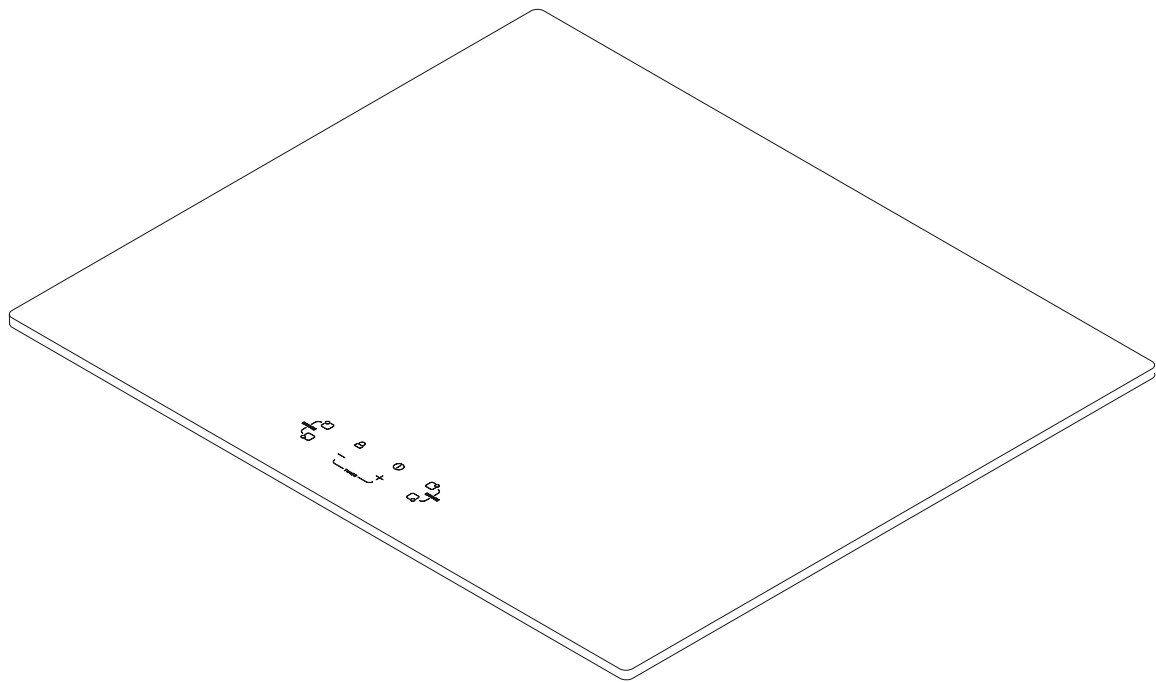
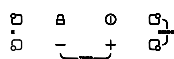
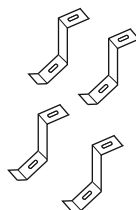
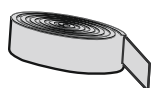
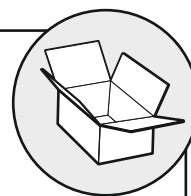


INSTRUKCJA OBSŁUGI I UŻYTKOWANIA

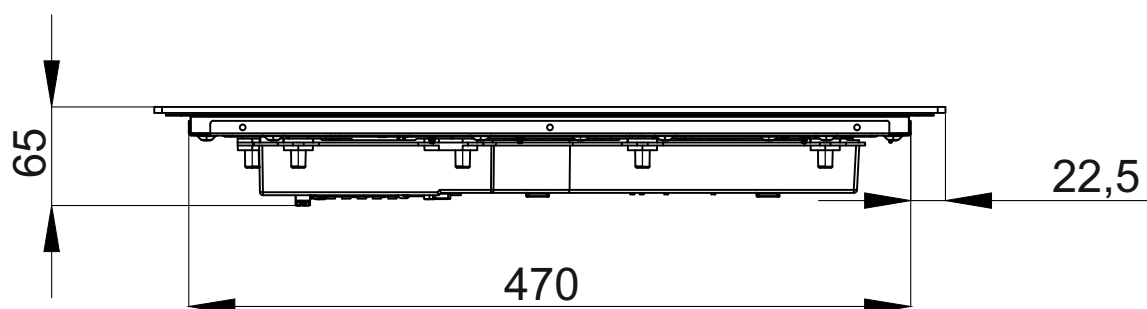
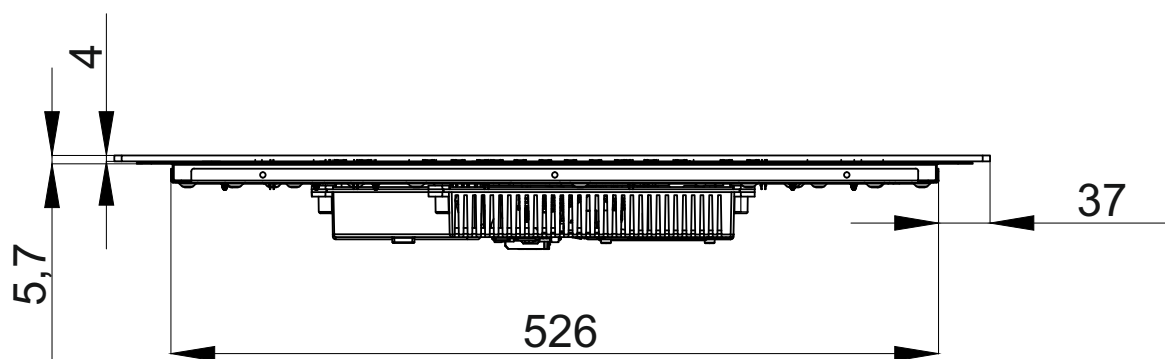


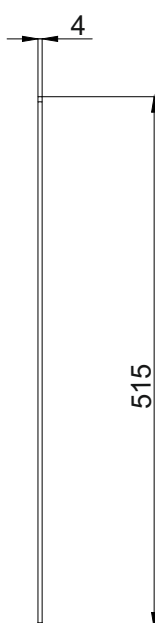
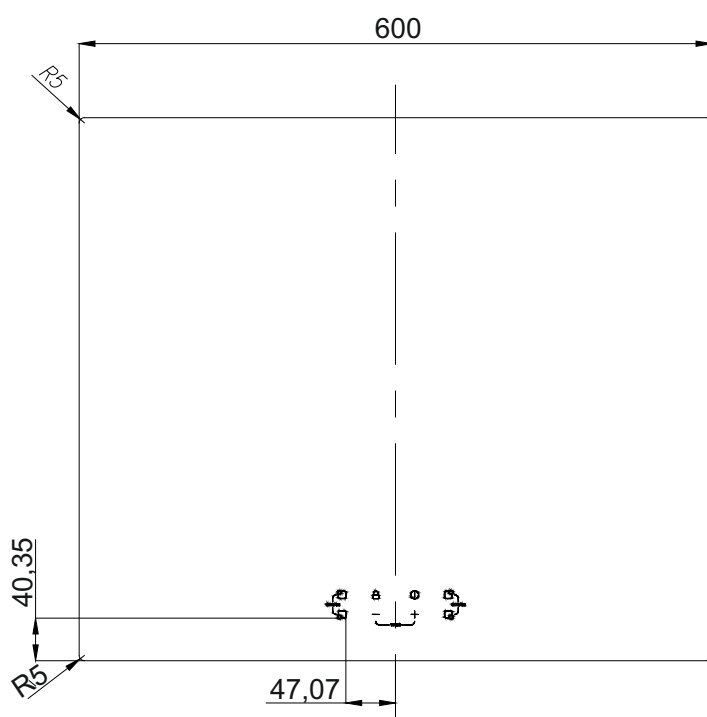
Auni 60.1 H2H Black Mat

