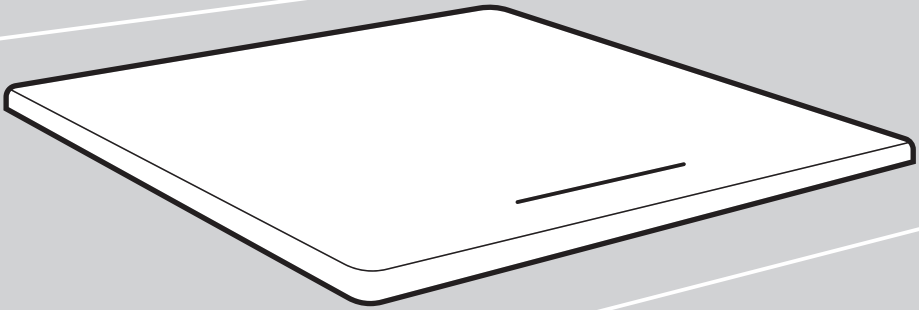
gorenje

PL PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PŁYTA INDUKCYJNA



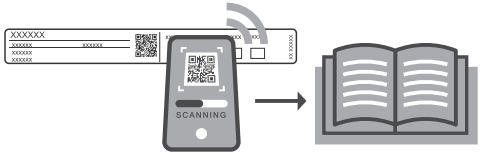
Dziękujemy za zaufanie i zakup naszego urządzenia.

Aby ułatwić Państwu korzystanie z niniejszego produktu, w załączeniu przekazujemy szczegółową instrukcję obsługi. Podane w niej wskazówki powinny umożliwić Państwu możliwie jak najszybsze zaznajomienie się ze swoim nowym urządzeniem.

Proszę upewnić się, że otrzymaliście Państwo urządzenie w stanie nieuszkodzonym. W razie stwierdzenia powstania szkód w transporcie proszę skontaktować się z punktem sprzedaży, w którym urządzenie zostało zakupione, lub regionalnym dystrybutorem, który dostarczył urządzenie. Numer telefonu można znaleźć na fakturze lub na dokumencie dostawy.

Instrukcja dotycząca zabudowy i podłączenia znajduje się na osobnej kartce.

Przed podłączeniem urządzenia dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje napraw lub roszczeń odszkodowawczych powstałych w wyniku nieprawidłowego montażu lub obsługi urządzenia.



Aby uzyskać bardziej szczegółowe instrukcje i wskazówki, należy wejść na stronę: http://www.gorenje.com lub zeskanować kod QR na tabliczce znamionowej.

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

INFORMACJA!
Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie

OSTRZEŻENIE!
Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo

Spis treści

1. Środki bezpieczeństwa 5

2. Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa 7
2.1 Przed podłączeniem urządzenia 8

3. Montaż płyty indukcyjnej 9
3.1 Montaż powierzchniowy w blacie kuchennym 11
3.2 Montaż uszczelki piankowej 14

4. Podłączenie płyty indukcyjnej do sieci elektrycznej 15
4.1 Kabel zasilający 15
4.2 Podłączanie urządzenia 16

5. Opis urządzenia 20
5.1 Przed pierwszym użyciem 20

6. Obsługa płyty grzejnej 21
6.1 Panel sterowania 21
6.2 Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej 23
6.3 Automatyczne rozpoznawanie naczynia 24
6.4 Wykrywanie ruchu naczynia 24
6.5 Włączanie/wyłączanie strefy gotowania 25
6.6 Strefa grzejna z włączonym doładowaniem mocy - "Power boost" 25
6.7 Automatyczne podgrzewanie 26
6.8 Pomostowa strefa gotowania - "Bridge" 26
6.9 Zatrzymanie - "Stop&Go" 27
6.10 Funkcja pamięci - "Recall function" 28
6.11 Wskaźnik wykrycia naczynia 28
6.12 Wskaźnik gorącej strefy gotowania 28
6.13 Funkcje programatora czasowego 29
6.14 Ustawienia użytkownika 30
6.15 Ochrona przed dziećmi 32
6.16 Funkcje dodatkowe 33
6.17 Ograniczenie czasu trwania działania 36
6.18 Automatyczne zabezpieczenie przed przegrzaniem 36
6.19 Automatyczne wyłączenie 36
6.20 **Connect**Life 37
6.21 Zarządzanie Wi-Fi 37
6.22 Podłączanie zewnętrznego okapu - "Hob to Hood" 38

7. Porady i wskazówki 39
7.1 Płyta grzejna 39
7.2 ZASADA DZIAŁANIA INDUKCYJNEJ PŁYTY GRZEWCZEJ 39
7.3 Indukcyjne naczynia kuchenne 40
7.4 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii 41

8. Czyszczenie i konserwacja 42

9. Problemy i błędy 44
9.1 Odgłosy podczas gotowania indukcyjnego 46

10. Dane techniczne 46

11. Utylizacja 48

12. Informacje dotyczące zgodności 49

1. Środki bezpieczeństwa

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA - Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji i zachowanie jej na przyszłość.

Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych lub braku doświadczenia i odpowiedniej wiedzy jedynie pod nadzorem i po odbyciu szkolenia w zakresie bezpiecznej eksploatacji urządzenia oraz zrozumieniu wiążących się z nią zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani pielęgnować urządzenia bez nadzoru.

OSTRZEŻENIE: W czasie pracy urządzenie i jego odkryte części bardzo się nagrzewają. Należy uważać, by nie dotknąć nagrzewających się elementów.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia, chyba że pod nadzorem.

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjek parowych ani wysokociśnieniowych, gdyż może to spowodować porażenie prądem.

Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem zewnętrznych programatorów czasowych lub specjalnych układów sterowania.

Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej posiadającej wbudowany mechanizm rozłączający. Instalacja elektryczna musi zostać wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W razie uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony, dla uniknięcia zagrożenia, przez producenta, serwisanta lub osoby o podobnych kwalifikacjach (dotyczy wyłącznie urządzeń podłączonych kablem zasilającym).

OSTRZEŻENIE: W razie pęknięcia powierzchni wyłączyć urządzenie, aby zapobiec możliwości porażenia prądem elektrycznym. W takim przypadku należy natychmiast wyłączyć wszystkie przełączniki pól grzejnych i odkręcić bezpiecznik bądź wyłączyć główny wyłącznik instalacyjny, całkowicie przerywając w ten sposób dopływ energii elektrycznej.

OSTRZEŻENIE: Gotowanie na kuchence bez nadzoru z wykorzystaniem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i wywołać pożar. NIGDY nie próbować gasić pożaru wodą, lecz wyłączyć urządzenie, a następnie nakryć płomień np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

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

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

OSTROŻNIE: Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania. Nie można wykorzystywać go do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.

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.

Na powierzchni kuchenki nie wolno kłaść żadnych metalowych przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one bardzo nagrzewać.

Po użyciu wyłączyć dany element kuchenki przy pomocy sterującego nim regulatora i nie polegać na detektorze garnków.

Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej może wykonać wyłącznie upoważniony do tego serwisant lub specjalista. Samowolne ingerencje w urządzenie lub wykonywanie nieprofesjonalnych napraw może doprowadzić do wystąpienia ryzyka obrażeń cielesnych lub uszkodzenia produktu.

2. Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie należy używać go do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczeń, suszenie zwierząt domowych lub innych stworzeń, papieru, tkaniny, ziół itp. ponieważ może to prowadzić do obrażeń ciała lub zagrożenia pożarem.

Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej może wykonać wyłącznie upoważniony do tego serwisant lub specjalista. Samowolne ingerencje w urządzenie lub wykonywanie nieprofesjonalnych napraw może doprowadzić do wystąpienia ryzyka obrażeń cielesnych lub uszkodzenia produktu.

Jeśli do gniazdka prądu przemiennego w sąsiedztwie urządzenia podłączone jest jeszcze inne urządzenie elektryczne, upewnić się, że kabel zasilający nie wchodzi w kontakt z rozgrzanymi strefami gotowania.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta lub autoryzowanego serwisanta, aby uniknąć zagrożenia.

Użycie płyty szklano-ceramicznej jako miejsca do przechowywania może spowodować jej zarysowania lub inne uszkodzenia. Nigdy nie podgrzewaj potraw w folii aluminiowej lub w plastikowych pojemnikach na płycie grzewczej. Taka folia lub pojemniki mogą się stopić, co może spowodować pożar lub uszkodzenie płyty grzewczej.

Nie należy przechowywać pod urządzeniem przedmiotów wrażliwych na temperaturę, takich jak środki czyszczące lub detergenty, puszki z aerozolem itp.

Ewentualne niezgodności w odcieniach kolorów pomiędzy różnymi urządzeniami lub elementami w obrębie tej samej stylizacji mogą się zdarzać z powodu różnych czynników takich jak różne kąty patrzenia na urządzenia, różnokolorowe tła, materiały czy oświetlenie pomieszczenia.

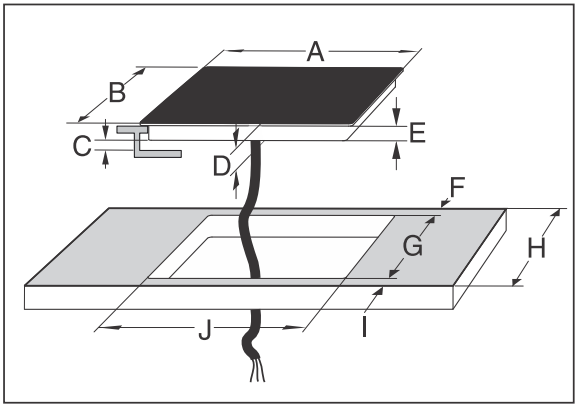
2.1 Przed podłączeniem urządzenia

⚠ **OSTRZEŻENIE!**

Przed podłączeniem urządzenia dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje napraw lub roszczeń odszkodowawczych powstałych w wyniku nieprawidłowego montażu lub obsługi urządzenia.

3. Montaż płyty indukcyjnej

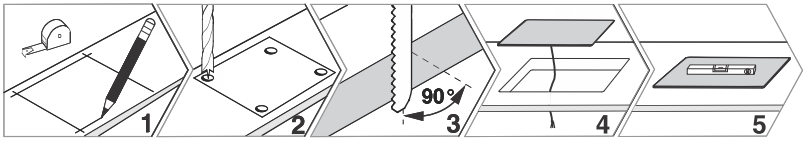
Wymiary montażowe



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
60 cm	595	520	min.10	54	50	min.40	490-492	min.600	min.50	560-562
80 cm	795	520	min.10	54	50	min.40	490-492	min.600	min.50	760-762

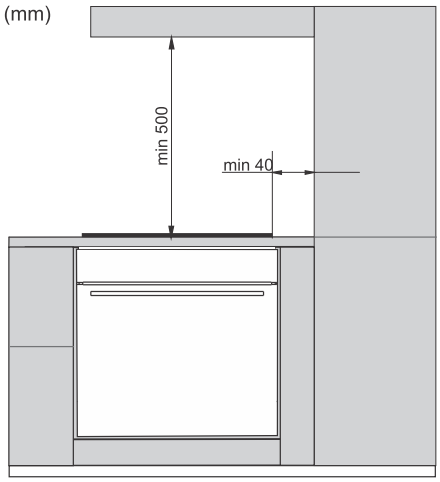
INFORMACJA!
Montaż urządzenia w blacie kuchennym oraz podłączenie do sieci elektrycznej może być wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.

Sposób montażu



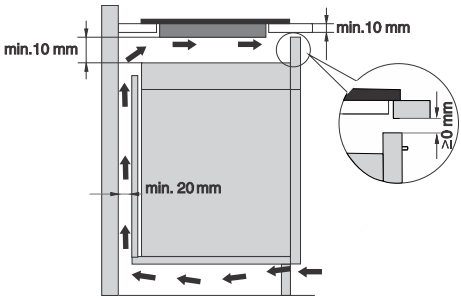
- Odpowiednio zabezpiecz krawędzie wyciętego otworu.
- Podłącz płytę indukcyjną do sieci elektrycznej (patrz instrukcja podłączenia płyty indukcyjnej do sieci elektrycznej).
- Włóż płytę indukcyjną do wyciętego otworu.
- Fornir lub inne wykończenie mebla kuchennego, w który ma zostać wbudowana płyta grzewcza, należy zabezpieczyć klejem odpornym na wysoką temperaturę (100 °C); w przeciwnym razie może dojść do odbarwienia lub deformacji wykończenia blatu.
- Stosowanie pełnych drewnianych elementów narożnikowych na blatach za strefą gotowania jest dozwolone jedynie wówczas, gdy odstęp pomiędzy elementem narożnikowym a płytą indukcyjną wynosi co najmniej tyle, ile podają plany montażowe.

