięko- wego o zakończeniu gotowania (A3)

- ✓ Dzięki tej funkcji możesz dowolnie do-
stosować ustawienie czasu ostrzeże-
nia dźwiękowego płyty kuchennej na
koniec gotowania.
1. Włącz płytę, dotykając ① i wyłącz ją, po-
nownie dotykając ①.
 2. Po wyłączeniu produktu dotknij      w tej kolejności w ciągu 10 se-
kund.
⇒ Pierwszym ustawieniem na wy-
świetlaczu timera jest "Klasa A1"
pojawi się.

3. Aby ustawić dźwiękowy czas ostrzegawczy końca gotowania, naciśnij przycisk timera na wyświetlaczu timera. **"A3"** Stuknij przycisk "00", aż go zobaczysz.

⇒ Na wyświetlaczu lewej tylnej strefy płyty kuchennej pojawia się "2".

4. Dostosuj ustawienie czasu ostrzeżenia (patrz Tabela - Dźwiękowy czas ostrzegawczy końca gotowania) w zakresie od "0" do "3", dotykając pola ustawień lub przesuwając palcem po polu.
5. Potwierdź ustawienie czasu ostrzeżenia dźwiękowego końca gotowania, dotykając ①.

⇒ Płyta wyłączy się, a płyta zacznie działać z ustawieniem czasu ostrzeżenia na wybranym poziomie.



Poziom ustawienia czasu ostrzeżenia dźwiękowego końca gotowania jest ustawiany standardowo na poziomie 2 podczas produkcji.

Tabela - Ustawienie czasu ostrzeżenia dźwiękowego o zakończeniu gotowania

Poziom ostrzeżenia o końcu gotowania	Czas ostrzeżenia dźwiękowego o zakończeniu gotowania
0	15 sekund
1	30 sekund
2	1 minuta
3	2 minuty

4- Ustawienie typu połączenia okapu (A4) Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

✓ Dzięki tej funkcji możesz wprowadzić rodzaj połączenia okapu z płytą grzejną.

1. Włącz płytę, dotykając ① i wyłącz ją, ponownie dotykając ①.
2. Po wyłączeniu produktu dotknij   w ciągu 10 sekund.

⇒ Pierwszym ustawieniem na wyświetlaczu timera jest **"Klasa A1"** pojawi się.

3. Aby ustawić typ połączenia okapu, na wyświetlaczu timera **"A4"** Stuknij przycisk "00", aż go zobaczysz.

⇒ Jeśli Twoja płyta jest wyposażona w funkcję zdalnego połączenia, to ustawienie będzie wyświetlane jako "1". Jeśli tak się nie stanie, pojawi się jako "0".

4. Jeśli okap ma funkcję zdalnego połączenia, to ustawienie **"1"** Jeśli nie ma funkcji połączenia zdalnego, możesz ustawić to ustawienie, dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze. **"0"** Ustaw jako .
5. Potwierdź ustawienie typu połączenia okapu, dotykając ①.

⇒ Płyta kuchenna zostaje wyłączona i potwierdzone jest ustawienie typu okapu.

5- Ustawienie podłączenia okapu kuchennego (A5) Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

✓ Dzięki tej funkcji możesz połączyć płytę grzejną i okap i sprawić, by automatycznie ze sobą współpracowały.



Jeśli okap jest wyposażony w funkcję zdalnego połączenia (ustawienie Typ połączenia okapu (A4) to 1), ustawienie połączenia okapu kuchennego (A5) nie pojawi się. To ustawienie dotyczy tylko modeli okapów bez funkcji zdalnego połączenia.

1. Włącz płytę, dotykając ① i wyłącz ją, ponownie dotykając ①.
 2. Po wyłączeniu produktu dotknij   w ciągu 10 sekund.
- ⇒ Pierwszym ustawieniem na wyświetlaczu timera jest **"Klasa A1"** pojawi się.

- ### Tabela - Poziom roboczy okapu

Poziom roboczy okapu	Lampa	Kaptur (gotowanie w jednej strefie)	Kaptur (gotowanie w dowolnej 2 lub więcej strefach)	Smażenie
0	od	od	od	od
1	światło	od	od	od
2	światło	od	L1	L1
3	światło	L1	L1	L1
4	światło	L1	L1	L2
5	światło	L1	L2	L2
6	światło	L2	L3	L3
7	światło	L3	L4	L4

6- Ustawienie wyświetlacza zużycia energii "EnergiSense" (A6)

- EnergiSense to inteligentna funkcja, która monitoruje zużycie energii przez płytę indukcyjną. Ta funkcja pomaga rozwinąć bardziej świadome i wydajne nawyki kulinarne, pokazując, ile energii zużywasz podczas każdego procesu gotowania.

