

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Płyta gazowo-indukcyjna

PL

HIG89524BGFx

HIG89524MGFx

HIG89524BGBx

HIG89524MGBx

Spis treści

Zastosowane piktogramy	3	Strefa Bridge Induction	36
Instrukcje bezpieczeństwa	4	Pauza	36
Bezpieczeństwo użytkowania	7	Ochrona przed dziećmi	37
Zarządzanie mocą	10	Funkcje programatora czasowego	38
Twoja płyta gazowo-indukcyjna	11	Obsługa połączonego okapu kuchennego	39
Drogi kliencie!	11	Obsługa palnika woka	41
Niniejsza instrukcja	11	Zapłon i regulacja	41
Opis	13	ConnectLife i Wi-Fi	42
Użytkowanie płyty indukcyjnej	19	Aplikacja ConnectLife i połączenie WiFi	42
Gotowanie indukcyjne	19	Aktualizacja oprogramowania sprzętowego ..	44
Obsługa przycisków dotykowych i suwaków	19	Ustawienia	45
Jak działa indukcja	20	Konserwacja	49
Dźwięki podczas używania płyty indukcyjnej	20	Czyszczenie szklanej płyty	49
Patelnie do gotowania indukcyjnego	21	Czyszczenie elementów palnika woka	49
Obsługa palnika woka	24	Rozwiązywanie problemów	50
Garnki	24	Informacje ogólne	50
Pierścień do woka i ruszt do gotowania na wolnym ogniu	25	Tabela usterek i błędów	50
Wspornik patelni	25	Dane techniczne	55
Pozycja palnika woka	25	Informacje dotyczące rozporządzenia	55
Operacja	26	Informacje dotyczące zgodności	56
Rozpoczęcie przygotowywania	26	Montaż	57
Gotowanie standardowe	26	Bezpieczeństwo	57
Gotowanie z menu PLUS	28	Przygotowanie do montażu	59
Gotowanie z Celsius°Cooking™	30	Do zabudowy	60
Gotowanie przy użyciu naczyń kuchennych	31	Przyłącze gazu	61
Celsius°Cooking™ oraz programów	31	Podłączenie elektryczne	61
Instrukcja gotowania krok po kroku na stronie CelsiusCooking.com	35	Podłączanie i testowanie	63
		Aspekty środowiskowe	64
		Utylizacja urządzenia i opakowania	64

W treści instrukcji stosowane są przedstawione poniżej symbole, które posiadają podane obok nich znaczenia:

INFORMACJA!

Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie

OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo

PODŁĄCZENIE DO GAZU!

Ostrzeżenie – przyłącze gazu

RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

GORĄCA POWIERZCHNIA!

Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo gorącej powierzchni

NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo pożaru

Ważne jest, by dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji.

Instrukcje bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE!

PRZECZYTAĆ DOKŁADNIE I ZACHOWAĆ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI!

Informacje ogólne

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niestosowania się do instrukcji bezpieczeństwa oraz ostrzeżeń.

Uszkodzenia spowodowane nieprawidłowym podłączeniem, mocowaniem lub niewłaściwą eksploatacją nie są objęte gwarancją.

OSTRZEŻENIE!

- Dzieci w wieku 8 lat oraz starsze, a także osoby o zmniejszonych możliwościach fizycznych, umysłowych czy emocjonalnych lub bez odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, mogą użytkować niniejsze urządzenie, znajdując się pod odpowiednią opieką lub jeżeli otrzymały odpowiednie wskazówki, dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i jeżeli rozumieją niebezpieczeństwo, związane z jego użytkowaniem.

To urządzenie oraz jego elementy będące w zasięgu ręki nagrzewają się podczas użytkowania. Nie wolno dotykać gorących części. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

UWAGA!

UWAGA! Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.

NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać na powierzchniach grzejnych kuchenki żadnych przedmiotów.

NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

OSTRZEŻENIE: gotowanie na płycie z zastosowaniem tłuszczu lub oleju może powodować zagrożenie i doprowadzić do pożaru.

NIE gasić pożaru wodą. W takiej sytuacji należy wyłączyć urządzenie i zakryć płomienie, np. za pomocą koca pożarowego.

OSTRZEŻENIE!

Używać wyłącznie osłon kuchenki zaprojektowanych lub wskazanych jako odpowiednie w instrukcji obsługi przez jej producenta lub też osłon wbudowanych w kuchenkę. Stosowanie nieodpowiednich osłon może prowadzić do wypadków.

Jeśli dopuszcza się montaż szuflady pod urządzeniem bez zastosowania dna izolującego (patrz instrukcja montażu) nie należy w niej przechowywać wysoko łatwopalnych przedmiotów ani materiałów. Zapewnić odpowiednią przestrzeń o wysokości kilku centymetrów pomiędzy dnem płyty, a zawartością szuflady.

Płytę grzejną można stosować jedynie do przygotowywania żywności.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Nie można jej stosować do ogrzewania pomieszczeń.

Urządzenie nie jest zaprojektowane do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.

Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj myjki parowej. Urządzenie należy czyścić tylko wtedy, gdy jest wyłączone. Para z myjki parowej może dotrzeć do części przewodzących i spowodować zwarcie elektryczne.

Blat ceramiczny jest bardzo wytrzymały, ale można go uszkodzić, np. może pęknąć po upuszczeniu na niego słoika lub ostrego narzędzia.

Płyta grzewcza jest wyposażona w moduł Wi-Fi, który umożliwia połączenie urządzenia z urządzeniami mobilnymi, takimi jak smartfon lub tablet. Umożliwia to monitorowanie stanu płyty kuchennej za pomocą urządzenia mobilnego. Zdalne sterowanie, włączanie lub wyłączanie płyty grzewczej ze względów bezpieczeństwa nie jest możliwe. Funkcja monitorowania za pomocą urządzenia mobilnego nie może zastępować osobistego nadzoru nad procesem gotowania bezpośrednio przy płycie grzewczej.

Jeżeli zdecydujesz się zaprzestać użytkowania urządzenia z powodu usterki, zalecamy odcięcie kabla po wyjęciu wtyczki z gniazdka. Urządzenie należy przekazać do komunalnego punktu utylizacji odpadów.

OSTRZEŻENIE!

OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

Pękła płyta szklano-ceramiczna

- Natychmiast wyłączyć wszystkie palniki i elektryczny element grzejny oraz odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Nie dotykać powierzchni urządzenia.
- Nie używać urządzenia.

Pola grzejne / palniki rozgrzewają się podczas eksploatacji i pozostają gorące chwilę po wyłączeniu. Podczas gotowania i tuż po zakończeniu dzieci powinny przebywać z dala od urządzenia.

Palniki gazowe

OSTRZEŻENIE!

Intensywne korzystanie z urządzenia przez dłuższy okres czasu może wiązać się z zapotrzebowaniem na dodatkową wentylację, np. otwarcie okna, lub koniecznością zastosowania skuteczniejszej wentylacji, np. zwiększenie poziomu mechanicznej wentylacji, która już jest zainstalowana.

OSTROŻNIE: Korzystaniu z gazowego urządzenia kuchennego towarzyszy wydzielanie się w pomieszczeniu, w którym jest ono zamontowane, ciepła, wilgoci i produktów spalania. Upewnić się, że kuchnia posiada odpowiednią wentylację, zwłaszcza w czasie korzystania z urządzenia: nie zakrywać naturalnych otworów wentylacyjnych lub zamontować mechaniczne urządzenie wentylacyjne (wyciąg mechaniczny).

Podczas użytkowania oraz tuż po zakończeniu gotowania elementy palnika są gorące. Nie wolno ich dotykać; należy także unikać ich kontaktu z materiałami nieodpornymi na wysokie temperatury.

Odległość między naczyniem i pokręteł lub ścianą niezaroodporną powinna być zawsze większa niż 1 centymetr. W przypadku mniejszych odległości wysoka temperatura może spowodować przebarwienie i/lub deformację pokręteł lub ściany.

Strefy i obszary gotowania indukcyjnego

Na powierzchni płyty kuchennej nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one rozgrzać.

Gdy płyta indukcyjna jest używana, należy trzymać z dala od niej przedmioty wrażliwe na pole magnetyczne (karty kredytowe, karty bankowe, płyty, zegarki i podobne). Zalecamy, aby osoby z rozrusznikiem serca skonsultowały się najpierw ze swoim kardiologiem.

Bezpieczeństwo użytkowania

- Nigdy nie używać folii aluminiowej do gotowania ani nie umieszczać na płycie grzewczej produktów zapakowanych w aluminium. Aluminium mogłoby się stopić i nieodwracalnie uszkodzić urządzenie.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Należy pamiętać, że jeśli płyta grzewcza jest używana na wysokim ustawieniu, czas nagrzewania będzie bardzo krótki. Nie zostawiać płyty grzewczej bez nadzoru, jeśli używana jest strefa na wysokim ustawieniu.
- Po zdjęciu naczynia z płyty grzewczej proces gotowania zostanie automatycznie zatrzymany. Należy wyrobić sobie nawyk ręcznego wyłączania strefy gotowania oraz płyty grzewczej, aby uniknąć niezamierzonego włączenia urządzenia.
Po użyciu należy wyłączyć płytę grzewczą za pomocą elementów sterujących, a nie polegać wyłącznie na czujniku patelni.
- W szafkach nad lub za urządzeniem nie wolno przechowywać przedmiotów, które mogłyby wzbudzać zainteresowanie dzieci.
- Pola grzejne / palniki rozgrzewają się podczas eksploatacji i pozostają gorące chwilę po wyłączeniu. Podczas gotowania i tuż po zakończeniu dzieci powinny przebywać z dala od urządzenia.
- Zabrania się flambirowania pod okapem kuchennym. Wysokie płomienie mogą wywołać pożar nawet przy wyłączonym okapie.
- Na płycie nie wolno podgrzewać zamkniętych puszek. Ciśnienie rosnące w ich wnętrzu może doprowadzić do wybuchu puszki. Może być to przyczyną obrażeń lub poparzeń.
- Zabrania się zakrywania urządzenia tkaniną lub podobnym materiałem. Jeśli płyta będzie włączona lub nadal gorąca, może to doprowadzić do wybuchy pożaru.
- Zabrania się wykorzystywania urządzenia jako blatu kuchennego. Płyta może zostać przypadkowo włączona lub być nadal gorąca, co może spowodować stopienie się obiektów, ich rozgrzanie lub wywołać pożar.
- Nie wolno korzystać z urządzenia w temperaturach poniżej 5 °C.
- Umieszczanie lub korzystanie z płyty grzejnej poza pomieszczeniami jest zabronione.
- Przy pierwszym korzystaniu z urządzenia może pojawić się „nowy zapach”. Jest to normalne zjawisko. Jeśli kuchnia jest odpowiednio wentylowana, zapach szybko zniknie.
- Blat ceramiczny jest bardzo wytrzymały, ale można go uszkodzić, np. może pęknąć po upuszczeniu na niego słoika lub ostrego narzędzia.
- Zabrania się zanurzania pokryw palnika oraz rusztów palnika w zimnej wodzie. Szybki spadek temperatury może spowodować uszkodzenie emalii.
- Zawsze należy stosować ruszty nad palnikami oraz odpowiednie naczynia.
- Naczynie należy zawsze umieszczać na ruszcie nad palnikiem. Ułożenie naczynia bezpośrednio na pokrywie palnika może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- Tace aluminiowe lub foliowe nie nadają się do stosowania jako naczynia do gotowania. Mogą wtopić się w pokrywy palników oraz ruszty nad palnikami.
- Płyta grzejna będzie działać skutecznie tylko, jeśli elementy palnika zostaną zmontowane z wykorzystaniem rowków prowadzących. Ruszty nad palnikami powinny być ustawione odpowiednio względem siebie oraz w płaskim położeniu na tacy ociekowej. Tylko taka pozycja zapewnia stabilne ułożenie naczyń.
- Rękawice lub szmatki kuchenne należy trzymać z dala od płomienia.
- Nie stosować płyt do smażenia ani blach do pieczenia.
- Aby zapewnić bezpieczną i prawidłową pracę palników, należy czyścić je regularnie.
- Brak gumowych nóżek rusztów może powodować zadrapanie tacy ociekowej lub niewydajną pracę palnika. W przypadku braku gumowych nóżek należy skontaktować się z serwisem.

Strefy indukcyjne z zabezpieczeniem temperaturowym

- Płyta wyposażona jest w wentylator chłodzący, który chłodzi elementy elektroniczne podczas gotowania. Wentylator może pracować przez pewien czas nawet po zakończeniu procesu gotowania.
- Płyta indukcyjna jest również wyposażona w zabezpieczenie przed przegrzaniem, które chroni elementy elektroniczne przed uszkodzeniem. Zabezpieczenie działa na kilka sposobów. Gdy temperatura w strefie gotowania staje się bardzo wysoka, moc gotowania jest automatycznie zmniejszana. Jeśli to nie wystarczy, moc strefy gotowania zmniejsza się nadal, aż do momentu całkowitego wyłączenia strefy gotowania przez mechanizmy zabezpieczające. Po schłodzeniu płyty, jej całkowita moc będzie ponownie dostępna.

Ogranicznik czasu gotowania

OSTRZEŻENIE!

Ogranicznik czasu gotowania jest funkcją zabezpieczającą Twoje urządzenie do gotowania. Załącz się, jeśli zapomnisz o wyłączeniu płyty grzewczej.

W zależności od wybranego ustawienia czas gotowania będzie ograniczony w następujący sposób:

Poziomy gotowania	Strefa gotowania lub palnik woka wyłącza się automatycznie po:
1 i 2	9 godzinach
3, 4 i 5	5 godzinach
6, 7 i 8	4 godziny
9	3 godziny
10	2 godziny
11 i 12	1 godzinie

Ogranicznik czasu gotowania wyłącza strefę gotowania po upływie czasu w tabelce.

Poziomy gotowania	Strefa gotowania przełącza się automatycznie na ustawienie 12 po:
funkcja boost	10 minutach

UWAGA!

- Ogranicznik czasu gotowania dla danej strefy gotowania zostaje zresetowany po zmianie przez użytkownika poziomu gotowania danej strefy.
- Zegary związane ze strefą gotowania mają pierwszeństwo przed ogranicznikiem czasu gotowania.

Zarządzanie mocą

Indukcyjna część tej płyty jest wyposażona w inteligentny system zarządzania energią. System ten zapewnia, że maksymalna dopuszczalna moc nie może zostać przekroczona ze względów bezpieczeństwa.

- Inteligentny system zarządzania energią automatycznie rozdziela moc w poszczególnych strefach. Oznacza to, że płyta kuchenna może automatycznie zmniejszyć moc w jednej strefie, gdy poziom mocy w innej strefie zostanie zwiększony. Poziom aktywności systemu zarządzania mocą zależy od dostępnej mocy na fazę elektryczną, ustawienia ogranicznika prądu i podłączonego obciążenia.
- Poziom mocy w jednej strefie może wpływać na moc w innej strefie, ponieważ maksymalna dostępna moc jest rozdzielana pomiędzy strefy. Jeśli połączone strefy osiągną maksymalną dostępną moc po ustawieniu nowego poziomu mocy, poziomy mocy jednej lub więcej stref zostaną automatycznie zmniejszone w ramach limitu mocy. Jest to sygnalizowane miganiem odpowiedniego elementu sterującego.
- Interwencja inteligentnego systemu zarządzania energią jest bardziej prawdopodobna, gdy ogranicznik prądu jest ustawiony na niższy poziom.
- Ustawienie ogranicznika prądu musi zostać wykonane przez zarejestrowanego i wykwalifikowanego instalatora, zgodnie z posiadanym przyłączem i wyłącznikami (szczegóły dotyczące prądów i instalacji elektrycznej, patrz '*Ogranicznik prądu*').

Drogi kliencie!

Witamy w naszej rosnącej rodzinie ASKO !

Jesteśmy dumni z naszych sprzętów. Mamy nadzieję, że to urządzenie będzie cenioną i niezawodną pomocą przez długie lata.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi. Zawiera ona ogólne wskazówki, informacje o ustawieniach i modyfikacjach, które można wprowadzić, oraz najlepsze sposoby dbania o urządzenie.

Instrukcja służy również jako materiał referencyjny dla techników serwisowych. **Proszę zatem umieścić kartę identyfikacyjną urządzenia w przewidzianym do tego miejscu, z tyłu instrukcji.** Karta identyfikacyjna urządzenia zawiera wszystkie informacje, które będą potrzebne serwisantowi, aby odpowiednio odpowiedzieć na Twoje potrzeby i pytania.

WSKAZÓWKA!

Najnowszą wersję instrukcji obsługi można znaleźć na naszej stronie internetowej.

Milego gotowania!

Niniejsza instrukcja

Niniejsza instrukcja jest sporządzona dla:

- Użytkownika; aby szybko zapoznać się z urządzeniem i optymalnie je wykorzystać.
- Instalatora; aby zainstalować urządzenie zgodnie z obowiązującymi normami.

Poniższa tabela zawiera informacje na temat poszczególnych rozdziałów, które można znaleźć kolejno w niniejszej instrukcji.

Rozdział	Strona	Cel
Zastosowane piktogramy	3	Objaśnia piktogramy użyte w niniejszej instrukcji.
Instrukcje bezpieczeństwa	4	Zawiera informacje, ostrzeżenia i wskazówki dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia, aby nie doszło do obrażeń ciała i urządzenie nie działało nieprawidłowo. Należy uważnie przeczytać ten rozdział przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia.
Twoja płyta gazowo-indukcyjna	11	Opisane są w nim dostępne funkcje urządzenia. Tabele przejrzysto przedstawiają, do czego służą poszczególne przyciski. Wyjaśnione są również różne możliwe informacje i komunikaty wyświetlane na urządzeniu.
Użytkowanie płyty indukcyjnej	19	W tym rozdziale znajdziesz informacje na temat działania i użytkowania płyty indukcyjnej. Znajdziesz tu również wskazówki dotyczące używanych naczyń oraz informacje na temat poziomów gotowania.