INFORMACJA!
Blat musi być całkowicie wypoziomowany.



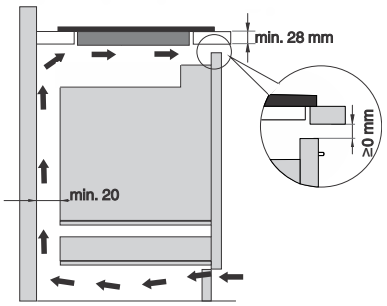
- Płyta indukcyjna jest przystosowana do wbudowania w blat kuchenny nad meblem kuchennym o szerokości 600 mm lub większej.
- Wiszące lub montowane na ścianie elementy kuchenne powinny być zainstalowane na tyle wysoko, aby nie przeszkadzały w pracy.
- Odległość między płytą indukyjną a okapem kuchennym powinna być nie mniejsza niż podana w instrukcji montażu okapu kuchennego. Minimalna odległość wynosi 500 mm.
- Odległość między krawędzią płyty indukcyjnej a sąsiednim wyższym elementem mebli kuchennych powinna wynosić nie mniej niż 40 mm.
- Minimalna odległość między płytą indukcyjną a tylną ścianą jest podana na rysunku montażowym.

Dolna szafka z szufladą



- Na całej szerokości szafki w tylnej jej ściance musi być przewidziany otwór o wysokości co najmniej 140 mm.
- Należy zapewnić odpowiednią wentylację.
- Jeżeli pod szafką kuchenną znajduje się szuflada, nie należy jej używać do przechowywania folii aluminiowej ani substancji lub płynów łatwopalnych (np. sprayów). Takie substancje należy przechowywać z dala od płyty grzewczej. Niebezpieczeństwo wybuchu! Nie należy go również używać do przechowywania małych przedmiotów i papieru, ponieważ mogą one zostać zassane.

Dolna szafka z piekarnikiem



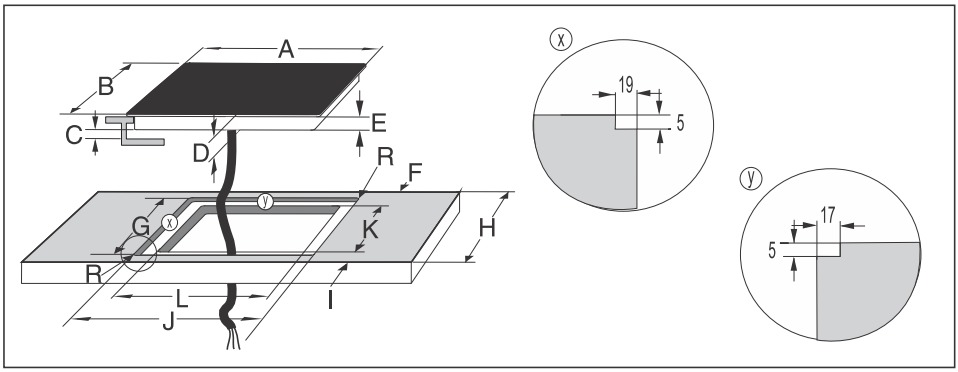
- W przypadku wyposażonych w wentylator piekarników piekarnik można zamontować pod indukcyjną płytą grzejną.
- Przed zamontowaniem piekarnika należy zdemontować tylną ściankę szafki kuchennej w obszarze otworu do montażu.
- Jeśli pod indukcyjną płytą grzejną zamontowane są inne urządzenia, nie możemy zagwarantować jej prawidłowego działania.

INFORMACJA!
Normalna eksploatacja elementów elektronicznych indukcyjnej płyty grzewczej wymaga odpowiedniej cyrkulacji powietrza.

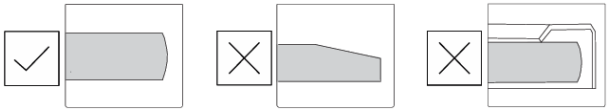
INFORMACJA!
Zalecana wysokość przedniej szczeliny wentylacyjnej wynosi 4 mm.

3.1 Montaż powierzchniowy w blacie kuchennym

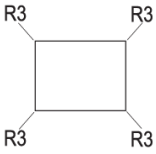
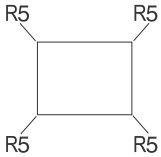
Wymiary montażowe



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
60 cm	595	520	min.10	54	50	min.40	524-525	min.600	min.50	599-600	490-492	560-562
80 cm	795	520	min.10	54	50	min.40	524-525	min.600	min.50	799-800	490-492	760-762

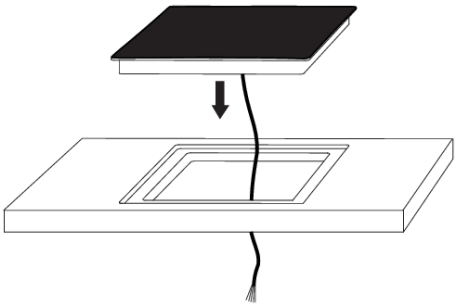


Do płaskiego montażu nadają się urządzenia bez wielopłaszczyznowych krawędzi lub dekoracyjnych ram.

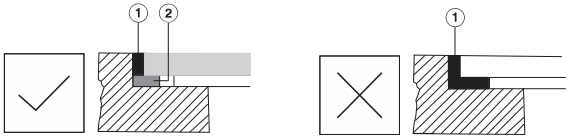
SZKŁO	WYCIĘCIE
	

Sposób montażu

- Urządzenie może być montowane wyłącznie na blacie odpornym na temperaturę i wodę, np. na blacie z (naturalnego) kamienia (marmur, granit) lub litego drewna (krawędzie wzdłuż wycięcia muszą być uszczelnione).
- W przypadku montażu w blacie wykonanym z ceramiki, drewna lub szkła należy zastosować drewnianą ramkę nośną. Ramka nie jest dostarczana wraz z urządzeniem! Urządzenie może być montowane w blacie z innych materiałów tylko po konsultacji z producentem blatu i uzyskaniu jego wyraźnej zgody.
- Wymiar wewnętrzny jednostki podstawowej powinien być co najmniej równy wewnętrznemu wycięciu na urządzenie. Umożliwi to łatwy demontaż urządzenia z blatu.



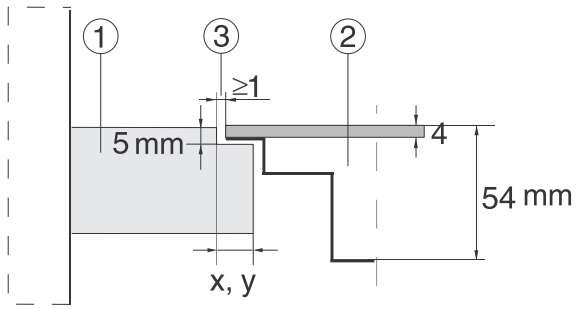
1. Najpierw przeprowadź przewód zasilający przez wycięcie.
2. Umieść urządzenie na środku wycięcia.
3. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
4. Przetestuj działanie urządzenia.
5. Uszczelnij szczelinę pomiędzy urządzeniem a blatem kuchennym za pomocą silikonowego środka uszczelniającego. Silikonowy środek uszczelniający użyty do uszczelnienia urządzenia musi być odporny na działanie temperatury (co najmniej 160°C).
6. Wygładź silikonową masę uszczelniającą za pomocą odpowiedniego narzędzia. Nie włączaj urządzenia do momentu całkowitego wyschnięcia silikonowego szczeliwa.



1. Silikonowy środek uszczelniający
2. Taśma uszczelniająca

Kamienny blat kuchenny

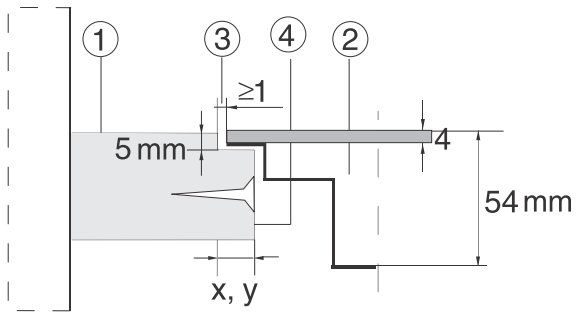
OSTRZEŻENIE!
Szczególną uwagę zwrócić na wymiary montażowe w przypadku blatów kuchennych wykonanych z (naturalnego) kamienia. Przy wyborze szczeliwa silikonowego zwrócić uwagę na materiał, z którego blat kuchenny jest wykonany, i skonsultować się z jego producentem. Zastosowanie nieprawidłowego szczeliwa silikonowego może doprowadzić do trwałego odbarwienia niektórych części.



1. Blat
2. Urządzenie
3. Gniazdo

Przy uwzględnieniu marginesu błędu (tolerancji) dla szklano-ceramicznej płyty urządzenia i wycięcia w blacie kuchennym gniazdo jest regulowane (min. 2 mm).

Ceramiczny, drewniany lub szklany blat kuchenny



1. Blat
2. Urządzenie
3. Gniazdo
4. Drewniana rama o grubości 16 mm

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Przy uwzględnieniu marginesu błędu (tolerancji) dla indukcyjnej płyty urządzenia i wycięcia w blacie kuchennym gniazdo jest regulowane (min. 2 mm). Zamontować drewnianą ramę 5 mm poniżej górnej krawędzi blatu kuchennego (patrz rysunek).

Demontaż urządzenia do zabudowy

Należy wyłączyć płytę indukcyjną z prądu. Przy użyciu odpowiedniego narzędzia wyjąć silikonową uszczelkę przylegającą wokół urządzenia. Wyjąć płytę indukcyjną popychając je od dołu do góry.

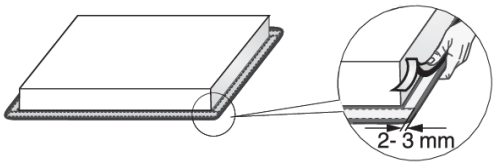
OSTRZEŻENIE!
Nie próbować wyjmować urządzenia od góry blatu kuchennego!

OSTRZEŻENIE!
Dział serwisu odpowiada tylko za naprawę i serwisowanie płyty indukcyjnej. W przypadku ponownej instalacji (wyrównanej z powierzchnią blatu kuchennego) proszę skonsultować się z lokalnym sprzedawcą kuchni.

OSTRZEŻENIE!
W razie zabudowy piekarnika pod zabudowaną na równi z blatem (flush mount) płytą kuchenną, grubość blatu kuchennego powinna wynosić przynajmniej 40 mm.

3.2 Montaż uszczelki piankowej

Przed zamontowaniem urządzenia na blacie kuchennym, przymocuj dostarczoną wraz z urządzeniem uszczelkę piankową do dolnej strony płyty szklano-ceramicznej. Niektóre urządzenia są dostarczane z już zamontowaną uszczelką!



1. Zdejmij folię ochronną z uszczelki.
2. Naklej uszczelkę na spodzie płyty, 2-3 mm od krawędzi, wzdłuż całej krawędzi płyty.
3. Uszczelka nie może zachodzić na narożniki.
4. Podczas zakładania uszczelki należy upewnić się, że nie zostanie ona uszkodzona przez ostre przedmioty lub nie będzie miała z nimi kontaktu.

OSTRZEŻENIE!
Nie montować urządzenia bez tej uszczelki!