Wypróbowując różne techniki gotowania i porównując całkowitą ilość zużywanej energii, możesz wypracować zrównoważone nawyki kulinarne i zmniejszyć swój ślad węglowy.

2. Po wyłączeniu produktu dotknij     w ciągu 10 sekund.

⇒ Między kluczami  i  "0" widoczny.

4. Dotykając obszaru ustawień "0" wartość "1" Zrób to.

5. Wyłącz płytę, dotykając .

⇒ Wyświetlacz zużycia energii jest wyłączony.



Aby wyłączyć wyświetlanie zużycia energii, wykonaj te same czynności. "1" wartość "0" Zrób to.

Prognoza zużycia energii

Aktywuj ustawienie zużycia energii zgodnie z powyższym opisem. Gdy wyłączysz płytę, dotykając  po każdym gotowaniu, na wyświetlaczu timera możesz zobaczyć całkowitą energię zużytą przez kuchenkę do gotowania. Wartość Wh energii gotowania można osiągnąć, mnożąc wartość na wyświetlaczu przez 100. Na przykład, jeśli na wyświetlaczu pojawi się "03", oznacza to, że Twoja płyta zużyła $3 \times 100 = 300$ Wh podczas ostatniego gotowania.

7- Ustawienie włączania/wyłączania dźwięku płyty kuchennej (A7)

✓ Dzięki tej funkcji możesz włączać i wyłączać ostrzeżenie dźwiękowe, które pojawia się po dotknięciu każdego płyty.

1. Włącz płytę, dotykając  i wyłącz ją, ponownie dotykając .

2. Po wyłączeniu produktu dotknij      w ciągu 10 sekund.

⇒ Pierwszym ustawieniem na wyświetlaczu timera jest "Klasa A1" pojawi się.

3. Aby wyregulować dźwięk płyty kuchennej, na wyświetlaczu timera "A7" Stuknij przycisk , aż go zobaczysz.

⇒ Na lewym tylnym wyświetlaczu strefy płyty grzejnej "1" widoczny.

4. Aby wyłączyć dźwięk przycisku płyty kuchennej, dotknij obszaru ustawień lub przesunij palcem po obszarze, aby ustawić to ustawienie. "0" Ustaw jako .

5. Potwierdź ustawienie dźwięku płyty kuchennej, dotykając .

⇒ Płyta kuchenna zostanie wyłączona, a ustawienie dźwięku przycisku płyty zostanie potwierdzone.

8- Resetowanie do ustawień fabrycznych (A8)

✓ Dzięki tej funkcji możesz zresetować wszystkie kolejne ustawienia pieca i przywrócić go do ustawień fabrycznych.

1. Włącz płytę, dotykając  i wyłącz ją, ponownie dotykając .

2. Po wyłączeniu produktu dotknij      w ciągu 10 sekund.

⇒ Pierwszym ustawieniem na wyświetlaczu timera jest "Klasa A1" pojawi się.

3. Aby zresetować do ustawień fabrycznych, na wyświetlaczu timera "A8" Stuknij przycisk , aż go zobaczysz.

⇒ Na lewym tylnym wyświetlaczu strefy płyty grzejnej "0" widoczny.

4. Aby zresetować do ustawień fabrycznych, ustaw to ustawienie na "1", dotykając lub przesuwając palcem po obszarze ustawień.

5. Potwierdź ustawienie, dotykając .

⇒ Płyta wyłączy się, a wszystkie ustawienia powrócą do ustawień fabrycznych.

Korzystanie z aplikacji „HomeWhiz”

Jeśli Twój produkt ma symbol , możesz sterować płytą grzejną za pomocą tabletu/telefonu. Wykonaj poniższe czynności, aby sterować i monitorować płytę grzejną za pomocą tabletu/telefonu. Musisz podłączyć tablet/telefon do domowej sieci inter-

netowej i pobrać aplikację „HomeWhiz” ze sklepu z aplikacjami na urządzeniu inteligentnym.