Twoja płyta gazowo-indukcyjna

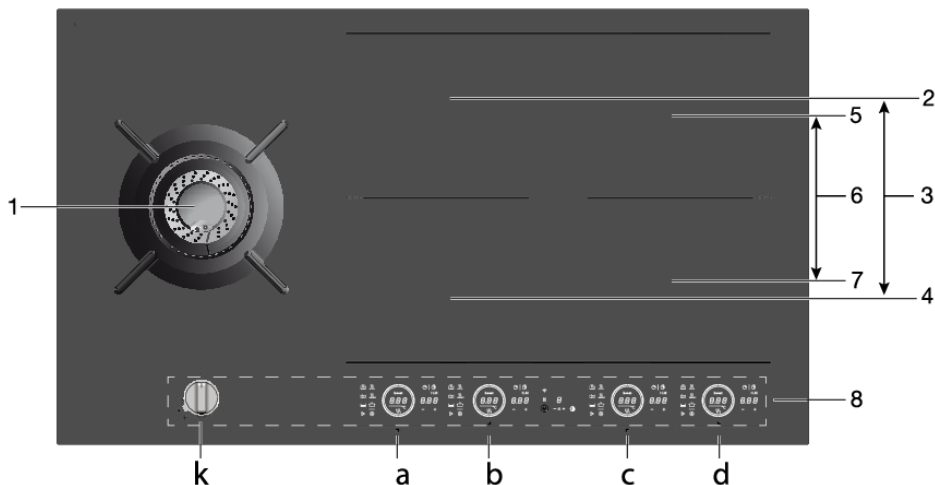
Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Rozdział	Strona	Cel
Operacja	26	Podane są tu informacje krok po kroku, jak obsługiwać urządzenie. Poszczególne kroki zawierają ilustracje, które składają się z rysunku po lewej stronie przedstawiającego działanie (który klawisz należy dotknąć) oraz rysunku po prawej stronie przedstawiającego reakcję urządzenia.
ConnectLife i Wi-Fi	42	Zapoznaj się z tym rozdziałem, jeśli chcesz podłączyć urządzenie do sieci Wi-Fi w swoim domu. Opisano w nim również, jak korzystać z aplikacji ConnectLife oraz jak zaktualizować oprogramowanie sprzętowe urządzenia.
Ustawienia	45	Możesz w pełni dostosować płytę indukcyjną do swojego stylu gotowania! Istnieje możliwość regulacji wielu ustawień. Ten rozdział zawiera również ustawienia przydatne dla instalatora.
Konserwacja	49	Zawiera informacje na temat czyszczenia i konserwacji urządzenia.
Rozwiązywanie problemów	50	Należy zapoznać się z tym rozdziałem, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub wyświetla niezrozumiałe komunikaty.
Dane techniczne	55	Opisano w nim dane techniczne i specyfikacje urządzenia.
Aspekty środowiskowe	64	Zawiera informacje na temat opakowania i sposobu odpowiedzialnej utylizacji urządzenia po zakończeniu jego eksploatacji.
Montaż	57	Ten rozdział jest przeznaczony dla instalatora. Urządzenie może być instalowane wyłącznie przez wykwalifikowanego specjalistę.

Twoja płyta gazowo-indukcyjna

Opis

Ponieważ urządzenia, których dotyczy niniejsza instrukcja, mogą różnić się od siebie wyposażeniem, instrukcja może zawierać opisy pewnych funkcji lub wyposażenia, których brak jest w danym urządzeniu.



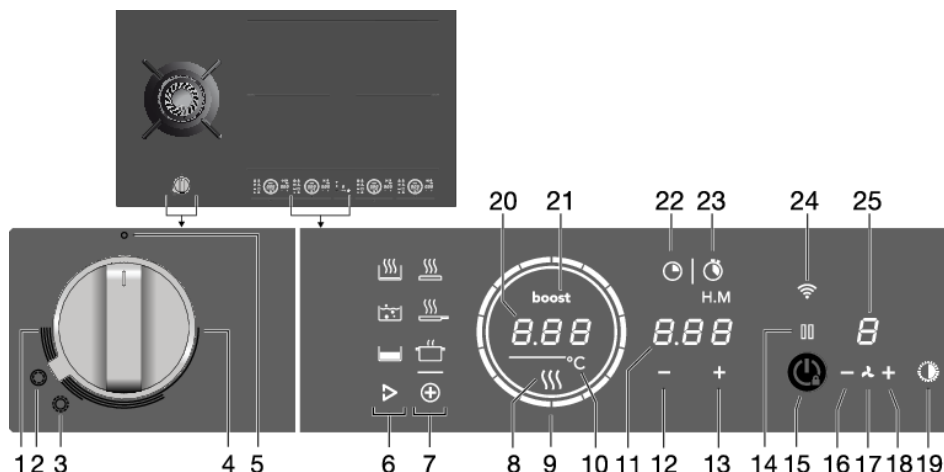
1. Palnik na woka Fusion Volcano (gaz) do obsługi za pomocą 'k'
2. Strefa gotowania Bridge induction 18 x 22 cm / 2,3 kW / 3,7 kW (boost) do obsługi za pomocą „b”
3. Połączone strefy gotowania Bridge induction (2 i 4) sterowanie za pomocą „a”
4. Strefa gotowania Bridge induction 18 x 22 cm / 2,3 kW / 3,7 kW (boost) do obsługi za pomocą „a”.
5. Strefa gotowania Bridge induction 18 x 22 cm / 2,3 kW / 3,7 kW (boost) do obsługi za pomocą „d”
6. Połączone strefy gotowania (5 i 7) Bridge induction do obsługi za pomocą „c”
7. Strefa gotowania Bridge induction 18 x 22 cm / 2,3 kW / 3,7 kW (boost) do obsługi za pomocą „c”
8. Panel sterowania (widoczny tylko przy włączonej płycie grzewczej)

INFORMACJA!

Maksymalna moc wyjściowa jest zależna od rodzaju używanych naczyń kuchennych i stanu termicznego urządzenia.

Twoja płyta gazowo-indukcyjna

Panel sterowania



1. Ustawienie wysokie
2. Ustawienie woka (palnik woka)
3. Ustawienie pieczenia (palnik woka)
4. Ustawienie niskie
5. pozycja 0
6. Przycisk dotykowy do uruchamiania programów Celsius°Cooking™
7. Przycisk dotykowy do uruchamiania programów PLUS
8. Wskazanie ciepła resztkowego
9. Suwak (12 niveis) / wskaźnik gotowości płyty grzewczej
10. Wskaźnik stopni Celsjusza dla programów Celsius°Cooking™ i PLUS.
11. Funkcja wyświetlania czasu
12. Przycisk dotykowy ustawiania czasu - (minus)
13. Przycisk dotykowy ustawiania czasu + (plus)
14. Przycisk dotykowy pauza
15. Przycisk włącz/wyłącz i blokady przed dziećmi
16. Okap kuchenny (połączony) - obniżenie wyciągu za pomocą przycisku dotykowego - (minus)
17. Okap kuchenny (połączony) - przycisk dotykowy wyciągu
18. Okap kuchenny (połączony) włączanie i zwiększanie wyciągu za pomocą przycisku dotykowego + (plus)
19. Okap kuchenny (połączony) - przycisk dotykowy oświetlenia
20. Wyświetlanie ustawień gotowania / wyświetlanie tekstu
21. Wskaźnik funkcji boost
22. Przycisk dotykowy minutnika
23. Przycisk dotykowy do wyświetlania czasu gotowania — stoper
24. Przycisk dotykowy Wi-Fi/łączność
25. Przycisk dotykowy oświetlenia

25. Okap kuchenny (połączony) wskaźnik poziomu wyciągu

Twoja płyta gazowo-indukcyjna

Objaśnienie funkcji przycisków dotykowych

Przycisk dotykowy/suwak	Opis (patrz rozdział „Twoja płyta gazowo-indukcyjna”)
 On/Off	Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej Urządzenie można włączać i wyłączać za pomocą przycisku on/off. Ochrona przed dziećmi Strefy gotowania można zablokować i odblokować, aby zapobiec ich nieumyślnemu włączeniu. Przytrzymać przycisk on/off przez około 3 sekundy.
 Regulacja suwaka (12 poziomów)	Wewnętrzny pierścień suwaka • Wskaźnik włączonej płyty grzewczej. • Jeśli płyta grzewcza jest wyłączona, a co najmniej jedna ze stref gotowania jest jeszcze gorąca, wewnętrzny pierścień pozostaje podświetlony. Gdy temperatura płyty grzewczej spadnie poniżej 65 °C, wewnętrzny pierścień również gaśnie. Zewnętrzny pierścień suwaka • Ustawianie poziomów mocy strefy gotowania. • Ustawienie temperatury dla funkcji Celsius°Cooking™ i PLUS.
 Pauza	Pauza Za pomocą pauzy można wstrzymać pracę całej płyty grzewczej na maksymalnie 10 minut. Daje to czas na bezpieczne wyczyszczenie płyty bez zresetowania ustawień.
 Wi-Fi	Wi-Fi Płyta grzewcza jest wyposażona w moduł Wi-Fi, który umożliwia połączenie urządzenia z urządzeniami mobilnymi, takimi jak smartfon lub tablet. Umożliwia to monitorowanie stanu płyty kuchennej za pomocą urządzenia mobilnego. Zdalne sterowanie, włączanie lub wyłączanie płyty grzewczej ze względów bezpieczeństwa nie jest możliwe. Funkcja monitorowania za pomocą urządzenia mobilnego nie może zastąpić osobistego nadzoru procesu gotowania na płycie kuchennej.
 Minutnik	Minutnik Minutnik ułatwia proces gotowania poprzez ustawienie czasu gotowania dla wybranej strefy. Po upływie czasu ustawionego na liczniku strefa gotowania wyłączy się automatycznie i wyemituje sygnał dźwiękowy. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć, naciskając przycisk minutnika, lub wyłączyć się on automatycznie po dłuższej chwili. Minutnik można ustawić niezależnie dla wszystkich stref gotowania.
 Stoper	Wskaźnik czasu gotowania — stoper Za pomocą stopera można sprawdzić, jak długo trwało ciągłe gotowanie w wybranej strefie gotowania, liczenie rozpoczyna się automatycznie w tle.

Twoja płyta gazowo-indukcyjna

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Przycisk dotykowy/suwak	Opis (patrz rozdział „Twoja płyta gazowo-indukcyjna”)
 Okap kuchenny (połączony)	Obsługa połączonego okapu kuchennego Jeśli posiadasz kompatybilny okap z funkcją RF, można go podłączyć do części płyty indukcyjnej. Aby powiązać i dostosować działanie okapu, zobacz rozdział 'Ustawienia'. Parametr hth jest używany do parowania, podczas gdy hSt i hSc wpływają na zachowanie się okapu, dzięki czemu można dostosować go do swoich nawyków kuchennych.

Objaśnienie funkcji programu

Program	Opis (patrz rozdział „Twoja płyta gazowo-indukcyjna”)
 Celsius°Cooking™ Widoczne tylko po wykryciu patelni lub sondy Celsius°Cooking™.	 Podgrzewanie i smażenie Ten program ma na celu szybkie osiągnięcie wysokiej temperatury. Może być osiągnięta wysoka temperatura dna patelni. Zawsze przed rozpoczęciem należy dodać olej lub masło. W celu zdrowego gotowania nie przekraczaj punktu zadymienia zużytego oleju.
	 Zagotowywanie/gotowanie z wodą Za pomocą tego programu można szybko zagotować wodę. Zawsze należy wlać wodę przed rozpoczęciem pracy.
	 Wolnowar, czyli sous-vide Program ten ma na celu kontrolę niskich i średnich temperatur, zapobiegając powstawaniu wysokich temperatur na dnie naczyń. Większe ilości jedzenia oraz potrawy znajdujące się w grubszych naczyniach muszą być od czasu do czasu mieszane, aby zapewnić jednorodne rozprzesczenie ciepła.
 PLUS (automatyczne programy gotowania)	 Grill Funkcja jest przeznaczona wyłącznie dla stref gotowania Bridge Induction, które są połączone w celu utworzenia jednej większej strefy gotowania. Grillowanie jest zoptymalizowane dla indukcyjnych akcesoriów płyty grillowej i Teppanyaki ASKO. Funkcja będzie działała również z innymi naczyniami, ale być może mniej dokładnie.
	 Smażenie/wok Dzięki tej funkcji można na maśle lub oleju przyrządzać warzywa, ryby, bekon, mięso, smażone ziemniaki lub jajka.
	 Podgrzewanie/utrzymywanie ciepła Dzięki tej funkcji można np. rozpuścić czekoladę (45 °C), podgrzać jedzenie (70 °C), gotować na wolnym ogniu (94 °C) lub doprowadzić wodę do wrzenia (100 °C).

Funkcja przywołania płyty grzewczej

Funkcja ta pozwala na przywołanie wszystkich ustawień stref gotowania, jeśli płyta została przypadkowo wyłączona.

W ciągu 6 sekund płyta musi być ponownie włączona. Naciśnięcie dowolnego miejsca na suwaku w ciągu 6 sekund przywołuje wszystkie ustawienia sprzed ostatniego wyłączenia urządzenia.

Twoja płyta gazowo-indukcyjna

Funkcja przesuwania patelni

Jeśli zdejmiesz patelnię z aktywnej strefy gotowania i w ciągu 6 sekund umieścisz ją w innej strefie gotowania, wszystkie ustawienia związane z gotowaniem mogą zostać przeniesione do nowej strefy gotowania poprzez dotknięcie suwaka nowej strefy gotowania. Aby wskazać tę możliwość, nowa strefa gotowania wyświetla skopiowane ustawienia na suwaku. Po potwierdzeniu następuje dezaktywacja poprzedniej strefy gotowania.

Wskazania na wyświetlaczu

Na wyświetlaczu	Status
—	Poziom mocy "0" dla strefy gotowania.
12	Poziom mocy ustawiony dla strefy gotowania; 1 = niski / 12 = wysoki.
boost	Aktywna funkcja boost.
L	Funkcja blokady jest włączona; panel sterowania jest zablokowany.
⋈	Wskaźnik ciepła resztkowego: Płyta grzewcza posiada wskaźnik ciepła resztkowego dla każdej strefy gotowania sygnalizujący, które strefy gotowania są gorące po ich wyłączeniu. Po wyłączeniu płyty grzewczej wskaźnik będzie się świecił tak długo, jak długo strefa gotowania pozostanie gorąca! Unikać dotykania tych stref gotowania, dla których wskaźnik jest zapalony.  GORĄCA POWIERZCHNIA! Niebezpieczeństwo! Ryzyko poparzenia.
E	Kod błędu; patrz rozdział „Rozwiązywanie problemów”.
— °C	Wskaźnik stopni Celsjusza dla programów Celsius°Cooking™ i PLUS.

Gotowanie indukcyjne

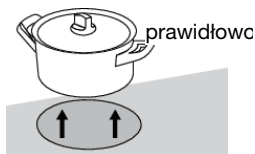


Gotowanie indukcyjne jest szybkie

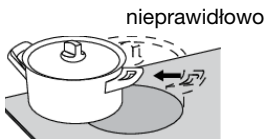
Przed wszystkim zaskoczy Cię szybkość gotowania indukcyjnego. Szczególnie przy wyższych ustawieniach potrawy i płyny bardzo szybko dochodzą do wrzenia. Najlepiej nie pozostawiać patelni bez nadzoru, aby uniknąć ich rozgotowania lub wysuszenia. Przy gotowaniu indukcyjnym nie dochodzi do utraty ciepła, a uchwyty pozostają chłodne.

Poziom mocy dostosowuje się samoczynnie

Podczas gotowania indukcyjnego wykorzystywana jest tylko ta strefa, na której znajduje się patelnia. Jeśli używasz małej patelni na dużej strefie, strefa dostosuje moc do średnicy patelni. Moc będzie zatem niższa, a doprowadzenie potrawy do wrzenia zajmie więcej czasu.



prawidłowo



nieprawidłowo

💡 INFORMACJA!

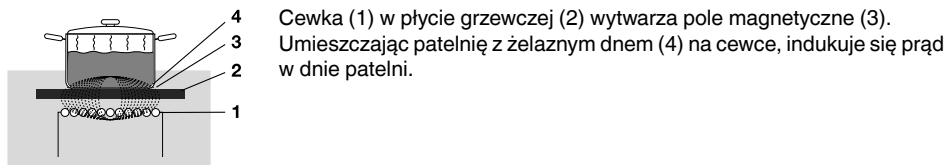
- Ziarna piasku mogą powodować zarysowania, których nie da się usunąć. Dlatego na płycie należy stawiać tylko patelnie z czystym dnem i zawsze podnosić patelnię, gdy trzeba je przestawić.
- Nie używać płyty grzewczej jako blatu roboczego.
- Aby uniknąć strat energii, podczas gotowania należy zawsze trzymać pokrywę na patelni.

Obsługa przycisków dotykowych i suwaków

- Obsługa przycisków dotykowych może wymagać przyzwyczajenia, jeśli użytkownik przywykł do innych (obrotowych) elementów sterujących. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy umieścić czubek palca płasko na elemencie sterującym.
- Czujniki dotykowe reagują tylko na lekki nacisk palca. Nie należy obsługiwać przycisków sterujących za pomocą innych przedmiotów.
- Płyta grzewcza jest obsługiwana za pomocą suwaka. Możesz albo dotknąć wybranej części suwaka, albo przesunąć go ruchem kołowym w prawo, aby zwiększyć lub w lewo, aby zmniejszyć poziom mocy i temperaturę.
- Aby ustawić poziom mocy strefy gotowania, należy dotknąć odpowiedniego miejsca na suwaku. Po dotknięciu suwaka na wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się wybrany poziom mocy.
- Wybrana część suwaka będzie w pełni podświetlona.
- Do obsługi suwaka nie należy używać żadnych przedmiotów.