4. Podłączenie płyty indukcyjnej do sieci elektrycznej

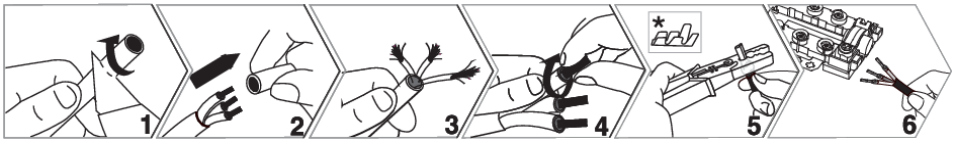
- Zabezpieczenie sieci energetycznej musi być zgodne z odpowiednimi przepisami.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- W instalacji elektrycznej powinno znajdować się urządzenie przełączające, które może odłączyć wszystkie bieguny urządzenia od sieci zasilającej, przy czym odstęp między stykami w stanie otwartym powinien wynosić co najmniej 3 mm. Odpowiednie urządzenia obejmują bezpieczniki, wyłączniki ochronne itp.
- Podłączenie powinno być dostosowane do prądu i bezpieczników.
- Po wykonaniu podłączenia elementy przewodzące prąd elektryczny i elementy izolowane muszą zostać zabezpieczone przed kontaktem ze sobą.

OSTRZEŻENIE!
Urządzenie może zostać podłączone wyłącznie przez uprawnionego do tego specjalistę. Nieprawidłowe podłączenie może doprowadzić do zniszczenia elementów urządzenia. W takim przypadku gwarancja ulega unieważnieniu. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek napraw lub czynności konserwacyjnych odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

OSTRZEŻENIE!
Urządzenie można podłączyć do sieci elektrycznej, gdy temperatura urządzenia osiągnie temperaturę pokojową.

4.1 Kabel zasilający

(urządzenie bez kabla zasilającego)

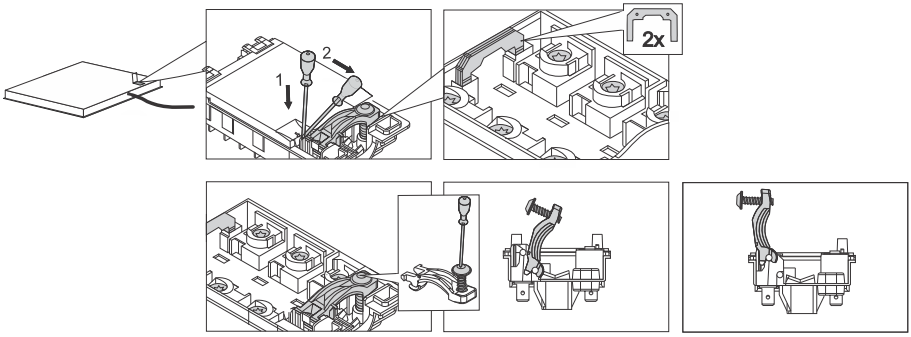


* tulejki kablowe nie wchodzą w skład zestawu

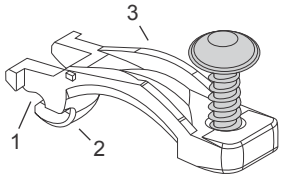
INFORMACJA!
Zalecamy stosowanie tulejek kablowych.

- Do podłączenia mogą być użyte następujące elementy:
- Kable przyłączeniowe w izolacji PVC typu H05 VV-F z żółto-zieloną żyłą ochronną, lub inne równoważne lub lepsze kable.
- Zewnętrzna średnica kabla powinna wynosić co najmniej 8,0 mm.
- Poprowadź kabel zasilający przez mocowanie kabla zabezpieczające przed nadmiernym odkształceniem (zacisk), które

4.2 Podłączanie urządzenia

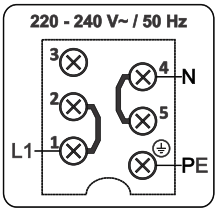


1. Otwórz pokrywę skrzynki zacisków przyłączeniowych.
2. Podłącz przewody zgodnie z typem urządzenia. Zworki znajdują się na zacisku przyłączeniowym.
3. Przewód zasilający należy przeprowadzić przez odciążacz przewodu, który zabezpiecza przewód przed wyciągnięciem.
4. W przypadku kabli o mniejszej średnicy należy wyjąć odciążenie kabla ze złącza i umieścić go w niższej pozycji, jak pokazano na poniższym rysunku.

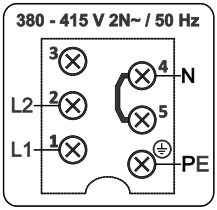
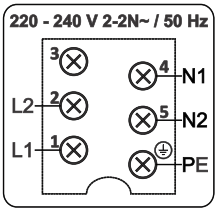
Złącze	
	1. Wyższa pozycja (kable o większej średnicy) 2. Niższa pozycja (kable o mniejszej średnicy) 3. Odciążenie kabla

Aby usunąć odciążenie kabla z wyższej pozycji, należy najpierw odkręcić je śrubokrętem, ustawić w pozycji pionowej i siłą wyciągnąć ze wspornika w kierunku, który wskazuje strzałka.

Aby zamocować uchwyt do kabla w niższej pozycji, należy najpierw ustawić go w pozycji pionowej, a następnie siłą przytwierdzić do wspornika.

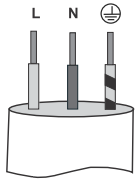
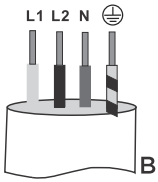
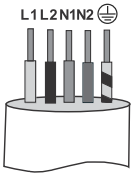
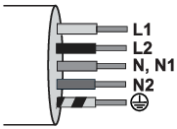
Schemat połączeń	
	**Podłączenie jednofazowe** • Podłączenie jednofazowe (1 1N, 220-240 V~ /50 Hz): - Napięcie pomiędzy linią a przewodem neutralnym wynosi 220-240 V~. Zainstaluj zworkę pomiędzy zaciskami 1 i 2 oraz pomiędzy zaciskami 4 i 5. - Obwód powinien być wyposażony w bezpiecznik o wartości do 32 A. Przekrój żyły przewodu zasilającego powinien wynosić co najmniej 4 mm². - Jeśli bezpiecznik ma wartość mniejszą niż 32 A, można w ustawieniach użytkownika zmniejszyć maksymalne natężenie prądu (sprawdź rozdział Ustawienia mocy maksymalnej "Power management").

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

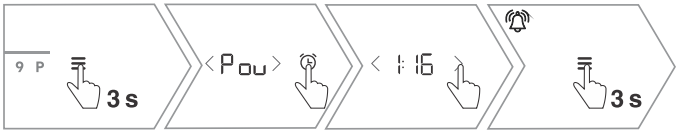
Schemat połączeń	
	**Podłączenie dwufazowe** • 2 fazy, 1 przewód neutralny (2 1N, 380-415 V~ / 50 Hz): - Napięcie między linią a przewodem neutralnym wynosi 220-240 V~; napięcie między liniami wynosi 380-415 V~. Zainstaluj zworkę pomiędzy zaciskami 4 i 5. Obwód powinien być wyposażony w co najmniej dwa bezpieczniki o wartości co najmniej 16 A każdy. Przekrój żyły przewodu zasilającego powinien wynosić co najmniej 1,5 mm². - Jeśli bezpiecznik ma wartość mniejszą niż 16 A, można w ustawieniach użytkownika zmniejszyć maksymalne natężenie prądu (sprawdź rozdział Ustawienia mocy maksymalnej "Power management").
	**Podłączenie 2-fazowe z dwoma przewodami neutralnymi** • 2 fazy, 2 przewody neutralne (2 2N, 220–240 V 2 2N ~ /50 Hz): - Napięcie między fazą a przewodem neutralnym wynosi 220-240 V~; napięcie między fazami wynosi 380-415V~. - Obwód powinien być wyposażony w co najmniej dwa bezpieczniki o wartości co najmniej 16 A każdy. Przekrój żyły przewodu zasilającego powinien wynosić co najmniej 1,5 mm2. - Jeśli bezpiecznik ma wartość mniejszą niż 16 A, można w ustawieniach użytkownika zmniejszyć maksymalne natężenie prądu (sprawdź rozdział Ustawienia mocy maksymalnej "Power management").

Podłączenie kabla do instalacji elektrycznej
(urządzenie z kablem)

- Płyta grzejna musi być podłączona bezpośrednio do sieci elektrycznej.
- Urządzenia do odłączania od sieci elektrycznej muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.
- Nie przedłużaj przewodu zasilającego i nie prowadzaj go przez ostre krawędzie.
- Jeżeli urządzenie jest zainstalowane nad piekarnikiem, upewnij się, że przewód zasilający nigdy nie jest w kontakcie z gorącymi częściami piekarnika.

Podłączenie jednofazowe	Podłączenie dwufazowe		
1x < 32A 220-240 V 50 Hz  	2N 2 x 16 A 380-415 V 50 Hz  	2 2N 2 x 16 A 220-240 V 50 Hz  	L, L1 = brązowy L2 = czarny N , N1= niebieskie N2 = szare ⏚ = żółto-zielony
Jeżeli sieć elektryczna posiada 1 fazę i 1 przewód neutralny, podłącz urządzenie w sposób przedstawiony na schemacie A. Napięcie między przewodem fazowym a neutralnym musi wynosić 220-240 V~.	Jeżeli sieć elektryczna posiada 2 fazy i 1 przewód neutralny, podłącz urządzenie w sposób przedstawiony na schemacie B. Napięcie między przewodem fazowym a neutralnym musi wynosić 220-240 V~, napięcie pomiędzy przewodami liniowymi musi wynosić 380-415 V.	Jeżeli sieć elektryczna posiada 2 przewody liniowe i 2 przewody neutralne, podłącz urządzenie w sposób przedstawiony na schemacie C. Napięcie między przewodem fazowym a neutralnym musi wynosić 220-240 V~, napięcie pomiędzy przewodami liniowymi musi wynosić 380-415 V.	

Ustawienie maksymalnej mocy - "Power management"



Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej naciśnij i przytrzymaj przycisk ≡ przez 3 sekundy. Po przytrzymaniu przycisku rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy. Otworzy się następujące menu . Dotknięcie przycisku powoduje przejście do dodatkowego menu, w którym za pomocą przycisków < lub > można wybrać maksymalną moc urządzenia. Pierwsza liczba oznacza liczbę faz podłączonych do zacisków listwy przyłączeniowej 1, 2 i 3, a druga i trzecia liczba oznaczają bieżącą wartość dla każdej fazy. Aby zapisać ustawienia, przytrzymaj przycisk ≡ przez 3 sekundy lub dotknij przycisku , jeśli nie chcesz zapisywać ustawień. Po upływie dwóch minut od podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej nie można zmienić ustawień mocy.

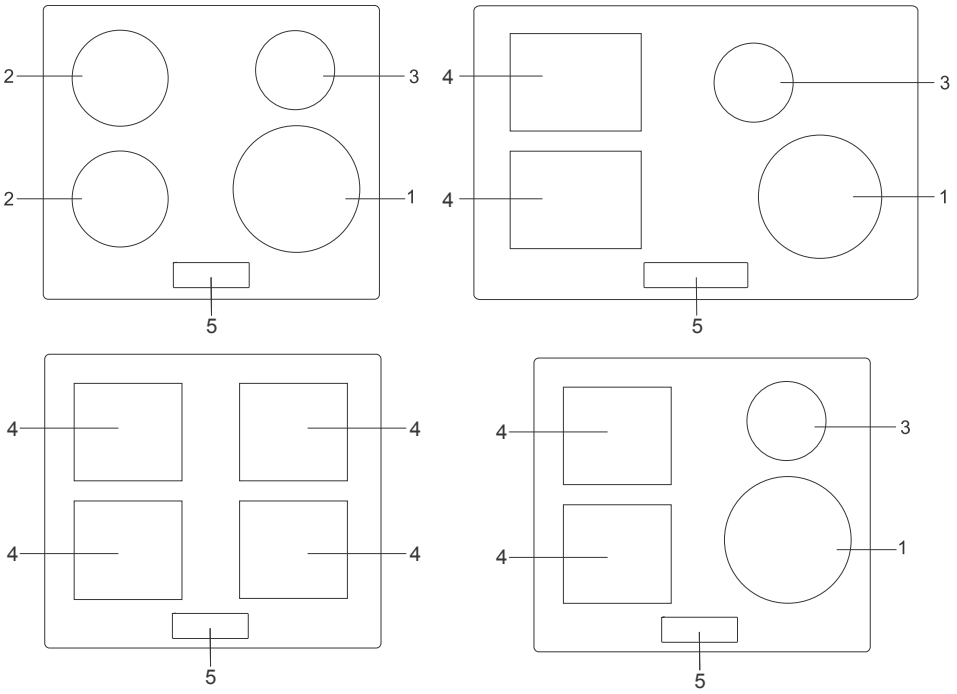
INFORMACJA!
Jeśli ustawienia mocy strefy gotowania przekroczą maksymalną dozwoloną moc, interfejs użytkownika automatycznie obniży moc do maksymalnej dozwolonej mocy.