1. Otwórz zainstalowaną aplikację na swoim tablecie/telefonie.
2. Stuknij sekcję "dodaj/usuń produkt" na tablecie/telefonie.
3. Wybierz model "□" z opcji w aplikacji.
4. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na tablecie/telefonie, aby zakończyć instalację.
5. Naciśnij i przytrzymaj "□" przez około 3 sekundy, a następnie zwolnij go. Kontrolka "—" na "□" zacznie migać na wyświetlaczu. W tej chwili możesz połączyć się ze swoim urządzeniem inteligentnym.
6. Połącz się z płytą grzejną za pomocą nazwy i hasła zapisanego w aplikacji w sekcji ustawień tabletu/telefonu.
7. Wybierz swoją bieżącą sieć z listy sieci i podłącz płytę kuchenną do Internetu za pomocą wymaganego hasła. Po zakończeniu instalacji kontrolka "—" na "□" będzie stale widoczna na wyświetlaczu. Możesz uzyskać dostęp do swojej aplikacji i nazwać swoją kuchenkę w sekcji "Dodaj/Usuń produkt", aby ją aktywować.

 „HomeWhiz” obsługuje pasmo częstotliwości 2,4 GHz.

 Jeśli nie można nawiązać połączenia sieciowego w ciągu 5 minut po naciśnięciu "□" przez około 3 sekundy, konfiguracja aplikacji „HomeWhiz” zostanie automatycznie zamknięta, a kontrolka "—" na "□" zgaśnie.

 Aplikacja „HomeWhiz” na tablecie/telefonie poprowadzi Cię przez proces konfiguracji połączenia i korzystania z aplikacji.

 Twoje połączenie musi być aktywne, aby uzyskać dostęp do menu „HomeWhiz”.

 Dopóki „HomeWhiz” jest włączony, możesz sterować i monitorować swoją płytę zarówno za pomocą wyświetlacza płyty, jak i „HomeWhiz” za pomocą urządzeń inteligentnych.

 Aby zamknąć połączenie „HomeWhiz”, naciśnij przycisk "□". Kontrolka "□" przycisku "□" na wyświetlaczu zgaśnie.

 Jeśli nastąpi przerwa w dostawie prądu i połączenie zostanie utracone, gdy produkt „HomeWhiz” jest włączony, „HomeWhiz” automatycznie przełączy się w tryb wyłączenia.

Korzystanie z płyty grzejnej za pomocą tabletu

1. Otwórz aplikację „HomeWhiz” na tablecie/telefonie.

⇒ Twój produkt będzie widoczny na stronie aplikacji.

2. Dotknij swojego produktu.

⇒ Na tym wyświetlaczu można zobaczyć ustawienia, takie jak poziom temperatury płyty, ustawienie timera, blokada i aktywacja połączenia okapu kuchennego (płyta grzewcza z okapem) itp.

 Ze względów bezpieczeństwa podczas dokonywania ustawień za pomocą tabletu/telefonu należy potwierdzić ustawienie na płycie. Ustawienie wysłane za pośrednictwem aplikacji można potwierdzić za pomocą odpowiedniego hobzone lub odpowiedniego funkcyjnego. Okres potwierdzenia wynosi 20 sekund. Jeśli nie zostanie to potwierdzone w ciągu 20 sekund, ustawienie nie zostanie automatycznie zastosowane.

Zamykanie aplikacji „HomeWhiz”

Gdy tablet/telefon jest podłączony do produktu, naciśnij krótko "□". Kontrolka "—" na "□" na wyświetlaczu zgaśnie. W tym momencie połączenie między tabletem/telefonem a produktem zostanie rozłączone.

Usuwanie dopasowania podłączonego "HomeWhiz"

1. Naciśnij jednocześnie "⌘" i "□".

⇒ Kontrolki "—" "⌘" i "□" zaczynają migać i pojawia się ostrzeżenie dźwiękowe.

2. Gdy kontrolka "—" na "⌘" i "□" przestanie migać, oznacza to, że proces usuwania został pomyślnie zakończony.



Aby przeprowadzić proces usuwania, musisz mieć połączenie z siecią, a produkt musi być podłączony do sieci.

Bezpieczne i efektywne korzystanie z płyt indukcyjnych

"Zasada działania" Płyty indukcyjne podgrzewają garnki bezpośrednio ze względu na swoją zasadę działania. Z tego powodu mają wiele zalet w porównaniu z innymi typami płyt grzewczych. Działają wydajniej, a powierzchnia płyty jest chłodniejsza. Twoja płyta indukcyjna jest wyposażona w najwyższej jakości systemy bezpieczeństwa, które zapewnią Ci maksymalne bezpieczeństwo użytkowania.