Użytkowanie płyty indukcyjnej

Jak działa indukcja



Łatwa

Elektroniczne elementy sterujące są precyzyjne i łatwe do ustawienia. Na najniższym ustawieniu można przykładowo roztopić czekoladę bezpośrednio na patelni lub gotować składniki, które zwykle podgrzewa się w bimarze.

Szybko

Dzięki dużej mocy płyty indukcyjnej doprowadzenie jedzenia do wrzenia jest bardzo szybkie. Gotowanie potraw trwa tak samo długo, jak w przypadku innych rodzajów gotowania.

Czyste

Płyta jest łatwa w czyszczeniu. Ponieważ strefy gotowania nie nagrzewają się bardziej niż same patelnie, rozlane potrawy nie mogą przypalić szkła.

Bezpiecznie

Ciepło jest wytwarzane w samej patelni. Szklany blat nie nagrzewa się bardziej niż patelnia. Oznacza to, że strefa gotowania jest znacznie chłodniejsza niż na przykład w przypadku płyty ceramicznej.

Po zdjęciu patelni strefa gotowania szybko stygnie.

Podział wydajności stref gotowania

W zależności od modelu płyty grzewczej, strefy gotowania mogą na siebie wzajemnie oddziaływać. Jeśli jednocześnie włączonych jest kilka stref gotowania, dostępna wydajność jest automatycznie dzielona między nimi.

Jeśli podczas ustawiania osiągnięta zostanie maksymalna wydajność kombinacji poziomów gotowania, jedna lub więcej stref zostanie automatycznie zredukowana do najwyższego możliwego ustawienia w danym momencie. Sygnalizowane jest to miganiem odpowiedniego elementu kontrolnego.

Dźwięki podczas używania płyty indukcyjnej

Dźwięk tykania

Lekkie tykanie jest spowodowane ogranicznikiem mocy w strefie przedniej i tylnej. Delikatny dźwięk tykania może również występować przy niższych ustawieniach.

Patelnia wydaje dźwięki

Patelnia może wydawać dźwięki podczas gotowania. Jest to spowodowane przepływem energii z płyty grzewczej do patelni. Jest to normalne w przypadku niektórych patelni, szczególnie przy wysokich ustawieniach. Nie jest to szkodliwe ani dla patelni, ani dla płyty kuchennej.

Wentylator wydaje dźwięki

Urządzenie jest wyposażone w wentylator, aby zwiększyć żywotność komponentów elektronicznych. Przy intensywnym użytkowaniu urządzenia wentylator włącza się i słychać brzęczący dźwięk. Wentylator może wydawać dźwięki również po wyłączeniu urządzenia.

Patelnie do gotowania indukcyjnego

Gotowanie indukcyjne wymaga szczególnego rodzaju patelni pod względem jakości.

- Patelnie, które były już używane do gotowania na kuchenie gazowej, nie nadają się już do użytku na płycie indukcyjnej.
- Stosować wyłącznie patelnie przystosowane do gotowania elektrycznego i indukcyjnego z:
 - grubym dnem o minimalnej grubości 2,25 mm;
 - płaskim dnem.

WSKAZÓWKA!

Za pomocą magnesu można sprawdzić, czy patelnie są odpowiednie. Patelnia jest odpowiednia, jeśli jej dno jest przyciągane przez magnes.

Odpowiednie	Nieodpowiednie
Specjalne patelnie ze stali nierdzewnej	Naczynia gliniane
Class Induction	Stal nierdzewna
Pełne patelnie emaliowane	Porcelana
Patelnie żeliwne emaliowane	Miedź
	Plastik
	Aluminium

OSTRZEŻENIE!

Należy uważać na cienkie patelnie z emaliowanej blachy stalowej:

- przy wysokich temperaturach emalia może oddzielić się od stali, jeśli patelnia będzie się gotować na sucho;
- wysokie poziomy mocy mogą spowodować wypaczenie dna patelni.

Nigdy nie używać patelni ze zdeformowanym dnem. Wklęsłe lub zaokrąglone dno może zakłócić działanie zabezpieczenia przed przegrzaniem, powodując nadmierne nagrzewanie się urządzenia. Może to doprowadzić do pęknięcia szklanej płyty i stopienia się dna patelni. Uszkodzenia spowodowane używaniem nieodpowiednich patelni lub gotowaniem do sucha nie są objęte gwarancją.

Średnica naczynia

Minimalna średnica podstawy patelni wynosi 12 cm. Jeśli patelnia jest zbyt mała, strefa nie będzie działać.

Szybkowary

Gotowanie indukcyjne jest idealne dla szybkowarów. Szybko reagująca strefa gotowania błyskawicznie podnosi ciśnienie w szybkowarze. Gdy tylko wyłączysz strefę gotowania, potrawa natychmiast przestaje się gotować.

Użytkowanie płyty indukcyjnej

Wykrywanie patelni

Strefa gotowania automatycznie wykrywa odpowiednią patelnię umieszczoną na strefie gotowania. Wyświetlacz strefy gotowania świeci się.

Zintegrowane rozpoznawanie patelni

Jeśli dla danej strefy gotowania ustawiony jest określony poziom mocy, a w strefie nie ma odpowiedniej patelni, wówczas strefa ta nie będzie dostarczać żadnej mocy. Po pewnym czasie strefa gotowania wyłączy się automatycznie.

Płyty grillowe

Płyta kuchenna posiada funkcję grillowania (w zależności od modelu) umożliwiającą użycie płyty grillowej. Funkcja ta utrzymuje płytę grillową w idealnej temperaturze do grillowania.

Poziomy gotowania

Ze względu na to, że ustawienia zależą od wielkości, składu patelni oraz jej zawartości, poniższa tabela ma charakter wyłącznie orientacyjny.

Wybrana moc	Cel
Użyj ustawień 1-5 do:	• gotowania bulionu na wolnym ogniu, • duszonych mięs, • duszenia warzyw, • topienia czekolady, • gotowania jajek bez skorupki, • topienia sera.
Użyj ustawień 6-9 do:	• zakończenia gotowania dużych ilości jedzenia, • rozmrożenia twardych warzyw, • smażenia grubych kawałków mięsa w panierce.
Użyj ustawień 10-11 do:	• smażenia grubych naleśników, • smażenia bekonu (tłuszczu), • gotowania surowych ziemniaków, • przygotowania panierowanej ryby, • gotowania ryb, • smażenia cienkich kawałków mięsa w panierce.
Użyj ustawień 12 do:	• podsmażania mięs, • gotowania ryby, • smażenia omletów, • usmażenia ugotowanych ziemniaków, • Smażenia na głębokim tłuszczu.
Użyj ustawień funkcji boost do:	• szybkiego doprowadzenia płynów do wrzenia, • obsmażania zieleniny • podgrzania oleju i tłuszczu, • wok.

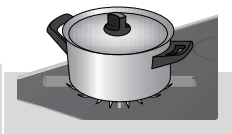
Obsługa palnika woka

Garnki

Zawsze upewnij się, że płomień znajduje się pod patelnią. Wiele energii jest tracone, gdy płomień pali się wokół zewnętrznej strony patelni. Uchwyty mogą się również nadmiernie nagrzewać.



nieprawidłowo

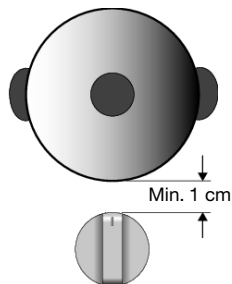


prawidłowo

Odpowiednie naczynia

Używać wyłącznie naczyń o odpowiedniej średnicy. Naczynie nie może wystawać poza krawędź płyty grzewczej. Nigdy nie używać małych naczyń do gotowania na dużych palnikach. Płomień nie mogą dotykać bocznych ścianek naczynia. Zapoznać się z tabelą.

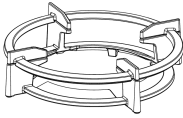
Palnik	Minimalna średnica dna naczynia	Maksymalna średnica dna patelni
Palnik wok	22 cm	30 cm



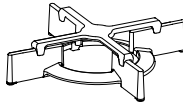
⚠ OSTRZEŻENIE!

Odległość między naczyniem i pokręteł lub ścianą niezaroodporną powinna być zawsze większa niż 1 centymetr. W przypadku mniejszych odległości wysoka temperatura może spowodować przebarwienie i/lub deformację pokręteł lub ściany.

Pierścień do woka i ruszt do gotowania na wolnym ogniu



Wspieranie dużej patelni + pierścień woka



Wspieranie małej patelni + ruszt do gotowania na wolnym ogniu

Pierścień do woka do stosowania z palnikiem do woka, dostarczonym w zestawie lub dostępnym jako wyposażenie dodatkowe, zapewnia dodatkową stabilność dla woków z okrągłą podstawą.

Ruszt do gotowania na wolnym ogniu - dostarczany lub dostępny jako wyposażenie dodatkowe - umożliwia używanie bardzo małych patelni.

OSTROŻNIE!

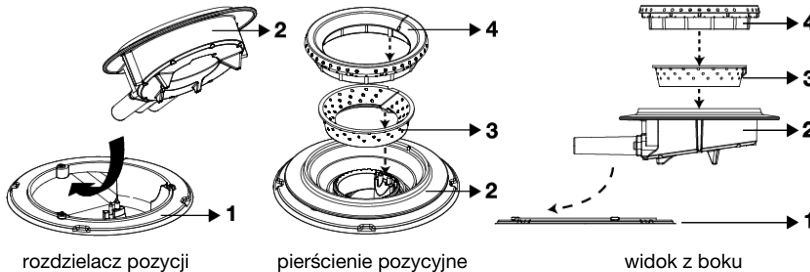
Podczas korzystania z rusztu do duszenia na palniku wok należy używać wyłącznie najniższego ustawienia mocy. Ruszt do gotowania na wolnym ogniu może się odbarwić, jeśli będzie używany na palniku wok ze średnim lub wysokim ustawieniem mocy.

Pierścień na stojaku do woka stosować tylko w połączeniu z (okrągłym) wokiem. Pierścień woka może ulec przebarwieniu, jeśli będzie używany w trybie opiekania.

Wspornik patelni

Umieścić wspornik pionowo pod patelnią, nie przesuwając jej nad szklanym blatem. Za pomocą wycięć pozycjonujących ustawić wspornik na szklanym blacie.

Pozycja palnika woka



Ustawić palnik woka we właściwy sposób. Nieprawidłowe umieszczenie części palnika woka może spowodować złe funkcjonowanie palnika.

1. Umieść rozdzielacz palnika (2) w obudowie palnika (1).
2. Za pomocą nacięć pozycjonujących nałóż pierścień wewnętrzny (3) na rozdzielacz palnika (2).
3. Za pomocą nacięć pozycjonujących nałóż pierścień zewnętrzny (4) na rozdzielacz palnika (2).

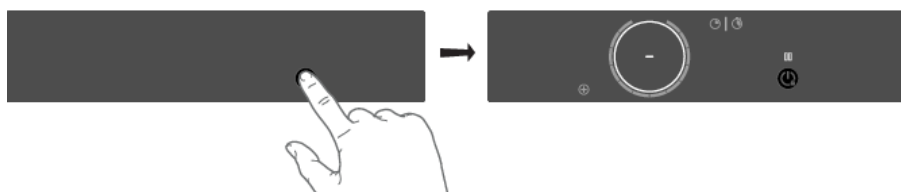
Rozpoczęcie przygotowywania

Dostępne są trzy tryby gotowania:

1. Gotowanie standardowe z poziomami mocy.
2. Gotowanie z menu PLUS
3. Gotowanie z Celsius°Cooking™ poprzez pomiar temperatury naczynia (dostępne w zależności od modelu).

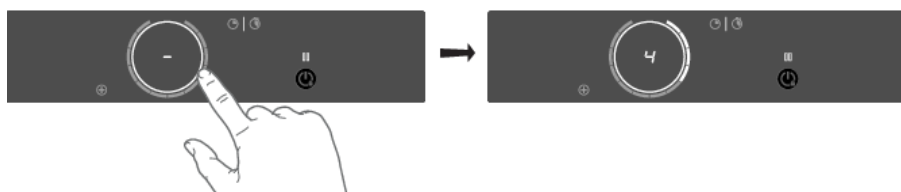
Gotowanie standardowe

1. Umieścić patelnię na strefie gotowania.
2. Dotknąć przycisku on/off (włączyć/wyłączyć), aby włączyć płytę grzewczą.



- Rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy.
- Zaświecą się wewnętrzne pierścienie.
- Wszystkie suwaki zapalą się, a następnie stopniowo zgasną. Suwak pozostanie podświetlony tylko dla wybranych stref gotowania, na których umieszczono patelnię.

3. Przesunąć palcem po suwaku (zgodnie z ruchem wskazówek zegara) lub nacisnąć palcem na suwak, aby wybrać żądane ustawienie.



- Strefa gotowania uruchomi się automatycznie zgodnie z ustawionym trybem.

4. Ustawić wyższe lub niższe ustawienie, przesuwając palcem po suwaku lub naciskając go.
 - Strefy gotowania mają 12 ustawień. Dostępny jest również tryb „boost”.
5. Zdjąć patelnię lub nacisnąć suwak przez 3 sekundy, aby wyłączyć strefę gotowania.

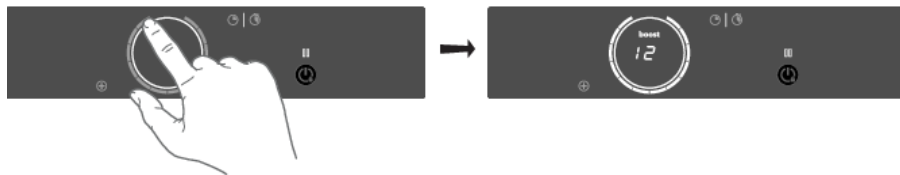
UWAGA!

Gdy przez 60 sekund nie jest aktywna żadna strefa gotowania, płyta wyłączy się.

Funkcja boost

Funkcja „boost” umożliwia gotowanie na najwyższym poziomie mocy przez krótki czas (maks. 10 minut). Po upływie maksymalnego czasu funkcji boost moc zostanie zredukowana do ustawienia 12.

1. Umieścić patelnię na strefie gotowania.
2. Nacisnąć poziom 12 suwaka lub przesunąć wzdłuż poziomu 12, aby ustawić poziom funkcji boost. Dotknąć dwukrotnie poziomu 12, jeśli funkcja „Auto Boost” jest wyłączona (patrz rozdział „Ustawienia”).



- Na wyświetlaczu pojawi się „12” i „boost”.
 - Jeśli funkcja „Auto Boost” jest aktywna, po wybraniu poziomu mocy 12 automatycznie włączy się funkcja boost (patrz rozdział „Ustawienia”).
3. Aby wyłączyć funkcję boost dla wybranej strefy gotowania, należy ponownie nacisnąć na suwaku poziom 12.

UWAGA!

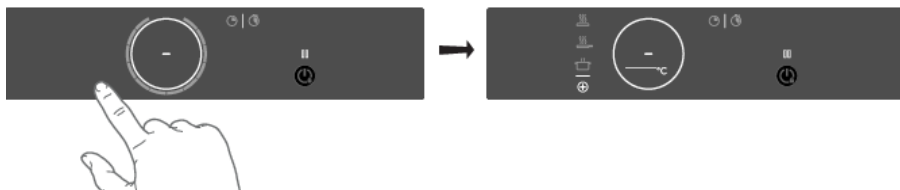
Aby uniknąć przegrzania, elektroniczny układ sterujący może automatycznie dezaktywować funkcję boost i obniżyć poziom mocy do 12.

Jeśli w strefie gotowania nie ma odpowiedniej patelni, ustawiony poziom temperatury będzie migał. Po upływie jednej minuty strefa gotowania zostanie wyłączona.

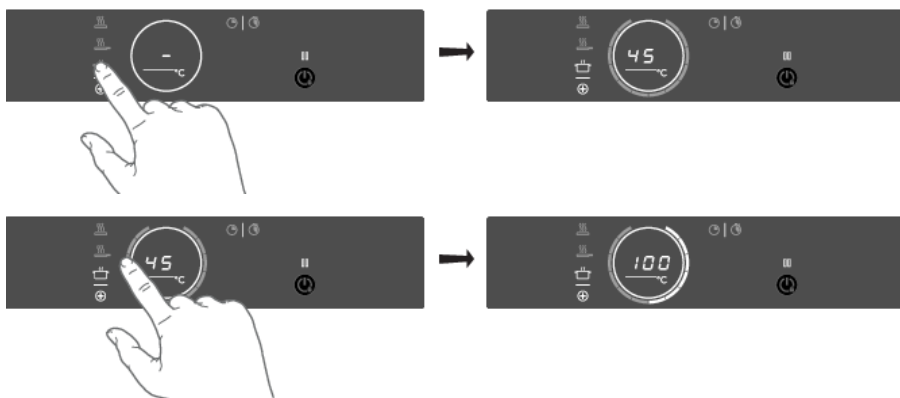
⊕ Gotowanie z menu PLUS

Menu PLUS pozwala na gotowanie za pomocą programów półautomatycznych, umożliwiając gotowanie termiczne z użyciem wszystkich rodzajów naczyń, które pasują do celu programu.

1. Aby wyświetlić linię programów, należy dotknąć przycisku PLUS: utrzymywanie ciepła/rozgrzewanie, smażenie/wok i grill.
 - W przypadku wyboru programu Grill należy użyć płyty grillowej, która zajmuje dwie połączone strefy gotowania.