Liczba faz	Natężenie [A]	Całkowita moc [W]	Liczba i przekrój żył przewodu zasilającego	Typ połączenia
1	32	7360	3 x 4,0 mm^2	1 faza, 1 przewód neutralny
1	16	3680	3 x 4,0 mm^2	1 faza, 1 przewód neutralny
1	13	2990	3 x 4,0 mm^2	1 faza, 1 przewód neutralny
1	12	2760	3 x 4,0 mm^2	1 faza, 1 przewód neutralny
1	10	2300	3 x 4,0 mm^2	1 faza, 1 przewód neutralny
2	16	7360	4 x 1,5 mm^2 albo 5 x 1,5 mm^2 (tylko dla NL)	2 fazy, 1 przewód neutralny / 2 fazy, 2 przewody neutralne (tylko dla NL)
2	13	5980	4 x 1,5 mm^2 albo 5 x 1,5 mm^2 (tylko dla NL)	2 fazy, 1 przewód neutralny / 2 fazy, 2 przewody neutralne (tylko dla NL)
2	12	5520	4 x 1,5 mm^2 albo 5 x 1,5 mm^2 (tylko dla NL)	2 fazy, 1 przewód neutralny / 2 fazy, 2 przewody neutralne (tylko dla NL)
2	10	4600	4 x 1,5 mm^2 albo 5 x 1,5 mm^2 (tylko dla NL)	2 fazy, 1 przewód neutralny / 2 fazy, 2 przewody neutralne (tylko dla NL)

INFORMACJA!
Domyślnie ustawione jest podłączenie trójfazowe, 16 A na fazę.

5. Opis urządzenia

INFORMACJA!
Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.



1. Strefa gotowania indukcyjnego ø 230 mm - 2300W - 3000W (boost)
2. Strefa gotowania indukcyjnego ø 180 mm - 1400W - 2100W (boost)
3. Strefa gotowania indukcyjnego ø 145 mm - 1200W - 1800W (boost)
4. Strefa gotowania indukcyjnego Bridge 210 x 180 mm - 2300W - 3000W (boost)
5. Panel sterowania płyty grzewczej

5.1 Przed pierwszym użyciem

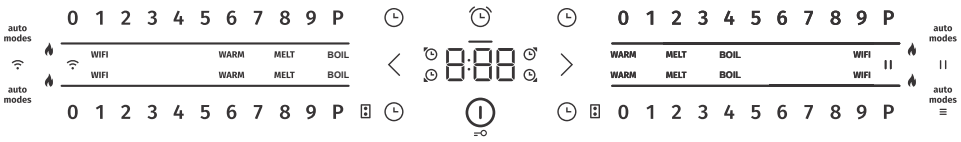
Wyczyścić powierzchnię płyty wilgotną ściereczką i łagodnym środkiem do ręcznego mycia naczyń. Przy pierwszych użyciach może pojawić się zapach "nowości", który z czasem zniknie.

6. Obsługa płyty grzejnej

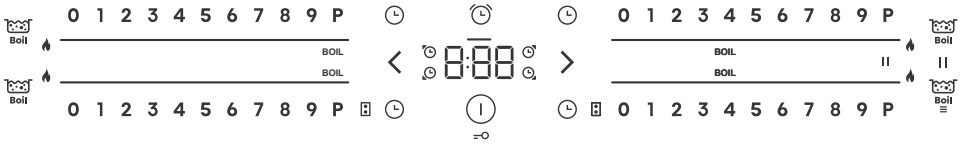
6.1 Panel sterowania

(w zależności od modelu)
Urządzenie może mieć 3 lub 4 suwaki. Przycisk i symbole na wyświetlaczu mogą się różnić w zależności od modelu urządzenia.

model A



model B



Przycisk / Wyświetlacz	Opis
	Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej S tipko Przycisk [ikona] służy do włączania i wyłączania urządzenia.
	Blokada/blokada przed dziećmi Urządzenie można zablokować i odblokować, aby zapobiec jego przypadkowemu włączeniu. Dotknij przycisku i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Urządzenie jest teraz zablokowane.
	Funkcje programatora czasowego • Minutnik związany z całą płytą; nie wyłącza pola grzewczego
	• Zegar programujący związany z poszczególnym polem grzewczym; po upływie czasu wyłącza pole grzewcze

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

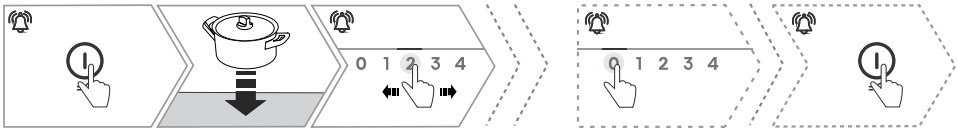
Przycisk / Wyświetlacz	Opis
>	**Zwiększanie czasu** • Dotknij przycisku, aby zwiększyć ustawienia timera lub programatora czasowego o 1 minutę. • Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko zwiększyć ustawienia timera lub programatora czasowego do żądanej wartości.
<	**Zmniejszanie czasu** • Dotknij przycisku, aby zmniejszyć ustawienia timera lub programatora czasowego o 1 minutę. • Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko zmniejszyć ustawienia timera lub programatora czasowego do żądanej wartości.
☰	**Ustawienia użytkownika** Dotknij przycisku przez 3 sekundy, aby włączyć ustawienia użytkownika, w których można dostosować głośność, jasność, automatyczne wykrywanie patelni, blokadę przed dziećmi, czas trwania alarmu, sparować okap zewnętrzny (w zależności od modelu) lub przywrócić ustawienia użytkownika do ustawień fabrycznych. Dostęp do ustawień jest możliwy tylko wtedy, gdy płyta kuchenna jest włączona.
auto modes	**Funkcje dodatkowe** (tylko model A) Dotknij przycisku, aby aktywować dodatkowe ustawienia płyty grzewczej: odgrzewanie, rozmrażanie i gotowanie.
WARM	**Utrzymywanie ciepła/rozgrzewanie** (tylko w modelu A) Funkcja ta umożliwia utrzymanie ciepła oraz podgrzewanie już przygotowanych potraw.
MELT	**Roztapianie** (tylko model A) Funkcja umożliwia delikatne roztapianie czekolady i masła. Służy do rozmrażania zamrożonej żywności.
BOIL	**Doprowadzanie do wrzenia/gotowanie w wodzie** Funkcja ta umożliwia szybkie podgrzanie wody do temperatury wrzenia.
Boil	**Funkcja Boil** (tylko model B) Dotknięcie przycisku włącza funkcję BOIL, czyli podgrzewanie do zagotowania / gotowanie w wodzie.
((•))	**Konfiguracja połączenia Wi-Fi** (w zależności od modelu) Gdy interfejs użytkownika jest włączony, a strefy gotowania są wyłączone, przytrzymaj przycisk i zwolnij go, jeśli chcesz wejść do menu wyświetlanego na timerze.
⏸	**Pauza** Funkcja może służyć do wstrzymania pracy całej płyty grzewczej na okres do 10 minut. W ten sposób można bezpiecznie wyczyścić płytę grzewczą, nie tracąc przy tym swoich ustawień. Naciśnij przycisk, aby włączyć lub wyłączyć pauzę gotowania, a następnie włącz ją ponownie.
	Mostek (w zależności od modelu) Naciśnięcie tego przycisku umożliwia połączenie stref gotowania.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Przycisk / Wyświetlacz	Opis
	Timer powiązany ze strefą gotowania Symbol zapala się po wybraniu odpowiedniego timera związanego z daną strefą grzejną.
—	**Timer powiązany z całą płytą grzewczą** Symbol zapala się po wybraniu timera dla całej płyty grzewczej.
0:00	**Wyświetlanie ustawień timera** Wyświetla ustawienia czasu.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P	**Suwak** Dotknij lub przesuń suwak, aby ustawić moc gotowania lub wyłączyć pole grzejne.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P	**Wyświetlanie poziomu mocy** Gdy funkcja AUt nie jest włączona, wyświetlacz strefy gotowania zostanie częściowo podświetlony. Po wybraniu wartości podświetli się całkowicie.
	Wskaźnik gorącej strefy Płyta grzewcza jest wyposażona w lampkę kontrolną dla każdej strefy gotowania, wskazującą, że strefa gotowania jest nadal gorąca po wyłączeniu. Chociaż płyta grzewcza jest wyłączona, wskaźnik pozostanie włączony tak długo, jak długo strefa gotowania jest gorąca! Należy unikać dotykania tych stref, gdy wskaźnik się świeci.

krótkie dotknięcie	długie dotknięcie	przesuń	sygnał akustyczny
krok początkowy	krok pośredni	czekanie /działanie programu	krok opcjonalny

6.2 Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej



1. Dotykając włącz płytę.

2. Suwak wskazujący strefę gotowania jest podświetlony do połowy (gdy włączona jest funkcja automatycznego rozpoznawania naczynia).

3. Umieść naczynie na wybranej strefie gotowania, a odpowiedni suwak podświetli się całkowicie.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

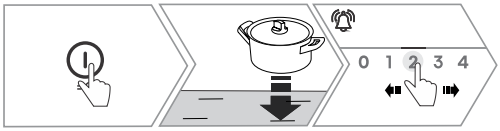
4. Ustawić moc gotowania, dotykając lub przesuwając suwak na liczbę. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.
5. Wyłącz płytę, naciskając przycisk ⏻ lub dotykając 0 na suwaku na wybranym polu grzewczym.

INFORMACJA!
Jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie uruchomione żadne z pól grzejnych, płyta indukcyjna się wyłączy.

INFORMACJA!
Całkowita moc urządzenia jest ograniczona i zależy również od konfiguracji pól grzejnych. W niektórych przypadkach nie można ustawić maksymalnej mocy dla dwóch lub więcej pól grzejnych jednocześnie. Jest to szczególnie widoczne, jeśli ustawiłeś dodatkowy limit mocy urządzenia ze względu na instalację elektryczną w domu.

6.3 Automatyczne rozpoznawanie naczynia

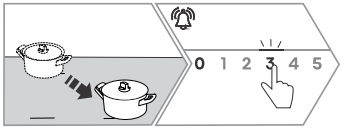
Płyta posiada funkcję automatycznego wykrywania obecności naczyń na strefie gotowania.



1. Dotykając ⏻ włącz płytę.
2. Umieść naczynie na wybranej strefie gotowania, a płyta automatycznie wykryje obecność naczynia. Odpowiedni suwak zaświeci się całkowicie.
3. Ustaw dowolny poziom gotowania.

6.4 Wykrywanie ruchu naczynia

Jeśli funkcja ta jest włączona, płyta automatycznie wykrywa obecność naczynia na strefie gotowania. Wszystkie ustawienia mocy i czasu mogą zostać przeniesione.



1. Przenieś naczynie z jednej aktywnej strefy gotowania do innej wolnej strefy gotowania. Ustawiony poziom mocy i ustawiony czas zaczną migać na nowej strefie gotowania.
2. W ciągu 3 sekund potwierdź przeniesienie ustawień, naciskając jeden z poziomów na suwaku nowej strefy gotowania. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

3. Jeśli przeniesienie ustawień nie zostanie potwierdzone po upływie czasu lub po naciśnięciu poziomu 0 na nowej strefie gotowania, ustawienia nie zostaną przeniesione.