W zależności od modelu Twoja płyta może mieć płyty o średnicy 145, 180, 210, 280 i 320 mm z indukcją. Dzięki funkcji indukacji każda płyta automatycznie wykrywa umieszczony na niej pojemnik. Energia jest wytwarzana tylko w miejscu, w którym styka się dno pojemnika, co pozwala osiągnąć minimalne zużycie energii.

Automatyczny system wyłączania

W sterowaniu płytą grzejną znajduje się system automatycznego wyłączania. Jeśli jedna lub więcej stref pozostanie włączona,

strefa płyty kuchennej wyłączy się automatycznie po pewnym czasie (patrz tabela 1). Jeśli do strefy przypisany jest timer, wyświetlacz timera również się wyłączy.

Limit czasu automatycznego wyłączania zależy od wybranego poziomu temperatury. Obowiązuje maksymalny czas pracy w tym poziomie temperatury.

Strefa grzejna może być ponownie obsługiwana przez użytkownika po jej automatycznym wyłączeniu, jak opisano powyżej.

"Tabela-1." Czasy automatycznego wyłączania

Poziom temperatury	Automatyczne wyłączanie czasy-godziny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Szybkie nagrzewanie (booster)	10 minut

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Twoja płyta kuchenna ma czujniki, które chronią przed przegrzaniem. W przypadku przegrzania można zaobserwować:

- Roboczą strefę grzejną można wyłączyć
 - Wybrany poziom może zostać obniżony.
- Nie będzie to jednak widoczne na wyświetlaczu.

System ochrony przed przepiętniem

Twoja płyta jest wyposażona w system ochrony przed przepiętniem. W przypadku przepiętnia panelu sterowania z jakiegokolwiek powodu, system automatycznie odcina podłączenie zasilania, aby wyłączyć płytę grzejną. W międzyczasie na wyświetlaczu pojawia się ostrzeżenie "F".

Precyzyjne ustawianie mocy

Płyta indukcyjna reaguje natychmiast na wydane polecenia zgodnie ze swoją zasadą działania. Jego ustawienia mocy zmieniają

się bardzo szybko. W ten sposób można

zapobiec przelaniu się posiłku (wody, mleka), który ma się przelać, natychmiast wyłączając urządzenie.

Zgodność z normami i informacje dotyczące badań / deklaracja zgodności UE

	Etapy rozwoju, produkcji i sprzedaży urządzenia są prowadzone zgodnie z zasadami bezpieczeństwa określonymi we wszystkich właściwych przepisach prawnych Unii Europejskiej.
Zakres częstotliwości	: 2,4 Ghz
Maksymalna moc transmisji	: maks. 100 mW
Deklaracja zgodności CE Niniejszym Arçelik A.Ş. oświadcza, że urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2014/53/UE. Szczegółową deklarację zgodności RED można znaleźć pod adresem https://docs.emeaappliance-docs.eu wraz z dodatkowymi dokumentami na stronie produktu dla danego urządzenia.	

Zdefiniowany okres wsparcia aktualizacji oprogramowania związanego z cyberbezpieczeństwem dla produktu jest okresem gwarancji produktu. Po tym okresie aktualizacje oprogramowania związanego z cyberbezpieczeństwem nie są gwarantowane. Ten produkt zbiera i przesyła dane dotyczące użytkowania po połączeniu z Internetem (np. ustawienia temperatury, czas użytko-

wania, kody błędów). Zgodnie z ustawą UE o danych osobowych (Rozporządzenie UE 2023/2854) masz prawo dostępu do tych danych i zarządzania nimi. Szczegółowe informacje na temat tego, jakie dane są gromadzone, w jaki sposób są wykorzystywane i jak uzyskać do nich dostęp, można znaleźć na stronie: www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 Ogólne informacje o gotowaniu

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

- Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. Nigdy nie wolno gasić ognia wodą! Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.
- Przed umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar wody, a następnie ostrożnie umieścić na rozgrzanym oleju. Przed smażeniem produktów mrożonych należy je wcześniej rozmrozić.
 - Podczas podgrzewania oleju upewnij się, że garnek, którego używasz, jest suchy i nie otwieraj jego pokrywy.
 - Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii można znaleźć w rozdziale „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.
 - Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.

Półka do pieczenia w piekarniku

Żywność	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Topnienie		
Topnienie czekolady (np. Dr.Oetker, gorzka czekolada 55-60% kakao,150 g)	1	20 ... 30
Masło (200 g)	6	5 ... 7
Masło (Klarowane)(200 g)	3	11 ... 13
Gotowanie, podgrzewanie, utrzymywanie ciepła		
Woda 1 L (Gotowanie)	P	4 ... 6
Woda 3 L (Gotowanie)	P	8 ... 10
Mleko 1 L (Gotowanie)	7	6 ... 7
Mleko 1 L (Utrzymywanie ciepła)	Utrzymanie ciepła	18 ... 20
Olej roślinny (Grzanie) (Olej słonecznikowy 0,5 L)	9	3 ... 5
Gotowanie		
Ziemniak w mundurku (2 sztuk duży)	9	25 ... 35
Ziemniak w mundurku grubo siekany (2 sztuk duży)	9	13 ... 15
Brokuł (300 g)	9	10 ... 14
Brokuł zamrożony (300 g)	9	7 ... 10
Kielbasa	8	4 ... 6
Makaron (150 g)	9	6 ... 10
Jajka w koszulce	5	2 ... 3
Makaron	9	2 ... 7
Gotowanie, smażenie		
Potrawa z ryżu (200 g ryż)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Ashure/Pudding Noego **		
Gotowanie fasoli i ciecierzycy Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	9	4 ... 6
Gotowanie fasoli i ciecierzycy gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	4	10 ... 15
Pszenica Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	9	8 ... 10
Pszenica gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	2	6 ... 8
Ashure/Pudding Noego -Wszystkie składniki	9	20 ... 24
Zupy (Np. Zupa z soczewicy)	7	20 ... 25
Smażone warzywa *	9	3 ... 5
Gotowane warzywa Julienne * (Kurczak, cebula i pieprz)	9	5 ... 7
Cielęcina pokrojona w kostkę z warzywami **		
Smażenie warzyw	9	3 ... 8
Przypieczenie ***	9	5 ... 8
Wszystkie składniki	4	80 ... 90
Sos pomidorowy	3	10 ... 15
Sos beszamelowy	7	5 ... 6

Żywność		Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Golonki z warzywami **			
	Przypieczenie ***	9	3 ... 4
	Smażenie warzyw	9	3 ... 5
	Wszystkie składniki	4	180 ... 190
Tas kebab		6	25 ... 35
Pilaw z bulguru (500 g)		7	25 ... 35
Smażyć w płytkim tłuszczu			
Stek z polędwicy wołowej ** (2 cm)		9	2 ... 10
Żeberka ** (2 cm)		9	3 ... 10
Stek z polędwicy zawijanej		8	4 ... 10
Stek T-Bone ** (2 cm)		9	3 ... 10
Kotlet jagnięcy ** (Przypieczenie ***)		9	3 ... 10
Kotlet jagnięcy (Smażenie)		5	4 ... 10
Kiełbasa		6	4 ... 6
Pierś z kurczaka (Przypieczenie ***)		8	3 ... 4
Pierś z kurczaka (Smażenie)		5	8 ... 10
Pierś z kurczaka (Krojenie mięsa tak, aby powstał motyl)		8	4 ... 10
Łosoś (150 g)		9	3 ... 10
Paluszek rybny		9	5 ... 10
Smażenie świeżych warzyw i grzybów (marchew, grzyby i kolorowa papryka)		9	5 ... 10
Naleśnik		4	3 ... 5
Omlet		7	4 ... 6
Jajko sadzone		6	2 ... 4
Ciasto na placek		9	4 ... 8
Naleśniki z masłem		7	5 ... 9
Klopsiki/Mięso mielone		7	5 ... 10
Domowy sznycel		7	4 ... 8
Ser halloumi		7	2 ... 6
Krewetka		5	8 ... 12
Frytka			
Boortsog		5	13 ... 15
Sznycel		8	3 ... 10
Nuggetsy		9	1,5 ... 10
Ziemniak (zamrożony)		9	2 ... 10
Świeże ziemniaki		9	5 ... 10
Rozmrażanie i podgrzewanie			
Cebula (zamrożony) (200 g)		6	2 ... 4
Szpinak (zamrożony) (200 g)		7	2 ... 5
* Zaleca się użycie woka.			
** Zaleca się patelnię/garnek z lejkiem.			
*** Zalecane jest wstępne podgrzanie patelni / garnka.			

“EasyCook” Półka do pieczenia w piekarniku

Min	Med	Max
Sos beszamelowy	Francuski tost owocowy	Mrożone ziemniaki
Sos pieprzowy	Confit z czosnku	Sajgonka
Sos Veloute	Omlet	Paluszek rybny
Jajka z kielbasą	Francuski naleśnik	Pieczarki z czosnkiem w śmietanie
Jajko sadzone	Naleśnik	Beef Stragonoff
Jajecznica	Pierś z kaczki	Kotlet jagnięcy
Bekon	Mieszanka prażonych orzechów, migdałów i pestek dyni	Mięso (opiekane, na bazie masła)
	Ser halloumi	Stek
	Klopsik	
	Sznicel	
	Krążki cebulowe	
	Kalmary	
	Krewetki w tempurze	
	Kałamarnica	
	Kurczak	
	Łosoś	
	Łosoś teriyaki	
	Ryby	
	Ryby z frytkami	
	Kliny ziemniaczane	
	Ciasto z patelni	
	Hash Browns	
	Frytki na lato (bakłażan, papryka, ziemniak)	

7 Czyszczenie i konserwacja

7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Informacje ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Po każdym użyciu urządzenie powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuży się okres eksploatacji urządzenia i zmniejszy ilość często występujących problemów.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do

czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).

- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.

- Nie myj żadnej części urządzenia w zmywarce, chyba że instrukcja obsługi stanowi inaczej.

Dla płyt:

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, koncentrat pomidorowy i olej mogą powodować trwałe plamy na płytach i elementach składowych stref grzewczych, należy wyczyścić wypływające płyny natychmiast po schłodzeniu płyty poprzez jej wyłączenie.

Inox - powierzchnie nierdzewne

- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.
- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.
- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ściereki środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

Szklana powierzchnia

- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.

- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Upewnij się, że połączenia elementów wyrobu nie są zawiłgocone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

7.2 Czyszczenie płyty grzewczej

Szklana powierzchnia do gotowania

Postępuj zgodnie z krokami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia”, dotyczącymi czyszczenia szklanej powierzchni do gotowania. W szczególnych przypadkach możesz wyczyścić urządzenie zgodnie z poniższymi informacjami.

- Produkty na bazie cukru, takie jak ciemna śmietana, skrobia i syrop, należy natychmiast wyczyścić, nie czekając, aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklana powierzchnia może zostać trwale uszkodzona.
- Nie używaj środków czyszczących, gdy płyta jest gorąca, w przeciwnym razie mogą pojawić się trwałe plamy.

7.3 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli ze sterowaniem pokręteł, przetrzyj panel i pokręta wilgotną, miękką ściereczką i osusz suchą ściereczką. Nie usuwaj pokręteł i

uszczerek znajdujących się pod spodem, aby wyczyścić panel. Panel sterowania i pokrętła mogą zostać uszkodzone.

- Podczas czyszczenia paneli ze stali nierdzewnej ze sterowaniem pokrętłem, nie używaj środków czyszczących do stali nierdzewnej wokół pokrętła. Wskaźniki wokół pokrętła mogą zostać wymazane.

8 Rozwiązywanie problemów

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawić urządzenia.

Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.
- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.
- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.
- Jeśli płyta nie włącza się po naciśnięciu przycisku włączania/wyłączania >>> Odłącz go i odczekaj co najmniej 20 sekund przed ponownym podłączeniem.
- Posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem. >>> Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Nie wolno używać odpowiednich garnków. >>> Sprawdź swoje garnki.

Symbol na wyświetlaczu strefy płyty grzejnej świeci światłem ciągłym.

- W tej strefie płyty kuchennej może nie być garnka. >>> Sprawdź, czy w strefie płyty kuchennej znajduje się garnek.
- Twój garnek może nie być kompatybilny z indukcją. >>> Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyt indukcyjnych.
- Garnek może nie być prawidłowo wyśrodkowany w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka dla wybranej strefy płyty.

- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

>>> Wyśrodkuj strefę płyty kuchennej, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.

- Garnek lub strefa płyty grzejnej mogą być bardzo gorące. >>> Poczekaj, aż ostygną.

Wybrana strefa płyty nagle wyłącza się podczas pracy.

- Być może upłynął już czas gotowania w wybranej strefie. >>> Możesz ustawić nowy czas gotowania lub dokończyć gotowanie.
- Jest ochrona przed przegrzaniem. >>> Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Jakiś obiekt może zasłaniać dotykowy panel sterowania. >>> Usuń obiekt z panelu.

Mimo że strefa płyty jest włączona, garnek nie nagrzewa się.

- Garnek może nie być kompatybilny z płytą indukcyjną. >>> Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyty indukcyjnej.
- Garnek może nie być prawidłowo wyśrodkowany w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka dla wybranej strefy płyty. >>> Wyśrodkuj strefę płyty kuchennej, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.

Wentylator chłodzący nadal działa, nawet gdy płyta jest wyłączona.

- To nie jest błąd. Wentylator chłodzący działa do momentu, gdy sprzęt elektroniczny wewnątrz płyty ostygnie do odpowiedniej temperatury.

Podczas gotowania z płyty dobiega dźwięk

- Podczas gotowania z płyty kuchennej mogą dobiegać odgłosy. Odgłosy te zależą od składu naczyń. Odgłosy te są normalne, nie są usterką i są częścią technologii indukcyjnej.

Możliwe dźwięki i przyczyny:

- Hałas wentylatora:** Płyta posiada wentylator, który automatycznie działa w zależności od temperatury produktu. Wentylator ma różne poziomy pracy i działa na różnych poziomach w zależności od temperatury. Po wyłączeniu płyty, jeśli temperatura jest wysoka w stosunku do temperatury produktu, wentylator może jeszcze przez chwilę działać.

- Działanie transformatora o niskim szumie:** Taka jest natura technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło jest przenoszone bezpośrednio na dno naczyń, ten rodzaj buczenia może wystąpić w zależności od materiału, z którego wykonane jest naczynie. Dlatego w przypadku różnych naczyń kuchennych mogą być słyszalne różne dźwięki.
- Trzaskający dźwięk:** Wynika to z materiału i struktury dna naczyń. Jeśli naczynie jest wykonane z różnych materiałów i warstw, mogą wystąpić trzaski.
- Gwizdzący dźwięk:** Podczas gotowania na dwóch strefach płyty po tej samej stronie płyty grzejnej na różnych poziomach gotowania może być słyszalny gwizd.

Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
A1 – A8	Błąd komunikacji na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli problem wystąpi ponownie, skontaktuj się z autoryzowanym dealerem.
B1 – B5	Nie użyto garnka nadającego się do podgrzewania indukcyjnego.	Błąd ten zostanie rozwiązany, gdy zastosujemy garnek nadający się do podgrzewania indukcyjnego.
B6	Płyta indukcyjna przekroczyła maksymalny czas pracy.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Używaj płyty indukcyjnej zgodnie z czasem podanym w instrukcji obsługi.
B7	Nie użyto garnka nadającego się do podgrzewania indukcyjnego.	Błąd ten zostanie rozwiązany, gdy zastosujemy garnek nadający się do podgrzewania indukcyjnego.
B8	Jeśli Twój produkt to płyta indukcyjna z okapem; Wystąpił błąd filtra.	Wymij i ponownie załóż filtry wentylacyjne. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
C1 – C2	Wystąpił błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
C3	Błąd działania wentylatora na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli problem wystąpi ponownie, skontaktuj się z autoryzowanym dealerem.
C4	Wystąpił błąd połączenia elektrycznego.	Przywróć prawidłowe połączenie elektryczne, zapoznając się z tabelą techniczną produktu i instrukcją instalacji.

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
C5 – C7	Błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
D1 – D9	Błąd sprzętowy płyty elektronicznej na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli problem wystąpi ponownie, skontaktuj się z autoryzowanym dealerem.
T1 – T8	Wysoka temperatura lub błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd powinien zniknąć, gdy temperatura płyty spadnie poniżej dopuszczalnego zakresu.

Dodatkowe informacje dotyczące instrukcji obsługi:	Informacje techniczne dotyczące działania trybów niskiego poboru mocy zgodnie z rozporządzeniem UE 2023/826	
Tryb	POBÓR MOCY (WATY)	OKRES (MINUTY)*
Wyłączony	0,3	-
Gotowość	-	-
Tryb gotowości z wyświetlaniem informacji lub stanu	-	-
Tryb gotowości sieciowej	-	-

*: Okres, po którym urządzenie automatycznie przejdzie w tryb gotowości, tryb wyłączenia lub tryb gotowości sieciowej, liczony w minutach i zaokrąglony do najbliższej minuty.