2. Wybierz żądany program i zakres temperatur poprzez dotknięcie odpowiedniego symbolu. Przelączenie pomiędzy menu lub temperaturą odbywa się poprzez długie naciśnięcie odpowiedniego przycisku.



Gdy wybór programu lub temperatury nie zmienia się przez 3 sekundy, program zostaje aktywowany. Aby dezaktywować program PLUS, należy nacisnąć aktywny klawisz programu na około trzy sekundy lub wybrać poziom mocy ręcznie.

UWAGA!

Zawsze dodawaj wodę, olej lub masło przed rozpoczęciem programu, nie używaj pustych patelni lub garnków.

Utrzymywanie ciepła i podgrzewanie

Temperatura (°C)	Eksplatacja
45	topienie czekolady
70	podgrzewanie/utrzymywanie ciepła
94	gotowanie warzyw na wolnym ogniu
100	szybkie doprowadzenie żywności lub płynów do wrzenia

Smażenie/wok

Temperatura (°C)	Eksplatacja
140 / 160	ryba, bekon, jajko sadzone, warzywa na maśle
180 / 200	sznycel, kielbaski, ziemniaki w mundurkach
220	wok

Grill

Funkcja jest przeznaczona wyłącznie dla stref gotowania Bridge Induction, które są połączone w celu utworzenia większej strefy gotowania.

Grillowanie jest zoptymalizowane dla indukcyjnych akcesoriów: płyty grillowej i teppanyaki ASKO. Funkcja będzie działała również z innymi naczyniami, ale być może mniej dokładnie.

Niektóre funkcje wskazują czas nagrzewania, odliczany w dół. Na etapie nagrzewania suwak i nastawiona temperatura będą migać. Po osiągnięciu ustawionej temperatury zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy, a suwak będzie świecił stałym światłem. Możesz wtedy zacząć gotować.

Czujnik, który mierzy temperaturę podczas gotowania w programach menu PLUS, znajduje się w szkle pod naczyniem. Z tego powodu zawsze występuje odchylenie pomiędzy wartością zadaną a rzeczywistą temperaturą zawartości naczynia. Temperatura zawartości naczynia zależy zatem również od takich czynników, jak rodzaj patelni, ilość płynu oraz to, czy na naczyniu została nałożona pokrywka.

UWAGA!

Do temperatury 94 °C programy umożliwiają płycie grzewczej automatycznie osiągnąć i utrzymać ustawioną temperaturę poprzez pomiar temperatury powierzchni szkła. Pozwala to uniknąć przelewania się płynów i przypalania dna patelni.

UWAGA!

Poczynając od 100 °C, programy te podgrzewają naczynia z różnymi stopniami mocy w czasie. Ustawiona temperatura służy jako wskazówka, jaki w przybliżeniu zakres temperatur może zostać osiągnięty. Proces gotowania musi być nadzorowany.

UWAGA!

Aby uzyskać większą dokładność, zaleca się stosowanie naczyń Celsius°Cooking™, takich jak patelnia, garnek szefa kuchni lub sonda temperatury, z oddzielnymi funkcjami (patrz rozdział 'Gotowanie z Celsius°Cooking™').

UWAGA!

Te funkcje menu działają najlepiej, jeśli są uruchamiane na początku procesu gotowania. Już gorąca powierzchnia będzie miała wpływ na wydajność.

Gotowanie z Celsius°Cooking™

Wprowadzenie

Witamy w Celsius°Cooking™.

Programy Celsius°Cooking™ zostały opracowane we współpracy z Hestan Cue. Twoja nowa płyta indukcyjna jest w pełni wyposażona w inteligentne funkcje i właściwości, które ułatwiają i umilają gotowanie.

Aby w pełni je wykorzystać i odkryć możliwości Celsius°Cooking™, możesz dokupić dodatkowe powiązane urządzenia, które pomogą Ci uzyskać pełną kontrolę nad temperaturą i czasem.

Dodatkowe akcesoria są dołączane do niektórych modeli.

Urządzenia pozwalają uwolnić pełne możliwości Celsius°Cooking™, odczytując i przekazując dokładne informacje o temperaturze składników, zapewniając doskonałe rezultaty. Wyposażenie to:



Sonda temperatury



Patelnia



Garnek szefa kuchni

Dowiedz się więcej na stronie www.celsiuscooking.com, www.asko.com.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patelnia i garnek szefa kuchni nie nadają się do użytku na palniku gazowym! Patelni/garnka należy używać wyłącznie na indukcyjnej części urządzenia do gotowania.

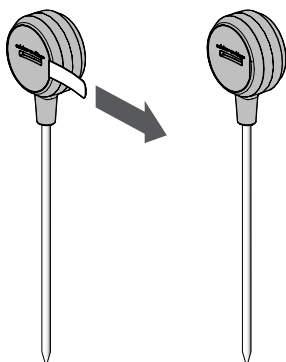
➤ Gotowanie przy użyciu naczyń kuchennych Celsius°Cooking™ oraz programów

Ta opcja polega na gotowaniu przy użyciu naczyń kuchennych Celsius°Cooking™ (patelni lub garnków), które w sposób ciągły mierzą temperaturę wewnątrz naczynia, lub za pomocą sondy temperatury Celsius°Cooking™. Wszystkie te urządzenia wykorzystują połączenie Bluetooth do przesyłania informacji o temperaturze do płyty grzewczej.

Przygotowanie systemu

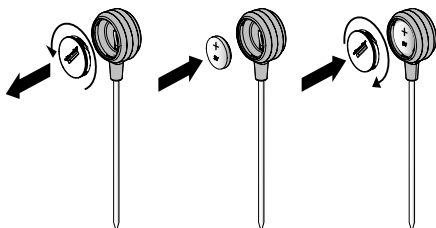
Przed rozpoczęciem gotowania należy upewnić się, że wszystkie czynności przygotowawcze zostały wykonane. W przeciwnym razie możesz napotkać trudności lub nieumyślnie uszkodzić system.

Korzystanie z Celsius°Cooking™ zapewnia, że naczynia kuchenne mają zawsze odpowiednią temperaturę potrzebną do przygotowania gotowanej potrawy.



Przygotować sondę temperatury Celsius°Cooking™

1. Wyciągnąć zakładkę zabezpieczającą baterię z obudowy sondy temperatury Celsius°Cooking™.
2. Sonda temperatury Celsius°Cooking™ jest gotowa do użycia. W razie potrzeby można wymienić baterię.



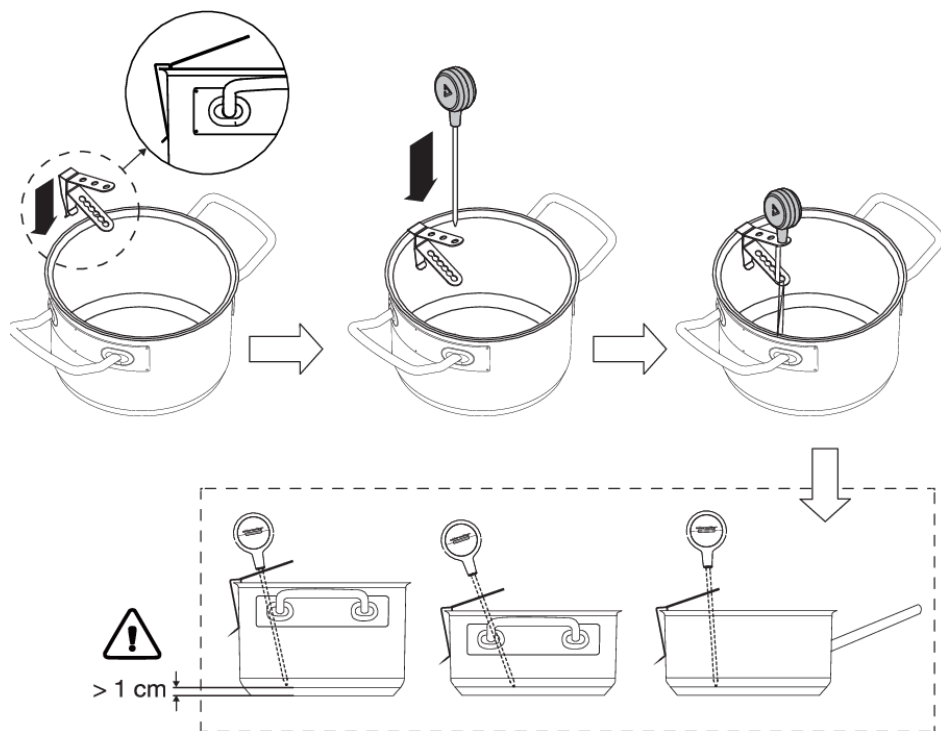
Wkładanie baterii do sondy temperatury Celsius°Cooking™

1. Odkręcić i zdjąć pokrywkę baterii i wymienić baterię [stroną ujemną (-) jako pierwszą].
2. Ponownie założyć pokrywkę baterii. Nie dokręcać jej zbyt mocno.

Umieszczanie Sondy Celsius°Cooking™ w patelni

Sonda temperatury Celsius°Cooking™ może być używana z różnymi typami i rozmiarami patelni. Dzięki zastosowaniu uchwytu z różnymi otworami sonda temperatury może być zawieszona na różne sposoby.

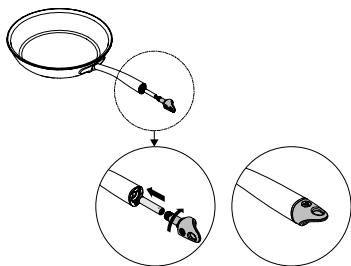
Operacja



1. Nasunąć uchwyt na krawędź patelni.
2. Włożyć Sondę do uchwytu od góry.

UWAGA!

- Należy pozostawić minimalną odległość 1 cm pomiędzy dnem patelni a punktem pomiarowym sondy!
- W przypadku, gdy łączność pomiędzy naczyniami a płytą grzewczą jest niestabilna, może to być spowodowane niskim poziomem baterii. W takich, przypadkach zalecamy wymianę baterii.



Naczynia kuchenne Celsius°Cooking™

1. Włożyć baterię AAA do uchwytu patelni [stroną ujemną (-) jako pierwszą].
2. Włożyć końcówkę do uchwytu patelni i przekrócić o ćwierć obrotu w celu zabezpieczenia.

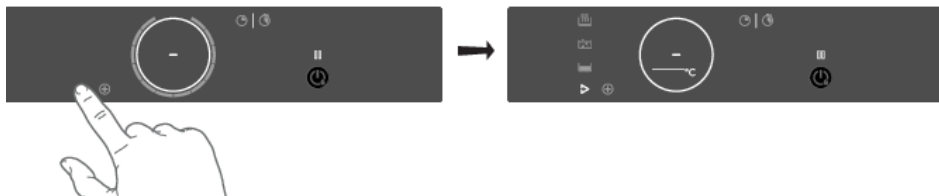
UWAGA!

Nie należy zamieniać pokrywy z uchwytem garnka szefa kuchni (31620) z pokrywą patelni (31619) lub odwrotnie.

Przyporządkowanie naczyń do strefy gotowania

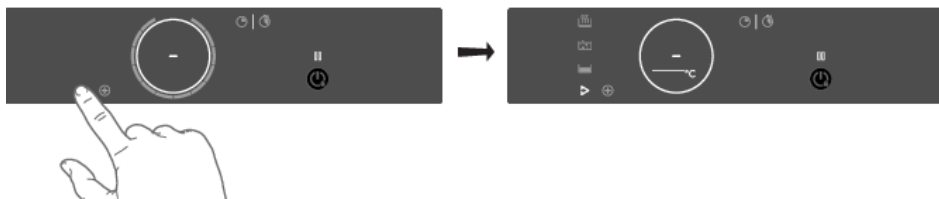
Włącz płytę grzewczą i poczekaj do końca animacji startowej.

Umieścić naczynie kuchenne Celsius°Cooking™ lub zwykłą patelnię wyposażoną w sondę temperatury Celsius°Cooking™ na wybranej strefie gotowania. Po wykryciu należy szybko stuknąć dwukrotnie opuszką palca w czujnik w pokrywie lub obudowie sondy temperatury, aby go aktywować. Wówczas natychmiast zaświeci się przycisk trybu Celsius°Cooking™. Przycisk trybu Celsius°Cooking™ zaświeci się przy każdej dostępnej strefie gotowania, aby umożliwić przypisanie sondy temperatury. Naciśnięcie przycisku trybu Celsius°Cooking™ dla wybranej strefy gotowania. Menu Celsius°Cooking™ zostanie otwarte. Można je zamknąć poprzez ponowne szybkie naciśnięcie.

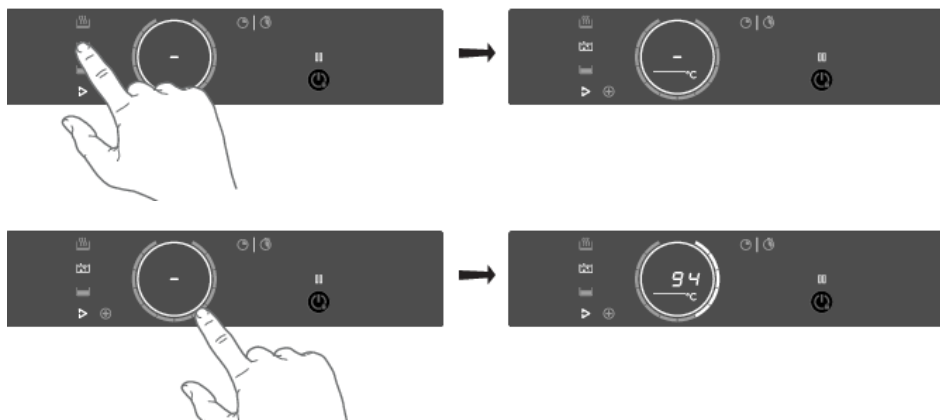


Gotowanie z wykorzystaniem wbudowanych programów Celsius°Cooking™

Płyta indukcyjna wyposażona jest w zintegrowane programy Celsius°Cooking™ zoptymalizowane dla naczyń kuchennych Celsius°Cooking™. W otwartym menu można wybrać 3 metody gotowania z różnymi zakresami temperatur. Jeśli używana jest sonda temperatury, wyświetlane są tylko dwie odpowiednie metody Celsius°Cooking™. Należy użyć tej, która odpowiada żądanemu celowi:



Operacja



Podgrzewanie i smażenie

Ten program ma na celu szybkie osiągnięcie wysokiej temperatury. Może być osiągnięta wysoka temperatura dna patelni. Zawsze przed rozpoczęciem należy dodać olej lub masło. W celu zdrowego gotowania nie przekraczaj punktu zadymienia zużytego oleju.

Zagotowywanie lub gotowanie w wodzie

Za pomocą tego programu można szybko zagotować wodę. Zawsze należy wlać wodę przed rozpoczęciem pracy.

Wolne gotowanie lub sous vide

Program ten ma na celu kontrolę niskich i średnich temperatur, zapobiegając powstawaniu wysokich temperatur na dnie naczyń. Większe ilości jedzenia oraz potrawy znajdujące się w grubszych naczyniach muszą być od czasu do czasu mieszane, aby zapewnić jednorodne rozprzowanie ciepła.

Użycie czujnika jako termometru do gotowania

Gdy używana jest sonda Celsius°Cooking™, może być ona również użyta jako termometr do monitorowania np. temperatury w środku danej potrawy. Można to zrobić podczas gotowania na poziomie normalnym lub w programach menu PLUS. Aby użyć sondy jako termometru, podnieś na kilka sekund patelnię, której chcesz użyć, umieść ją z powrotem na strefie i aktywuj sondę poprzez dotknięcie. Gdy na wyświetlaczu pojawi się symbol Celsius°Cooking™, należy go dotknąć.

INFORMACJA!

Należy się upewnić, że urządzenie jest włączone przed umieszczeniem naczynia Celsius°Cooking™, aby system mógł jednoznacznie zidentyfikować jego położenie.

WSKAZÓWKA!

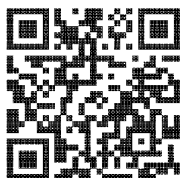
Gdy sonda Celsius°Cooking™ zostanie rozpoznana w strefie gotowania, może być również używana jako termometr. Na wyświetlaczu pojawi się wtedy temperatura zamiast poziomu mocy. Gdy poziom mocy się zmienia, jest on tymczasowo wyświetlany w miejscu bieżącej temperatury.

Wykrywanie wyjęcia sondy

Jeśli sonda zostanie wysunięta podczas gotowania, płyta wykryje to i zatrzyma grzanie. Po umieszczeniu sondy z powrotem użytkownik może to potwierdzić dotykając migającego przycisku trybu Celsius°Cooking™ lub może ona zostać ponownie wykryta automatycznie.

Dodanie np. zimnej wody do garnka może również uruchomić tę detekcję!

Instrukcja gotowania krok po kroku na stronie CelsiusCooking.com



Potrawy smakują najlepiej, gdy są przygotowywane w odpowiedniej temperaturze i przez odpowiedni czas. Możliwość ustawienia temperatury zamiast poziomów mocy, wsparta wskazówkami (video), pozwala tworzyć dania na miarę szefa kuchni - przyrządzone perfekcyjnie. Strona CelsiusCooking.com jest pełna inspirujących przepisów z instrukcjami krok po kroku opartymi na sprawdzonych przez szefów kuchni technikach, dzięki którym można wielokrotnie przygotowywać pyszne, których nie sposób zepsuć.