INFORMACJA!
Ruch patelni nie jest wykrywany na polach grzewczych, gdy aktywne są programy automatyczne, takie jak WARM, MELT lub BOIL.

6.5 Włączanie/wyłączanie strefy gotowania



1. Dotknij lub przesuń wybrany suwak, aby wybrać żądany poziom mocy.
2. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy, a wybrany poziom mocy zostanie w pełni podświetlony.
3. Wyłącz płytę, dotykając 0 na suwaku lub naciskając przycisk , aby wyłączyć całą strefę grzewczą.

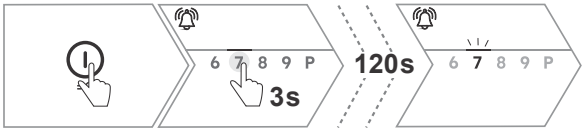
6.6 Strefa grzejna z włączonym doładowaniem mocy - "Power boost"

Aby móc szybko gotować na wszystkich polach grzejnych, należy dodatkowo włączyć funkcję intensywnego grzania. W ten sposób dzięki dodatkowej mocy pól grzejnych ogrzeje się większe ilości wody. Po włączeniu dodatkowej mocy, po 10 minutach urządzenie automatycznie się wyłączy, a poziom mocy zostanie obniżony do 9. Jeśli płyta kuchenna nie jest zbyt gorąca, można ponownie włączyć zwiększoną moc.



1. Umieść garnek na wybranej strefie gotowania.
2. Ustaw poziom ze zwiększoną mocą.
3. Aby wyłączyć funkcję "Power boost", zmniejsz moc strefy gotowania.

6.7 Automatyczne podgrzewanie



Po włączeniu tej funkcji wybrana strefa gotowania będzie przez chwilę podgrzewane z dużą mocą, po czym automatycznie przełączy się na ustawiony poziom. Aby włączyć funkcję, wybierz poziom mocy i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Automatyczne podgrzewanie można aktywować tylko wtedy, gdy pole grzewcze jest wyłączone.

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8
Czas ogrzewania [s]	40	70	120	180	260	430	120	195

INFORMACJA!
Automatyczne szybkie nagrzewanie odpowiednie jest do gotowania dań, które najpierw wymagają nagrzania na najwyższej mocy, a które następnie należy pozostawić, aby gotowały się dłuższy czas, bez konieczności stałego kontrolownia przebiegu gotowania.
Funkcja automatycznego szybkiego podgrzewania jest odpowiednia dla potraw, które muszą być podgrzewane, a następnie gotowane przez dłuższy czas bez konieczności stałego nadzoru.

Podczas automatycznego podgrzewania podświetlony jest ustawiony poziom mocy, a poziom 9 miga.

Podczas działania funkcji automatycznej zostanie ona wyłączona, jeśli poziom mocy zostanie zmniejszony. Jeśli poziom mocy zostanie zwiększony podczas działania funkcji automatycznej, nowy ustawiony timer będzie obejmował czas, który już upłynął na poprzednio wybranym poziomie. Jeśli czas, który upłynął, jest dłuższy niż czas, który ma zostać zresetowany, program automatyczny zostanie automatycznie zakończony.

6.8 Pomostowa strefa gotowania - "Bridge"

(w zależności od modelu)

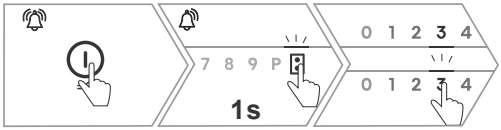
Strefy gotowania po lewej lub prawej stronie płyty można połączyć w jedno duże pole grzewcze. W strefie tej można umieścić owalne naczynie do pieczenia lub płytę do grillowania

UWAGA!
Naczynie musi być wystarczająco duże, aby zakryć środki górnej i dolnej strefy gotowania.

- Maksymalna wielkość naczynia to 40 x 25 cm.
- Aby ciepło mogło się równomiernie rozejść, zalecamy brytfannę z jak najgrubszym dnem.
- Naczynie się podczas gotowania mocno nagrzewa, dlatego należy uważać na ochronę przed oparzeniami.
- Umieszczając blachę do pieczenia na płycie grzewczej, należy uważać, aby nie zakryć nią modułu sterującego.

Pola grzewcze można połączyć, jeśli:

- Oba pola grzewcze są nieaktywne.
- Jedno z pól grzewczych z możliwością mostkowania jest aktywne - ustawiony poziom połączonego pola grzewczego zostaje przeniesiony z aktywnego pola.
- Oba pola grzewcze są aktywne - ustawiony poziom połączonego pola grzewczego zostaje przeniesiony ze pola aktywnego, które pracowało na niższym poziomie. Jeżeli przed połączeniem oba pola grzewcze zostaną ustawione na ten sam poziom, przenoszona będzie taka sama moc.



1. Naciśnij przycisk przez 1 sekundę, aby aktywować funkcję. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.

2. Ustaw poziom gotowania na dolnym lub górnym suwaku.

3. Wyłącz funkcję, naciskając przycisk lub dotykając 0 na suwaku. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.

UWAGA!
Aktywne timery połączone z polami grzewczymi, które chcesz połączyć, zostaną wyłączone po aktywacji.

6.9 Zatrzymanie - "Stop&Go"

Dzięki funkcji w czasie gotowania można chwilowo przerwać działanie całej płyty kuchennej.



1. Naciśnij przycisk II przez 1 sekundę, aby aktywować funkcję. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy, przycisk pauzy zacznie migać, a wszystkie ustawione timery zostaną tymczasowo zatrzymane. Jeśli zostanie włączony minutnik połączony z całą strefą gotowania, będzie on nadal działał.

2. Wszystkie przyciski są unieruchomione za wyjątkiem przycisku II i .

3. Naciśnięcie przycisku II przez 1 sekundę w ciągu 10 minut spowoduje dezaktywację funkcji. Płyta nadal działa z tymi samymi ustawieniami, co przed włączeniem funkcji.

INFORMACJA!
Jeśli w ciągu 10 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, płyta wyłączy się automatycznie.

INFORMACJA!
Jeśli włączony jest timer globalny, pozostaje on aktywny w trybie Stop&Go i można go potwierdzić dowolnym przyciskiem po jego wygaśnięciu.

6.10 Funkcja pamięci - "Recall function"

W przypadku wyłączenia interfejsu użytkownika funkcja ta umożliwia przywrócenie ustawień strefy gotowania przy ponownym włączeniu.



1. Uruchom ponownie interfejs użytkownika w ciągu 9 sekund od wyłączenia płyty.
2. Po włączeniu zasilania wskaźnik II miga przez 7 sekund.
3. W ciągu 7 sekund od włączenia urządzenia aktywuj przycisk II , aby przywrócić ustawienia wprowadzone przed wyłączeniem płyty. Po przywróceniu ustawień zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
4. Jeśli przycisk II nie zostanie aktywowany w ciągu 7 sekund lub inny przycisk zostanie aktywowany natychmiast po włączeniu zasilania, ustawień nie można przywrócić.

6.11 Wskaźnik wykrycia naczynia



Urządzenie automatycznie wykrywa brak naczynia w aktywnej strefie gotowania. W przypadku braku naczynia cały suwak z ustawioną mocą zacznie migać. W tym czasie odpowiednie timery zostaną tymczasowo wstrzymane w strefie gotowania, w której nie ma naczynia.

INFORMACJA!
Jeśli naczynie nie zostanie ponownie umieszczone na strefie gotowania w ciągu 2 minut, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a strefa gotowania zostanie wyłączona.

6.12 Wskaźnik gorącej strefy gotowania

Płyta jest wyposażona we wskaźnik gorącej strefy gotowania.

Pole grzejne nagrzewa się ,poprzez ciepło zwrotne, oddawane przez naczynie. Po zdjęciu naczynia z płyty lub wyłączeniu pola grzewczego zaświeci się lampka kontrolna ; w tym czasie można wykorzystać to ciepło do utrzymywania ciepła potraw lub topienia naczyń.

INFORMACJA!

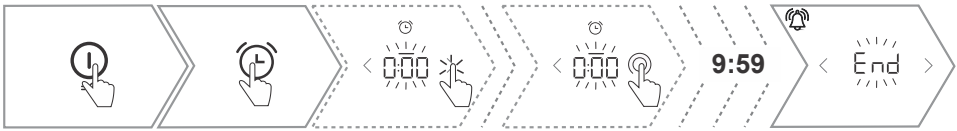
Gdy zniknie, pole grzejne nadal może być gorące.

OSTRZEŻENIE!
Należy uważać, istnieje niebezpieczeństwo oparzeń!

6.13 Funkcje programatora czasowego

Urządzenie umożliwia ustawienie timera odliczającego czas, który jest podłączony do całej płyty grzewczej, lub ustawienie godzin programu, które są podłączone do każdej strefy grzewczej.

Minutnik związany z całą płytą



Timer można ustawić tylko przy włączonym interfejsie użytkownika. Po ustawieniu minutnik będzie kontynuował odliczanie czasu nawet po wyłączeniu płyty lub podczas aktywnej funkcji Stop&Go. Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał akustyczny, który można wyłączyć dotykając dowolnego przycisku.

INFORMACJA!
Po upływie czasu sygnał akustyczny można również wyłączyć, gdy płyta jest wyłączona lub wstrzymana. Naciśnij dowolny przycisk, aby potwierdzić.

Zegar programujący

Po upływie ustawionego zegara programującego ,strefa gotowania podłączona do timera zostanie wyłączona i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć naciśnięciem dowolnego przycisku. Zegar programujący może być ustawiony tylko wtedy, gdy strefa gotowania jest aktywna.



Ustawienia funkcji czasowej:

1. Naciśnięcie przycisku / powoduje włączenie ustawień czasu. Wyświetlacz zacznie migać 0:00 i pokaże odpowiednią ikonę wybranej funkcji czasu.
2. Naciskając 〈 i 〉 , ustaw żądany czas w zakresie od 1 minuty do 9 godzin i 59 minut.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

3. Funkcję czasu można potwierdzić ręcznie, naciskając przycisk ⏲ / ⏲ lub automatycznie po 7 sekundach od ostatniej zmiany żądanego czasu.
4. Po pomyślnym potwierdzeniu funkcji czasowej wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a odpowiednia ikona funkcji czasowej zostanie w pełni podświetlona.
5. Podczas ostatniej minuty odliczania pozostały czas będzie wyświetlany w sekundach.

INFORMACJA!
W przypadku korzystania z dwóch lub więcej funkcji czasowych, odpowiednia ikona timera aktualnie wyświetlana na ekranie jest w pełni podświetlona. Inne ikony ustawionych funkcji czasowych będą podświetlone do połowy, wskazując, że funkcje są ustawione, ale aktualnie nie są wyświetlane na ekranie. Aby wyświetlić wybraną funkcję ustawionego czasu, kliknij odpowiedni przycisk.

Zmiana funkcji czasu

1. Upewnij się, że funkcja czasu, która ma zostać ustawiona, jest widoczna na wyświetlaczu. Jeśli tak nie jest, naciśnij przycisk funkcji czasu.
2. Ponownie naciśnij przycisk ⏲ / ⏲ , aby zaczął migać wyświetlacz timera wraz z powiązaną ikoną funkcji czasu.
3. Zmień dowolnie funkcję czasu, naciskając przyciski 〉 i 〈 .
4. Funkcję czasu można potwierdzić ręcznie, naciskając przycisk ⏲ / ⏲ lub automatycznie po 7 sekundach od ostatniej zmiany żądanego czasu.

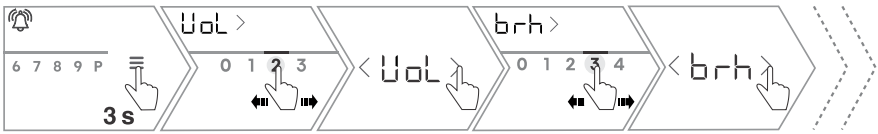
Wyłączanie funkcji czasu

Funkcję czasu można wyłączyć, naciskając jednocześnie 〉 in 〈 , gdy jest to pokazane na wyświetlaczu lub gdy funkcja czasu, która ma zostać przerwana, jest ustawiona na 0:00, a następnie potwierdzona (patrz zmiana funkcji czasu).

