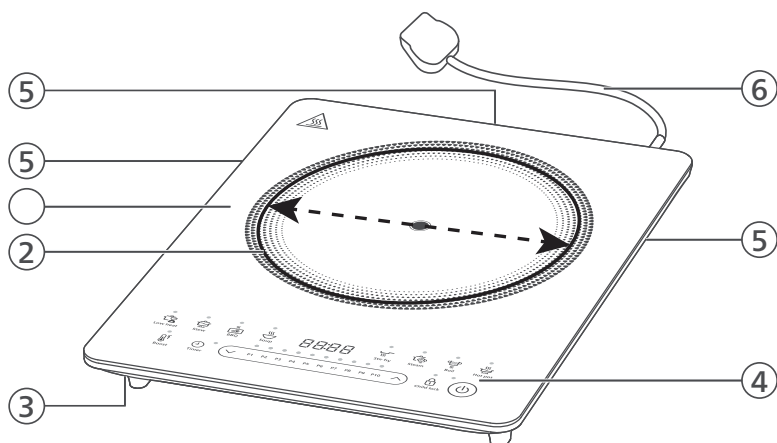


Wstęp

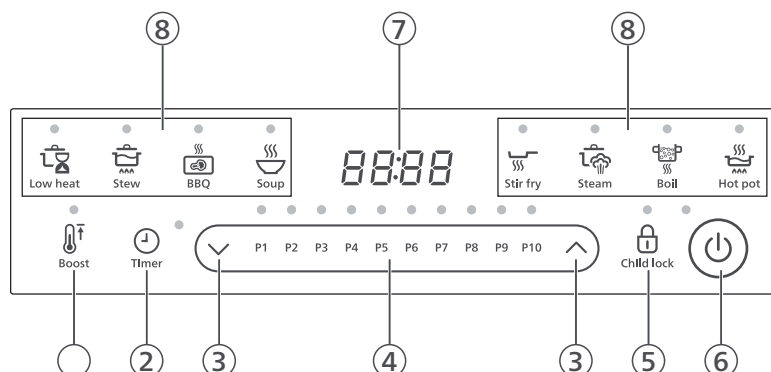
Gratulujemy zakupu i witamy w firmie Philips!

Aby w pełni skorzystać z obsługi świadczonej przez firmę Philips, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie www.philips.com/welcome.

Opis ogólny



- 1 Płyta grzewcza
- 2 Pole grzejne (strefa grzejna)
 - Średnica pola grzejnego: Ø 218 mm
 - Aby zadbać o odpowiednie nagrzewanie i bezpieczeństwo, zawsze używaj naczyń o średnicy dna 12–26 cm.
- 3 Wlot powietrza
- 4 Panel sterowania
- 5 Wyloty powietrza
- 6 Przewód zasilający



Panel sterowania

- 1 Przycisk wzmocnienia
- 2 Przycisk zegara programowanego
- 3 Przyciski zwiększania $\wedge$ i zmniejszania $\vee$
- 4 Poziom mocy
- 5 Przycisk blokady rodzicielskiej
- 6 Wyłącznik
- 7 Wyświetlacz stanu
- 8 Przyciski zaprogramowanych trybów gotowania

Przygotowanie do użycia

- 1 Ustaw urządzenie na suchej, stabilnej i równej powierzchni.
- 2 Sprawdź, czy wokół urządzenia jest co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni, aby zapobiec przegrzewaniu.
- 3 Podczas gotowania naczynia powinny zawsze znajdować się na polu grzejnym.
- 4 Pamiętaj, aby używać naczyń o odpowiednim typie i rozmiarze (patrz poniższe tabele).

Wybór odpowiednich naczyń kuchennych

Używaj naczyń spełniających poniższe wymagania:

Materiał	Naczynia z dnem wykonanym z żelaza lub magnetycznej stali szlachetnej
Kształt	Naczynia z płaskim dnem
Rozmiar	Naczynia o średnicy dna 12–26 cm

Nie używaj naczyń opisanych poniżej:

Materiał	Naczynia z dnem wykonanym z metalu innego niż żelazo, garnki ze szkła żaroodpornego, naczynia ceramiczne, szklane, aluminiowe lub miedziane.
----------	--

Kształt Naczynia z dnem wklęsłym lub wypukłym

Rozmiar Naczynia o średnicy dna mniejszej niż 12 cm lub większej niż 26 cm

Zasady używania urządzenia

Poziom mocy gotowania

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10
120 W	300 W	500 W	800 W	1000 W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2000 W

Tryby gotowania

Tryby gotowania	Domyślna moc gotowania	Domyślny czas gotowania	Regulowana moc gotowania	Regulowany czas gotowania
Niska temperatura	P3	120 min	P1-P4	1–180 min
Duszenie	P5-P3-P2	120 min	P1-P10	1–180 min
Grillowanie	P6	60 min	P1-P10	1–180 min
Zupa	P8-P5-P6-P2	120 min	P1-P10	1–180 min
Smażenie	P9	60 min	P1-P10	1–180 min
Gotowanie na parze	P10-P6-P5	60 min	P1-P10	1–180 min
Zagotowanie	P10	15 min	P1-P10	1–180 min
Kociołek	P10	120 min	P1-P10	1–180 min
Wzmocnienie	b	60 min	P1-P10	1–180 min
Tryb ręczny		60 min	P1-P10	1–180 min

Tryb gotowania Korzystanie

Niska temperatura	Służy do delikatnego gotowania lub utrzymywania ciepła potraw przez dłuższy czas. Idealny do delikatnych potraw i utrzymywania temperatury podawania.
Duszenie	Służy do potraw gotowanych na wolnym ogniu, takich jak gulasz i duszone mięso. Wykorzystuje kilka automatycznych stopni mocy, ale umożliwia ręczną zmianę mocy w celu dostosowania do przepisu.
Grillowanie	Odpowiedni do grillowania mięs i warzyw na patelni lub w naczyniu. Moc można regulować ręcznie i pozostaje ona stała, co zapewnia równomierne pieczenie.

Zupa	Służy do przygotowywania zup z automatycznym dostosowaniem mocy w celu utrzymania optymalnego gotowania na wolnym ogniu i wydobywania smaku. Wykorzystuje kilka automatycznych stopni mocy.
Smażenie	Służy do smażenia w wysokiej temperaturze i szybkiego gotowania. Moc można swobodnie regulować, aby dopasować ją do różnych składników i technik.
Gotowanie na parze	Służy do gotowania na parze warzyw, owoców morza i innych produktów przy zachowaniu wartości odżywczych i konsystencji.
Zagotowanie	Służy do gotowania wody lub produktów spożywczych. Rozpoczyna pracę z domyślną mocą i umożliwia ręczną regulację temperatury oraz czasu, umożliwiając precyzyjne gotowanie.
Kociołek	Służy do gotowania potraw typu „kociołek” z wysoką mocą początkową. Umożliwia ręczną regulację w celu utrzymania wrzenia i dostosowania do różnych składników.
Wzmocnienie	Szybko zapewnia wysoką temperaturę do obsmażania lub błyskawicznego gotowania. Nadaje się do zadań wymagających natychmiastowej wysokiej temperatury.
Tryb ręczny	Umożliwia ręczne ustawienie poziomu mocy za pomocą przycisków zwiększania lub zmniejszania. Odpowiedni dla użytkowników, którzy preferują pełną kontrolę nad ustawieniami gotowania.

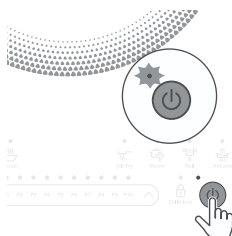
Korzystanie z zaprogramowanych trybów gotowania

Dostępnych jest osiem zaprogramowanych trybów gotowania: Niska temperatura, Duszenie, Grillowanie, Zupa, Smażenie, Gotowanie na parze, Zagotowanie i Kociołek.

1 Postępuj zgodnie z krokami w sekcji „Przygotowanie do użycia”.

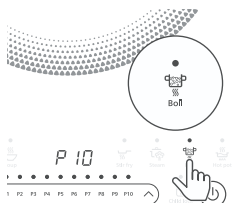
2 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie.

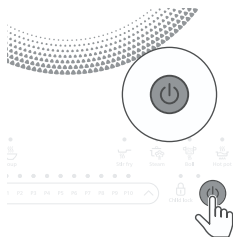
- Zaświeci się wskaźnik wyłącznika.



3 Naciśnij przycisk wybranego trybu gotowania.

- Zaświeci się odpowiedni wskaźnik.
- Aby zwiększyć lub zmniejszyć moc gotowania, naciśnij $\wedge$ lub $\vee$.
- Urządzenie rozpocznie pracę w wybranym trybie.



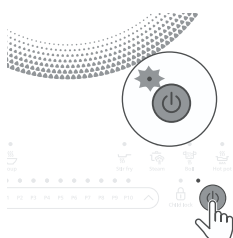


- 4 Po zakończeniu gotowania naciśnij wyłącznik, aby wyłączyć urządzenie.
- 5 Odłącz urządzenie od zasilania dopiero po zatrzymaniu się wentylatora.

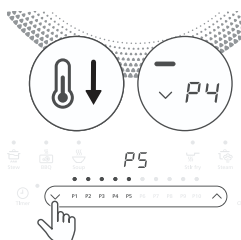
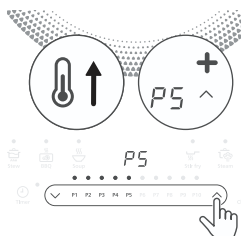
Podczas gotowania możesz zmienić poziom mocy, naciskając przycisk zwiększania lub zmniejszania.

Czas gotowania indukcyjnego może być krótszy niż czas gotowania na kuchence gazowej. Przed rozpoczęciem gotowania sprawdź, czy masz przygotowane wszystkie potrzebne składniki.

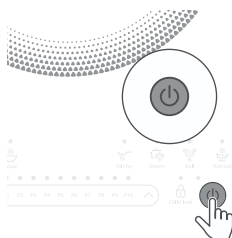
Korzystanie z ręcznego trybu gotowania



- 1 Postępuj zgodnie z krokami w sekcji „Przygotowanie do użycia”.
- 2 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie.
 - Zaświeci się wskaźnik wyłącznika.



- 3 Naciśnij $\wedge$ i $\vee$, aby zwiększyć lub zmniejszyć moc gotowania.
 - Urządzenie rozpocznie pracę z wybraną mocą gotowania.

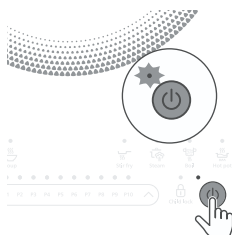


- 4 Po zakończeniu gotowania naciśnij wyłącznik, aby wyłączyć urządzenie.
- 5 Odłącz urządzenie od zasilania dopiero po zatrzymaniu się wentylatora.

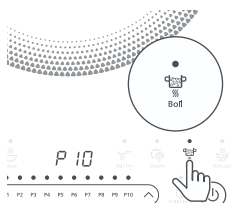
Korzystanie z zegara programowanego

Za pomocą przycisku **zegara programowanego** możesz ustawić, jak długo urządzenie ma pracować w różnych trybach gotowania.

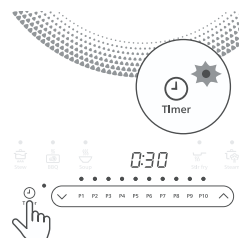
- 1 Postępuj zgodnie z krokami w sekcji „Przygotowanie do użycia”.
- 2 Naciśnij wyłącznik.
 - Zaświeci się wskaźnik wyłącznika.

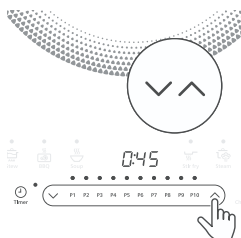


- 3 Naciśnij przycisk wybranego trybu gotowania.
 - Zaświeci się odpowiedni wskaźnik.



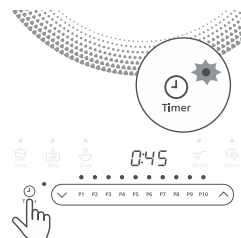
- 4 Naciśnij przycisk **zegara programowanego**.
 - Wskaźnik zegara programowanego zaświeci się.





5 Naciśnij **^** i **v**, aby ustawić czas gotowania.

- Krótkie naciśnięcie: zwiększenie lub zmniejszenie o 1 minutę.
- Długie naciśnięcie: zwiększenie lub zmniejszenie w krokach co 5 minut.



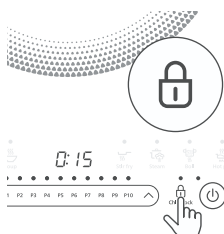
6 Naciśnij ponownie przycisk **zegara programowanego**, aby potwierdzić wybór.

- Urządzenie rozpocznie pracę w wybranym trybie po ustawieniu czasu gotowania.

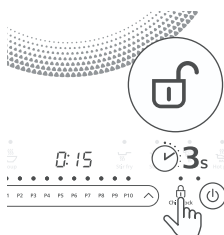
Korzystanie z funkcji blokady rodzicielskiej

Za pomocą przycisku **blokady rodzicielskiej** możesz zablokować panel sterowania i zapobiec przypadkowemu uruchomieniu.

- 1** Naciśnij przycisk **blokady rodzicielskiej** podczas dowolnego trybu gotowania lub po gotowaniu, aby aktywować blokadę.
- 2** Gdy blokada rodzicielska jest włączona, nadal możesz używać wyłącznika. Wszystkie inne przyciski są wyłączone, aby zapobiec przypadkowemu użyciu.



- 3** Aby wyłączyć tę funkcję, naciśnij i przytrzymaj przycisk **blokady rodzicielskiej** przez 3 sekundy, aż blokada zostanie zwolniona.



Czyszczenie

Odłącz urządzenie od zasilania 3 minuty po zakończeniu gotowania i pozwól mu ostygnąć.

Wyczyść urządzenie wilgotną szmatką, a w razie potrzeby łagodnym środkiem czyszczącym.

Odłącz urządzenie od zasilania dopiero po zatrzymaniu się wentylatora.

Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie płucz go pod kranem.

Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj czyścików, środków ściernych ani żrących płynów, takich jak benzyna lub aceton.

Nie polewaj płyty grzejnej octem.

Konserwacja

Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do zarysowań płyty grzejnej. Aby uniknąć odbarwień i zarysowań, korzystaj z urządzenia zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi i zawsze po skończonym gotowaniu wyczyść odpowiednio urządzenie oraz umyj naczynia.

Przechowywanie

Nie stawiaj ciężkich przedmiotów na płycie grzejnej, ponieważ jest ona łamiwa. Nie przechowuj urządzenia w gorącym miejscu, na przykład w pobliżu kuchni. Jeśli nie zamierzasz używać urządzenia przez dłuższy czas, przechowuj je w chłodnym i suchym miejscu.