CelsiusCooking.com

- Niezależnie od tego, czy jesteś szefem kuchni, czy początkującym kucharzem, CelsiusCooking.com pomoże ci ugotować lepsze potrawy, będąc twoim przewodnikiem w kuchni. Poznasz nowe techniki, nowatorskie połączenia i nabierzesz pewności siebie w przygotowywaniu trudniejszych dań. Zamiast gotować na poziomie mocy, będziesz gotować na dokładnie ustalonym poziomie temperatury.
- Nasze przepisy poprowadzą Cię przez proces „Mise En Place”, podczas którego zbierzesz i przygotujesz wszystkie składniki z wyprzedzeniem. Ważne jest dokładne stosowanie przepisów z CelsiusCooking.com, ponieważ każdy został dokładnie wyliczony w czasie, aby dać ci idealne rezultaty.
- Po prostu postępuj zgodnie z instrukcjami. Przewodnik po czasie i temperaturze sprawi, że twoje potrawy będą przygotowane perfekcyjnie. Może to wymagać przyzwyczajania się, ale w końcu otrzymasz jeszcze lepszy posiłek.

Wyłączenie strefy gotowania

Wyłączenie strefy sterowanej Celsius°Cooking™ jest możliwe poprzez ustawienie temperatury na zero (0). Na wyświetlaczu pojawi się kreska. Alternatywnie, aby całkowicie wyłączyć tryb Celsius°Cooking™, należy dotknąć suwaka lub przycisku Celsius°Cooking™ przez co najmniej 3 sekundy w strefie, która ma zostać wyłączona.



INFORMACJA!

Podczas gdy sonda Celsius°Cooking™ jest używana do kontrolowania temperatury zawartości patelni (np. wody lub zupy), naczynie do gotowania Celsius°Cooking™ jest kontrolowane pod względem temperatury jego dna. Z tego powodu zawsze występuje przesunięcie pomiędzy wartością zadaną a rzeczywistą temperaturą zawartości WEWNĄTRZ naczynia. W przypadku np. próby zagotowania cieczy w naczyniu kuchennym Celsius°Cooking™, w celu osiągnięcia punktu wrzenia może być konieczne ustawienie wyższej temperatury. Osiągnięcie punktu wrzenia zależy również od objętości cieczy oraz od tego, czy na naczyniu umieszczona jest pokrywka. Ponadto regularne mieszanie poprawia to działanie, nawet podczas gotowania z sondą.

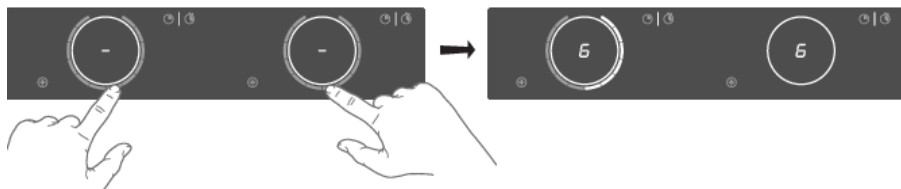
Strefa Bridge Induction

Strefy Bridge Induction można ze sobą łączyć. W ten sposób powstaje jedna duża strefa, która może być używana np. do dużej patelni do ryb lub różnych patelni przy tej samej mocy.

- Rozpoznawanie pozycji patelni jest aktywowane automatycznie po włączeniu urządzenia. Gdy patelnia zostanie umieszczona na płycie grzewczej, funkcja rozpoznawania pozycji patelni rozpozna jej położenie i automatycznie połączy strefy gotowania w zależności od jej wielkości (tylko wtedy, gdy płyta grzewcza była już włączona).
- Jeśli strefy Bridge Induction są połączone, nie można ich ustawić na funkcję boost ani korzystać z funkcji menu.
- Użyć patelni do ryb lub innej patelni, która ustawiona pośrodku obejmuje co najmniej jedną ze stref Bridge Induction.

Łączenie stref Bridge Induction

1. Umieścić dużą patelnię na obu strefach gotowania tak, aby obie strefy były odpowiednio przykryte.
 - Jeśli funkcja **brd** (automatyczne łączenie) jest aktywna, strefy zostaną połączone automatycznie (patrz rozdział „Ustawienia”).
2. Dotknąć suwaków obu lewych lub obu prawych stref gotowania.



- Poziom mocy lub temperatura są wyświetlane jednocześnie na obu połączonych strefach gotowania.
3. Za pomocą suwaka przedniej strefy gotowania ustawić żądany tryb gotowania dla połączonych stref.
 4. Dotknąć ponownie obu suwaków, aby rozłączyć strefy gotowania.

Pauza

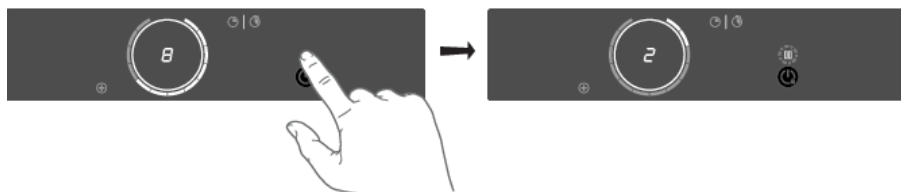
Funkcja pauzy może służyć do wstrzymania pracy całej płyty grzewczej na okres do 10 minut. W ten sposób można na krótki czas odejść od urządzenia lub bezpiecznie wyczyścić płytę grzewczą, nie tracąc przy tym swoich ustawień.

Włączenie pauzy

Co najmniej jedna strefa gotowania musi być aktywna.

Dotknąć przycisku pauzy.

- Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.
- Ustawienia na wszystkich aktywnych płytach grzewczych zostają zredukowane do poziomu 2.



- Wszystkie funkcje zegara są wstrzymane.
- Przycisk paazy miga.
- Wszystkie przyciski są nieaktywne z wyjątkiem przycisku paazy i on/off (włącz/wyłącz).

Jeśli w ciągu 10 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, wszystkie aktywne płyty grzewcze wyłączą się automatycznie.

Programów Celsius°Cooking™ nie można zatrzymać, ponieważ są obsługiwane automatycznie.

Wyłączanie paazy

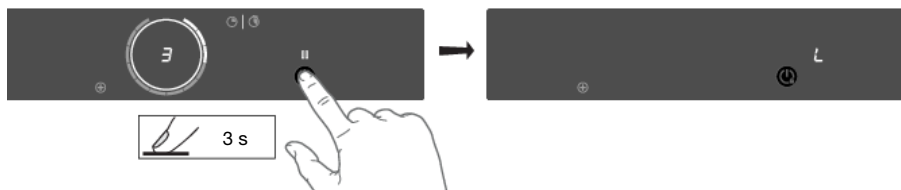
W ciągu 10 minut ponownie naciśnięć przycisk paazy.

- Płyta grzewcza pracuje dalej z tymi samymi ustawieniami.

Ochrona przed dziećmi

Strefy gotowania można zablokować, aby zapobiec ich nieumyślnemu włączeniu.

1. Dotknąć przycisku on/off (włącz/wyłącz), aby włączyć płytę grzewczą.
2. Przytrzymać przycisk on/off przez około 3 sekundy.



- Na wyświetlaczu pojawi się symbol „L”, a elementy sterujące płyty grzewczej zostają zablokowane.
3. W celu odblokowania elementów sterujących należy postępować w ten sam sposób.
 - Po dotknięciu i przytrzymaniu przycisku on/off na wyświetlaczu pojawia się symbol „L”, który następnie znika. Elementy sterujące są odblokowane.

Funkcje programatora czasowego

Każda strefa gotowania posiada dwa timery: minutnik (odliczający w dół) oraz stoper (odliczający w górę).

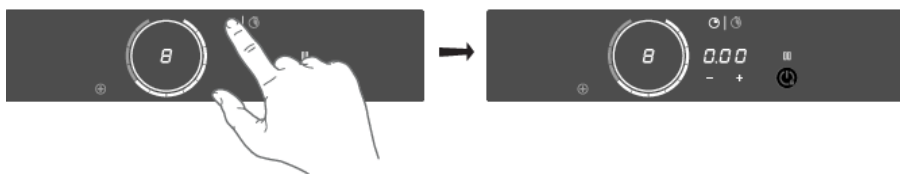


Zegar odliczający

Minutnik ułatwia proces gotowania poprzez ustawienie czasu gotowania dla wybranej strefy. Po upływie czasu ustawionego na liczniku strefa gotowania wyłączy się automatycznie i wyemituje sygnał dźwiękowy. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć, naciskając przycisk minutnika, lub wyłączy się on automatycznie po dłuższej chwili. Minutnik można ustawić niezależnie dla wszystkich stref gotowania.

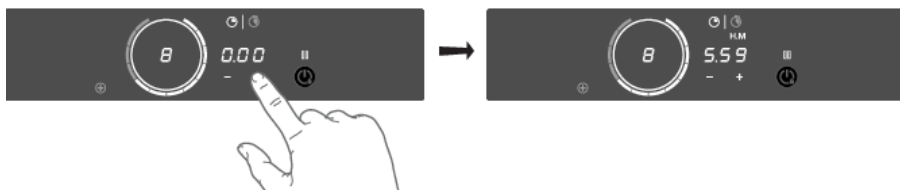
Ustawienie zegara odliczającego

1. Dotknąć przycisku minutnika dla wybranej aktywnej strefy gotowania.



- Na wyświetlaczu strefy gotowania miga przycisk minutnika oraz 000.

2. Ustawić żądany czas gotowania za pomocą przycisków dotykowych + (plus) i - (minus).



- Dotknąć przycisku - (minus), aby wydłużyć czas w godzinach. Dotknąć przycisku + (plus), aby wydłużyć czas w minutach. Następnie, w razie potrzeby, dotknąć przycisku - (minus), aby zmniejszyć czas w minutach.
 - Jeśli czas nie zostanie ustawiony w ciągu pięciu sekund, zegar odliczający w dół wyłączy się.
3. W razie potrzeby powtórzyć te same kroki, aby ustawić minutnik dla innej aktywnej strefy gotowania.
- Kiedy program Celsius°Cooking™ jest aktywny, zegar zacznie odliczać czas; w momencie, gdy program osiągnie żądaną temperaturę.

WSKAZÓWKA!

W przypadku przesunięcia patelni poza strefę gotowania wszystkie funkcje czasowe ustawione dla tej strefy zostaną wstrzymane.

Dezaktywacja zegara odliczającego

Przytrzymać przycisk minutnika dla wybranej aktywnej strefy gotowania.

- Timer zostanie wyłączony.

- *Dezaktywacja alarmu zegara odliczającego.*
- *Po upływie ustawionego czasu zostanie uruchomiony alarm, przycisk dla danej strefy gotowania będzie migał, a na wyświetlaczu zegara odliczającego będzie migotała godzina 0:00.*
- *Aby potwierdzić i zatrzymać alarm, należy dotknąć przycisku minutnika lub zdjąć patelnię ze strefy gotowania.*



Wyświetlanie czasu gotowania - stoper

Za pomocą stopera można sprawdzić, jak długo trwało ciągłe gotowanie w wybranej strefie gotowania, liczenie rozpoczyna się automatycznie w tle.

Dotknąć przycisku stopera.

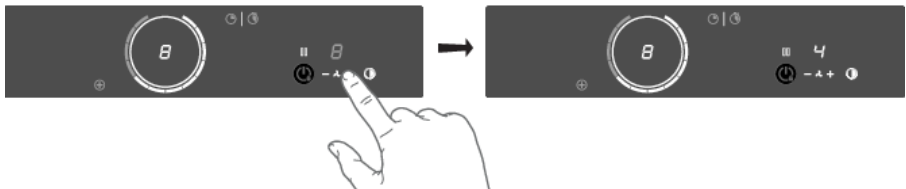
- *Na wyświetlaczu strefy gotowania zostanie wyświetlony czas stopera.*
- *Stoper można zresetować po naciśnięciu przycisku stopera przez 3 sekundy.*

Obsługa połączanego okapu kuchennego

Jeśli posiadasz kompatybilny okap z funkcją RF, można go podłączyć do części płyty indukcyjnej. Aby powiązać i dostosować działanie okapu, zobacz rozdział 'Ustawienia'. Parametr hth jest używany do parowania, podczas gdy hSt i hSc wpływają na zachowanie się okapu, dzięki czemu można dostosować go do swoich nawyków kuchennych.

Włączanie i wyłączanie wyciągu

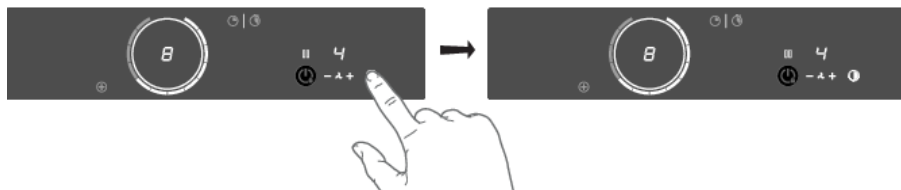
1. Dotknij przycisku + (plus), aby wybrać wyższe ustawienie wentylatora. Przytrzymaj przycisk + (plus) przez 1 sekundę, aby wybrać najwyższe ustawienie.



2. Dotknij przycisku - (minus), aby wybrać niższe ustawienie.
3. Aby wyłączyć okap kuchenny, należy nacisnąć i przytrzymać przez 1 sekundę przycisk "Fan" (Wentylator).

Włączanie i wyłączanie podświetlenia

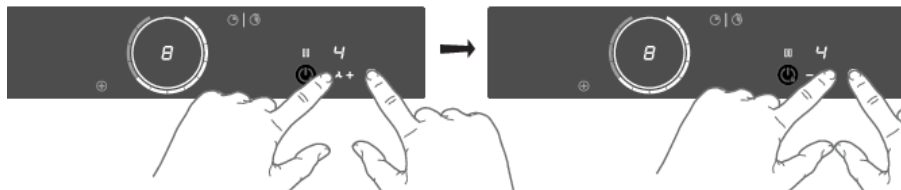
1. Dotknij przycisk oświetlenia.



- *Podświetlenie włącza się na maksymalną moc.*
2. Przytrzymaj przycisk oświetlenia, aby ustawić natężenie oświetlenia.
 3. Dotknij krótko przycisk oświetlenia, aby wyłączyć oświetlenie.

Zmiana temperatury barwy podświetlenia

1. Można dostosować temperaturę podświetlenia.
2. Przytrzymaj przycisk oświetlenia i jednocześnie przycisk – (minus), aby ustawić "zimniejsze" światło, lub przycisk + (plus), aby wybrać "cieplejsze" światło.



Automatyczne odciąganie

Moduł odciągu posiada trzy ustawienia automatycznego odciągania (patrz rozdział „Ustawienia”):

- **Synchro Start (Ustawienia)**

To ustawienie pozwala płycie indukcyjnej na automatyczne włączanie światła podłączonego okapu za każdym razem, gdy płyta indukcyjna jest włączona. W zależności od ustawionej wartości, przy włączonej strefie gotowania, wentylacja włączy się automatycznie na tym poziomie prędkości.

- **Synchro Control (Ustawienia)**

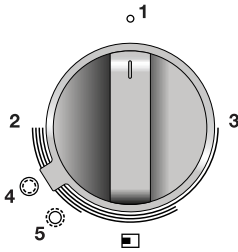
Dodatkowo do funkcji Synchro Start okap będzie sterowany automatycznie w zależności od aktualnie najwyższego aktywowanego poziomu gotowania.

- **Synchro Stop (Ustawienia)**

Podświetlenie zostanie wyłączone razem z płytą grzewczą, następnie, z opóźnieniem, zostanie wyłączony również wentylator.

Zapłon i regulacja

Palnik jest w pełni regulowany pomiędzy wysokim i niskim ustawieniem.



1. Naciśnij pokrętko regulacyjne i obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Palnik zapali się.
2. Przytrzymaj pokrętko w pełni wciśnięte pomiędzy ustawieniem wysokim i niskim przez co najmniej 3 sekundy. Pilot bezpieczeństwa termoelementu został aktywowany.
3. Obróć pokrętko regulacji woka na niskie ustawienie (3).
4. W razie potrzeby obróć pierścień wyboru woka na ustawienie pieczenia (5). Pierścień wewnętrzny (ustawienie woka) wyłączy się, a pierścień zewnętrzny (ustawienie pieczenia) włączy się.
5. Palnik woka przełącza się automatycznie na ustawienie woka, jeśli pokrętko palnika woka jest ustawione w pozycji 0.

UWAGA!

Podczas gotowania można przełączać się między trybem gotowania w woku a trybem pieczenia i z powrotem.

Jeśli pokrętko sterujące znajduje się w pozycji wyłączonej (ustawienie 0), nie można zmienić ustawienia pierścienia wyboru na tryb pieczenia. Pokrętko należy zawsze całkowicie przekręcić z powrotem na pozycję 0.



Aplikacja ConnectLife i połączenie Wi-Fi

Płyta wyposażona jest w moduł Wi-Fi, który umożliwia połączenie urządzenia z internetem za pośrednictwem sieci domowej oraz korzystanie z niego za pomocą aplikacji **ConnectLife**, zainstalowanej na urządzeniu mobilnym, takim jak smartfon lub tablet.

Aplikacja jest dostępna w Apple App Store i Google Play Store. Aplikacja ta będzie potrzebna do podłączenia płyty grzewczej do sieci. Po powiązaniu konta użytkownika z płytą kuchenną aplikacja może być używana do monitorowania stanu płyty kuchennej oraz umożliwia aktualizację oprogramowania sprzętowego (patrz rozdział 'Aktualizacja oprogramowania sprzętowego').

Bezpośrednie linki dla różnych sklepów do aplikacji ConnectLife znajdują się pod adresem www.connectlife.io/getstarted, a więcej informacji o systemie, wsparciu, dostępnych funkcjach i opcjach dodatkowych jest pod adresem www.connectlife.io.

Ze względów bezpieczeństwa nie ma możliwości zdalnego sterowania, włączania i wyłączania płyty grzewczej.