6.14 Ustawienia użytkownika

W urządzeniu można ustawić: głośność, jasność, automatyczne wykrywanie naczynia, blokadę przed dziećmi, czas trwania alarmu, podłączenie okapu zewnętrznego (w zależności od modelu), przywrócenie ustawień fabrycznych.

INFORMACJA!
Aby uzyskać dostęp do ustawień użytkownika, płyta kuchenna musi być wyłączona.



1. Aby wejść do menu ustawień parametrów przy wyłączonym interfejsie użytkownika, należy dotknąć i przytrzymać przez 3 sekundy ≡ .
2. Na wyświetlaczu pojawi się SEt , a po 2 sekundach pojawi się Vol .
3. Użyj przycisków 〈 i 〉 , aby poruszać się po menu między możliwymi ustawieniami.
4.Dostępne ustawienia wybranego parametru są wyświetlane za pomocą podświetlonej do połowy linii nad wartościami, które można ustawić. Aktualnie ustawiona wartość jest w pełni podświetlona.
5. Wyjdź z ustawień użytkownika, naciskając przez 3 sekundy przycisk ≡ (ustawienia zostaną zapisane) lub przycisk ⏻ (ustawienia nie zostaną zapisane).

INFORMACJA!
Wprowadzanie ustawień użytkownika jest wyłączone, jeśli aktywny timer jest podłączony do całej płyty grzewczej.

Przycisk / Wyświetlacz	Opis
P_ou	**Ustawianie limitu mocy** Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej naciśnij przycisk ≡ . Po 2 minutach ustawienie mocy nie będzie już możliwe.
Vol	**Regulacja głośności** Użyj suwaka, aby ustawić żądany poziom głośności w zakresie od 0 do 3.
brh	**Ustawienie jasności** Użyj suwaka, aby ustawić żądany poziom podświetlenia w zakresie od 1 do 3.
Aut	**Automatyczne wykrywanie naczynia** Użyj suwaka, aby włączyć funkcję (1) lub wyłączyć (0).
Loc	**Ustawienie blokady przed dziećmi** Użyj ustawienia 0 lub 1, aby włączyć lub wyłączyć automatyczną blokadę urządzenia.
dur	**Ustawienie czasu trwania alarmu** Użyj suwaka, aby ustawić czas trwania alarmu od 0 do 2. 0 = 5 sekund 1 = 1 minuta 2 = 2 minuty
FAc	**Przywracanie ustawień fabrycznych** Długie naciśnięcie przycisku 1 aktywuje i przywraca domyślne ustawienia użytkownika.
Hod	**Tryb okapu**(w zależności od modelu) Ustawienie to działa tylko wtedy, gdy płyta grzewcza jest podłączona do okapu kuchennego 1 = Ręczny tryb 2 = Tryb automatyczny (ustawiony fabrycznie)

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Przycisk / Wyświetlacz	Opis
SEn	**Czułość okapu** (w zależności od modelu) Ustawienie to działa tylko wtedy, gdy płyta grzewcza jest podłączona do okapu kuchennego Można ustawić różne profile czułości okapu w trybie automatyczny 2 = Średnia czułość 3 = Wysoka czułość

6.15 Ochrona przed dziećmi

Płytę kuchenną można zablokować przed przypadkowym włączeniem.

INFORMACJA!
Aby aktywować blokadę przed dziećmi, płyta musi być wyłączona.



1. Dotknij ⏻ i przytrzymaj przez 3 sekundy.

2. Na wyświetlaczu funkcji timera pojawi się Loc. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta zostanie zablokowana.

3. Gdy płyta jest zablokowana, dotknij przycisku ⏻ i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta zostanie odblokowana.

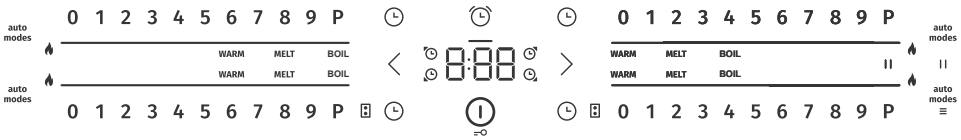
6.16 Funkcje dodatkowe

(w zależności od modelu)

Przycisk / Wyświetlacz	Opis
WARM	**Utrzymywanie ciepła/rozgrzewanie** Funkcja ta umożliwia utrzymanie ciepła oraz podgrzewanie już przygotowanych potraw.
MELT	**Roztapianie** Funkcja umożliwia delikatne roztapianie czekolady i masła. Służy do rozmrażania zamrożonej żywności.
BOIL	**Doprowadzanie do wrzenia/gotowanie w wodzie** Funkcja ta umożliwia szybkie podgrzanie wody do temperatury wrzenia. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania woda osiąga odpowiednią temperaturę i jest gotowa do użycia. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania można dodać potrawę. Zalecane do gotowania potraw o zawartości wody powyżej 500 ml.

Programy automatyczne (model A)

Niektóre modele oferują trzy dodatkowe funkcje: podgrzewanie, roztapianie i wrzenie. Dodatkowe funkcje umożliwiają automatyczną regulację temperatury, eliminując konieczność ręcznego dostosowywania poziomu podgrzewania podczas gotowania.



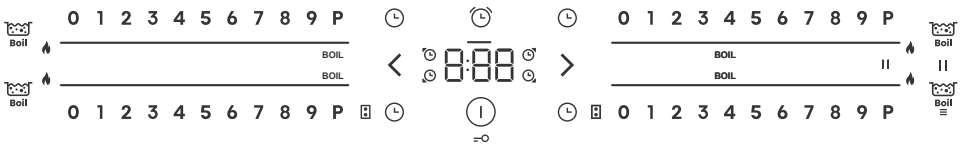
1. Naciśnięcie auto modes otwiera dodatkowe menu. Podświetlony pasek suwaka na wybranym polu grzejnym zniknie, a dodatkowe funkcje będą wyświetlane.
2. Funkcję dodatkową aktywuje się, naciskając cyfrę poniżej lub powyżej (w zależności od strefy gotowania) funkcji dodatkowej, która ma zostać aktywowana. Dodatkowe menu zostanie zamknięte po ponownym naciśnięciu przycisku auto modes lub automatycznie, jeśli program nie zostanie wybrany po 5 sekundach.
3. Gdy wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, funkcja dodatkowa zostanie aktywowana.
4.Funkcje WARM i BOIL składają się z fazy podgrzewania, po której następuje faza utrzymywania temperatury. Podczas osiągania idealnej temperatury ikona wybranej funkcji miga. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego faza podgrzewania jest zakończona, a ikona funkcji pozostaje stale podświetlona.
5. Aktywną funkcję można wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając wartość 0 na odpowiednim polu grzejnym.
6. Po aktywacji funkcji dodatkowej na odpowiedniej strefie gotowania można ustawić czas trwania programu. Po upływie ustawionego czasu trwania programu funkcja dodatkowa zostanie wyłączona (aby ją ustawić, patrz „Funkcje czasowe”).

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

7.Aby zmienić funkcję dodatkową po jej ustawieniu, należy nacisnąć przycisk auto modes . Otworzy się menu z dodatkowymi programami. Ustaw żądany program od nowa lub zamknij menu.

Funkcja gotowania Boil (model B)

Funkcja ta umożliwia szybkie podgrzanie wody do temperatury wrzenia.



1. Dotknięcie aktywuje funkcję BOIL.
2. Funkcja składa się z fazy podgrzewania, po której następuje faza utrzymywania wrzenia. W fazie wstępnego nagrzewania ikona BOIL miga.
3. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego faza podgrzewania jest zakończona, a ikona pozostaje stale podświetlona.
4. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania (woda osiągnęła temperaturę wrzenia) można dodać żywność do gotowania. Funkcja zalecana jest do gotowania potraw o zawartości wody powyżej 500 ml.
5. Po aktywacji funkcji dodatkowej na odpowiedniej strefie gotowania można ustawić czas trwania programu. Po upływie ustawionego czasu trwania programu funkcja dodatkowa zostanie wyłączona (aby ją ustawić, patrz „Funkcje czasowe”).
7.Funkcję BOIL można wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając wartość 0 na odpowiednim polu grzejnym.

INFORMACJA!
Aplikacja ConnectLife zapewnia dostęp do ponad 100 przepisów z instrukcjami oraz umożliwia łatwe monitorowanie stanu gotowania, a także oferuje inne zaawansowane funkcje. W przypadku aktywacji dodatkowej funkcji za pośrednictwem aplikacji jej wyświetlanie w interfejsie użytkownika może różnić się od standardowego widoku. Instrukcja obsługi jest dostępna w aplikacji ConnectLife.

INFORMACJA!
Jeśli naczynie zostanie zdjęte ze strefy gotowania podczas aktywnej funkcji dodatkowej, aktywna funkcja zostanie wstrzymana. Wybrana funkcja dodatkowa miga wraz z odpowiednim podświetlonym paskiem suwaka. Jeśli naczynie zostanie odłożona w ciągu 20 sekund, funkcja dodatkowa zostanie wznowiona, w przeciwnym razie zostanie wyłączona.

INFORMACJA!
Funkcja dodatkowa pozostaje aktywna, nawet jeśli funkcja pauzy - „Stop&Go” jest używana przez mniej niż 20 sekund. Można ją również przywrócić za pomocą funkcji pamięci.

6.17 Ograniczenie czasu trwania działania

Czas gotowania poszczególnych stref grzejnych został ze względów bezpieczeństwa ograniczony do maksimum.

Maksymalny czas gotowania zależy od ostatnio ustawionego poziomu mocy. Jeśli poziom mocy nie zostanie zmieniony, to po osiągnięciu maksymalnego czasu gotowania strefa grzejna zostanie wyłączona automatycznie (patrz tabela poniżej).

Poziom mocy gotowania	**A****	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**P***
Najdłuższy czas działania (h)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5	1,5

* Po 10 minutach poziom mocy zmniejsza się automatycznie do 9, a po 1,5 godziny strefa gotowania zostaje wyłączona.

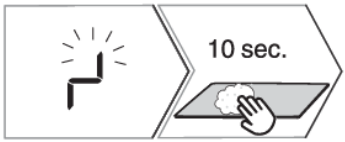
** Programy automatyczne

6.18 Automatyczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

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 wielu stopniach. Gdy temperatura pola grzejnego mocno się podwyższy, automatycznie zmniejszy się jego moc grzania. Jeśli to nie okaże się wystarczające, moc gorących pól się nadal obniża lub też zabezpieczenie przed przegrzaniem zupełnie wyłączy pola grzejne. Gdy płyta się ochłodzi, znowu do dyspozycji będzie całkowita moc płyty kuchennej.

6.19 Automatyczne wyłączenie

Gdy w czasie gotowania przyciski uruchamiane są zbyt długo (rozlany płyn lub przedmiot postawiony na przyciskach sensorycznych), wówczas po upływie 10 sekund wyłączone zostaną wszystkie pola grzejne.



1. Na wskaźniku pulsuje ⌐ .

2. W ciągu 5 sekund należy usunąć przedmiot lub wytrzeć rozlaną ciecz z przycisków, aby nie wyłączył się ustawiony poziom pracy. Jeśli w ciągu 10 sekund przedmiot nie zostanie usunięty lub ciecz nie zostanie wytarta, płyta indukcyjna automatycznie się wyłączy.

6.20 ConnectLife

Połączenie urządzenia z aplikacją ConnectLife

ConnectLife to platforma inteligentnego domu, która łączy ludzi, urządzenia i usługi. Aplikacja **Connect**Life zawiera zaawansowane usługi cyfrowe oraz oferuje bezproblemowe rozwiązania, które umożliwiają użytkownikom monitorowanie i kontrolę urządzenia, otrzymywanie powiadomień ze smartfona oraz aktualizację oprogramowania sprzętowego (obsługiwane funkcje różnią się w zależności od urządzenia i regionu/kraju).

Do podłączenia inteligentnego urządzenia potrzebna jest domowa sieć Wi-Fi (obsługiwana jest tylko częstotliwość 2,4 GHz) oraz smartfon z aplikacją **Connect**Life.