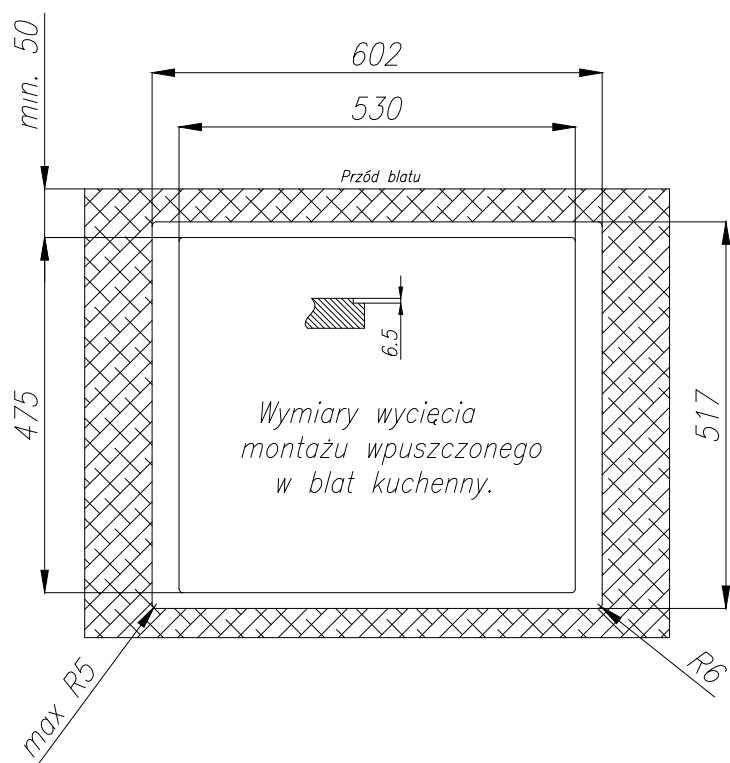
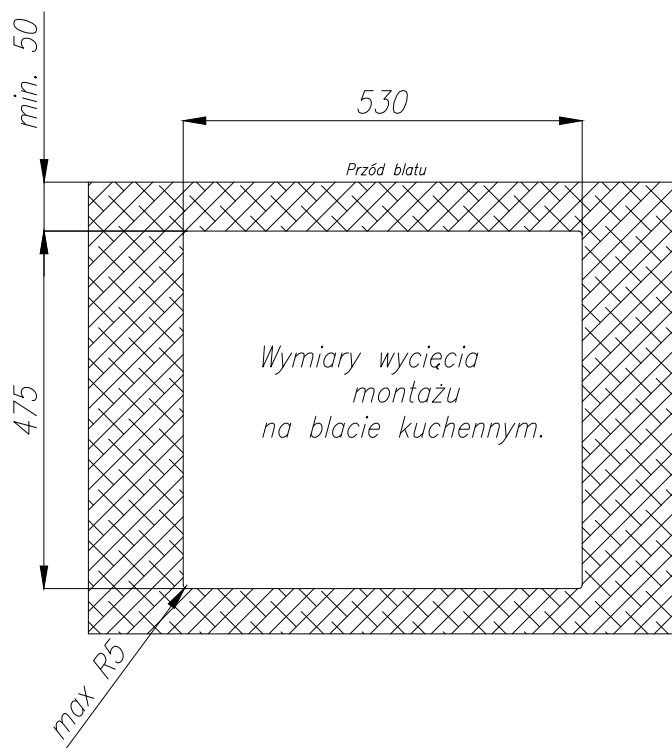


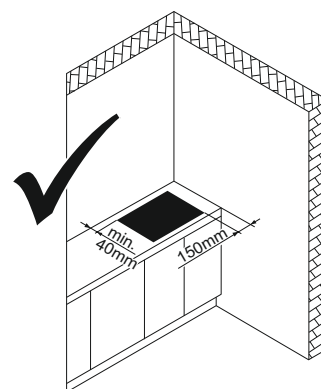
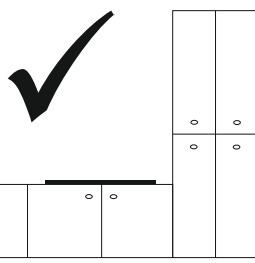
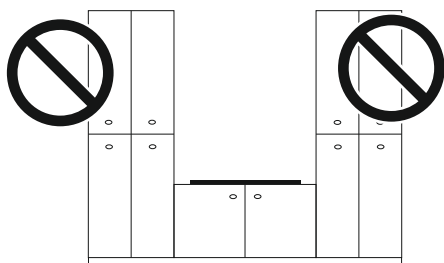
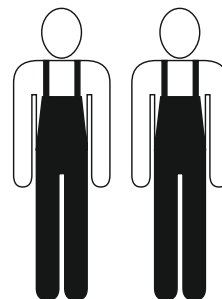


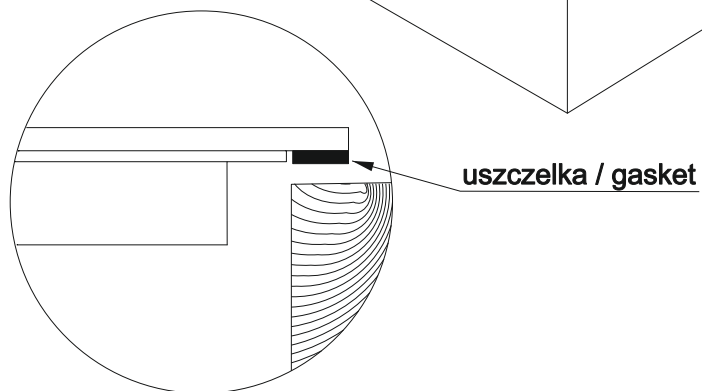
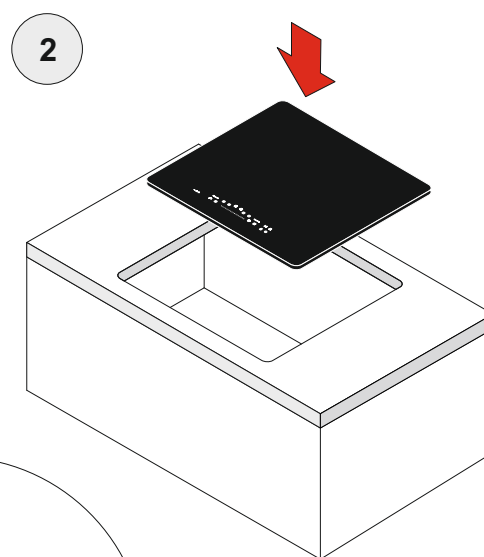
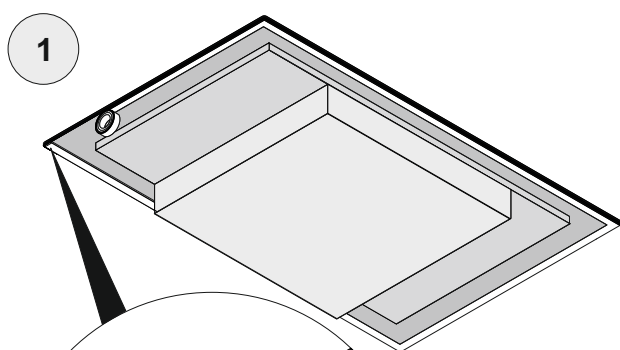
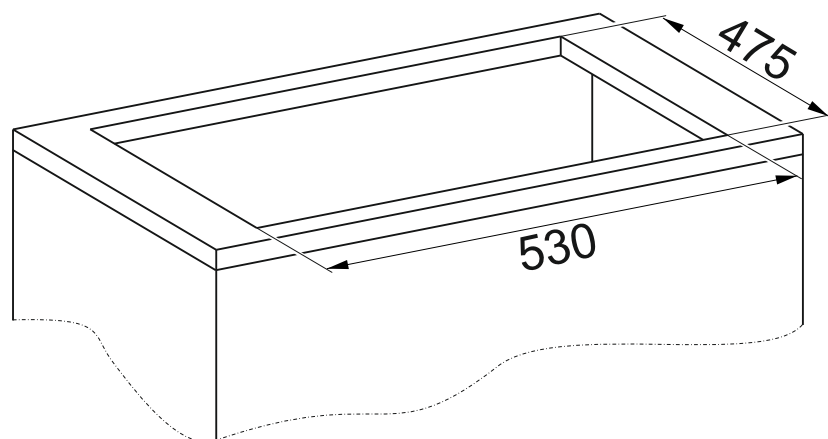
A * - +

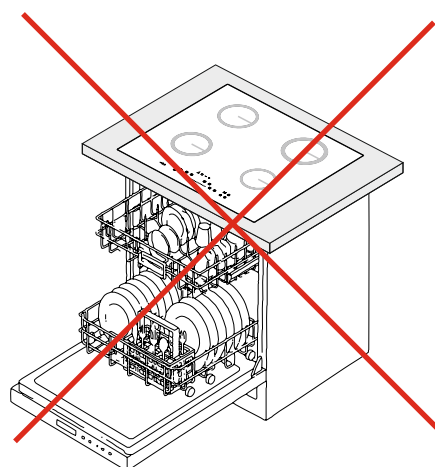
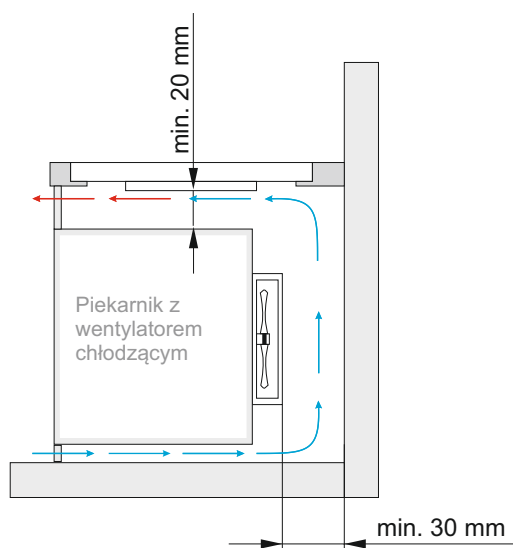
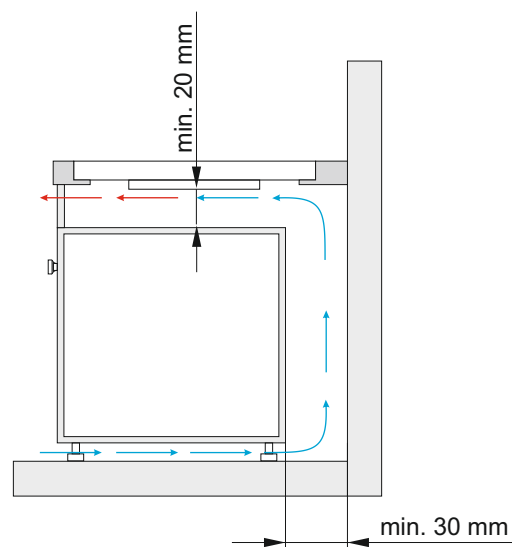
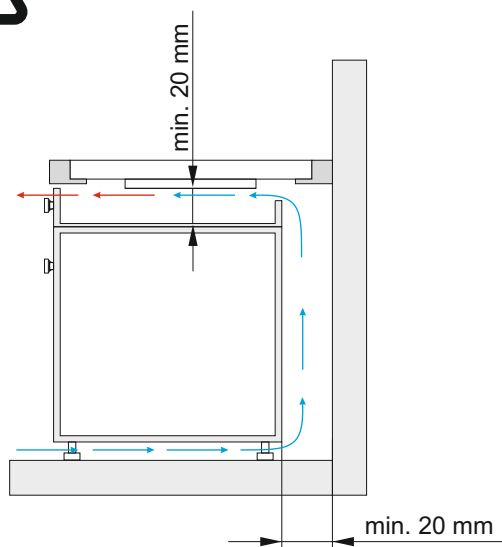






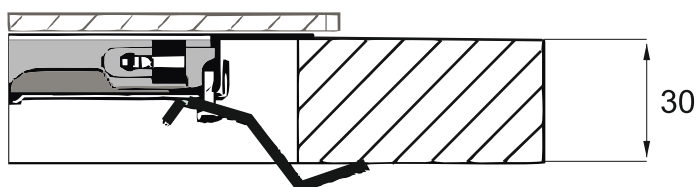
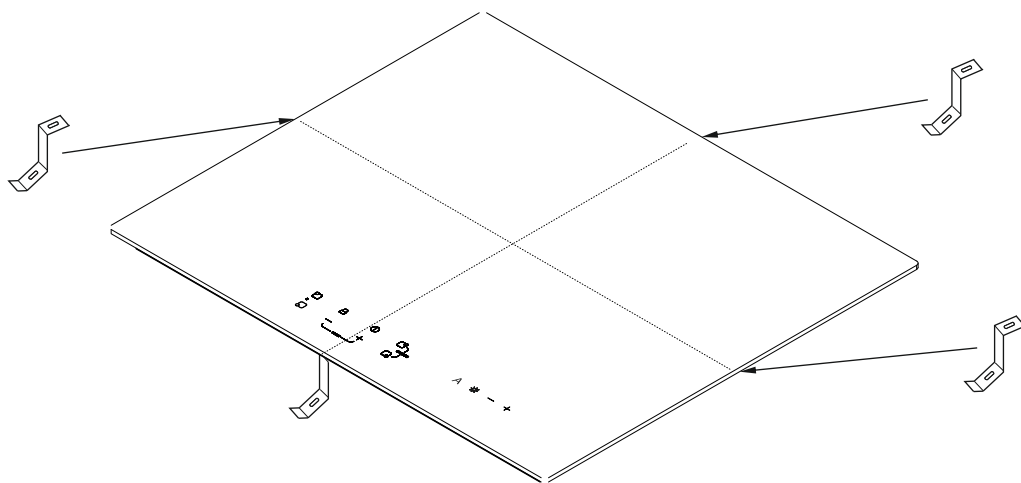




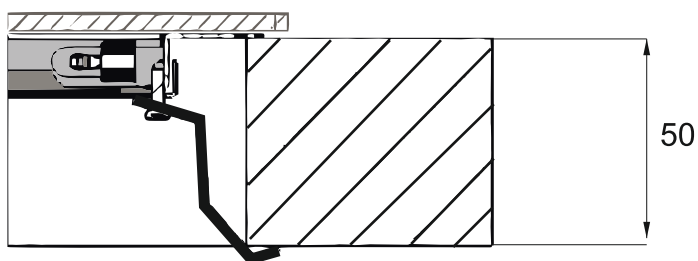
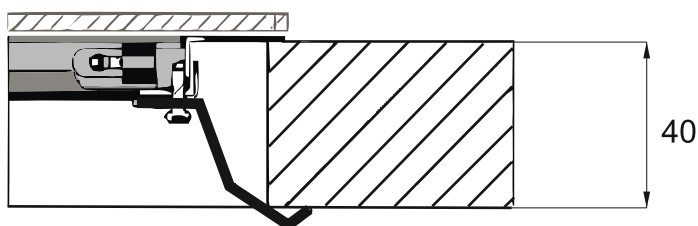


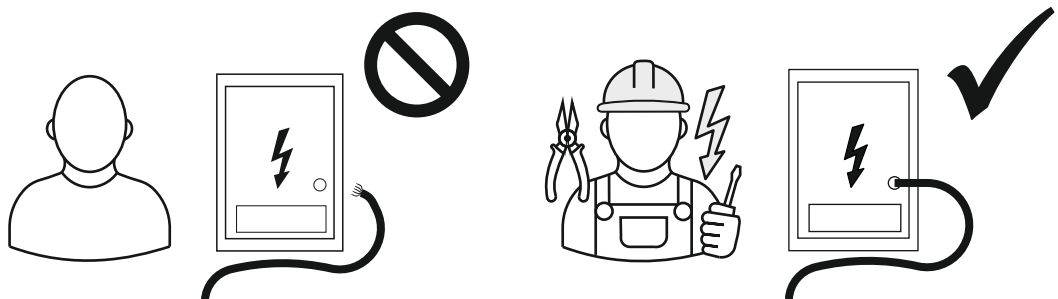
PL | Płyta indukcyjna powinna być zamontowana w taki sposób, aby zachować minimalną odległość wynoszącą co najmniej 20 mm od wszelkich urządzeń znajdujących się bezpośrednio pod nią.

UWAGA: Nigdy nie instaluj płyty indukcyjnej nad zmywarką.



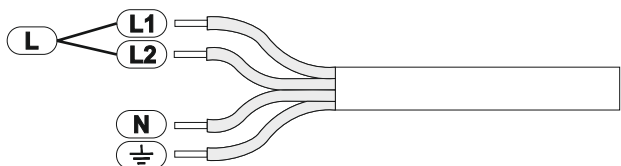
Sposób mocowania przy
różnych grubościach blatu
kuchennego.





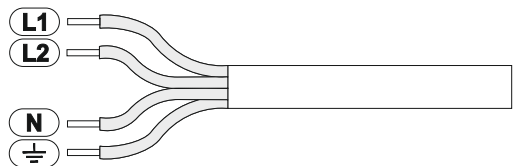
1-FAZOWE

1 x 32A220-240V~
L(L1+L2) + N + GND ≡



2-FAZOWE

2 x 16A380-415V~
L1+ L2 + N + GND ≡

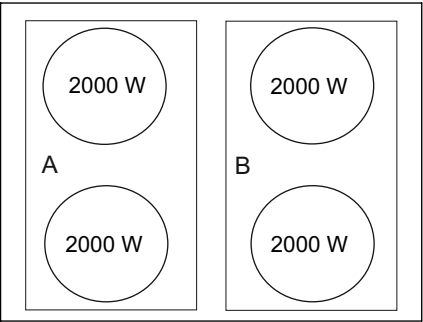


kolor przewodu	podłączenie	
	1-FAZOWE	2-FAZOWE
żółto-zielony	GND ≡	GND ≡
czarny	L(L1)	L1
brązowy	L(L2)	L2
niebieski	N	N

Dane techniczne:

Napięcie nominalne: 220 - 240 V 380 - 415 V
Częstotliwość nominalna: 50/60 Hz
Prąd znamionowy: 2 x 16 A
Moc maksymalna: 7200 W

Moc znamionowa przy 230V AC
Moc „Boost” przy 230V AC



Przy włączonej funkcji Bridge moc obu pól grzewczych to 3000W.
Przy włączonych jednocześnie obu polach (A, bez funkcji Bridge) moc pól grzewczych spada do 3600W.

Szanowni Państwo

Staliście się Państwo użytkownikami najnowszej generacji płyty kuchennej. Płyta ta została zaprojektowana i wykonana specjalnie z myślą o spełnieniu Państwa oczekiwań i z pewnością będzie stanowić część nowocześnie wyposażonej kuchni. Zastosowane w niej innowacyjne rozwiązania konstrukcyjne i użycie nowoczesnej technologii produkcji, zapewniają jej wysoką funkcjonalność i estetykę.

Przed przystąpieniem do montażu płyty prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji. Dzięki temu unikną Państwo błędnej instalacji i obsługi płyty kuchennej.

Życzymy satysfakcji i zadowolenia z wyboru płyty naszej firmy.

Poniżej znajdują się objaśnienia dotyczące symboli występujących w niniejszej instrukcji:



Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika urządzenia oraz prawidłowej jego eksploatacji.



Okap należy używać dopiero po przeczytaniu tej instrukcji.

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas najważniejsze. Jako producenci prosimy o zapoznanie się z przedstawionymi poniżej zaleceniami bezpieczeństwa przed instalacją lub użyciem płyty indukcyjnej.

Zaleca się przechowywanie niniejszej instrukcji w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

MODEL	STREFA GOTOWANIA	MOC (W)	ROZMIAR opakowania (mm)
Auni 60.1 H2H	4 strefy indukcyjne	7200	685*605*115

Bezpieczeństwo układów elektrycznych

UWAGA! Ryzyko porażenia prądem elektrycznym

- Wszystkie prace związane z instalowaniem i serwisowaniem urządzenia muszą być wykonywane przez osoby mające odpowiednie uprawnienia i zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i normami. Urządzenia elektryczne gospodarstwa domowego muszą być uziemione zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami.
- Płyta indukcyjna musi zostać zainstalowana i uziemiona przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia.
- Niezbędne i obligatoryjne jest podłączenie odpowiedniego systemu uziemienia.
- Urządzenie należy podłączyć do obwodu elektrycznego wyposażonego w wyłącznik umożliwiający całkowite odłączenie od źródła zasilania.
- Nieprzestrzeganie tych wymagań może prowadzić do porażenia prądem elektrycznym, poważnych obrażeń ciała lub śmierci.

Bezpieczeństwo montażu

- Prosimy o przekazanie niniejszych informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia.
- Aby uniknąć zagrożeń, urządzenie należy zainstalować zgodnie z wymaganiami przedstawionymi w niniejszej instrukcji instalacji.
- Nieprawidłowy montaż może skutkować utratą gwarancji oraz wyłączeniem możliwości składania roszczeń z tytułu rękojmi.

Bezpieczeństwo przy użytkowaniu i konserwacji

UWAGA! Zagrożenie przecięciem

- Zachowaj ostrożność w pobliżu ostrych krawędzi urządzenia.
- Niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem może prowadzić do skaleczeń lub innych obrażeń.
- Nie umieszczaj na urządzeniu żadnych materiałów łatwopalnych ani produktów, które mogą ulec zapłonowi.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. W skrajnych przypadkach gotowanie może powodować dymienie lub tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
- Nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub powierzchni do przechowywania przedmiotów.

- Nie przechowuj żadnych przedmiotów na płycie kuchennej, nawet gdy jest wyłączona.
- Nie używaj urządzenia w celu ogrzewania pomieszczenia.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłącz pola grzejne oraz całą płytę zgodnie z instrukcją, korzystając wyłącznie z przycisków dotykowych.
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty indukcyjnej.
- Nie kładź i nie upuszczaj na powierzchnię płyty ciężkich przedmiotów, aby uniknąć uszkodzeń szkła.
- Nie używaj patelni z postrzępionymi lub uszkodzonymi krawędziami, nie przesuwaj naczyń po powierzchni szkła, gdyż może to spowodować zarysowania.
- Do czyszczenia nie używaj zmywaków ściernych ani agresywnych środków czyszczących, które mogą porysować powierzchnię płyty.

⚠ UWAGA! Ryzyko porażenia prądem elektrycznym

- Nie należy używać płyty indukcyjnej, jeśli jej powierzchnia jest uszkodzona (pęknięta lub stłuczona). W przypadku uszkodzenia szkła natychmiast odłącz urządzenie od zasilania i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub wykonywania jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć płytę indukcyjną od sieci elektrycznej.
- Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może skutkować porażeniem prądem elektrycznym, poważnymi obrażeniami lub śmiercią.

Zagrożenie dla zdrowia

Płyta indukcyjna Auni 60.1 spełnia wszystkie obowiązujące normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego, co oznacza, że jej użytkowanie jest bezpieczne dla zdrowia zgodnie z aktualnymi standardami.

Zagrożenie związane z gorącą powierzchnią

- Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne powierzchnie mogą się znacząco nagrzewać, co grozi oparzeniem przy kontakcie.
- Nie dotykaj szklanej powierzchni płyty ani nie zbliżaj do niej ciała, ubrania lub innych przedmiotów, dopóki urządzenie oraz naczynia nie ostygną.
- Nie należy kłaść na płycie metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki czy pokrywki — mogą ulec nagrzaniu i spowodować oparzenia.
- Uchwyty gorących naczyń również mogą być nagrzane. Upewnij się, że uchwyty nie wystają poza krawędź urządzenia i znajdują się poza zasięgiem dzieci.
- Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może spowodować poważne oparzenia.

Bezpieczeństwo dzieci

- To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia, pod warunkiem że znajdują się pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia oraz rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osoby dorosłej.

- Nie pozostawiaj dzieci bez opieki w pomieszczeniu, w którym urządzenie jest używane.
- Nie pozwalaj dzieciom siadać, stać, wspinać się ani w jakikolwiek sposób opierać się o urządzenie.
- Nie przechowuj przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci, w szafkach znajdujących się bezpośrednio nad urządzeniem, aby zapobiec wspinaniu się na płytę kuchenną.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę o odpowiednich kwalifikacjach, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Nie dokonuj samodzielnych napraw ani wymiany części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie opisane w niniejszej instrukcji.
- Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko pożaru (tłuszcz i oleje)

- Gotowanie bez nadzoru przy użyciu tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru.
- NIGDY nie gaś ognia wodą.
- W przypadku zapłonu wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień pokrywką lub kocem gaśniczym.

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko pożaru na powierzchni płyty kuchennej

Nie przechowuj żadnych przedmiotów na polach grzejnych lub w ich bezpośrednim sąsiedztwie, ponieważ mogą ulec przegrzaniu i spowodować zapłon.

⚠ OSTRZEŻENIE: Uszkodzona powierzchnia

Jeśli powierzchnia płyty (szkło ceramiczne lub podobny materiał) jest pęknięta, natychmiast wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

⚠ OSTRZEŻENIE: Dzieci oraz osoby o ograniczonych zdolnościach

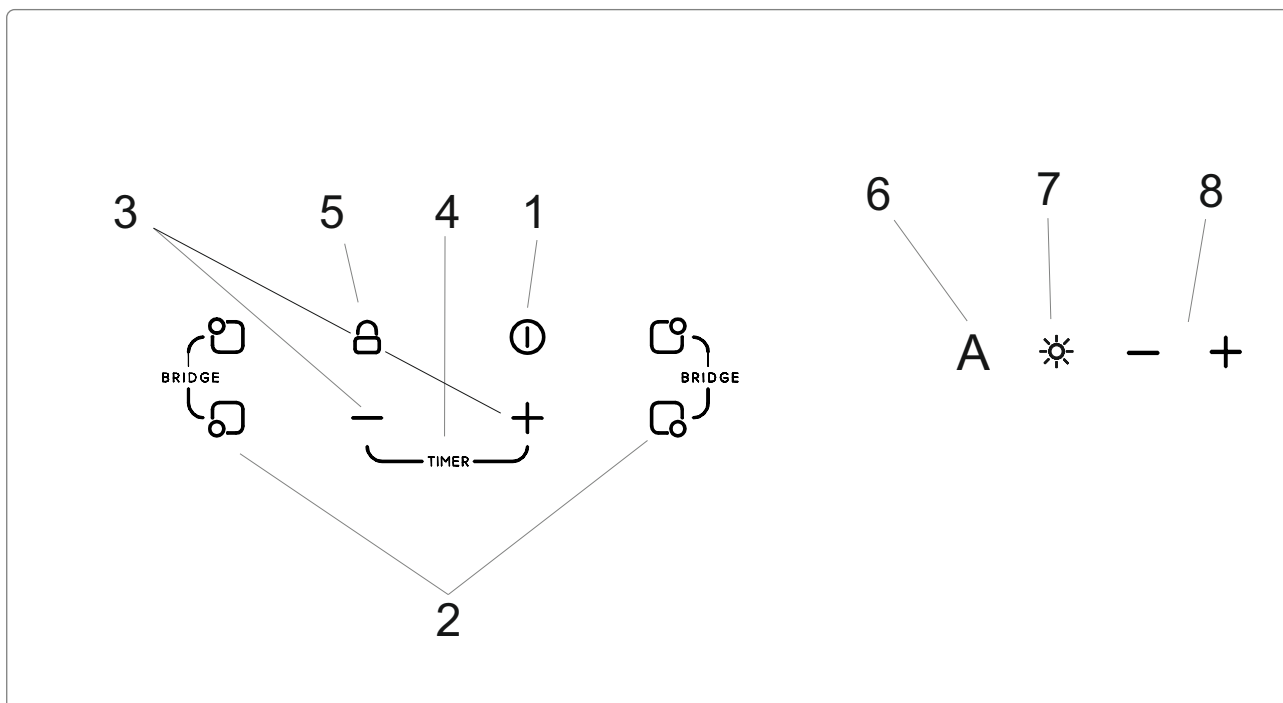
To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub poznawczych, pod warunkiem nadzoru lub wcześniejszego przeszkolenia w zakresie bezpiecznego użytkowania.

Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej



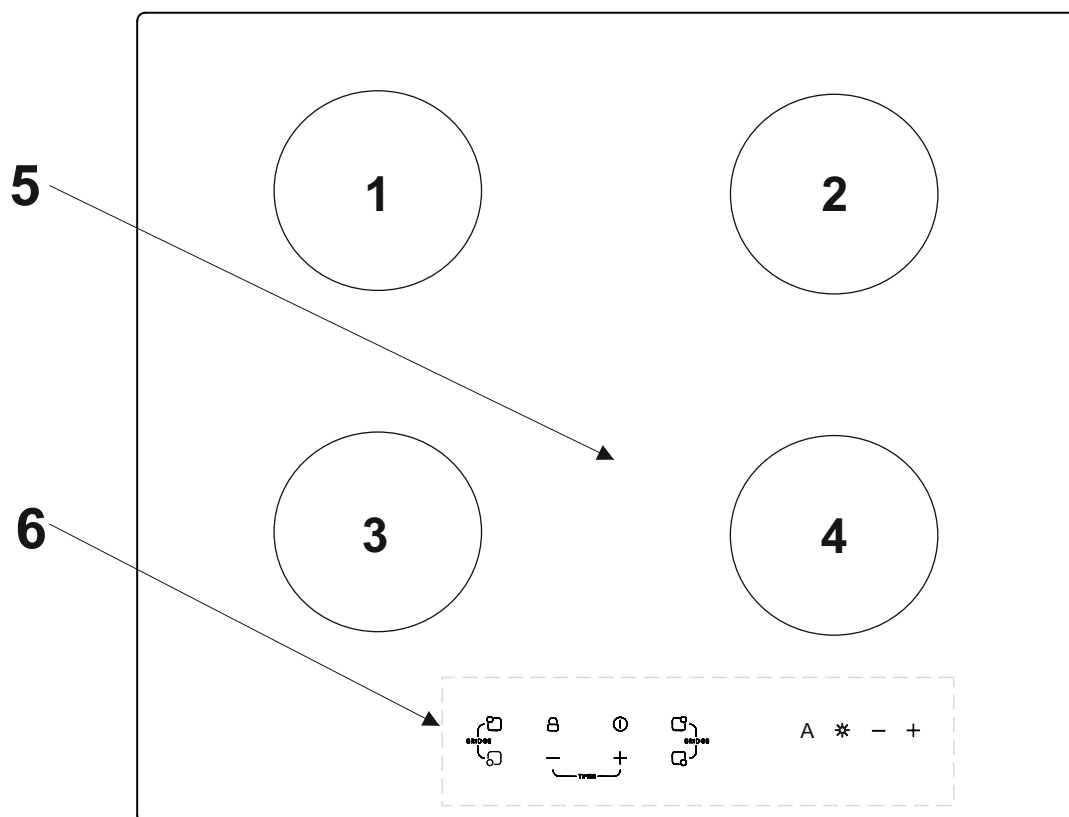
- Przeczytaj niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń folię ochronną, która wciąż może znajdować się na kuchence indukcyjnej.
- Przy pierwszym użyciu płyty kuchennej należy odblokować urządzenie, naciskając ikonę blokady zgodnie z procedurą opisaną w niniejszej instrukcji .

Panel sterowania płyty indukcyjnej



1. Włącz/Wyłącz
2. Wybór strefy grzewczej
3. Regulacja poziomu mocy (+/-)
4. Timer
5. Blokada
6. Tryb automatycznego sterowania okapem
7. Oświetlenie okapu
8. Regulacja mocy okapu

Rozmieszczenie pól indukcyjnych

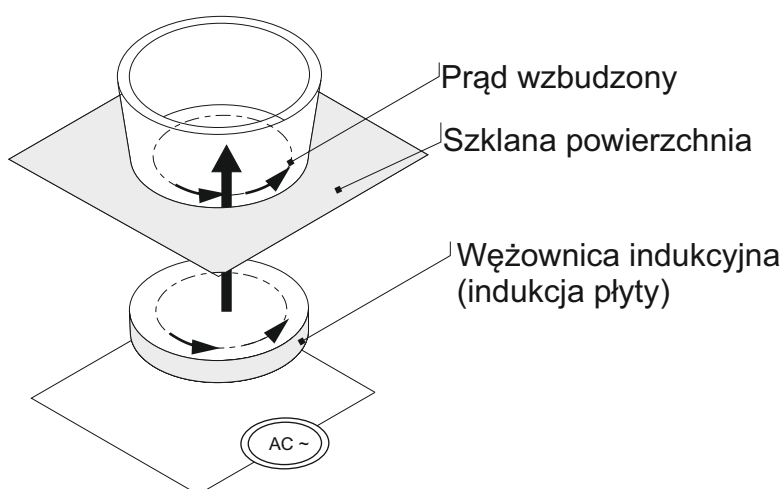


1. Pole indukcyjne max. 2000W
2. Pole indukcyjne max. 2000W
3. Pole indukcyjne max. 2000W

4. Pole indukcyjne max. 2000W
5. Płyta szklana
6. Panel sterowania

Gotowanie na płycie indukcyjnej

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, nowoczesna, wydajna i ekonomiczna technologia przygotowywania potraw. Działa poprzez wykorzystanie drgań elektromagnetycznych do generowania ciepła bezpośrednio w naczyniu, zamiast pośrednio poprzez nagrzewanie powierzchni szklanej. Dzięki temu proces gotowania jest szybszy i bardziej energooszczędny w porównaniu z tradycyjnymi metodami. Sama powierzchnia szklana pozostaje stosunkowo chłodna, ponieważ nagrzewa się jedynie od ciepła resztkowego przekazywanego przez naczynie. W rezultacie zmniejsza się ryzyko poparzeń, a rozlane substancje rzadziej przywierają lub przypalają się do powierzchni. Dodatkowo płyty indukcyjne zapewniają precyzyjną kontrolę temperatury, co sprawia, że doskonale nadają się do szerokiego zakresu technik kulinarnych.



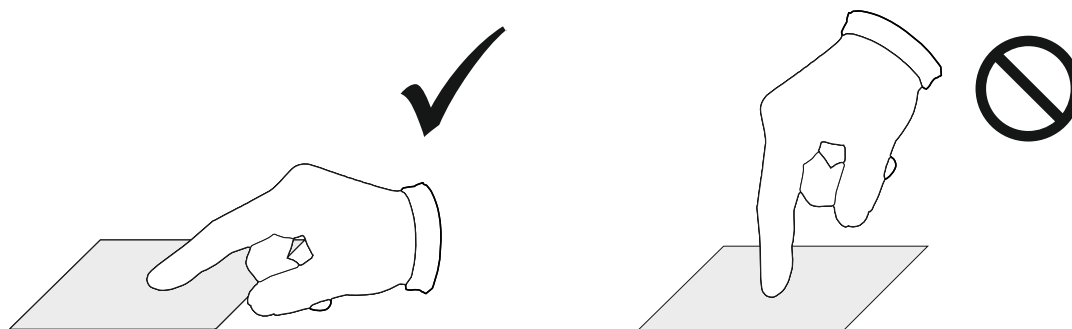
Elementy sterowania dotykowego

Elementy sterujące reagują na delikatny dotyk — nie należy stosować nadmiernej siły. Do obsługi używaj opuszka palca, a nie jego czubka.

Każde prawidłowe dotknięcie jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

Aby zapewnić prawidłowe działanie panelu sterowania:

- utrzymuj jego powierzchnię w czystości i suchości,
- nie zakrywaj przycisków żadnymi przedmiotami (np. naczyniami, ściereczkami),
- nawet cienka warstwa wody może zakłócić działanie elementów dotykowych.



Opis funkcji płyty indukcyjnej

① Włączanie / wyłączanie płyty

- naciśnij pole Wł. / Wył. aby włączyć urządzenie, a następnie naciśnij wybrane pole i dostosuj moc za pomocą slidera. Każde pole grzewcze ma 9 poziomów mocy oraz 1 poziom dodatkowy (Power Boost).

Wybór pola grzewczego



Dotknij jednego z klawiszy aby wybrać określone pole grzewcze. Do regulacji poziomu mocy służy slider.

Ⓟ Power Boost.

Funkcja ta pozwala na dostarczenie maksymalnej mocy pola grzewczego przez ok. 5 min, następnie moc pola grzewczego powraca do uprzednio ustawionej wartości.

Aby aktywować funkcję szybkiego gotowania (Power Boost), wybierz pole grzewcze a następnie naciśnij klawisz

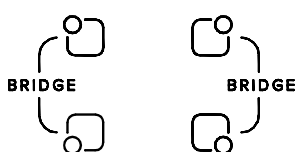
Aktywacja funkcji Power Booster

- Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz aktywować funkcję Power Booster.
- Za pomocą przycisków „+” lub „-” ustaw symbol „P” na wyświetlaczu obok wybranej strefy grzewczej.
- Jeśli na wyświetlaczu widoczna jest wartość „0”, naciśnięcie przycisku „-” spowoduje natychmiastowe ustawienie symbolu „P”.

Po około 5 minutach funkcja Booster wyłącza się automatycznie, a pole grzewcze powraca do poziomu mocy 9.

Anulowanie funkcji Power Booster

Aby wyłączyć funkcję Power Booster, ustaw inny poziom mocy grzania za pomocą przycisku „-”.



Funkcja Bridge (łączenie pól grzewczych)

Dwa sąsiadujące (ułożone pionowo) pola grzewcze mogą pracować razem, tworząc jedno wspólne pole grzewcze, sterowane za pomocą jednego suwaka.

Aby aktywować funkcję, należy jednocześnie dotknąć ikon dwóch pól grzewczych.

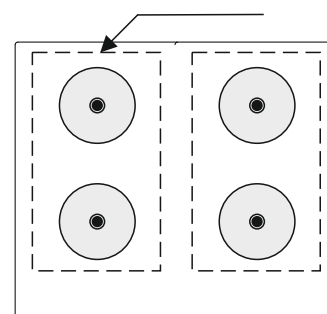
Funkcja Bridge dotyczy stref grzewczych 1 i 2.

Po jej włączeniu zapali się wskaźnik funkcji Bridge.

Regulacje mocy połączonych pól grzewczych dokonuje się za pomocą przycisków „+” i „-”.



STREFA GRZEWcza1



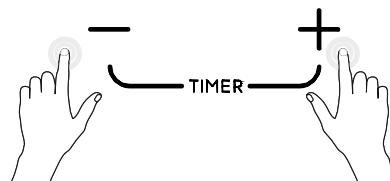
STREFA GRZEWcza 2

Dezaktywacja funkcji

Aby wyłączyć funkcję, należy ponownie nacisnąć ikony pól grzewczych.

Ustawianie timera z automatycznym wyłączeniem dla jednej lub wielu stref grzewczych

1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej i ustaw poziom mocy dla tej strefy.
 2. Jednocześnie przytrzymaj przyciski „-” oraz „+”. Timer można ustawić w zakresie od 1 do 99 minut.
 3. Ustaw czas, dotykając przycisków „+” lub „-”.
- Wskazówka: Jednokrotne naciśnięcie przycisku timera „-” lub „+” zmniejsza lub zwiększa czas o 1 minutę. Przytrzymanie przycisku „+” przyspiesza ustawianie czasu co 5 minut.



Anulowanie timera

Przytrzymanie przycisku „-” spowoduje anulowanie odliczania timera.



Blokowanie / odblokowywanie panelu sterowania płyty

Funkcja ta pozwala na zablokowanie panelu, aby zapobiec przypadkowym zmianom; wcześniej ustawione funkcje pozostają aktywne.

Przytrzymaj ikonę aby aktywować blokadę. Przytrzymaj ponownie, aby ją dezaktywować.

Jedyna, wizualna informacja dla Użytkownika to świecąca się dioda ● przy ikonie blokady.

Wskaźnik gorących powierzchni

Płyta indukcyjna jest wyposażona we wskaźnik ciepła resztkowego – po zakończeniu gotowania i wyłączeniu płyty na wyświetlaczu pojawi się litera „H”. Oznacza to, że pole grzewcze jest gorące i istnieje ryzyko poparzenia.



Symbol „H” zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury.

Wyłączoną, lecz wciąż nagrzaną płytę można wykorzystać w celu oszczędzania energii: jeśli chcesz podgrzać kolejne naczynie, użyj nadal gorącego pola grzewczego, ustawiając na nim garnek.

Rozpoczęcie korzystania z płyty grzejnej

1. Odblokowanie płyty przy pierwszym uruchomieniu

Przytrzymaj przycisk z symbolem blokady, aby odblokować panel sterowania.

2. Włączenie urządzenia

Przytrzymaj przycisk WŁ./WYŁ., aby uruchomić płytę.

3. Przygotowanie do gotowania

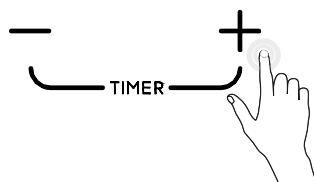
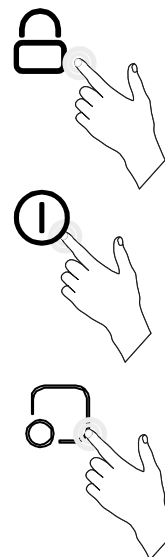
Umieść odpowiednie naczynie na wybranym polu grzejnym. Upewnij się, że dno naczynia oraz powierzchnia pola grzewczego są czyste i suche.

4. Wybór pola grzewczego

Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego, które chcesz aktywować.

5. Ustawianie mocy grzania

Ustaw żądany poziom mocy, dotykając przycisków „+” lub „-”



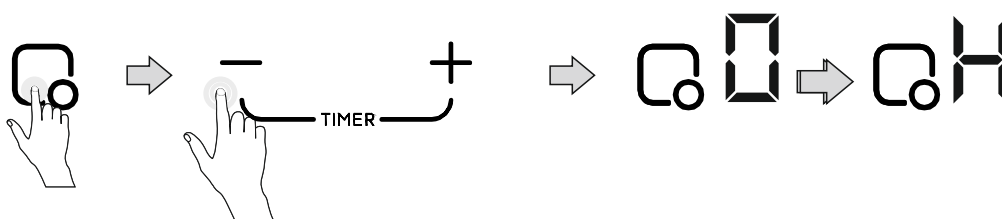
Zakończenie gotowania

Wybranie pola do wyłączenia

Przytrzymaj przycisk wyboru pola grzewczego, które chcesz wyłączyć.

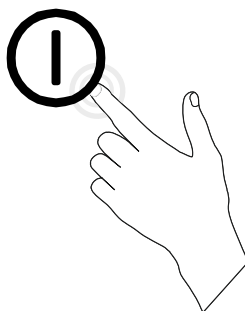
Wyłączenie pola grzewczego

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk wyboru pola grzewczego, które chcesz wyłączyć.
- Wyłącz pole grzewcze, ustawiając poziom mocy na „0”.
- Upewnij się, że na wyświetlaczu pojawi się „0”, a następnie „H”.



Wyłączanie płyty indukcyjnej

Przytrzymując przycisk „WŁ./WYŁ.”.



Dobór naczyń

Płytę indukcyjną można uruchomić wyłącznie wtedy, gdy na polu grzewczym znajduje się naczynie z dnem ferromagnetycznym. Należy wybierać naczynia oznaczone jako przystosowane do użytkowania na płytach indukcyjnych. Najlepsze naczynia do płyt indukcyjnych mają grube, płaskie dno.

Jeżeli dno naczynia przyciąga magnes, oznacza to, że nadaje się ono do gotowania na płycie indukcyjnej.

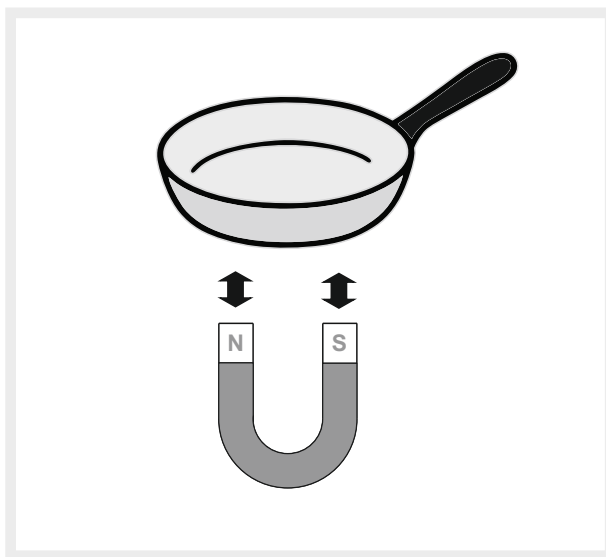
Można sprawdzić przydatność naczynia, wykonując test magnesu:

- zbliż magnes do dna naczynia – jeśli zostanie przyciągnięty, naczynie jest odpowiednie do płyty indukcyjnej.

Jeśli nie posiadasz magnesu:

- wlej niewielką ilość wody do testowanego naczynia,
- włącz płytę i po około 3 minutach sprawdź, czy woda zaczęła się nagrzewać.

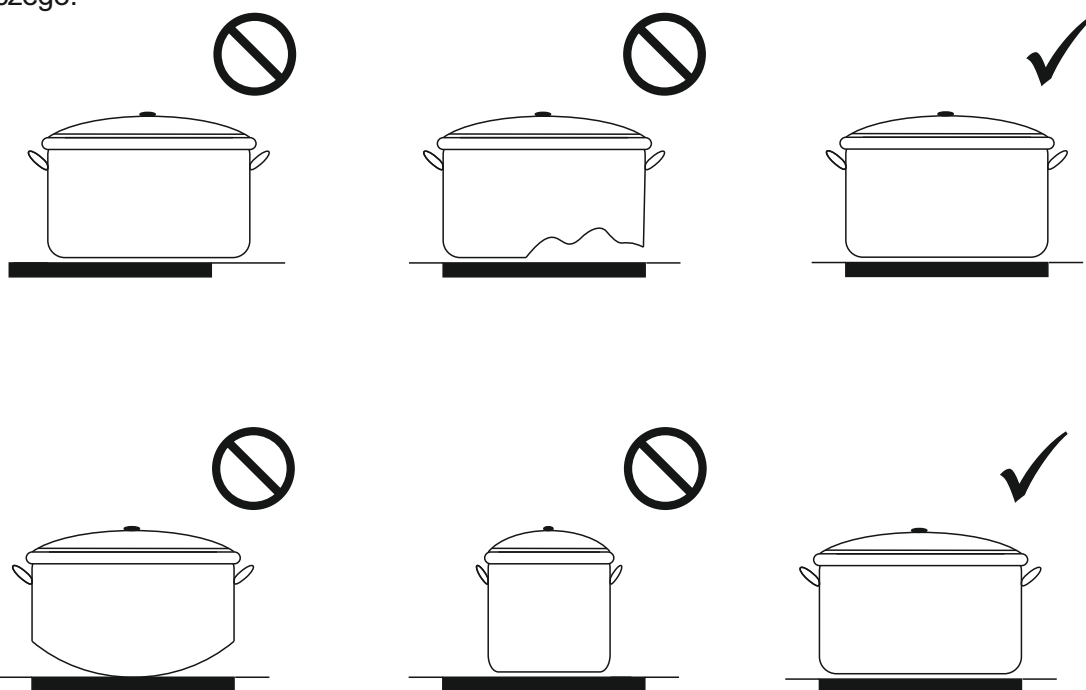
Naczynia wykonane z następujących materiałów nie nadają się do użytku na płycie indukcyjnej: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez dna ferromagnetycznego, szkło, drewno, porcelana, ceramika oraz kamionka.



Środki ostrożności podczas gotowania indukcyjnego

Nie zaleca się stosowania naczyń o średnicy mniejszej niż 11 cm — płyta może ich nie wykrywać.

Upewnij się, że dno naczynia jest gładkie, przylega równomiernie do powierzchni szkła oraz ma średnicę odpowiadającą wielkości pola grzewczego. Zawsze ustawiaj naczynie centralnie na środku pola grzewczego.



Automatyczna komunikacja płyty indukcyjnej z okapem kuchennym

Jeśli płyta indukcyjna i okap kuchenny prawidłowo komunikują się ze sobą bezprzewodowo, naciśnięcie przycisku WŁ./WYŁ. na panelu sterowania płyty spowoduje równoczesne uruchomienie okapu. Okap może pracować w dwóch trybach sterowania:

Tryb automatyczny – prędkość pracy okapu jest dostosowywana automatycznie na podstawie poziomu mocy ustawionego na płycie indukcyjnej.

Tryb manualny – prędkość okapu ustawiana jest ręcznie.

Tryb automatyczny

Gdy okap pracuje w trybie automatycznym, na panelu sterowania płyty podświetlony jest symbol „A” oraz ☀. Prędkość pracy okapu jest dobierana automatycznie w zależności od ustawionego poziomu mocy pola grzewczego, zgodnie z tabelą przedstawioną poniżej. Jeśli aktywnych jest kilka pól grzewczych jednocześnie, okap dostosowuje swoją prędkość do najwyższego ustawionego poziomu mocy. Tryb automatyczny włącza się dotykając ikony „A” lub przycisków „+”/„-” na panelu. Poniższa tabela przedstawia, jaki bieg pracy silnika okapu odpowiada poszczególnym poziomom mocy płyty indukcyjnej.

Płyta indukcyjna – max. moc:	1~3	4~5	6~8	9~P.
Prędkość wentylatora okapu:	1	2	3	4

Tryb manualny

Gdy okap pracuje w trybie manualnym, symbol „A” jest wygaszony, a podświetlone są ikony „+”, „-” oraz ☀. Zmiana prędkości pracy okapu odbywa się za pomocą przycisków „+” i „-”. W tym trybie użytkownik samodzielnie ustawia moc okapu, zgodnie z własnymi preferencjami.

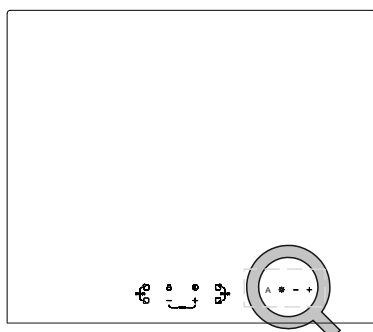
Tryb manualny można aktywować, dotykając klawisza „A”, powoduje to wyłączenie trybu automatycznego.

Po wyłączeniu płyty indukcyjnej okap pracuje jeszcze przez około 5 minut na najniższym biegu, po czym turbina wyłącza się automatycznie.

Oświetlenie okapu

Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie okapu, przytrzymaj klawisz oświetlenia na panelu sterowania płyty indukcyjnej.

Lokalizacja dodatkowych klawiszy płyty indukcyjnej przeznaczonych do sterowania okapem kuchennym



A

Tryb
automatycznej
kontroli
okapu



Oświetlenie
okapu



Regulacja
mocy wentylacji

OSTRZEŻENIA!

⚠ Ochrona przed przegrzaniem

Zainstalowany czujnik temperatury jest w stanie monitorować temperaturę wewnątrz kuchenki indukcyjnej. Gdy zostanie wykryta nadmierna temperatura, kuchenka indukcyjna automatycznie zatrzyma pracę.

⚠ Ostrzeżenie o ciepłe resztkowym

Gdy kuchenka działa przez jakiś czas, może się w niej znajdować ciepło resztkowe. Litera „H” ostrzega, aby trzymać się od niej z daleka.

Ustawienia mocy grzania

Poniższe ustawienia są jedynie wskazówkami. Dokładne ustawienie będzie zależeć od kilku czynników, w tym rodzaju naczynia i ilości składników. Eksperymentuj z kuchenką indukcyjną, aby znaleźć ustawienia, które najbardziej Ci odpowiadają.

Poziom mocy pola grzewczego	Opis
1-2	- delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia - roztapianie czekolady, masła i szybko palących się potraw - delikatne gotowanie - powolne nagrzewanie
3-4	- podgrzewanie - szybkie gotowanie
5-6	- naleśniki
7-8	- smażenie - gotowanie makaronu
9-b	- smażenie na dużym ogniu - obsmażanie - doprowadzenie zupy do wrzenia - gotowanie wody

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas smażenia należy zachować ostrożność, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko. W bardzo wysokiej temperaturze olej i tłuszcz zapalą się samoistnie, co stwarza poważne ryzyko pożaru.



Środki ostrożności przed uszkodzeniem płyty

- Uszkodzone naczynie kuchenne lub naczynie z szorstkim dnem (nieszklwione żeliwo) może uszkodzić szklaną płytę.
- Jeśli na szklanej płycie znajduje się piasek lub inne materiały ściernie, może to spowodować uszkodzenie szklanej płyty.
- Nie upuszczaj żadnych przedmiotów (nawet małych) na szklaną płytę.
- Unikaj uderzania garnków o szklaną krawędź.
- Upewnij się, że urządzenie jest wentylowane zgodnie z instrukcjami producenta.
- Nie pozostawiaj pustych garnków na płycie.
- Unikaj kontaktu cukru, plastiku lub folii aluminiowej z gorącymi strefami. Materiały te mogą powodować pęknięcia lub uszkodzenia szklanej ceramiki podczas schładzania: Wyłącz urządzenie i natychmiast usuń odpowiednie materiały z gorących stref (Uwaga: ryzyko poparzenia!).
- Nie stawiaj żadnych przedmiotów na płycie. (Uwaga: ryzyko pożaru!).
- Nigdy nie stawiaj gorącego garnka w strefie roboczej.
- Jeśli pod wbudowanym urządzeniem znajduje się szuflada, upewnij się, że między zawartością szuflady a spodem urządzenia jest wystarczająca odległość (2 cm), aby zapewnić dobrą wentylację.
- Nie wkładaj łatwopalnych przedmiotów (np. aerozoli) do szuflady pod płytą grzejną. Wszelkie pudełka na sztuce muszą być wykonane z materiału żaroodpornego.



Dodatkowe środki ostrożności

- Upewnij się, że naczynie zawsze znajduje się na środku strefy gotowania. Dno naczynia musi jak najbardziej pokrywać pole grzejne.
- Pole magnetyczne może wpływać na urządzenia elektroniczne. Osoby noszące rozrusznik serca powinny wcześniej skonsultować się ze sprzedawcą lub lekarzem.
- Nie używaj garnków ani patelni wykonanych z tworzywa sztucznego lub aluminium: mogą się stopić w gorących strefach.
- Nigdy nie należy gasić ognia wodą. Wyłącz strefę grzejną. Ostrożnie zdław płomienie pokrywką lub pokrywką naczynia do pieczenia itp.

UWAGA!

Podnoś naczynie, gdy chcesz je przenieść, aby szklana płyta nie uległa zarysowaniu ani zabrudzeniu wskutek tarcia.

UWAGA!

Korzystanie z nieodpowiednich garnków i patelni lub wyjmowanych akcesoriów do podgrzewania garnków nie indukcyjnych nie jest objęte gwarancją.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia płyty indukcyjnej i jej otoczenia, wynikające z niewłaściwego jej użytkowania.

Hałasy podczas gotowania na płycie indukcyjnej

Podczas używania płyty indukcyjnej w naczyniu kuchennym mogą powstawać wszelkiego rodzaju dźwięki. Odgłosy te zależą od konstrukcji i materiału podstawy naczynia.

- **Buczenie**

Buczenie ma miejsce, gdy gotujesz przy ustawieniu większej mocy. Jest to spowodowane ilością energii przenoszonej z płyty do naczynia. Buczenie znika lub staje się cichsze po wybraniu niższej mocy zasilania płyty.

- **Trzaskanie**

Ten dźwięk jest generowany, gdy naczynie kuchenne jest wykonane z różnych warstw materiału. Hałas jest wywoływany przez wibracje na powierzchniach styku różnych warstw materiału.

- **Gwizdy**

Takie dźwięki generalnie występują w przypadku naczyń kuchennych, które składają się z kilku warstw materiału i gdy jednocześnie używane są dwa sąsiednie pola grzejne z ustawieniem maksymalnej mocy. Gwizd zanika lub staje się cichszy po wybraniu niższej mocy zasilania płyty.

- **Klikanie**

Przy ustawieniach niskiej mocy w obwodach elektronicznych mogą wystąpić odgłosy kliknięcia.

- **Brzęczenie**

Po włączeniu wentylatora może pojawić się brzęczenie. Wentylator ten chłodzi elektronikę podczas intensywnego korzystania z płyty. W wysokich temperaturach wentylator nadal działa, nawet jeśli wyłączymy płytę grzewczą.

Problemy z działaniem płyty

Płyta indukcyjna lub wybrane pole nie działa:

- Płyta grzejna nie jest prawidłowo podłączona do źródła zasilania.
- Przepalił się bezpiecznik.
- Sprawdź, czy blokada jest włączona.
- Przyciski są spryskane wodą lub tłuszczem.
- Na przyciskach znajduje się obiekt.

Awaria jednej lub wszystkich stref:

- Aktywowano funkcję ochronną.
- Uruchamia się, jeśli zapomnisz wyłączyć pole grzejne.
- Funkcja ochronna jest również aktywowana, gdy jeden lub więcej klawiszy dotykowych jest przykrytych.
- Garnek jest pusty, a dno jest przegrzane.

Panel sterowania nie reaguje (twardy reset płyty):

- Odłącz urządzenie od zasilania (bezpiecznik lub wtyczka).
- Odczekaj 10 sekund.
- Podłącz ponownie i przytrzymaj „A” ok. 5–8 sekund, aby aktywować panel.

Informacje / kody błędów

Gdy system elektroniczny wykryje jakąś nieprawidłowość, na panelu sterowania płyty (obok ikony wyboru pola grzewczego) zostanie wyświetlona informacja z kodem błędu. Grzałka w której wystąpiła usterka jest wyłączana i nie można jej włączyć podczas gdy status ostrzeżenia pozostaje aktywny (gdy wyświetlana jest informacja ostrzegawcza lub nadawany dźwięk ostrzeżenia).

Usterka / Błąd	Wyświetlacze grzałki	Efekt w urządzeniu	Przywrócenie normalnej pracy
Błąd mikrokontrolera	F0	wył. urządzenie	-----
Zwarcie czujnika temperatury panelu sterowania	FE	wył. urządzenie	Gdy usterka ustąpi
Przerwa w obwodzie czujnika temperatury panelu sterowania	Ft	wył. urządzenie	Gdy usterka ustąpi
Przegrzanie interfejsu użytkownika	Fc	wył. urządzenie	Gdy temperatura panelu sterowania jest < T
EEPROM fault	FH	wył. urządzenie	-----
ADC_ Mux fault	FJ	wył. urządzenie	Kiedy błąd zniknie
Ext_ Mux fault	FU	wył. urządzenie	Kiedy błąd zniknie
Błąd czułości przycisków	Fb	wył. urządzenie	Kiedy błąd zniknie
Błąd częstotliwości PWM	FC	wył. urządzenie	Kiedy błąd zniknie
Błąd poziomu PWM	Fd	wył. urządzenie	Kiedy błąd zniknie
Poziom włączenia-wyłączenia przycisku	FA	wył. urządzenie	Kiedy błąd zniknie
Zakłócenie komunikacji, brak zasilania 1-fazowego	F5	Wył. grzałki/ek	Kiedy błąd zniknie
Zwarcie czujnika temperatury grzałki	F1	Wył. grzałki/ek	Kiedy błąd zniknie
Przerwa w obwodzie czujnika temperatury grzałki	F2	Wył. grzałki/ek	Kiedy błąd zniknie
Błąd 1 czujnika temperatury grzałki	F7	Wył. grzałki/ek	Kiedy błąd zniknie
Błąd 2 czujnika temperatury grzałki	F8	Wył. grzałki/ek	Kiedy błąd zniknie
Nieprawidłowe napięcie grzałki	F9	Wył. grzałki/ek	Kiedy błąd zniknie
Zwarcie czujnika temperatury jednostki zasilającej	F3	Wył. grzałki/ek	Kiedy błąd zniknie
Przerwa w obwodzie czujnika temperatury jednostki zasilającej	F4	Wył. grzałki/ek	Kiedy błąd zniknie
Brak wykrycia przejścia przez zero napięcia sieci	F6	Wył. grzałki/ek	Kiedy błąd zniknie



GLOBALO

ul. Maków 10, 38-500 Sanok, Polska

Tel.: +48 13 49 27 560

Fax: +48 13 49 27 580

Kom.: +48 661 117 112

<http://www.globalo.pl>

e-mail: biuro@globalo.pl

Serwis:

Tel.: +48 13 49 27 560

Kom.: +48 609 055 660

e-mail: serwis@globalo.pl