Przygotowanie

- Upewnij się, że znasz nazwę/SSID sieci Wi-Fi swojego routera i jego hasło ¹⁾.
- Upewnij się, że masz dostęp do etykiety z kodem QR unikalnego identyfikatora urządzenia ('AUID') - musisz go zeskanować za pomocą urządzenia mobilnego, gdy aplikacja o to poprosi.
- Bluetooth Twojego urządzenia inteligentnego jest włączony.



- Zainstaluj aplikację  **ConnectLife** na urządzeniu mobilnym – zeskanuj kod QR, aby ją znaleźć.
- Uruchom aplikację. Proszę się zarejestrować, jeśli nie posiadasz jeszcze konta.
- Zaloguj się na swoje konto.
- Aplikacja będzie potrzebowała dostępu do lokalizacji telefonu komórkowego, aby wyszukać sieci Wi-Fi, oraz do kamery, aby zeskanować kody QR.

Konfiguracja połączenia Wi-Fi

Najpierw połącz swoje urządzenie mobilne bezpośrednio z urządzeniem przez Wi-Fi, a następnie użyj tego połączenia do udostępnienia danych sieci domowej Wi-Fi. Następnie płyta grzewcza może połączyć się z siecią domową.

1. Uruchomić aplikację **ConnectLife**.
2. W aplikacji ConnectLife przejdź do menu "Dodaj urządzenie" i wybierz odpowiedni typ urządzenia. Następnie zeskanuj kod QR (można go znaleźć na tabliczce znamionowej urządzenia; kod AUID/SN można również wprowadzić ręcznie).

Postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji ConnectLife.

Konto użytkownika zalogowane na urządzeniu mobilnym użytym do konfiguracji połączenia zostanie automatycznie sparowane z chmurą. Jeśli chciałbyś sparować inne konto, np. na urządzeniu mobilnym drugiego użytkownika zobacz "Parowanie dodatkowego użytkownika".

¹⁾ UWAGA: obsługiwane są tylko sieci 2,4 Ghz

Ze względów bezpieczeństwa tylko sparowani użytkownicy mogą komunikować się z płytą grzewczą.

Aktywuj Wi-Fi

1. Wyłącz płytę grzewczą.
2. Dotykaj klawisza wł./wyl. przez 5 sekund.
 - Zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy. Pojawi się przycisk Wi-Fi.

Menu Wi-Fi

Aktywuj Wi-Fi, aby włączyć menu Wi-Fi. Płyta grzewcza musi być włączona.

1. Dotknij przycisku Wi-Fi przez 3 sekundy, aby otworzyć menu Wi-Fi.
 - W zależności od stanu sieci Wi-Fi w menu dostępne są od 1 do 3 opcji: **'C'** (connection) aby nawiązać połączenie, **'P'** (pair) do sparowania dodatkowego użytkownika, oraz **'U'** (unpair) do rozparowania wszystkich użytkowników.
2. Jeśli dostępna jest więcej niż 1 opcja, użyć przycisków + (plus) oraz - (minus), aby przełączać się między nimi.
3. Dotknij przycisku Wi-Fi, aby potwierdzić wybraną opcję.
4. Dotknij przycisku włączania/wyłączania lub dotknij suwaka, aby zamknąć menu.
 - Jeśli w ciągu 60 sekund nie zostanie naciśnięty żaden klawisz, menu zostanie automatycznie wyłączone.

Konfiguracja połączenia

1. Wybierz opcję **'C'** w menu Wi-Fi.
 - Urządzenie znajduje się przez 5 minut w "Connection Setup Mode".
 - **'C'** będzie migać, a klawisze + (plus) i - (minus) zostaną wyłączone.
2. W aplikacji mobilnej uruchom proces do 'Dodaj urządzenia' i postępuj zgodnie z instrukcjami, aby skonfigurować sieć.

Parowanie dodatkowego użytkownika

Ta opcja wymaga, aby konfiguracja połączenia była pomyślnie przeprowadzona, a płyta grzewcza była połączona z chmurą (przycisk Wi-Fi jest stale w pełni podświetlony).

1. Wybierz opcję **'P'** w menu Wi-Fi.
 - Urządzenie znajduje się przez 3 minuty w "Pairing Mode".
 - Przycisk Wi-Fi będzie migał, a klawisze + (plus) i - (minus) będą wyłączone.
2. W aplikacji mobilnej uruchom proces do 'Dodaj urządzenia' i postępuj zgodnie z instrukcjami, aby sparować urządzenie.

Anulowanie parowania wszystkich użytkowników

Ta opcja wymaga, aby konfiguracja połączenia była pomyślnie przeprowadzona, a płyta grzewcza była połączona z chmurą (przycisk Wi-Fi jest stale w pełni podświetlony).

1. Wybierz opcję **'U'** w menu Wi-Fi, aby usunąć parowanie wszystkich użytkowników i odłączyć się od chmury.
 - Przycisk Wi-Fi zamiga 3 razy.
 - Płyta grzewcza usunie wszystkich sparowanych użytkowników i rozłączy się z chmurą ("unpair").

Wyłączanie funkcji Wi-Fi

1. Wejdź do menu Wi-Fi, jak wyjaśniono w punkcie "Menu Wi-Fi".
2. Dotknij przycisku Wi-Fi przez 3 sekundy, aby wyłączyć Wi-Fi.
 - Zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy. Przycisk Wi-Fi będzie wyłączony.

Aktualizacja oprogramowania sprzętowego

Płyta kuchenna jest wyposażona w moduł Wi-Fi w celu otrzymywania aktualizacji oprogramowania sprzętowego urządzenia (np. aktualizacje ulepszonych funkcji lub aktualizacje dotyczące bezpieczeństwa). Wymaga to podłączenia płyty kuchennej do chmury i powiązania jej z zarejestrowanym kontem użytkownika w aplikacji **ConnectLife**. Jeśli nie zostało ono jeszcze utworzone, patrz rozdział „ConnectLife i Wi-Fi”.

Gdy dostępna jest aktualizacja oprogramowania sprzętowego, do aplikacji ConnectLife wysyłane jest powiadomienie. Należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Aby rozpocząć proces aktualizacji, płyta kuchenna musi mieć ustawioną opcję **FoA** na **ON** (włączona) w menu ustawień (patrz „Ustawienia”). Jest to potwierdzenie obecności użytkownika przy płycie kuchennej. Po 90 minutach opcja jest automatycznie resetowana do **OFF** (wyłączona).

Po ustawieniu opcji **FoA** w płycie grzewczej na **ON**, należy rozpocząć proces aktualizacji w aplikacji **ConnectLife**. Płyta kuchenna się wyłączy. Migający symbol Wi-Fi będzie informacją o przebiegu procesu. W zależności od konfiguracji proces aktualizacji może trwać od 15 do 60 minut.

UWAGA!

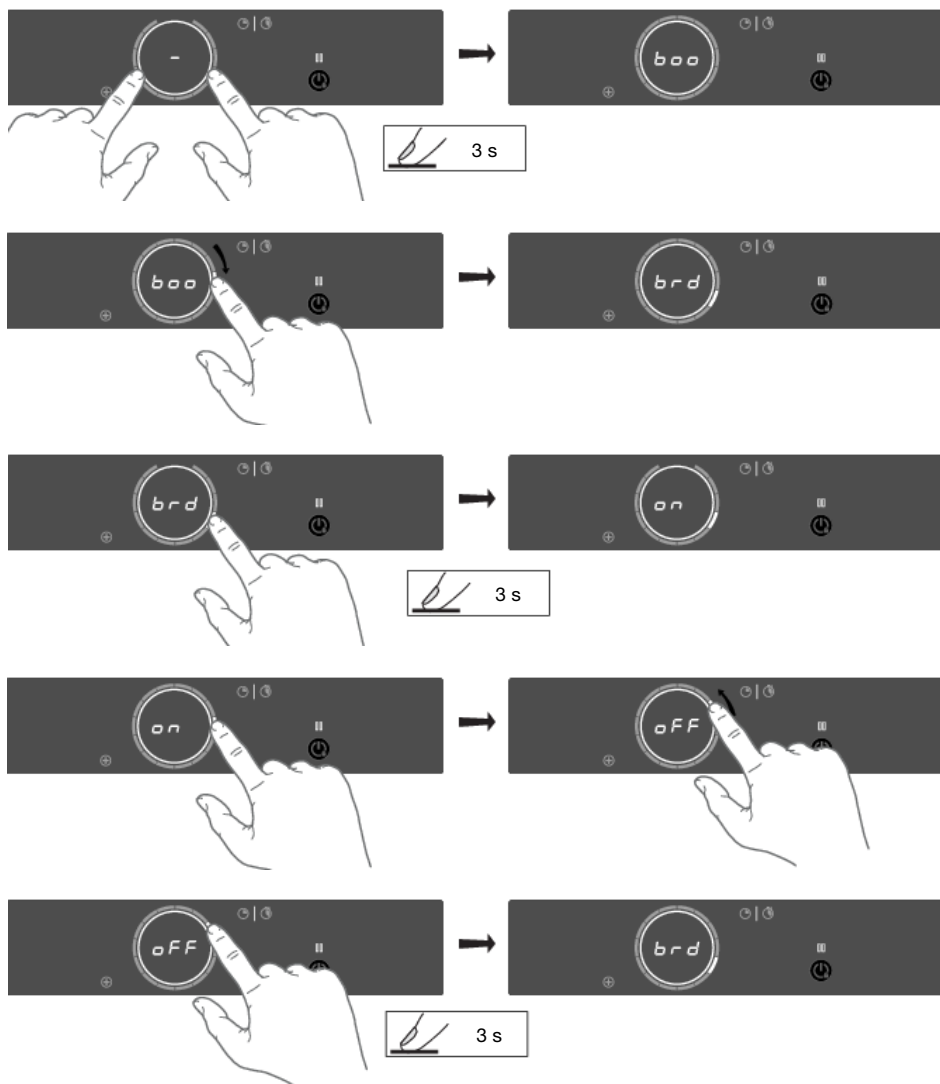
Podczas procesu aktualizacji nie można używać płyty kuchennej. Płyta będzie się restartować kilka razy i nie będzie odpowiadać przez pewien czas. Należy się upewnić, że zasilanie i połączenie Wi-Fi nie zostaną w tym czasie przerwane.

Jeśli aktualizacja nie powiedzie się, płyta kuchenna będzie pracowała na poprzedniej wersji oprogramowania sprzętowego i powinna działać normalnie. Spróbuj ponownie po niedługim czasie. Jeśli aktualizacja nadal się nie powiedzi, należy skontaktować się z działem serwisowym w celu uzyskania dalszej pomocy.

Jeśli po zakończeniu procesu aktualizacji płyta nie odpowiada, może to oznaczać, że nadal się aktualizuje. Należy poczekać na zakończenie procesu aktualizacji. Jeśli po dłuższym czasie płyta nadal nie odpowiada, należy skontaktować się z działem serwisowym w celu uzyskania dalszej pomocy.

Możesz dostosować działanie tej płyty indukcyjnej do swojego stylu gotowania! Dostępne są różne ustawienia do regulacji.

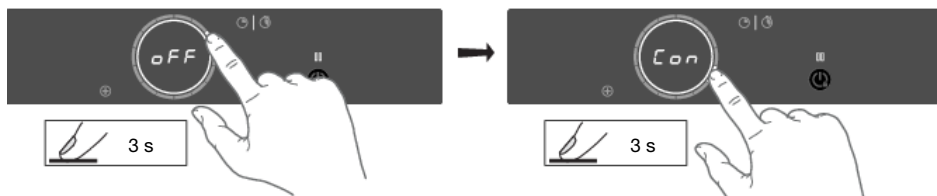
Gdy w żadnej strefie nie ma patelni, dotknij dwoma palcami dowolnego pierścienia i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Za pomocą suwaka można teraz przełączać różne ustawienia. Aby wyświetlić lub zmienić konkretne ustawienie, dotknij podświetlonego elementu suwaka jednym palcem i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Teraz możesz zmienić lub wyłączyć to ustawienie. Aby to zrobić, należy przełączyć na żadaną wartość. Po 3 sekundach bezczynności nowe ustawienie zostanie potwierdzone.



Ustawienia

UWAGA!

Aby zapobiec niezamierzonemu ustawieniu 'Con - connected power', ustawienie Con musi być potwierdzone po zmianie przez dotknięcie suwaka przez 3 sekundy. Zmiana bez potwierdzenia nie zostanie wprowadzona!



3 s

Aby wyjść z menu, należy nacisnąć dwoma palcami dowolne miejsce na suwaku i przytrzymać je przez 3 sekundy.

Dostępne są następujące ustawienia (w zależności od modelu).

boo - Auto boost Automatyczna aktywacja opcji Boost	Gdy ustawienie jest aktywne, funkcja boost jest załączana automatycznie, gdy aktywny jest poziom mocy 12. Gdy ustawienie jest nieaktywne, funkcja boost jest załączana poprzez przekroczenie poziomu mocy 12 lub dwukrotne dotknięcie poziomu mocy 12.
brd - Auto bridge Automatyczne łączenie	Gdy funkcja jest włączona, po wykryciu nowej patelni na dwóch połączonych strefach gotowania Bridge Induction, strefy są automatycznie łączone w jedną dużą strefę gotowania. Gdy funkcja jest wyłączona, połączenie musi zostać wykonane ręcznie poprzez jednoczesne naciśnięcie suwaków dwóch stref gotowania Bridge Induction.
rEC - Recovery function Funkcja odzyskiwania	Po włączeniu funkcja odzyskiwania jest aktywna i ustawienia mogą być przenoszone z jednej strefy gotowania do drugiej, gdy patelnia zostanie przesunięta.
AtI - Auto timer Automatyczny minutnik	Gdy ustawienie jest aktywne, stoper (licznik) aktywuje się w tle za każdym razem, gdy strefa gotowania zostaje włączona. Gdy ustawienie jest nieaktywne, stoper musi być aktywowany ręcznie i zaczyna odliczać od 0:00.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

ACL - Auto child lock Automatyczna blokada przed dziećmi	Gdy ustawienie jest aktywne, płyta grzewcza jest automatycznie blokowana przy każdym wyłączeniu.
Snd - Sound volume Głośność dźwięku	Głośność dźwięku ma 4 różne opcje. L3 (wysoka), L2 (średnia), L1 (niska), dźwięk wyłączony (tylko dźwięk błędu i alarmu).
SEn - Key sensitiveness Responsywność przycisków	Responsywność przycisków ma 3 różne opcje prędkości. L3 (szybka), L2 (średnia), L1 (wolna).
hth - Hob-to-hood pairing (RF) Kontrola okapu	Jeśli posiadasz kompatybilny okap z łącznością radiową, możesz go sparować z płytą indukcyjną! Aby to zrobić, należy ustawić ten parametr na włączony. Ikony sterowania okapu zaczną migać. Masz teraz 5 minut, aby aktywować parowanie na okapie RF. Po sparowaniu okapu z płytą indukcyjną ikony sterowania okapu przestaną migać.
hSt - Hob-to-hood (Synchro Start Level) Poziom startowy okapu	To ustawienie pozwala płycie indukcyjnej na automatyczne włączanie świateł podłączonego okapu za każdym razem, gdy płyta indukcyjna jest włączona. W zależności od ustawionej wartości, przy włączonej strefie gotowania, wentylacja włączy się automatycznie na tym poziomie prędkości.
hSc - Hob-to-hood (Synchro Control, response Level) Poziom responsywności okapu	To ustawienie pozwala płycie indukcyjnej na automatyczne włączanie świateł podłączonego okapu za każdym razem, gdy płyta indukcyjna jest włączona. Kiedy okap jest włączony, będzie sterowany automatycznie w zależności od aktualnie najwyższego aktywowanego poziomu gotowania. Jeśli ręcznie zmienisz jakiegokolwiek ustawienia okapu, okap przejdzie na sterowanie ręczne na czas trwania danej sesji gotowania. Poziom responsywności można ustawić na: L3 (wysoki), L2 (średni), L1 (niski), off (wyłączony).
hSP - Hob-to-hood (Synchro Stop Level) Poziom zatrzymania okapu	To ustawienie pozwala płycie indukcyjnej na automatyczne wyłączenie świateł podłączonego okapu za każdym razem, gdy płyta indukcyjna jest wyłączona. W zależności od ustawionej wartości, wentylacja przełączy się na ten poziom prędkości i zatrzyma się z opóźnieniem.
btP - Bluetooth pairing Parowanie urządzeń Bluetooth	Aby sparować urządzenie bluetooth, należy ustawić to ustawienie na włączone. Masz teraz 3 minuty na sparowanie nowego urządzenia bluetooth z tą płytą indukcyjną.
btC - Bluetooth clear Sparowane urządzenia Bluetooth	Aby odłączyć wszystkie urządzenia Bluetooth, należy ustawić to ustawienie na Clr. Wszystkie podłączone urządzenia Bluetooth są teraz niesparowane.
Flr - Display firmware version Wersja oprogramowania sprzętowego	Wyświetlanie aktualnej wersji oprogramowania płyty grzewczej. Wersja oprogramowania UI i wersja oprogramowania Celsius™ Cooking™ będą wyświetlane w kolejności naprzemiennej.