ConnectLife





Aby pobrać aplikację **Connect**Life, należy zeskanować poniższy kod QR lub wyszukać **Connect**Life w sklepie z aplikacjami.

1. Należy zainstalować aplikację **Connect**Life i utworzyć konto.
2. W aplikacji **Connect**Life przejdź do menu "Dodaj urządzenie" i wybierz odpowiedni typ urządzenia. Następnie należy zeskanować kod QR (znajduje się na tabliczce znamionowej urządzenia; można również wpisać ręcznie numer AUID/SN).
3. Aplikacja przeprowadzi Cię przez cały proces podłączania urządzenia do smartfona.
4. Po udanym połączeniu urządzenie może być obsługiwane zdalnie za pośrednictwem aplikacji mobilnej.

6.21 Zarządzanie Wi-Fi

(w zależności od modelu)

Aby przejść do ustawień funkcji modułu Wi-Fi, włącz urządzenie i naciśnij przycisk .



1.	**Włączanie modułu Wi-Fi:** Naciśnij i przytrzymaj przycisk od 1 do 4 sekund, aby włączyć moduł Wi-Fi. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „On”. Po zwolnieniu przycisku moduł Wi-Fi zostanie aktywowany. Po aktywacji symbol będzie migać.
2.	**Łączenie urządzenia:** Po długim dotknięciu (od 4 do 7 sekund) przycisku na wyświetlaczu pojawi się "CSt". Zwolnienie przycisku powoduje aktywację połączenia. Na wyświetlaczu pojawi się 5-minutowy timer. W tym czasie należy zeskanować załączony kod 3D. UWAGA: Aby uzyskać dalsze ustawienia, należy postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji ConnectLife.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

3.	**Podłączanie dodatkowych użytkowników:** Aby podłączyć dodatkowych użytkowników, naciśnij i przytrzymaj przycisk (od 7 do 10 sekund), aż na wyświetlaczu pojawi się „PAr”. Zwolnienie przycisku spowoduje wyświetlenie 3-minutowego timera. W tym czasie do urządzenia można podłączyć dodatkowych użytkowników za pomocą aplikacji ConnectLife. Po pomyślnym nawiązaniu połączenia symbol Wi-Fi pozostanie włączony. UWAGA: Aby uzyskać dalsze ustawienia, należy postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji ConnectLife.
4.	**Usuwanie wszystkich połączonych użytkowników:** Po długim dotknięciu (od 10 do 13 sekund) przycisku na wyświetlaczu pojawi się UPr, a pod przyciskiem timera zaczyna migać pasek. Wciśnięcie timera aktywuje funkcję usuwania. Wyświetlany jest 1-minutowy timer, który działa do momentu odłączenia podłączonych użytkowników od urządzenia. Tego ustawienia używa się, aby usunąć wszystkich użytkowników połączonych z aplikacją ConnectLife.
5.	**Wyłączenie modułu Wi-Fi:** Po długim dotknięciu (od 13 do 16 sekund) przycisku na wyświetlaczu pojawi się "OFF". Zwolnienie przycisku powoduje wyłączenie modułu Wi-Fi. Po wyłączeniu modułu symbol gaśnie.

6.22 Podłączanie zewnętrznego okapu - "Hob to Hood"

(w zależności od modelu)

Podłączone urządzenie umożliwia podłączenie zewnętrznego okapu kompatybilnego z Twoim urządzeniem. Sprawdzić u producenta, które okapy są kompatybilne.

Włączyć interfejs użytkownika i upewnić się, że strefy gotowania nie są aktywne.

1. Włącz moduł Wi-Fi (patrz rozdział 5.18 Obsługa Wi-Fi).
2. Przed pierwszym użyciem funkcji Hob to Hood należy zaktualizować płytę grzewczą za pomocą aplikacji ConnectLife.
3. Aby sparować urządzenia, naciśnij i przytrzymaj przycisk (od 7 do 10 sekund), aż na wyświetlaczu pojawi się „PAr”. Zwolnienie przycisku spowoduje wyświetlenie 3-minutowego timera. W tym czasie należy włączyć parowanie na drugim urządzeniu (patrz instrukcja okapu zewnętrznego). Urządzenia zostaną automatycznie połączone.
4. Po pomyślnym nawiązaniu połączenia symbol pozostanie włączony.
5. Aby odłączyć urządzenie od okapu, naciśnij i przytrzymaj przycisk , aż pojawi się menu „UPr”, a pod przyciskiem timera zaczyna migać pasek. Wciśnięcie timera aktywuje funkcję usuwania. Wyświetlany jest 1-minutowy timer, który działa do momentu odłączenia podłączonych użytkowników od urządzenia.

INFORMACJA!
Funkcja „UPr” umożliwia również usunięcie innych podłączonych użytkowników w tym samym czasie, co okap.

7. Porady i wskazówki

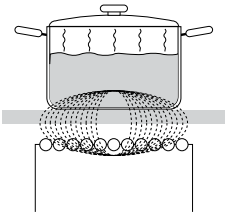
7.1 Płyta grzejna

- Płyta jest odporna na zmiany temperatury.
- Wykorzystywanie płyty do przechowywania przedmiotów może doprowadzić do jej porysowania lub uszkodzenia.
- Nie używać płyty szklano-ceramicznej, jeśli jest pęknięta lub złamana. Jeśli na płytę spadnie ostry przedmiot, może ona pęknąć. Skutki takiego zdarzenia mogą być widoczne natychmiast lub dopiero po pewnym czasie.
- W przypadku pojawienia się widocznych pęknięć na płycie grzewczej należy natychmiast odciąć zasilanie urządzenia.
- Upewnij się, że strefa gotowania i dno naczynia kuchennego są czyste i suche. Pozwoli to na lepsze przewodzenie ciepła i zapobiegnie uszkodzeniu powierzchni grzewczej.
- Nie stawiaj pustych naczyń na strefie gotowania, bo może ulec uszkodzeniu.

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Jeśli na rozgrzaną szklano-ceramiczną płytę wysypie się cukier lub żywność o dużej zawartości cukru, natychmiast wytrzeć płytę lub usunąć cukier przy użyciu skrobaka, nawet jeśli strefa gotowania jest wciąż jeszcze gorąca. Zapobiegnie się w ten sposób uszkodzeniu szklano-ceramicznej powierzchni.
Do czyszczenia rozgrzanej szklano-ceramicznej płyty nie stosować detergentów lub innych środków czyszczących, ponieważ mogłoby to uszkodzić jej powierzchnię.

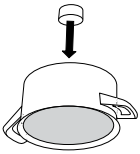
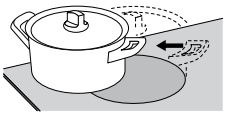
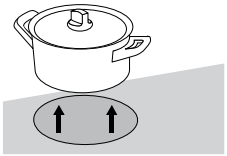
7.2 ZASADA DZIAŁANIA INDUKCYJNEJ PŁYTY GRZEWCZEJ

Gotowanie na płycie indukcyjnej różni się od gotowania na tradycyjnym urządzeniu. Gotowanie indukcyjne wykorzystuje pole magnetyczne do wytwarzania ciepła. To znaczy, że nie każda patelnia nadaje się do użytku.



Płyta grzewcza jest wyposażona w indukcyjne strefy gotowania charakteryzujące się wysoką sprawnością. Ciepło jest wytwarzane bezpośrednio w dnie naczynia, gdzie jest ono potrzebne najbardziej. Unika się w ten sposób strat poprzez szklano-ceramiczną powierzchnię. Zużycie energii jest znacznie niższe niż w przypadku konwencjonalnych stref gotowania wyposażonych w grzałki.
Strefa gotowania z ceramiki szklanej nie jest ogrzewana bezpośrednio, lecz jedynie pośrednio przez ciepło wypromieniowywane przez patelnię. Po wyłączeniu strefy gotowania ciepło resztkowe oznaczone jest symbolem .
W indukcyjnych strefach gotowania podgrzewanie jest możliwe dzięki cewce indukcyjnej zamontowanej pod szklanoceramiczną powierzchnią. Cewka wytwarza pole magnetyczne generujące w dnie ferromagnetycznego naczynia wirujące prądy podgrzewające naczynie.
Indukcja będzie działać prawidłowo, jeśli używane są odpowiednie naczynia.

7.3 Indukcyjne naczynia kuchenne

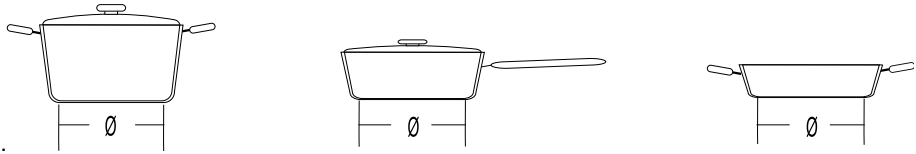
	Test magnesowy: Użyć niewielkiego magnesu do sprawdzenia, czy dno garnka lub rondla jest ferromagnetyczne. Jeśli magnes przyczepia się do dna naczynia, naczynie nadaje się do kuchenki indukcyjnej.
	Pamiętać o ustawieniu garnka lub rondla w środku strefy gotowania.
	Dla uzyskania najlepszych rezultatów powierzchnia ferromagnetyczna denka naczynia musi odpowiadać wielkości strefy grzejnej. Jeśli powierzchnia grzejna nie rozpozna naczynia, spróbować postawić je w innej strefi e grzejnej o mniejszej średnicy.

Odpowiednie naczynia	Nieodpowiednie naczynia
naczynia wykonane ze stali	naczynia szklane
stalowe naczynia emaliowane	naczynia ze stopów stali z miedzianym dnem
stalowe naczynia żeliwne	naczynia ze stopów stali z aluminiowym dnem

- Korzystając z szybkowaru obserwować go aż do osiągnięcia odpowiedniego ciśnienia. Najpierw ustawić maksymalną moc strefy gotowania. Następnie postępując zgodnie z instrukcją producenta szybkowaru zmniejszyć ewentualnie moc grzania.
- Zadbać o to, by w szybkowarze lub też w innym garnku lub rondlu znajdowała się wystarczająca ilość płynu. Używanie pustych garnków w strefie gotowania może doprowadzić na skutek przegrzania do uszkodzenia zarówno garnka jak i strefy grzejnej.
- Denko niektórych naczyń nie jest całkowicie ferromagnetyczne. W takim przypadku nagrzewać się będzie tylko część magnetyczna, podczas gdy reszta denka pozostanie chłodna.
- W przypadku korzystania ze specjalnych naczyń kuchennych przestrzegać instrukcji producenta.

Strefa gotowania	Minimalna średnica dna naczynia
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 230 mm	Ø 110 mm
Ø 195 x 210 mm	Ø 110 mm

Dno patelni musi być płaskie.



7.4 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Przy zakupie naczyń zwracać uwagę na to, że podana na naczyniu średnica zazwyczaj odnosi się do górnej krawędzi lub pokrywki, która jest przeważnie większa od średnicy dna naczynia.
- Jeśli danie wymaga długiego czasu przyrządzania, użyć szybkowaru. Pamiętać o tym, by w szybkowarze zawsze znajdowała się wystarczająca ilość płynu. Jeśli na płycie grzewczej postawiony zostanie pusty szybkowar, może się przegrzać, co z kolei może doprowadzić do uszkodzenia zarówno naczynia jak i strefy gotowania.
- W miarę możliwości przykryć garnek odpowiedniej wielkości pokrywką. Używać naczyń odpowiednich do ilości przyrządzanej żywności. Gotowanie w dużym, częściowo wypełnionym garnku będzie pochłaniało znacznie więcej energii.
- Nawet jeśli w strefi e gotowania nie ma żadnego garnka lub rondla lub użyte naczynie ma mniejszą średnicę niż strefa gotowania, nie będzie żadnych strat energii.
- Jeśli patelnia jest znacznie mniejsza niż strefa gotowania, istnieje możliwość, że nie zostanie przez strefę gotowania rozpoznana.
- Jeśli w strefi e gotowania umieszczony zostanie mniejszy rondel lub garnek i zostanie on rozpoznany, płyta użyje tylko niezbędnej mocy podanej przy rozmiarze naczynia.

8. Czyszczenie i konserwacja

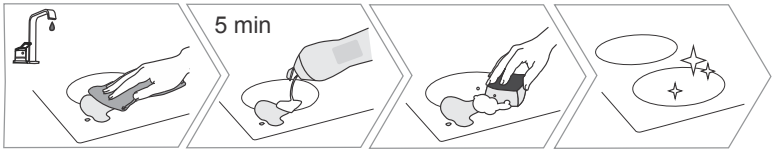
Po każdym użyciu poczekać aż wykonana ze szkła ceramicznego powierzchnia przed przystąpieniem do jej czyszczenia ostygnie. W przeciwnym razie przy kolejnym użyciu płyty wszystkie pozostałe nieczystości wtopią się w rozgrzaną powierzchnię.
Do regularnej konserwacji płyty ze szkła ceramicznego używać specjalnych produktów pielęgnacyjnych, które tworzą na powierzchni powłokę ochronną zapobiegającą przywieraniu do niej zabrudzeń.
Przed każdym użyciem powierzchni ze szkła ceramicznego wytrzeć kurz lub inne zanieczyszczenia, które mogłyby porysować powierzchnię zarówno płyty jak i dna garnka.

INFORMACJA!
Stalowe druciaki, szorstkie gąbki i posiadające właściwości ścierne proszki czyszczące mogą porysować powierzchnię. Powierzchnię mogą także uszkodzić agresywne środki czyszczące w aerozolu i nieodpowiednie środki czyszczące w płynie.

Usuwanie niewielkich zanieczyszczeń
Do usuwania niewielkich zanieczyszczeń używać miękkiej, wilgotnej szmatki. Następnie wytrzeć powierzchnię do sucha.

Usuwanie zacieków wodnych
Do usuwania zacieków wodnych używać delikatnego roztworu octu. Nie używać go jednak do wycierania ramy (dotyczy tylko wybranych modeli), ponieważ mogłaby ona stracić swój blask. Nie używać agresywnych środków czyszczących w aerozolu lub środków do usuwania kamienia.

Usuwanie uporczywych zabrudzeń

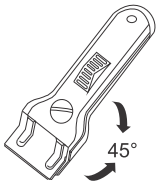


1.	Czyścić powierzchnię ze szkła ceramicznego wilgotną szmatką.
2.	Nanieść na powierzchnię środek czyszczący bez właściwości ściernych i pozostawić na około 5 minut, aby zadziałał.
3.	Usuwać uporczywe plamy gąbką do czyszczenia.

OSTRZEŻENIE!
Na błyszczących powierzchniach nie używać szorstkiej strony gąbki do czyszczenia.

Usuwanie przypalonych zabrudzeń
Trudno usuwalne zabrudzenia i ślady po przypaleniach usuwać skrobakiem. W czasie używania skrobaka uważać, by się nie skaleczyć.
Natychmiast usuwać skrobakiem z płyty wykonanej ze szkła ceramicznego cukier lub żywność o dużej zawartości cukru, nawet gdy płyta jest jeszcze gorąca, ponieważ cukier może doprowadzić do trwałego uszkodzenia powierzchni ze szkła ceramicznego.

INFORMACJA!
Skrobak nie wchodzi w skład wyposażenia urządzenia.



Używać skrobaka tylko wtedy, gdy zabrudzeń nie da się usunąć przy użyciu mokrej szmatki lub specjalnych preparatów do czyszczenia powierzchni ze szkła ceramicznego.
Trzymać skrobak pod odpowiednim kątem (od 45° do 60°). Lekko dociskając skrobak do szkła usuwać brud przesuwając nim po oznaczeniach. Uważać, by plastikowa rączka skrobaka (w niektórych modelach) nie ma kontaktu z rozgrzaną strefa gotowania.

INFORMACJA!
Nie dociskać skrobaka prostopadle do szkła i nie rysować jego końcówką lub ostrzem powierzchni płyty.

9. Problemy i błędy

W czasie trwania okresu gwarancyjnego naprawy może wykonywać wyłącznie zatwierdzony przez producenta punkt serwisowy.

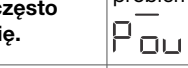
Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek napraw należy wyłączyć urządzenie z prądu wyciągając bezpiecznik.

W przypadku nieprofesjonalnych napraw urządzenia istnieje ryzyko porażenia prądem lub zwarcia elektrycznego, dlatego nie należy ich wykonywać. Tego rodzaju napraw powinny dokonywać osoby wykwalifikowane lub serwisanci

W przypadku mniejszych zakłóceń w funkcjonowaniu urządzenia sprawdzić w instrukcji, czy jest możliwe samodzielnie usunięcie przyczyny.

Niniejszą instrukcję należy przechować do ponownego użytku lub dla następnego właściciela urządzenia.

Poniżej przedstawiono szereg porad dotyczących usuwania najczęściej występujących problemów.

Problem/błąd	Przyczyna/usuwanie błędu
Główny bezpiecznik domowej instalacji elektrycznej często wyłącza się.	Aby rozwiązać problem, sprawdź, czy w ustawieniach użytkownika ustawiono prawidłowy limit prądu wejściowego (parametr). Jeśli problem nie ustąpi, należy skontaktować się z najbliższym serwisem. 
Sygnał dźwiękowy i wyświetlacz 	Na powierzchnię czujnika wylała się woda lub jakiś przedmiot został umieszczony nad czujnikami. Wytrzyj powierzchnię czujnika.
Słaba responsywność przycisków	Należy wyczyścić obszar sterowania urządzenia i dokładnie go wysuszyć. Zdjąć patelnię lub płytę. Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Odłączyć urządzenie na jedną minutę od sieci (wyjąć bezpiecznik lub wyłączyć główny wyłącznik).
Gorące	Interfejs użytkownika jest zbyt gorący, aby go obsługiwać. Poczekaj, aż interfejs ostygnie.
Err	Urządzenie nie może połączyć się z aplikacją ConnectLife lub rozłączyć się z nią. Należy spróbować przywrócić ustawienia fabryczne.
E20, E47, E48	Błąd wewnętrzny w elektronice. Odłączyć urządzenie na jedną minutę od sieci (wyjąć bezpiecznik lub wyłączyć główny wyłącznik).
E42	Błąd w interfejsie zarządzania. Wyczyścić obszar interfejsu sterującego i odczekać, aż wyschnie. Odłączyć urządzenie na jedną minutę od sieci (wyjąć bezpiecznik lub wyłączyć główny wyłącznik).
E00, E01, E02, E03, E04, E05, E21	Sprawdzić, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci elektrycznej i czy wszystkie styki przyłączeniowe są dokręcone. Sprawdzić, czy napięcie przyłączeniowe jest prawidłowe.
E18	Chłodzenie urządzenia nie jest wystarczające. Sprawdzić, czy urządzenie zostało zainstalowane zgodnie z instrukcją.
E19	Temperatura pola grzejnego jest zbyt wysoka. Nie podgrzewać pustych naczyń.

Jeśli mimo zastosowania się do powyższych wskazówek nie można usunąć usterek, należy odłączyć urządzenie na jedną minutę od sieci (wyjąć bezpiecznik lub wyłączyć główny wyłącznik). Jeżeli błąd wystąpi ponownie, należy skontaktować się z punktem serwisowym. Usuwanie uszkodzeń, powstałych na skutek nieprawidłowej instalacji lub użytkowania urządzenia, nie jest objęte gwarancją. Koszty naprawy w takim przypadku ponosi klient.

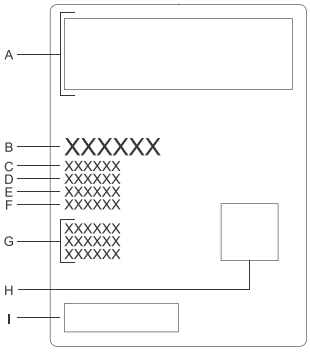
OSTRZEŻENIE!
Przed przystąpieniem do naprawy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (poprzez wyjęcie bezpiecznika).

9.1 Odgłosy podczas gotowania indukcyjnego

Hałas i dźwięki	Przyczyna	Rozwiązanie
Hałas wywołany indukcją	Technologia indukcyjna wykorzystuje właściwości niektórych metali w polu elektromagnetycznym. Wywołuje ona tak zwane wirujące prądy, które wymuszają oscylacje cząsteczek. Oscylacje (drgania) te są przekształcane w energię cieplną. W zależności od rodzaju metalu mogą temu towarzyszyć niegłośne odgłosy.	Jest to normalne i nie wynika z usterki.
Brzęczenie przypominające odgłos transformatora	Zdarza się przy gotowaniu przy dużym poziomie mocy. Spowodowane jest to ilością energii przenoszonej z płyty grzewczej na garnek lub rondel.	Hałas ten zniknie lub zmniejszy się, gdy zmniejszy się poziom mocy.
Wibracje i trzeszczenie naczyń	Hałas ten pojawia się w naczyniach (garnkach lub rondlach) wykonanych z różnych materiałów.	Wynika to z wibracji powstających wzdłuż sąsiadujących z sobą powierzchni warstw różnych materiałów. Hałas ten zależy od rodzaju naczynia. Może się on zmieniać w zależności od ilości i rodzaju gotowanej żywności.
Hałas wentylatora	Prawidłowe działanie elektronicznych komponentów indukcyjnych wymaga kontroli temperatury. Dlatego płyta grzewcza wyposażona jest w wentylator, który chłodzi elektronikę w zależności od wykrytej temperatury.	Jeśli temperatura będzie pozostawać wysoka, wentylator może pracować nawet po wyłączeniu płyty grzewczej.

10. Dane techniczne

(w zależności od modelu)



A. Schemat połączeń
B. Znak towarowy
C. Model
D. Rodzaj
E. Kod
F. Numer seryjny
G. Dane techniczne
H. Kod QR
I. Informacje/symbole zgodności

Tabliczka znamionowa z podstawowymi informacjami na temat urządzenia znajduje się pod spodem płyty grzewczej. Informacje na temat typu i modelu urządzenia można znaleźć na karcie gwarancyjnej.

11. Utylizacja



Opakowanie zostało wykonane z materiałów przyjaznych środowisku, które można recyklingować, utylizować lub zniszczyć bez zagrażania środowisku. W związku z tym materiały opakowaniowe zostały odpowiednio oznaczone.

Symbol umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu wskazuje na to, że produktu nie należy traktować jak zwykłego odpadu domowego. Produkt należy przekazać celem jego przetworzenia do autoryzowanego punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Prawidłowa **utylizacja** produktu pozwoli zapobiec niekorzystnemu wpływowi na środowisko i zdrowie ludzi, jakie miałoby miejsce w przypadku nieprawidłowej utylizacji produktu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat usuwania i przetwarzania produktu, proszę skontaktować się z odpowiednią jednostką samorządu lokalnego odpowiedzialną za zarządzanie odpadami, swoim przedsiębiorstwem utylizacji odpadów lub punktem handlowym, w którym produkt został zakupiony.

Zastrzegamy sobie prawo do ewentualnych zmian i błędów w instrukcji obsługi.

12. Informacje dotyczące zgodności

Typ urządzenia radiowego:	**Moduł HLW3215-TG01**
Wskaźnik Wi-Fi	
Zakres częstotliwości pracy:	2.4000 GHz - 2.4835 GHz
Maksymalna moc wyjściowa:	≤10 dBm/MHz (EIRP) (Zysk energetyczny anteny <10 dBi)
Maksymalny zysk energetyczny anteny:	Zysk: 0dBi
Wskaźnik Bluetooth	
Zakres częstotliwości:	2.400 GHz - 2.4835 GHz
Moc fali nośnej:	6 dBm (≤10 dBm)
Typ emisji:	F1D

Firma oświadcza, że urządzenie z tą funkcją Connectlife jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi właściwymi postanowieniami Dyrektywy 2014/53/UE. Szczegółową Deklarację Zgodności znajdziesz pod adresem internetowym https://auid.connectlife.io na stronie swojego urządzenia wśród dokumentów dodatkowych.

gorenje

934126-a25