Ustawienia

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

FoA - Firmware update over the air Aktualizacja oprogramowania sprzętowego przez Wi-Fi	Aby otrzymywać aktualizacje oprogramowania sprzętowego dla płyty kuchennej, musisz być sparowany z płytą kuchenną za pomocą aplikacji mobilnej. Otrzymasz powiadomienie o aktualizacji oprogramowania sprzętowego lub możesz sprawdzić dostępne aktualizacje w menu aplikacji mobilnej. Aby rozpocząć aktualizację oprogramowania sprzętowego za pomocą aplikacji mobilnej, należy włączyć tę opcję, aby potwierdzić swoją obecność przy płycie kuchennej. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „ConnectLife i Wi-Fi”. Po 10 minutach to ustawienie jest automatycznie wyłączane.
Con - Connection power Ogranicznik prądu (podłączenie do sieci elektrycznej)	Jeżeli okablowanie elektryczne lub wyłączniki nie odpowiadają podanemu na tabliczce znamionowej poborowi prądu, ogranicznik prądu może zostać aktywowany poprzez zmniejszenie wartości tego ustawienia. Może to spowodować zmniejszenie wydajności płyty indukcyjnej. Dostępny jest następujący format numeracji ustawienia: X.XX. Liczba po lewej stronie kropki reprezentuje liczbę podłączonych faz, natomiast liczba po prawej stronie kropki reprezentuje prąd elektryczny na fazę w amperach. UWAGA! Aby zapobiec niezamierzonemu ustawieniu 'Con - connected power', ustawienie Con musi być potwierdzone po zmianie przez dotknięcie suwaka przez 3 sekundy. Zmiana bez potwierdzenia nie zostanie wprowadzona! ⚠ OSTRZEŻENIE! Urządzenie musi być zawsze ustawione na rzeczywistą lub niższą wartość znamionową okablowania elektrycznego lub wyłączników. To ustawienie może być ustawione tylko przez upoważnionego eksperta.
dE - Demo mode Tryb demonstracyjny dla salonów wystawowych	W trybie demonstracyjnym urządzenie będzie działać jak zwykle, lecz bez możliwości nagrzewania naczyń kuchennych. Po uruchomieniu urządzenia i włączeniu tego trybu, na wyświetlaczu pojawia się przez chwilę symbol „d”; Bez interakcji z użytkownikiem urządzenie wyłączy się automatycznie po 10 minutach.

Czyszczenie szklanej płyty

WSKAZÓWKA!

Przed czyszczeniem płyty grzewczej należy aktywować blokadę przed dziećmi.

Codzienne czyszczenie

- Mimo że rozlane potrawy nie mogą przypalić się do szkła, zalecamy czyszczenie płyty grzewczej bezpośrednio po jej użyciu.
- Do codziennego czyszczenia najlepsza jest wilgotna ściereczka z łagodnym środkiem czyszczącym.
- Osuszyć papierem kuchennym lub suchą ścierką do wycierania naczyń.

Uporczywe plamy

- Uporczywe plamy można usunąć również za pomocą łagodnego środka czyszczącego, np. płynu do mycia naczyń.
- Zacieki wodne i kamień można usunąć za pomocą octu czyszczącego.
- Trudne do usunięcia mogą być ślady metali (powstałe na skutek przesuwania patelni). Dostępne są specjalne produkty do usuwania tego typu zabrudzeń.
- Do usuwania rozlanej żywności należy używać skrobaka do szkła. Roztopiony plastik i cukier również najlepiej usuwać skrobakiem do szkła.

UWAGA!

- Nigdy nie używać materiałów ściernych. Pozostawiają one rysy, w których może gromadzić się brud i kamień.
- Nigdy nie używać ostrych przedmiotów, takich jak wełna stalowa lub zmywaki do szorowania.

Czyszczenie elementów palnika woka

UWAGA!

Elementów palnika nie należy myć w zmywarce do naczyń.

Detergenty do zmywarek mogą powodować korozję części palnika!

Trwałe plamy na emalii (wsporniki patelni, pokrywy palników)

Uporczywe plamy najlepiej usuwać płynnym środkiem czyszczącym lub gąbką z tworzywa sztucznego. Nigdy nie używać proszku do szorowania, druciaków, ostrych przedmiotów lub agresywnych środków czyszczących.

Mosiężne części palnika woka

Niektóre części palnika woka są wykonane z mosiądzu. Nierzadko dochodzi do zmiany koloru mosiądzu na skutek wysokich temperatur występujących podczas użytkowania woka.

WSKAZÓWKA!

Dodatkowe wskazówki dotyczące konserwacji i czyszczenia można znaleźć na stronie internetowej!

Rozwiązywanie problemów

Informacje ogólne

UWAGA!

W przypadku zauważenia pęknięcia szklanego blatu (nawet niewielkiego), należy natychmiast wyłączyć płytę grzewczą, odłączyć ją od zasilania i zamknąć dopływ gazu.

Następnie należy skontaktować się z serwisem.

Tabela usterek i błędów

Jeśli Twoja płyta nie działa prawidłowo, nie zawsze oznacza to, że jest uszkodzona. Sprawdź punkty wymienione w poniższej tabeli lub odwiedź naszą stronę internetową, aby uzyskać więcej informacji.

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Przy pierwszym podłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawiają się znaki.	Jest to standardowa procedura konfiguracji.	Normalna obsługa.
Wentylator pracuje jeszcze przez kilka minut po wyłączeniu płyty grzewczej.	Płyta grzewcza stygnie.	Normalna obsługa.
Przy kilku pierwszych użyciach płyty kuchennej wyczuwalny jest lekki zapach.	Nowe urządzenie się nagrzewa.	Jest to normalne działanie, które ustępuje po kilkukrotnym użyciu płyty. Należy przewietrzyć kuchnię.
Z płyty grzewczej rozlega się tykający dźwięk.	Jest to spowodowane ogranicznikiem mocy na przedniej i tylnej strefie. Delikatne tykanie może występować również przy niższych ustawieniach.	Normalna obsługa.
Koło dna naczynia pozostaje widoczne po czyszczeniu.	Zanieczyszczone dno naczynia użyte w strefie gotowania.	Wyczyść płytę indukcyjną za pomocą środka czyszczącego dla płyt ceramicznych i usuń brud/tłuszcz z dna naczynia.
Patelnie hałasują podczas gotowania.	Jest to spowodowane przepływem energii z płyty grzewczej do patelni.	Jest to normalne w przypadku niektórych patelni, szczególnie przy wysokich ustawieniach. Nie jest to szkodliwe ani dla patelni, ani dla płyty grzewczej.
Włączyłeś strefę gotowania, ale wyświetlacz ciągle miga.	Używana patelnia nie jest odpowiednia do gotowania indukcyjnego lub ma średnicę mniejszą niż 12 cm.	Należy użyć odpowiedniej patelni (patrz rozdział „Użytkowanie płyty indukcyjnej”).
Jedna ze stref gotowania nagle przestaje działać i słychać sygnał dźwiękowy.	Ustawiony czas dobiegł końca.	Wyłączyć sygnał, naciskając przycisk - lub + na timerze.

Rozwiązywanie problemów

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Płyta grzewcza nie działa i nic nie pojawia się na wyświetlaczu.	Brak zasilania z powodu uszkodzonego kabla lub wadliwego połączenia.	Sprawdzić bezpieczniki lub wyłącznik elektryczny (jeśli nie ma wtyczki).
Strefa zatrzymuje się w sposób niezamierzony i pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.	Strefa jest przegrzana.	Po ostygnięciu płyty można kontynuować gotowanie.
Gdy tylko włączy się płytę grzewczą, wybucha bezpiecznik.	Urządzenie jest nieprawidłowo podłączone.	Sprawdź połączenia elektryczne.
Przycisk Celsius°Cooking™ miga, podobnie jak przycisk ustawionej metody gotowania i wyświetlacz.	Naczynie Celsius°Cooking™ jest przypisane do niewłaściwej strefy gotowania.	Wyjąć naczynie i przyporządkować je ponownie.
Niestabilne połączenie pomiędzy naczyniami a płytą grzewczą.	Słaba bateria w naczyniu lub niestabilne połączenie bluetooth.	Wyłącz płytę grzewczą na 10 sekund i/lub wymień baterię.
Klawisz ustawionej metody gotowania Celsius°Cooking™ miga razem z wyświetlaniem ustawionej temperatury podczas używania sondy.	Sonda Celsius°Cooking™ Probe jest wyjęta lub nie styka się z zawartością naczynia. Albo temperatura gwałtownie spadła, np. w wyniku dodania zimnej wody.	Umieścić sondę temperatury z powrotem lub zmienić jej położenie — nacisnąć przycisk trybu gotowania, jeśli sonda nie jest wykrywana automatycznie.
Gdy tylko włączy się płytę grzewczą, wybucha bezpiecznik.	Urządzenie jest nieprawidłowo podłączone.	Sprawdź połączenia elektryczne.
Pękła płyta szklano-ceramiczna		Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Skontaktować się z instalatorem. Uwaga! Uszkodzonego panelu szklano-ceramicznego nie wolno wyrzucać do pojemnika na szkło; należy go przekazać do gminnego centrum recyklingu odpadów.

Kody błędów

Kod błędu	Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Er03	Na wyświetlaczu pojawia się Er03.	Panel sterowania jest zabrudzony lub zalany wodą.	Wyczyść panel sterowania.
E2	Na wyświetlaczu pojawia się E2.	Pusta patelnia została podgrzana w strefie gotowania.	Poczekaj, aż strefa gotowania ostygnie lub napełnij patelnię produktami spożywczymi.
U400	Na wyświetlaczu pojawia się U 400 z ciągłym sygnałem dźwiękowym.	Napięcie w sieci jest zbyt wysokie.	Podłącz urządzenie zgodnie z tabliczką znamionową i instrukcją.

Rozwiązywanie problemów

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Kod błędu	Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
E7	Na wyświetlaczu po skonfigurowaniu połączenia Wi-Fi pojawia się komunikat E7.	Nie udało się nawiązać połączenia z siecią Wi-Fi.	Należy spróbować ponownie podłączyć urządzenie do sieci. Należy się upewnić, że nowe urządzenia mogą łączyć się z siecią (np. wyłączone jest filtrowanie adresów MAC).
E8	Na wyświetlaczu pojawia się E8.	Wentylator jest zablokowany (np. przez przedmiot w szufladzie).	Odblokuj wentylator, odłącz urządzenie od napięcia na 10 sekund.
E65	Na wyświetlaczu pojawia się napis E65 oraz miga napis Celsius°Cooking™.	Nieobsługiwane są naczynia inne niż Celsius°Cooking™.	Należy używać naczyń Celsius°Cooking™.
E66	Znak E66 miga razem z przyciskiem Celsius°Cooking™.	Nie znaleziono naczynia kuchennego Celsius°Cooking™ (pusta bateria, poza zasięgiem itp.).	Należy wymienić baterię.
E67	Znak E67 miga razem z przyciskiem Celsius°Cooking™.	Brak naczynia kuchennego Celsius°Cooking™.	Jeśli nasadka uchwytu jest prawidłowo zamontowana; wymień baterię.

UWAGA!

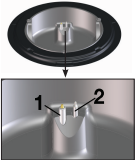
W przypadku innych kodów błędów: należy zapisać kod błędu i skontaktować się z serwisem.

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Rozwiązywanie problemów z Wi-Fi		
Ikona Wi-Fi nie jest wyświetlana.	Wi-Fi jest wyłączone.	Należy wyłączyć płytę grzewczą, a następnie dotknąć przycisku włączania/wyłączania i przytrzymać go przez 5 sekund.
Konfiguracja sieci Wi-Fi się nie powiodła.	Problemy z siecią domową.	Należy sprawdzić, czy sygnał sieci domowej jest silny i czy działa połączenie internetowe.
Sieć domowa nie jest wyświetlana podczas konfiguracji połączenia.	Sieć domowa nie działa na częstotliwości 2,4 GHz, sieć jest ukryta lub siła sygnału jest zbyt słaba.	Należy sprawdzić ustawienia sieciowe. Upewnić się, że sieć ma częstotliwość 2,4 GHz i jest widoczna. Jeśli sygnał jest zbyt słaby, spróbować przesunąć router sieciowy bliżej urządzenia.
W aplikacji mobilnej płyta kuchenna jest wyświetlana jako odłączona	Wi-Fi jest wyłączone lub występują problemy z siecią domową.	Upewnić się, że Wi-Fi jest włączone, a połączenie internetowe w sieci domowej działa. W razie potrzeby powtórzyć konfigurację połączenia.
Inny problem z siecią Wi-Fi.	Różne przyczyny.	Najpierw wyłączyć sieć Wi-Fi i włączyć ją ponownie. Sprawdzić, czy działa połączenie z Internetem w sieci domowej. W razie potrzeby powtórzyć konfigurację połączenia. Więcej informacji na temat rozwiązywania problemów można znaleźć na stronie www.connectlife.io lub kontaktując się z działem serwisowym.
Proces aktualizacji oprogramowania sprzętowego się nie powiódł.	Utracone połączenie internetowe lub przerwane zasilanie.	Przed ponowną próbą należy się upewnić, że zasilanie nie jest przerwane i że połączenie z Internetem jest stabilne. W przypadku ponownego niepowodzenia należy skontaktować się z działem serwisu.

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Palnik wok		
W pobliżu urządzenia wyczuwalny jest zapach gazu.	Przyłącze urządzenia jest nieszczelne.	Zakręć główny zawór zasilania gazem. Skontaktuj się z instalatorem.

Rozwiązywanie problemów

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Palnik nie zapala się. 	Podłączenie elektryczne jest nieprawidłowe.	Skontaktuj się z instalatorem.
	Uszkodzony bezpiecznik/wyłączony bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.	Wymień bezpiecznik lub ponownie włącz bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
	Świeca zapłonowa (1) zabrudzona/zawilgocona.	Oczyść/osusz świecę zapłonową.
	Nieprawidłowo umieszczone części palnika.	Użyj nacięć centrujących do złożenia części palnika.
	Części palnika zabrudzone/wilgotne.	Oczyść/osusz części palnika. Upewnij się, że otwory odpływowe są otwarte.
	Główny zawór zasilania gazem zamknięty.	Otwórz główny zawór gazowy.
	Usterka w sieci gazowej.	Skonsultuj się z dostawcą gazu.
	Butla lub zbiornik gazu jest pusty.	Podłącz nową butlę gazową lub zleć napełnienie zbiornika.
	Użyto niewłaściwego rodzaju gazu.	Sprawdź, czy używany gaz jest odpowiedni dla urządzenia. Jeśli nie jest on prawidłowy, skontaktuj się z instalatorem.
Palnik nie pali się równomiernie.	Nieprawidłowo umieszczone części palnika.	Użyj nacięć centrujących do złożenia części palnika.
	Części palnika zabrudzone/wilgotne.	Oczyść/osusz części palnika. Upewnij się, że otwory odpływowe są otwarte.
	Użyto niewłaściwego rodzaju gazu.	Sprawdź, czy używany gaz jest odpowiedni dla urządzenia. Jeśli nie jest on prawidłowy, skontaktuj się z instalatorem.
Palnik gaśnie po zapaleniu.	Termoelement (2) jest zanieczyszczony.	Wyczyść/wysusz termoelement.
Pękła płyta szklano-ceramiczna		Zamknij wyłącznik główny gazu i wyjmij wtyczkę z gniazdka. Skontaktuj się z instalatorem.
		Uwaga! Uszkodzonego panelu szklano-ceramicznego nie wolno wyrzucać do pojemnika na szkło; należy go przekazać do gminnego centrum recyklingu odpadów.

**Informacje dotyczące rozporządzenia
(EU) 66/2014 - (EU) 2023/826**

Model	HIG89524BGFx	HIG89524BGBx	HIG89524MGFx	HIG89524MGBx
Typ płyty grzejnej	Płyta gazowo-indukcyjna	Płyta gazowo-indukcyjna	Płyta gazowo-indukcyjna	Płyta gazowo-indukcyjna
Liczba elektrycznych stref i/lub obszarów gotowania	4	4	4	4
Technologia grzewcza	Strefy i obszary gotowania indukcyjnego	Strefy i obszary gotowania indukcyjnego	Strefy i obszary gotowania indukcyjnego	Strefy i obszary gotowania indukcyjnego
Dla nieokrągłych stref lub obszarów gotowania: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdej ogrzewanej elektrycznie strefy, lub obszaru gotowania	22,0 x 18,0 cm	22,0 x 18,0 cm	22,0 x 18,0 cm	22,0 x 18,0 cm
Zużycie energii na strefę lub obszar gotowania w przeliczeniu na kg (EC gotowania elektrycznego) w Wh/kg	193,6	193,6	193,6	193,6
Liczba palników gazowych	1	1	1	1
Efektywność energetyczna na palnik gazowy (EE _{palnika gazowego}) w procentach	56,5	56,5	56,5	56,5
Zmierzony pobór mocy w trybie wyłączenia (P _o) [W]	0	0	0	0
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania (P _s) [W]	0,3 - 0,5 (WiFi)	0,3 - 0,5 (WiFi)	0,3 - 0,5 (WiFi)	0,3 - 0,5 (WiFi)
Czas potrzebny do osiągnięcia przez urządzenie odpowiedniego trybu lub stanu niskiego zużycia energii [min.]	1	1	1	1

Informacje dotyczące zgodności

Typ urządzenia radiowego	HSCIM — 1 moduł
Zakres częstotliwości pracy	2402,0 - 2480,0 MHz
Maksymalna moc wyjściowa	7,63 dBm EIRP średnia (obliczeniowa)
Typ emisji	G1D

Typ urządzenia radiowego	Moduł Wi-Fi
Zakres częstotliwości pracy	2412 - 2472 MHz
Maksymalna moc wyjściowa	16,8 dBm EIRP średnia (obliczeniowa)
Maksymalne wzmocnienie sygnału	0 dBi

Typ urządzenia radiowego	Moduł BLE
Zakres częstotliwości pracy	2402 - 2480 MHz
Maksymalna moc wyjściowa	7,63 dBm EIRP średnia (obliczeniowa)
Maksymalne wzmocnienie sygnału	0 dBi

ASKOz powyższym oświadcza, że płyta gazowo-indukcyjna z wyposażeniem radiowym jest zgodna z dyrektywą 2014/53/UE.

Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym:
www.celsiuscooking.com/DoC.

W przypadku uszkodzenia przewodu przyłączeniowego, może go wymienić jedynie producent lub jego pracownik serwisu czy też inna odpowiednio wyszkolona osoba, co pomoże uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem.

Bezpieczeństwo

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac naprawczych należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.

Uszkodzone części mogą być wymieniane tylko na części oryginalne. Producent może jedynie zagwarantować zgodność z wymogami bezpieczeństwa części oryginalnych.

Jeżeli instrukcje bezpieczeństwa i ostrzeżenia nie będą przestrzegane, producent nie ponosi odpowiedzialności za powstałe szkody.

Urządzenie może być podłączane jedynie przez instalatorów z odpowiednimi uprawnieniami.

Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne warunki dystrybucji mediów (napięcie, częstotliwość, rodzaj gazu oraz ciśnienie gazu) oraz ustawienia urządzenia są prawidłowe.

Informacje o znamionowym napięciu, częstotliwości, rodzaju gazu oraz kraju, dla którego przeznaczone jest urządzenie, znajdują się na tabliczce znamionowej.

Sprawdź urządzenie pod kątem uszkodzeń transportowych. Nie podłączaj uszkodzonego urządzenia.

Ściany oraz blat kuchenny w pobliżu urządzenia powinny być odporne na temperatury co najmniej do 105 °C.

Blat kuchenny, na którym montowana będzie płyta grzejna, powinien być płaski.

Podłączenie elektryczne

- Urządzenie należy uziemić.
- Podłączenie do sieci elektrycznej musi być zgodne z krajowymi i lokalnymi przepisami.
- W przypadku urządzeń klasy I należy sprawdzić, czy instalacja elektryczna w domu zapewnia prawidłowe uziemienie.
- Gniazdko elektryczne oraz wtyczka powinny być zawsze dostępne.
- Jeżeli urządzenie stacjonarne nie jest wyposażone w przewód zasilający i wtyczkę lub w inny sposób odłączenia od sieci elektrycznej, posiadający separację styków na wszystkich biegunach, który zapewnia pełne odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III, sposoby odłączenia muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami okablowania. Dotyczy to również urządzeń z przewodem zasilającym i wtyczką, jeżeli wtyczka nie jest łatwo dostępna po zainstalowaniu urządzenia. Wymaganie to spełnia zastosowanie wyłącznika sieciowego odłączającego wszystkie bieguny zasilania z co najmniej 3-milimetrową separacją styków, który jest wbudowany w stałe okablowanie.
- Kabel połączeniowy powinien swobodnie zwisać i nie powinien być prowadzony w szufladzie.
- Do podłączenia należy użyć zatwierdzonego kabla o odpowiedniej średnicy, dostosowanej do danego połączenia. Oslona kabla powinna być wykonana z gumy (najlepiej typu H05V2V2 lub H07V2V2).
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w Twojej sieci zasilającej.
- Podłączenie powinno być dostosowane do prądu i bezpieczników.

Montaż

- Urządzenie nie powinno być podłączane do sieci elektrycznej za pomocą adaptera wielogniazdkowego lub przedłużacza, ponieważ nie można zagwarantować bezpiecznego użytkowania sprzętu.
- Po wykonaniu podłączenia elementy przewodzące prąd elektryczny i elementy izolowane muszą zostać zabezpieczone przed kontaktem ze sobą.



OSTRZEŻENIE!

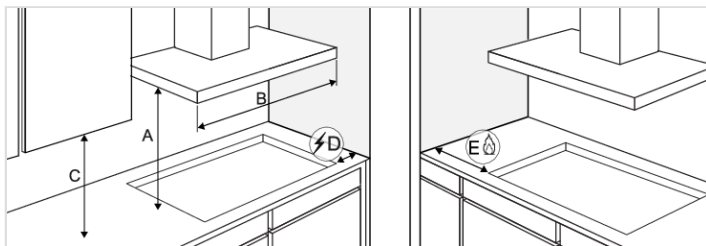
Nie użycie śrub lub elementów złącznych do instalacji zgodnie z instrukcją montażu może spowodować porażenie prądem.

Przyłącze gazu

- Przyłącze gazu 1/2" ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1 (1/2" ISO 228 / tylko FR 1/2" ISO 228).
- Przyłącze gazowe musi być zgodne z krajowymi i lokalnymi rozporządzeniami. Dane techniczne gazu znajdują się na stosownej etykiecie.
- Urządzenie nie jest podłączane do urządzenia odprowadzającego produkty spalania. Należy je zainstalować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami. Szczególną uwagę należy zwrócić na obowiązujące wymagania dotyczące wentylacji.
- Zaleca się podłączenie płyty gazowej za pomocą sztywnej rury. Dozwolone jest także podłączenie za pomocą specjalnie zaprojektowanych elastycznych przewodów bezpieczeństwa.
- Rura za piekarnikiem powinna być w całości wykonana z metalu.
- Przewód bezpieczeństwa nie może być zgięty ani stykać się z ruchomymi elementami wyposażenia kuchennego.
- Zawór dopływu gazu powinien znajdować się w łatwo dostępnym miejscu.
- Tego urządzenia nie można konwertować z gazu ziemnego na LPG ani z LPG na gaz ziemny (dla tego modelu nie są dostępne zestawy do konwersji).

Przygotowanie do montażu

Wolna przestrzeń wokół urządzenia



A (>mm) = 650

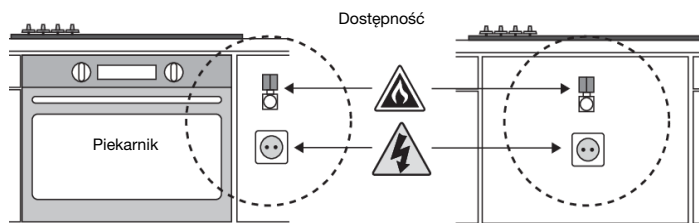
B (>mm) = 900

C (>mm) = 450

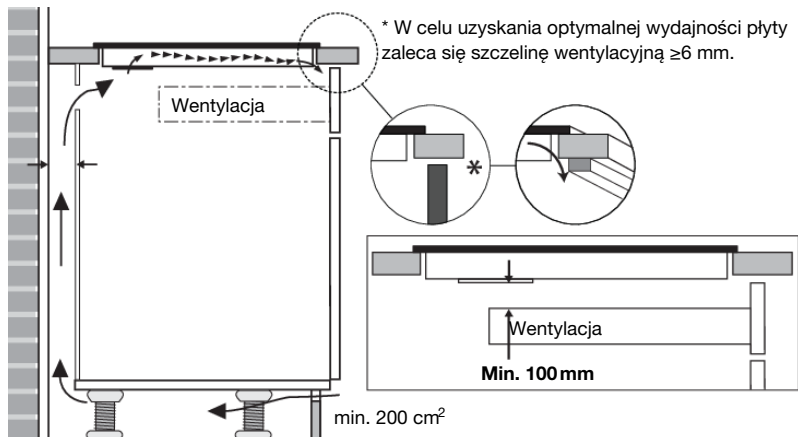
D (>mm) = 50

E (>mm) = 120

Dostępność



Wentylacja

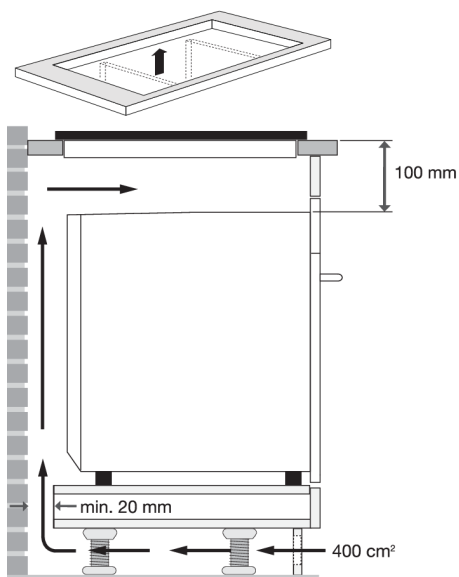


OSTROŻNIE!

Zapobiegaj zakłóceniom wentylacji, jeśli pod płytą gazową zainstalowany jest piekarnik.

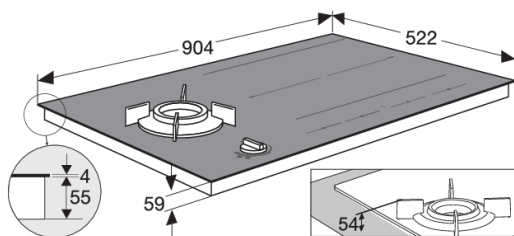
Należy zawsze zapewnić odpowiednią wentylację!

Montaż

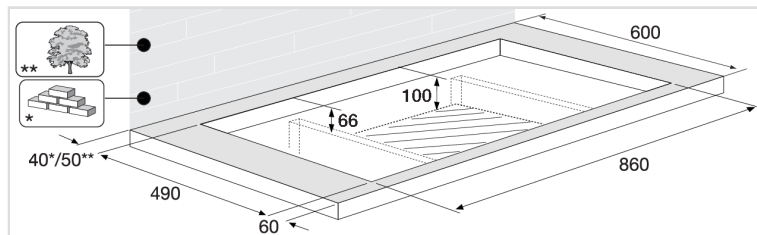


Do zabudowy

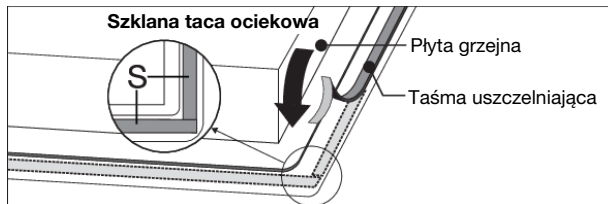
Wymiary urządzenia



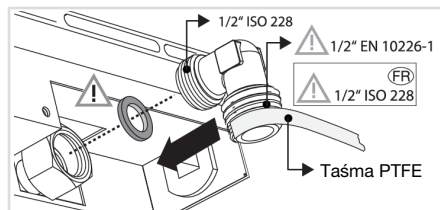
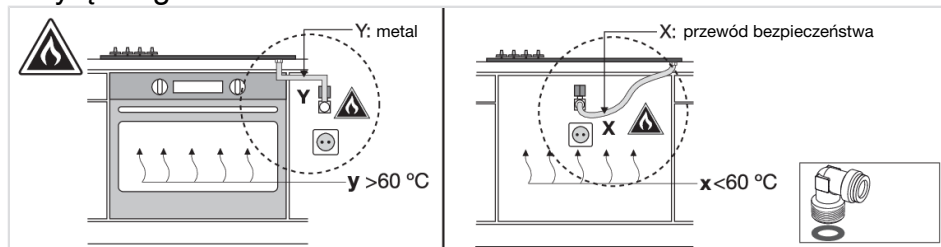
Wycięcie w blacie roboczym



Taśma uszczelniająca



Przyłącze gazu



⚠ OSTRZEŻENIE!

Tego urządzenia nie można konwertować z gazu ziemnego na LPG ani z LPG na gaz ziemny (dla tego modelu nie są dostępne zestawy do konwersji).

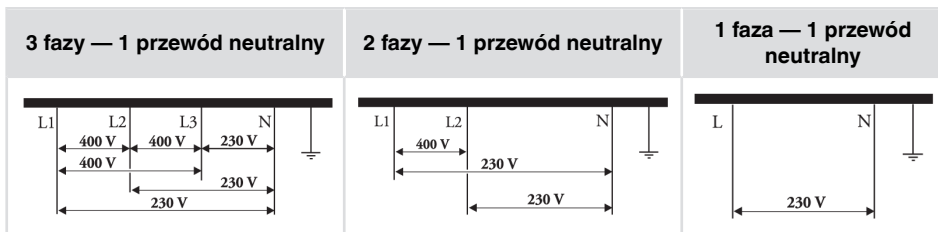
	G20/20 mbar	G30/31 28-30/37 mbar
Palnik wok	6,0 kW	4,5 kW

Podłączenie elektryczne

Określanie istniejącego połączenia elektrycznego

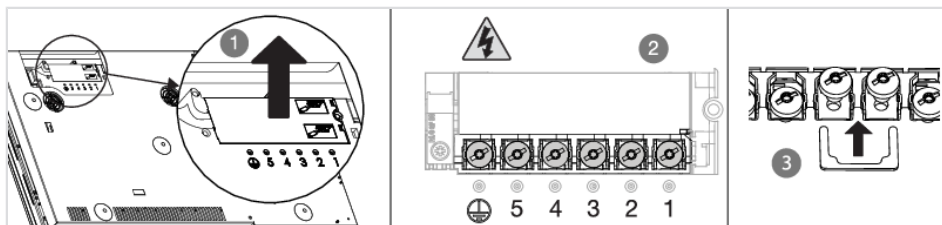
- Sprawdź napięcie. Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w Twojej sieci zasilającej. Napięcie sieci energetycznej (220-240 V między L a N) powinno być sprawdzone przez eksperta za pomocą odpowiedniego urządzenia pomiarowego.
- Należy sprawdzić istniejące napięcia zgodnie z poniższymi schematami.

Montaż



Schemat połączeń

Zapoznaj się ze schematami elektrycznymi umieszczonymi na spodzie urządzenia.



1. Otwórz pokrywę skrzynki zacisków przyłączeniowych.
2. Przewód zasilający należy przeprowadzić przez odcinacz przewodu (zacisk), który zabezpiecza przewód przed wyciągnięciem.
Podłączyć przewody zgodnie z typem urządzenia.
3. Wykonać niezbędne połączenia między zaciskami za pomocą dostarczonych mostków zaciskowych.
Mostki zaciskowe są dostarczane osobno.

Ogranicznik prądu

Patrz rozdział „Ustawienia”, pod parametrem Con — Ogranicznik prądu, aby ustawić parametr. Parametr musi być ustawiony przed umieszczeniem jakiegokolwiek naczynia na płycie grzewczej lub włączeniem strefy gotowania.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Parametry ogranicznika prądu muszą być ustawione przez zarejestrowanego i wykwalifikowanego instalatora w zależności od połączenia i wyłączników. Prosimy o dokładne zapoznanie się z przepisami bezpieczeństwa i instrukcją montażu.

UWAGA!

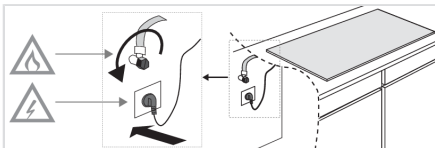
Ustawienie niższej wartości parametru ogranicznika prądu może spowodować zmniejszenie wydajności płyty indukcyjnej.

Patrz schematy połączeń dla napięcia pomiędzy przewodami fazowymi i neutralnymi oraz napięcia pomiędzy samymi przewodami fazowymi.

Przekrój poprzeczny żyły przewodu zasilającego powinien wynosić co najmniej 1,5 mm² dla następujących ustawień ogranicznika prądu, które powinny być dostosowane do wyłączników:

Ustawienia ogranicznika prądu	Typ połączenia	Typ przewodu zasilającego	Ilość i przekrój żył kabla zasilającego
3x16 A / 3x13 A / 3x10 A / 3x06 A	3 fazy — 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
2x16 A / 2x13 A / 2x10 A / 2x06 A	2 fazy — 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 x 16 A	2 fazy — 2 przewody neutralne (tylko dla przewodów neutralnych)	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
3 x 16 A	3 fazy (tylko dla BE)	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 x 32 A	2 fazy — 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm ²
1x48 A / 1x35 A	1 faza — 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	3 x 6,0 mm ²
1x32 A / 1x25 A	1 faza — 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²
1x20 A	1 faza — 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	3 x 2,5 mm ²
1x16 A	1 faza — 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²

Podłączanie i testowanie



⚠ OSTRZEŻENIE!

Sprawdzić szczelność połączeń.

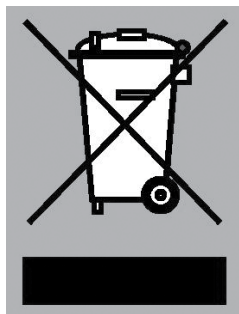
Utylizacja urządzenia i opakowania

Do produkcji tego urządzenia użyto materiałów przyjaznych dla środowiska. Po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie należy zutylizować w sposób odpowiedzialny. Aby uzyskać więcej informacji na ten temat, zwróć się do władz lokalnych.

Opakowanie urządzenia podlega recyklingowi. Stosowane były następujące materiały:

- karton;
- folia polietylenowa (PE);
- Bezfreonowy polistyren (twarda pianka polistyrenowa).

Materiały te należy utylizować w sposób odpowiedzialny i zgodnie z przepisami rządowymi.



Produkt został oznaczony symbolem przekreślonego kosza na śmieci, aby przypomnieć o obowiązku oddzielnej utylizacji elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego. Oznacza to, że po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie nie może być wyrzucane razem z normalnymi odpadami domowymi. Urządzenie musi zostać przekazane do specjalnego punktu komunalnego zajmującego się selektywną zbiórką odpadów lub do sprzedawcy świadczącego taką usługę.

Selektywna zbiórka urządzeń gospodarstwa domowego pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, spowodowanym niewłaściwą utylizacją. Zapewnia ona możliwość odzyskania materiałów, z których składa się urządzenie, co pozwala na uzyskanie znacznych oszczędności energii i surowców.

UWAGA!

Uwaga! Uszkodzonego panelu szklano-ceramicznego nie wolno wyrzucać do pojemnika na szkło; należy go przekazać do gminnego centrum recyklingu odpadów.



Deklaracja zgodności

Niniejszym oświadczamy, że nasze produkty są zgodne z obowiązującymi europejskimi dyrektywami, rozporządzeniami i normami.

[illegible]

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Karta identyfikacyjna urządzenia znajduje się na spodzie urządzenia.

Tutaj przykleić kartę identyfikacyjną urządzenia.

 **ASKO**

www.asko.com



902794-a12



Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian.