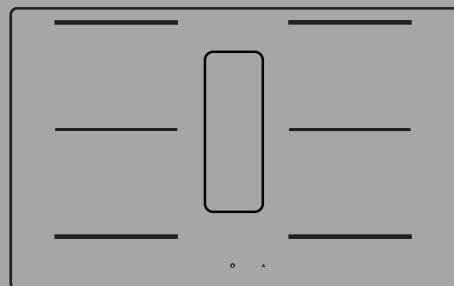




ASKO
Inspired by Scandinavia



INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Indukcyjna płyta grzewcza z wyciągiem
PL

HIH3743F

HIH3843F

Spis treści

Zastosowane piktogramy	3	Funkcja blokady do szybkiego czyszczenia	
Bezpieczeństwo	4	podczas gotowania	27
Bezpieczeństwo użytkowania	9	Obsługa modułu odciągu	28
Zarządzanie mocą	9	Wyłączanie automatycznego trybu	
Tvoja płyta grzewcza z wyciągiem	10	wyciągu	28
Drogi kliencie!	10	Wyłączanie automatycznego trybu wyciągu	
Opis	11	podczas gotowania	28
Panel sterowania	12	Ręczne włączaniu wyciągu	28
Wskazania na wyświetlaczu	13	Funkcja boost	29
Przed pierwszym użyciem	14	Ustawianie liczby minut opóźnienia	29
Gotowanie indukcyjne	14	Nasylenie filtra przeciwtłuszczowego	30
Dźwięki podczas używania płyty		Nasylenie filtra zapachów	30
indukcyjnej	15	Resetowanie pamięci wskaźnika nasycenia	
Patelnie do gotowania indukcyjnego	16	filtra	31
Ustawienia gotowania	18	Menu użytkownika	32
Korzystanie z dolnego wyciągu	19	Ogranicznik mocy	34
Działanie płyty grzewczej	20	Konfiguracja ogranicznika mocy	34
Rozpoczęcie przygotowywania	20	Konserwacja	36
Funkcja boost	21	Czyszczenie szklanej płyty	36
Symbol wykrywania patelni	21	Zbiornik na wodę	36
Kończenie gotowanie	21	Czyszczenie kratki i filtrów	37
Włączanie funkcji automatycznego		Filtry węglowe (używanie recyrkulacji)	38
podgrzewania	22	Rozwiązywanie problemów	39
Włączanie funkcji podtrzymywania ciepła	22	Informacje ogólne	39
Łączenie stref gotowania Bridge Induction	23	Tabela usterek i błędów	39
Wstrzymanie gotowania	23	Dane techniczne	41
Funkcja odzyskiwania	24	Informacje dotyczące rozporządzenia (tylko	
Korzystanie z minutnika	24	UE) 66/2014	42
Korzystanie z timera gotowania	25	Aspekty środowiskowe	43
Blokada przed dziećmi	26	Utylizacja urządzenia i opakowania	43
		Notatki	44

Zastosowane piktogramy

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

INFORMACJA!

Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie

OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo

RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

GORĄCA POWIERZCHNIA!

Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo gorącej powierzchni

NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo pożaru

PRAWIDŁOWO

NIEPRAWIDŁOWO

Ważne jest, by dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji.

Bezpieczeństwo

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 płytą grzejną. Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

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

UWAGA!

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

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.
- 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.

Bezpieczeństwo

- 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.
- Urządzenie nie jest zaprojektowane do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Zabrania się otwierania obudowy urządzenia.
- **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.
- 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.

Użytkowanie płyty indukcyjnej

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

Użytkowanie pochłaniacza

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie życia, niebezpieczeństwo zatrucia na skutek cofania się gazów powstałych ze spalania!

- Nigdy nie używać urządzenia do odsysania powietrza podczas używania kuchenki, która zużywa powietrze z pomieszczenia, chyba że pomieszczenie jest wystarczająco wentylowane. Urządzenia kuchenne zużywające powietrze z pomieszczenia (np. urządzenia ogrzewające przy użyciu gazu, oleju, drewna lub węgla, bojler, urządzenia do podgrzewania wody) pobierają powietrze do spalania z pomieszczenia i odprowadzają te gazy na zewnątrz przez wylot (np. komin). W połączeniu z aktywnym okapem kuchennym powietrze jest odprowadzane z kuchni i sąsiednich pomieszczeń. W przypadku niewystarczającego dopływu powietrza powstaje podciśnienie. Trujące gazy z komina lub kanału wylotowego dostają się z powrotem do pomieszczenia mieszkalnego.
- Należy zawsze zapewnić odpowiednią wentylację!
- Przy jednoczesnej pracy urządzenia odsysającego i urządzeń zasilanych energią inną niż elektryczna podciśnienie w pomieszczeniu nie może przekraczać 4 Pa (4×10^{-5} barów).
- Należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących odprowadzania powietrza.

RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

Unikać ryzyka porażenia prądem; przed czyszczeniem urządzenia upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.

- Nie używać urządzenia odsysającego powietrze, jeśli filtr tłuszczowy nie został prawidłowo zamontowany!
- Aby uniknąć zapalenia się gorącego tłuszczu, należy smażyć wyłącznie pod stałym nadzorem.
- Filtry należy czyścić na bieżąco.

- Przy czyszczeniu lub wymianie filtrów tłuszczowych, lub węglowych postępować zgodnie z instrukcją obsługi!

NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

Tłuszcz odkładający się w metalowych filtrach tłuszczowych może spowodować pożar. Nigdy nie należy flambirować na strefie gotowania przy włączonym pochłaniaczu. Wysoki płomień może spowodować pożar. Urządzenie należy zawsze używać z metalowym filtrem tłuszczowym. Filtr tłuszczowy należy regularnie czyścić.

Przegrzany tłuszcz lub olej może spowodować pożar. Należy zawsze nadzorować podgrzewanie tłuszczu i oleju. Nigdy nie gasić ognia wodą; zawsze używać koca gaśniczego, pokrywy lub talerza.

Bezpieczeństwo użytkowania

Bezpieczeństwo temperaturowe

- 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:

Zarządzanie mocą

Dwie strefy gotowania, jedna przed drugą, wpływają na siebie nawzajem. Gdy obie strefy gotowania są włączone jednocześnie, moc jest automatycznie dzielona między nimi. Po wybraniu funkcji Boost druga strefa gotowania zostanie ustawiona na nieco niższą wartość. Jeśli strefa gotowania jest ustawiona na funkcję Boost i chcesz ustawić drugą strefę gotowania na ustawienie 9, strefa gotowania z funkcją Boost automatycznie przejdzie na niższe ustawienie. Funkcja automatycznego podgrzewania jest wyłączona.

Twoja płyta grzewcza z wyciągiem

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!

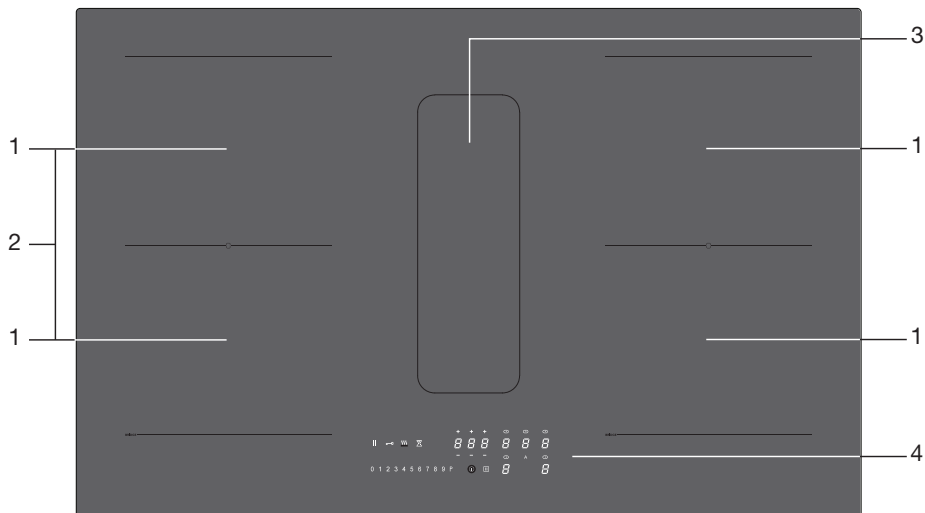
Najnowszą wersję instrukcji obsługi można znaleźć na naszej stronie internetowej.

Miłego gotowania!

Twoja płyta grzewcza z wyciągiem

Opis

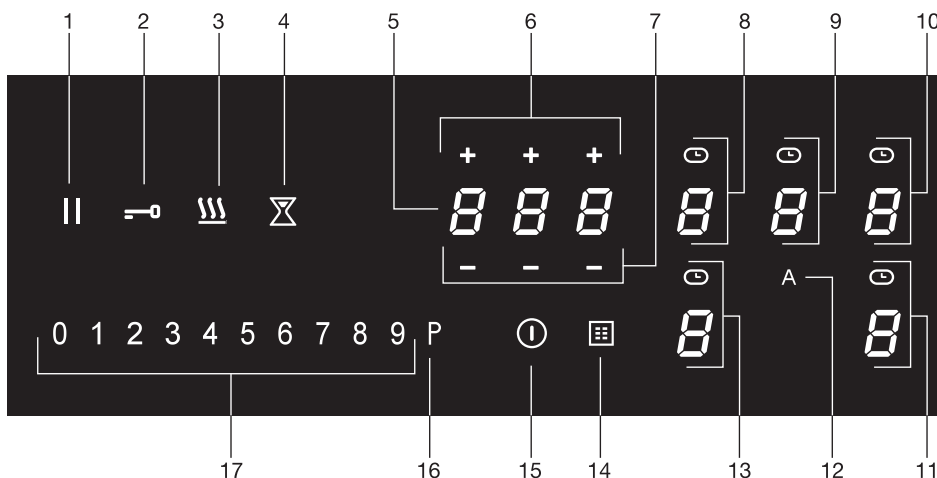
Ponieważ urządzenia, których dotyczy niniejsza instrukcja, mogą różnić się od siebie wyposażeniem, instrukcja może zawierać opisy pewnych funkcji lub wyposażenia, których brak jest w danym urządzeniu.



1. Strefy gotowania Bridge Induction 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
2. Połączone strefy gotowania Bridge Induction 210 x 390 mm / 3.7 kW
3. Wyciąg
4. Panel sterowania (widoczny tylko przy włączonej płycie grzewczej)

Twoja płyta grzewcza z wyciągiem

Panel sterowania



1. Przycisk pauzy
2. Przycisk blokujący
3. Przycisk utrzymywania ciepła
4. Przycisk minutnika
5. Wyświetlacz timera
6. Przycisk plus timera
7. Przycisk minus timera
8. Przycisk strefy gotowania z tyłu po lewej stronie (wyświetlacz strefy gotowania) i symbol timera
9. Przycisk wyciągu (wyświetlacz wyciągu) i symbol timera
10. Przycisk strefy gotowania z tyłu po prawej stronie (wyświetlacz strefy gotowania) i symbol timera
11. Przycisk strefy gotowania z przodu po prawej stronie (wyświetlacz strefy gotowania) i symbol timera
12. Przycisk "Automatyczny tryb wyciągu"
 - Domyślnie aktywny jest tryb automatyczny. Po wybraniu strefy gotowania i ustawieniu poziomu mocy (>2) wyciąg automatycznie włącza się i ustawia wymagany poziom wyciągu.
13. Przycisk strefy gotowania z przodu po lewej stronie (wyświetlacz strefy gotowania) i symbol timera
14. Symbol filtra przeciw tłuszczowego
15. Przycisk włącz/wyłącz
16. Przycisk Boost dla strefy gotowania i wyciągu
17. Suwak (od pozycji 0 do pozycji 9) dla:
 - ustawiania wartości dla strefy gotowania i wyciągu

Twoja płyta grzewcza z wyciągiem

Wskazania na wyświetlaczu

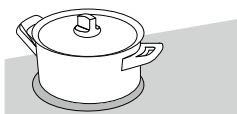
Wyświetlanie strefy gotowania	Opis
	Poziom mocy: 1 = niski poziom / 9 = wysoki poziom.
	Poziom funkcji Boost aktywny.
	Brak (odpowiedniej) patelni w strefie gotowania (symbol wykrywania patelni).
	Wskaźnik ciepła resztkowego: Płyta grzewcza posiada wskaźnik ciepła resztkowego dla każdej strefy gotowania 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.
	Blokada przed dziećmi jest aktywna.
	Aktywna funkcja automatycznego nagrzewania.
	Aktywna jest funkcja utrzymywania ciepła.
	Aktywna jest funkcja Pauza.
	Połączone strefy Bridge Induction aktywne.

Wyświetlacz urządzenia wyciągowego	Opis
	Poziom prędkości wyciągu: 1 = niski poziom / 9 = wysoki poziom.
	Poziom funkcji Boost aktywny.
	Wskazanie nasycenia filtra zapachów.

Wyświetlacz timera	Opis
	Timer nie został ustawiony.
	Timer został ustawiony (1 godzina i 25 minut).

Przed pierwszym użyciem

Gotowanie indukcyjne

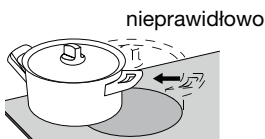
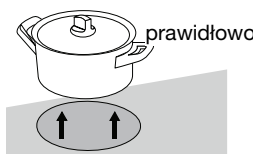


Gotowanie indukcyjne jest szybkie

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.



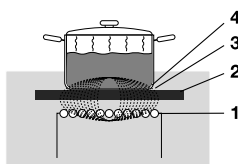
💡 INFORMACJA!

- 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.
- 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.

Jak działa indukcja



Cewka (1) w płycie grzewczej (2) wytwarza pole magnetyczne (3). Umieszczając patelnię z żelaznym dnem (4) na cewce, indukuje się prąd w dnie patelni.

Przed pierwszym użyciem

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.

Czyste

Płytę grzewczą łatwo się czyścić. Dzięki temu, że strefy gotowania nie nagrzewają się bardziej niż same patelnie, jest mało prawdopodobne, że rozlane potrawy przypalą się na szkle.

Bezpiecznie

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

Po zdjęciu patelni strefa gotowania szybko stygnie.

Dźwięki podczas używania płyty indukcyjnej

- **Dźwięk tykania**

Dźwięk ten może być wywołany przy niższych ustawieniach poziomu mocy lub przez automatyczne wykrycie garnka.

- **Patelnia wydaje dźwięki**

Patelnie mogą nieco hałasować podczas gotowania. Jest to spowodowane energią płynącą z płyty grzewczej do patelni. Przy wysokich ustawieniach jest to całkowicie normalne dla niektórych patelni. Nie uszkodzi to ani patelni, ani płyty kuchennej.

- **Wentylator wydaje dźwięki**

Aby zwiększyć żywotność i wydajność elektroniki, urządzenie jest wyposażone w wentylatory. Podczas intensywnej eksploatacji urządzenia włącza się wentylator w celu schłodzenia urządzenia i słychać brzęczenie. Wentylator pracuje jeszcze przez kilka minut po wyłączeniu płyty grzewczej.

Przed pierwszym użyciem

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 możesz sam sprawdzić, czy Twoje patelnie są odpowiednie. Patelnia jest odpowiednia, jeśli jej podstawa jest dobrze przyciągana 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!

Uważaj na emaliowane patelnie z blachy stalowej:

- szklivo może odpaść (szklivo nie trzyma się dobrze ze stalą), jeśli włączysz płytę grzewczą przy wysokim ustawieniu, gdy patelnia jest (zbyt) sucha;
- podstawa patelni może się wypaczyć - na przykład: Z powodu przegrzania;
- emaliowane patelnie należy podgrzewać powoli.

Nigdy nie używać patelni ze zniekształconym 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.

Przed pierwszym użyciem

Średnica naczynia

- Minimalna średnica patelni na strefę jest następująca:
 - Strefa Bridge Induction: minimalna średnica podstawy patelni wynosi 140 mm.
- Najlepsze rezultaty osiągniesz, używając patelni o tej samej średnicy co strefa gotowania. Jeśli patelnia jest zbyt mała, strefa nie będzie działać.
- Patelnia używana w podłączonych strefach gotowania Bridge Induction musi mieć średnicę co najmniej 220 mm.

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.

Wykrywanie patelni

- System wykrywania patelni automatycznie wykrywa patelnię umieszczoną w strefie gotowania. Wyświetlacz tej strefy gotowania świeci intensywniej, a kropka przestaje migać.
- Jeśli płyta nie wykryje (żelaznej) patelni po umieszczeniu patelni w strefie gotowania, na wyświetlaczu zacznie migać symbol wykrywania patelni. Po 20 sekundach strefa gotowania wyłączy się.

Poziomy gotowania

Strefy gotowania mają 9 poziomów i poziom "Boost" (P). Poziom gotowania można ustawić, dotykając i przesuwając suwak. Przesunięcie suwaka powoduje zmianę trybu gotowania. Przesunięcie w prawo zwiększa poziom gotowania, a przesunięcie w lewo zmniejsza poziom gotowania. Po odsunięciu palca od suwaka strefa gotowania zaczyna działać na ustawionym poziomie.

Funkcja Boost

- Funkcja „boost” umożliwia gotowanie na najwyższym poziomie przez krótki czas (maks. 5 minut). Po upływie maksymalnego czasu funkcji boost moc zostanie zredukowana do ustawienia 9.
- **Funkcja Boost nie jest dostępna, gdy strefy gotowania są połączone w trybie Bridge Induction!**

Przed pierwszym użyciem

Ustawienia gotowania

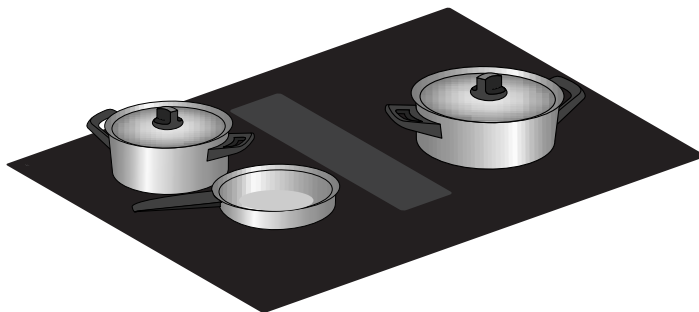
Ze względu na to, że ustawienia zależą od wielkości, składu patelni oraz jej zawartości, poniższa tabela ma charakter wyłącznie orientacyjny.

Poziom	Cel
Użyj poziomu 1-3, aby:	• gotowania bulionu na wolnym ogniu, • duszonych mięs, • duszenia warzyw, • topienia czekolady, • gotowania jajek bez skorupki, • topienia sera.
Użyj poziomu 4-6, aby:	• zakończenia gotowania dużych ilości jedzenia, • rozmrożenia twardych warzyw, • smażenia grubych kawałków mięsa w panierce.
Użyj poziomu 7 i 8, aby:	• smażenia grubych naleśników, • smażenia bekonu (tłuszczu), • gotowania surowych ziemniaków, • przygotowania panierowanej ryby, • gotowania ryb, • smażenia cienkich kawałków mięsa w panierce.
Użyj poziomu 9, aby:	• 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.

Przed pierwszym użyciem

Korzystanie z dolnego wyciągu

Umieszczanie patelni i pokrywek



WSKAZÓWKA!

Zaleca się gotowanie z pokrywką na patelni; zmniejsza to nieprzyjemne zapachy i zużycie energii. W razie potrzeby umieść pokrywę na patelni pod kątem, otworem w kierunku wyciągu. Zapewnia to optymalne odciąganie.

Działanie płyty grzewczej

Rozpoczęcie przygotowywania

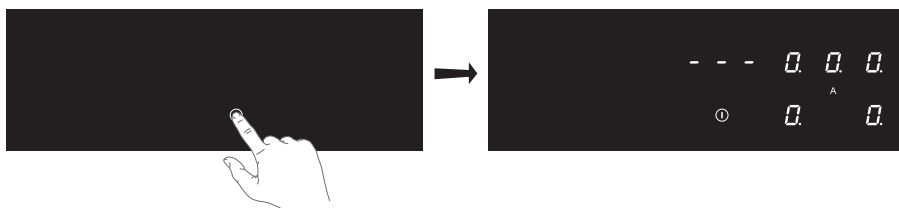
⚠ OSTRZEŻENIE!

Przed rozpoczęciem gotowania należy uważnie przeczytać rozdział "Przed pierwszym użyciem". Zapobiegne to nieprawidłowemu użytkowaniu płyty grzewczej.

1. Dotknij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.
 - Wszystkie wskaźniki zaświecą się; płyta indukcyjna znajduje się w trybie gotowości.
 - Poziom mocy stref gotowania i wyciągu wynosi zero.

WSKAZÓWKA!

Jeśli płyta nie będzie używana przez 20 sekund, wyłączy się automatycznie.

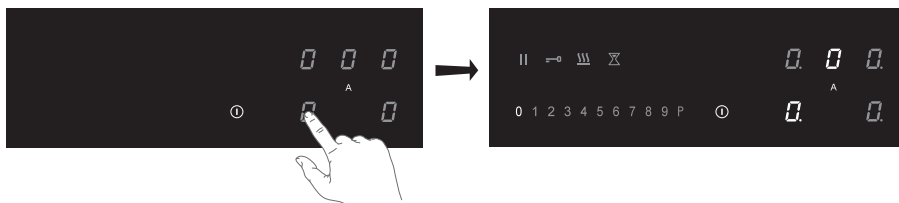


2. Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania.
 - Strefa gotowania automatycznie wykryje patelnię; wyświetlacz tej strefy gotowania zaświeci się intensywniej, a kropka przestanie migać.

WSKAZÓWKA!

Dopóki kropka nie miga, strefa gotowania jest wybrana i można ustawić poziom mocy.

3. Po upływie czasu reakcji lub podczas gotowania można aktywować strefę gotowania, ręcznie wybierając wyświetlacz żądanej strefy gotowania.



4. W ciągu 10 sekund ustaw poziom mocy, dotykając suwaka.
 - Strefa gotowania rozpocznie działanie od ustawionego poziomu.
 - Wyciąg włącza się automatycznie od pozycji 3. Wyciąg można włączyć ręcznie w pozycji 1 i 2.
 - Wyciąg włącza się automatycznie z wymaganą prędkością odsysania. Domyślnie aktywny jest automatyczny tryb wyciągu.
 - Ustaw wyższy lub niższy poziom za pomocą suwaka.

Działanie płyty grzewczej

- Dotknij przycisku "Automatyczny tryb wyciągu", aby wyłączyć automatyczny tryb wyciągu. W razie potrzeby wyciąg można teraz ustawić ręcznie. Patrz 'Obsługa modułu odciągu'.
- Po 10 sekundach suwak wyłączy się, a licznik czasu gotowania zostanie ukryty.



Funkcja boost

Możesz użyć funkcji Boost, aby gotować przez maks. 5 minut na najwyższym poziomie gotowania. Funkcji Boost można używać dla maksymalnie dwóch stref gotowania obok siebie w tym samym czasie.

1. Dotknij poziomu mocy P, aby wybrać funkcję Boost.
 - Na wyświetlaczu pojawi się symbol "P".
 - Po upływie maksymalnego czasu funkcji boost moc zostanie zredukowana do poziomu mocy 9.

Symbol wykrywania patelni

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się symbol wykrywania patelni:



- nie umieściłeś patelni na właściwej strefie gotowania;
- używana patelnia nie nadaje się do gotowania indukcyjnego;
- patelnia jest zbyt mała lub nie jest prawidłowo ustawiona na strefie gotowania.
Strefa gotowania nie będzie działać, jeśli nie będzie na nim odpowiedniej patelni.

Kończenie gotowanie

1. Ustaw poziom mocy na "0", aby wyłączyć strefę gotowania.
2. Wyłącz płytę indukcyjną, dotykając przycisku włączania/wyłączania.

GORĄCA POWIERZCHNIA!

Symbol **H** pojawi się na wyświetlaczu strefy gotowania, która jest zbyt gorąca, aby jej dotknąć. Symbol zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Taka strefa może być również używana jako funkcja oszczędzania energii; jeśli chcesz podgrzać inne patelnie, użyj strefy gotowania, która jest nadal gorąca.

Działanie płyty grzewczej

Włączanie funkcji automatycznego podgrzewania

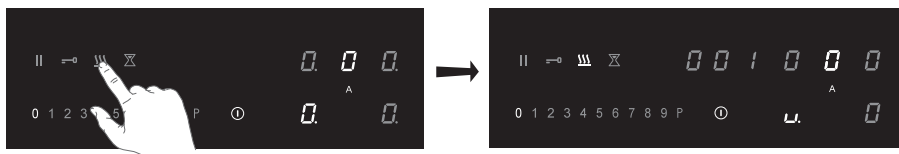
Funkcja ta ustawia strefę gotowania na najwyższym poziomie, dzięki czemu można szybko doprowadzić patelnię do wymaganej temperatury. Po upływie określonego czasu poziom mocy powraca do ustalonego poziomu. Ta funkcja jest dostępna dla poziomów mocy od 1 do 8.

Poziom mocy	Czas nagrzewania (sekundy)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

1. Włącz płytę grzejną i wybierz żadaną strefę gotowania.
2. Dotknij i przytrzymaj suwak przez co najmniej 3 sekundy na żądanym poziomie (od 1 do 8).
 - *Na wyświetlaczu pojawiać się będzie litera "A" na przemian z wybranym poziomem mocy. Po upływie czasu automatycznego nagrzewania strefa gotowania przełączy się automatycznie na wybrany poziom, który będzie stale widoczny na wyświetlaczu.*
3. Aby wyłączyć funkcję automatycznego nagrzewania, wybierz strefę gotowania i dotknij suwaka.

Włączanie funkcji podtrzymywania ciepła

1. Włącz płytę grzejną i umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania.
2. Dotknij przycisku żądanej strefy gotowania.
 - *Symbol "0" wybranej strefy gotowania zaświeci się wyraźnie i rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy.*
3. Dotknij przycisku podtrzymywania ciepła.
 - *Na wyświetlaczu pojawi się symbol podtrzymywania ciepła "u". Funkcja podtrzymywania ciepła została wybrana.*



4. Ustaw poziom mocy na "0" lub dotknij przycisku podtrzymywania ciepła, aby wyłączyć funkcję podtrzymywania ciepła.

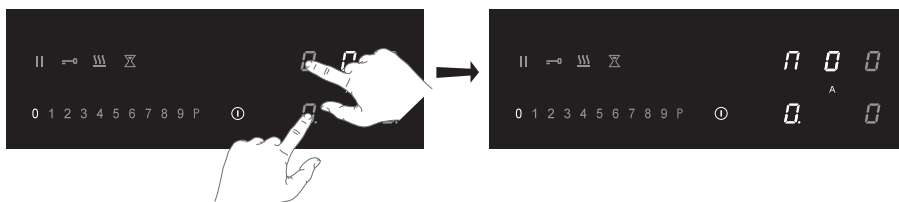
Działanie płyty grzewczej

Łączenie stref gotowania Bridge Induction

Dwie strefy gotowania Bridge Induction mogą być ze sobą połączone. Tworzy to jedną dużą strefę, która może być używana na przykład z płytą grillową lub patelnią do ryb na tym samym poziomie mocy. Patelnia musi być wystarczająco duża, aby przykryć środki przedniej i tylnej strefy gotowania (co najmniej 22 cm).

Podłączanie stref gotowania w trybie Indukcji mostkowej

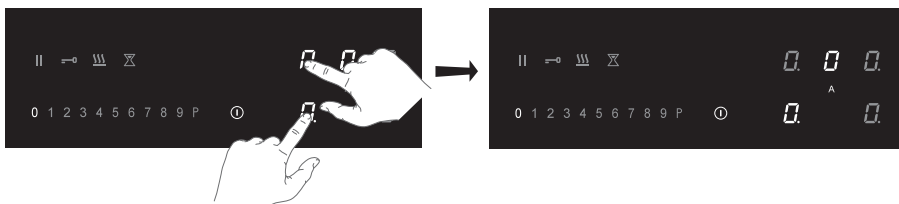
1. Włącz płytę grzewczą.
2. Dotknij jednocześnie przycisków lewej strefy gotowania.
 - Na wyświetlaczu tylnej strefy gotowania pojawi się symbol połączenia, wskazujący, że dwie strefy gotowania są połączone.



3. Ustaw poziom mocy, dotykając suwaka.
 - Wyświetlacz przedniej strefy gotowania pokazuje poziom mocy.

Wyłączanie stref gotowania w trybie Indukcji mostkowej

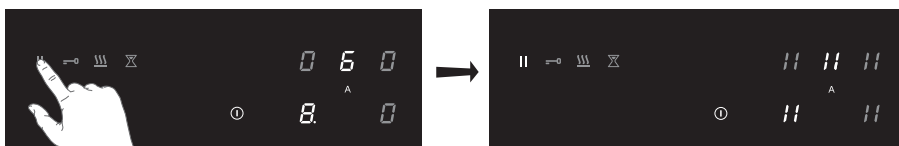
1. Dotknij jednocześnie przycisków połączonych stref gotowania.
 - Symbol połączenia zniknie z wyświetlacza tylnej strefy gotowania.



Wstrzymanie gotowania

Ta funkcja tymczasowo zatrzymuje gotowanie (maks. 10 minut); timery również zostają wstrzymane.

1. Dotknij przycisku pauzy przez co najmniej 1 sekundę.
 - Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się symbol pauzy.



Działanie płyty grzewczej

2. Aby kontynuować gotowanie, dotknij przycisku pauzy przez co najmniej 1 sekundę, aż zacznie migać.
3. Dotknij dowolnego innego przycisku w ciągu 10 sekund, a proces gotowania będzie kontynuowany.
 - *Płyta wyłączy się automatycznie po 10 minutach, jeśli w międzyczasie nie zostanie wyłączona funkcja pauzy.*

Funkcja odzyskiwania

Jeśli płyta została przypadkowo wyłączona za pomocą przycisku włączania/wyłączania, wszystkie ustawienia można przywrócić za pomocą funkcji zapamiętywania.

1. W ciągu 5 sekund ponownie nacisnąć przycisk włącz/wyłącz.
 - *Przycisk pauzy miga.*
2. W ciągu 6 sekund należy nacisnąć przycisk pauzy.
 - *Poprzednie ustawienia są ponownie aktywne.*

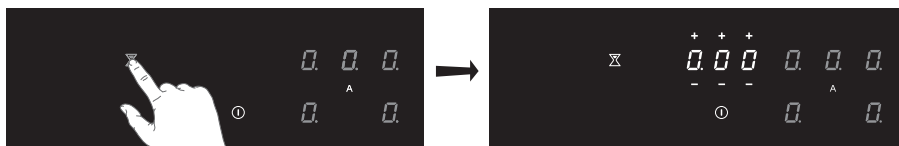
Korzystanie z minutnika

WSKAZÓWKA!

Minutnik nie jest podłączony do strefy gotowania. Minutnik nie wyłącza strefy gotowania.

Płyta jest włączona, a dla żadnej strefy gotowania nie ustawiono poziomu mocy.

1. Dotknij przycisku minutnika, aby go włączyć.
 - *Na wyświetlaczu timera pojawi się "0.00".*



2. Użyj przycisku "+" lub "-", aby ustawić żądany czas (od 1 minuty do 9 godzin i 59 minut).
 - *Lewa pozycja wyświetlacza timera pokazuje godziny, a pozostałe pozycje - minuty.*
 - *Po ustawieniu czasu rozpocznie się odliczanie.*
 - *Wyświetlacz timera pokaże pozostały czas.*
 - *Ostatnie 10 minut zostanie wyświetlone w minutach i sekundach.*
 - *Po upływie ustawionego czasu timer miga i emitowany jest sygnał dźwiękowy.*
3. Dotknij wyświetlacza timera, aby wyłączyć alarm.
 - *Alarm wyłączy się automatycznie po 2 minutach.*

Działanie płyty grzewczej

WSKAZÓWKA!

- Dotknij wyświetlacza timera, a następnie dotknij przycisku "-", aby ustawić czas na "0.00" w celu wyłączenia minutnika przed upływem czasu.
- Gdy płyta jest wyłączona; dotknij przycisku włączania/wyłączania dwukrotnie, aby wyłączyć minutnik przed upływem czasu.

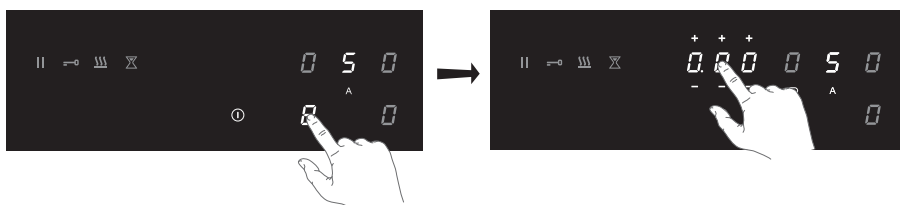
Korzystanie z timera gotowania

WSKAZÓWKA!

Timer gotowania jest podłączony do strefy gotowania. Po upływie ustawionego czasu strefa gotowania wyłączy się automatycznie.

Płyta jest włączona i dla co najmniej jednej strefy gotowania ustawiono poziom mocy.

1. Dotknij przycisku żądanej strefy gotowania.
2. Dotknij wyświetlacza timera.
 - *Symbol aktywnego timera gotowania zaświeci się jasnym światłem.*



3. Użyj przycisku "+" lub "-", aby ustawić żądany czas (od 1 minuty do 9 godzin i 59 minut).
 - *Lewa pozycja wyświetlacza timera pokazuje godziny, a pozostałe pozycje - minuty.*
 - *Po ustawieniu czasu rozpocznie się odliczanie, a symbol timera zacznie powoli migać.*
 - *Wyświetlacz timera pokaże pozostały czas.*
 - *Ostatnie 10 minut zostanie wyświetlone w minutach i sekundach.*
 - *Wybrana strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu.*
 - *Po upływie ustawionego czasu timer miga i emitowany jest sygnał dźwiękowy.*
4. Dotknij wyświetlacza timera, aby wyłączyć alarm.
 - *Alarm wyłączy się automatycznie po 2 minutach.*

WSKAZÓWKA!

Wszystkie strefy gotowania mogą mieć ustawiony timer gotowania. Wyświetlacz będzie zawsze pokazywał czas dla strefy gotowania z najkrótszym pozostałym czasem.

Zmiana zaprogramowanego czasu gotowania

Czas gotowania można zmienić w dowolnym momencie podczas pracy urządzenia.

1. Dotknij odpowiedniego przycisku strefy gotowania.

Działanie płyty grzewczej

2. Dotknij wyświetlacza timera.
3. Użyj przycisku "+" lub "-", aby zmienić czas.

Sprawdzanie pozostałego czasu gotowania

1. Dotknij przycisku strefy gotowania, aby wybrać strefę, której pozostały czas chcesz sprawdzić.
 - *Strefa połączona z timerem gotowania jest oznaczona migającym symbolem timera nad wyświetlaczem strefy gotowania.*
 - *Timer wyświetli pozostały czas wybranej strefy gotowania.*
 - *Podczas ostatnich 10 minut odliczania pozostały czas będzie wyświetlany w minutach i sekundach.*

Wyłączanie timera gotowania

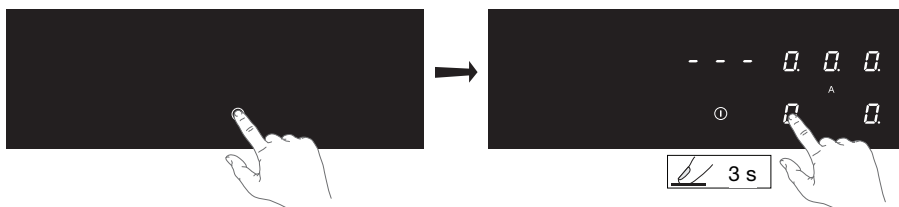
Jeśli chcesz wyłączyć timer przed upływem ustawionego czasu:

1. Dotknij przycisku strefy gotowania, aby wybrać strefę, w której chcesz wyłączyć timer.
 - *Strefa połączona z timerem gotowania jest oznaczona migającym symbolem timera nad wyświetlaczem strefy gotowania.*
2. Naciśnij przycisk "-", aby ustawić czas na "0.00".
 - *Symbol timera nie świeci się już jasno.*

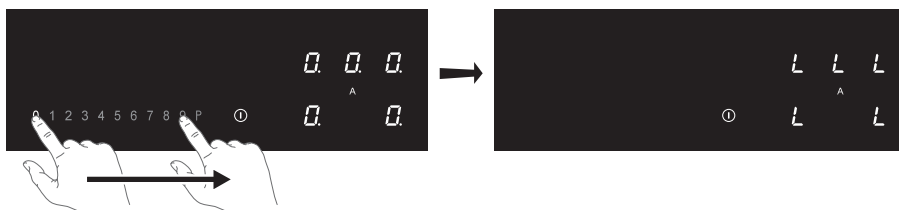
Blokada przed dziećmi

Aby aktywować blokadę przed dziećmi, opisane czynności należy wykonać w ciągu 10 sekund.

1. Włącz płytę grzewczą.
2. Dotknij i przytrzymaj dowolny przycisk strefy gotowania przez 3 sekundy.



3. Zwolnij i przesunąć palcem od 0 do 9 wzdłuż suwaka.
 - *Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się symbol "L".*

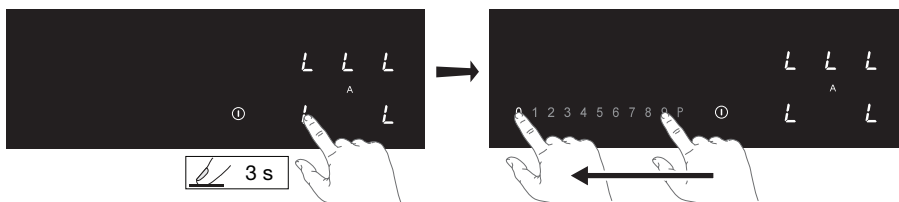


Działanie płyty grzewczej

Płyta jest teraz zablokowana. Zapobiega to niezamierzonemu włączeniu. Po 20 sekundach płyta wyłączy się automatycznie.

Aby dezaktywować blokadę przed dziećmi, opisane czynności należy wykonać w ciągu 10 sekund.

1. Włącz płytę grzewczą.
2. Dotknij i przytrzymaj dowolny przycisk strefy gotowania przez 3 sekundy.
3. Zwolnij i przesunij palcem od 9 do 0 wzdłuż suwaka.
 - *Symbol L zniknie ze wszystkich wyświetlaczy; blokada przed dziećmi jest teraz wyłączona.*



Funkcja blokady do szybkiego czyszczenia podczas gotowania

1. Dotknij przycisku blokady.
 - *Przycisk blokady zaświeci się jasnym światłem; ustawienia płyty zostaną zablokowane, aby umożliwić szybkie czyszczenie.*
2. Po zakończeniu szybkiego czyszczenia ponownie dotknij przycisku blokady, aby wyłączyć tę funkcję.



Obsługa modułu odciągu

⚠ OSTRZEŻENIE!

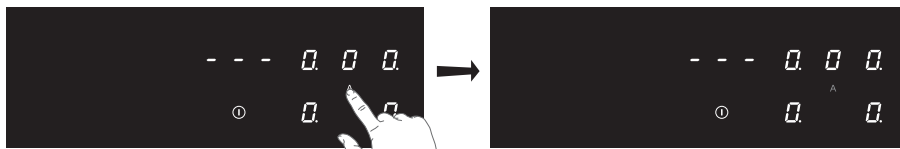
Domyślnie aktywny jest tryb automatycznego wyciągu; przycisk świeci się intensywniej. W trybie automatycznego wyciągu poziom mocy wyciągu automatycznie dostosowuje się do poziomu wykorzystania stref gotowania.

WSKAZÓWKA!

Jeśli płyta grzewcza jest wyłączona i nadal gorąca (widoczny jest symbol H), wyciąg będzie działał w trybie kontynuacji przez kolejne 15 minut.

Wyłączanie automatycznego trybu wyciągu

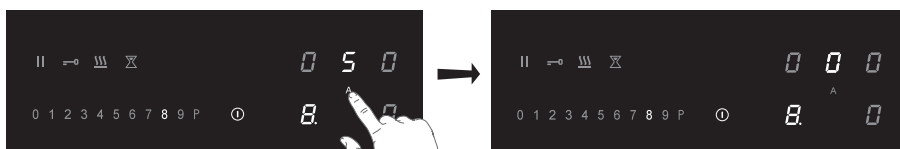
- Dotknij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.
 - Wszystkie wskaźniki zaświecą się; płyta indukcyjna znajduje się w trybie gotowości.
 - Poziom mocy stref gotowania i wyciągu wynosi zero.
- Dotknij przycisku "Automatyczny tryb wyciągu".
 - Przycisk „Automatyczny tryb wyciągu” świeci teraz słabiej; automatyczny tryb wyciągu jest wyłączony.



Wyłączanie automatycznego trybu wyciągu podczas gotowania

Strefa gotowania jest włączona (w tym przykładzie na poziomie 8) i aktywny jest automatyczny tryb wyciągu (poziom 5).

- Dotknij przycisku "Automatyczny tryb wyciągu".
 - Przycisk "Automatyczny tryb wyciągu" świeci teraz słabiej. Wyciąg można teraz ustawić ręcznie.

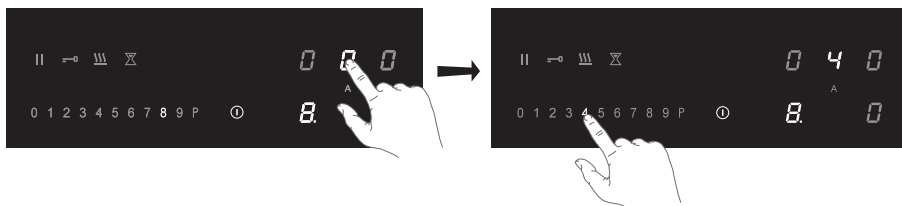


Ręczne włączeniu wyciągu

- Włącz płytę grzewczą.
- Dotknij przycisku wyciągu.
 - Wyświetlacz wyciągu zaświeci się.
- Ustaw poziom prędkości wyciągu w ciągu 3 sekund, dotykając suwaka (od 1 do 9).

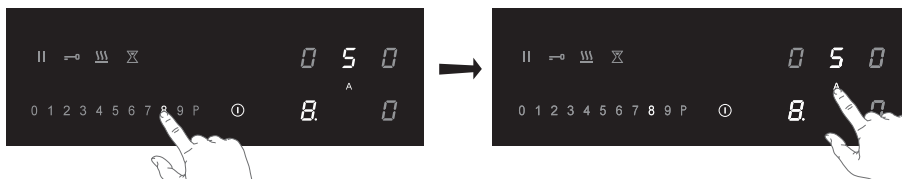
Obsługa modułu odciągu

- Jednostka wyciągu włączy się z ustawioną prędkością wyciągu.
- Ustaw wyższy lub niższy poziom za pomocą suwaka.

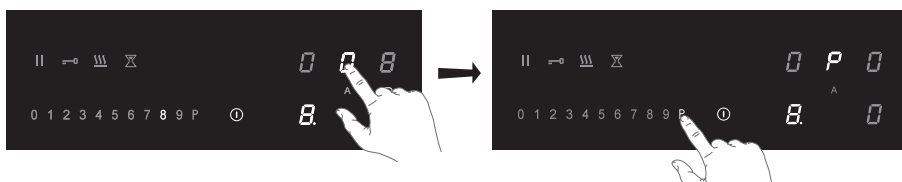


Funkcja boost

1. Włącz płytę grzejącą i ustaw poziom mocy (>2).
2. Dotknij przycisku "Automatyczny tryb wyciągu", aby wyłączyć automatyczny tryb wyciągu.



3. Dotknij przycisku wyciągu.
 - Wyświetlacz wyciągu zaświeci się.
4. Dotknij poziomu P, aby wybrać funkcję Boost.
 - Wyciąg włączy się na poziomie prędkości P (Boost).
 - Na wyświetlaczu pojawi się symbol "P".



Ustawianie liczby minut opóźnienia

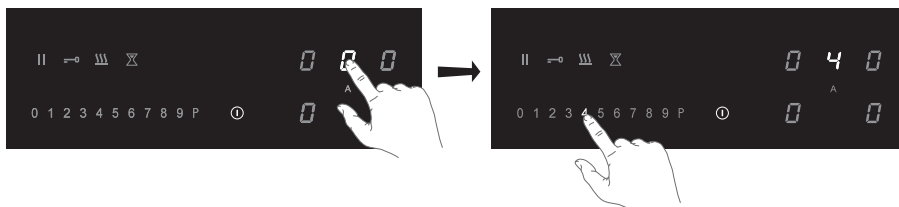
Ta funkcja służy do wyłączania wyciągu z opóźnieniem wynoszącym określoną liczbę minut.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Automatyczny tryb wyciągu musi być wyłączony.

1. Włącz płytę grzewczą.
2. Dotknij przycisku wyciągu i ustaw poziom prędkości wyciągu.

Obsługa modułu odciągu



- Dotknij wyświetlacza timera.
 - Symbol wyłącznika czasowego wyciągu zaświeci się jasno.*
- Użyj przycisku "+" lub "-", aby ustawić żądany czas opóźnienia.
 - Odliczanie rozpocznie się automatycznie.*
 - Wyciąg wyłączy się po upływie ustawionego czasu.*



Nasylenie filtra przeciwłuszczowego

Po 100 godzinach pracy zaświeci się symbol filtra przeciwłuszczowego; konieczne jest przeprowadzenie konserwacji filtra przeciwłuszczowego (patrz "Czyszczenie kratki i filtrów"). Wskaźnik nasycenia filtra przeciwłuszczowego jest zawsze włączony.

Nasylenie filtra zapachów

Domyślnie wskaźnik nasycenia filtra zapachów jest wyłączony (gdy wyciąg działa w trybie kanałowym). Aktywuj wskaźnik nasycenia filtra zapachów, jeśli wyciąg jest zainstalowana w trybie recyrkulacji.

Po 200 godzinach pracy na wyświetlaczu wyciągu pojawi się migające "C"; konieczne jest przeprowadzenie konserwacji filtra zapachów (patrz "Konserwacja/Czyszczenie kratki i filtrów").

Aktywacja wskaźnika nasycenia filtra zapachów

- Dotknij przycisku wyciągu.
- Ponownie dotknij i przytrzymaj przycisk wyciągu przez 5 sekund.
 - Symbol filtra zapachów "C" świeci intensywnie przez 1 sekundę.*
 - Teraz symbol "C" świeci się na wyświetlaczu, gdy konieczne jest przeprowadzenie konserwacji filtra zapachów.*

Dezaktywacja wskaźnika nasycenia filtra zapachów

- Dotknij przycisku wyciągu.
- Ponownie dotknij i przytrzymaj przycisk wyciągu przez 5 sekund.
 - Symbol filtra zapachów "C" mignie dwukrotnie.*

Resetowanie pamięci wskaźnika nasycenia filtra

Zresetuj pamięć po wymianie filtra przeciwtłuszczowego i/lub filtra zapachów.

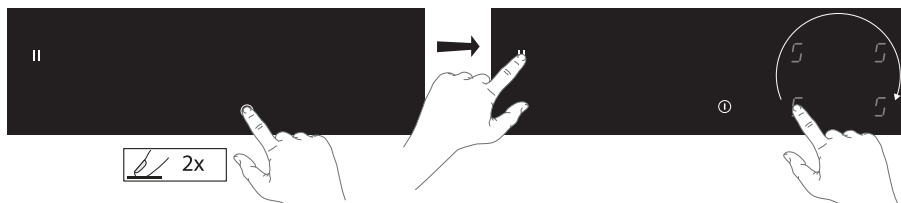
1. Włącz płytę grzewczą.
2. Dotknij i przytrzymaj przycisk "Automatyczny tryb wyciągu" przez 5 sekund.
 - *Symbol filtra przeciwtłuszczowego lub symbol filtra przeciwapachowego zgaśnie, a pamięć zacznie liczyć od nowa.*

Menu użytkownika

WSKAZÓWKA!

Menu użytkownika umożliwia użytkownikowi ustawienie sygnałów na płycie grzewczej zgodnie z potrzebami. Dotyczy to zarówno sygnałów dźwiękowych (ton i głośność), jak i wizualnych.

1. Dotknij przycisku włączania/wyłączania dwukrotnie w ciągu trzech sekund.
 - *Przycisk pauzy miga.*
2. Dotknij i przytrzymaj przycisk pauzy.
3. Następnie dotknij każdego przycisku strefy gotowania zgodnie z ruchem wskazówek zegara (zacznij od przycisku strefy gotowania z przodu po lewej stronie).



4. Zwolnij przycisk pauzy.
 - *"U" miga na przemian z cyfrą od 2 do 7 na wyświetlaczu strefy gotowania z tyłu po lewej stronie.*
 - *Wartość konfiguracji pojawia się na wyświetlaczu strefy gotowania z przodu po lewej stronie.*
5. Dotknij przycisku strefy gotowania z tyłu po lewej stronie i wybierz właściwy numer kodu menu (patrz tabela).



6. Dotknij przycisku strefy gotowania z przodu po lewej stronie i wybierz prawidłową wartość (patrz tabela).
7. Potwierdź ustawienie; dotknij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.



Menu użytkownika

Kod menu	Opis	Wartość konfiguracji
U2	Dźwięk klawisza głośności	0 - 1 - 2 - 3
U3	Głośność sygnału alarmowego	0 - 1 - 2 - 3
U4	Wyświetlanie poziomu oświetlenia	Maks. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Animacja odliczania (włączona lub wyłączona)	0 - 1
U6	Wykrywanie patelni (włączone lub wyłączone)	0 - 1
U7	Timer odliczania sygnału audio	0 - 1 - 2

Ogranicznik mocy

⚠ OSTRZEŻENIE!

Ustawienie ogranicznika mocy powinno być wykonywane wyłącznie przez zarejestrowanego i wykwalifikowanego instalatora. Prosimy o dokładne zapoznanie się z przepisami Bezpieczeństwo oraz z instrukcją Instalacja.

Płyta jest wyposażona w ogranicznik mocy. Jeśli łączna moc działających stref gotowania przekroczy maksymalną dostępną moc, moc zostanie automatycznie zmniejszona. Wyświetlacz strefy gotowania, którego moc jest zmniejszana, najpierw miga; poziom jest następnie automatycznie zmniejszany do najwyższej dostępnej mocy.

Ogranicznik jest ustawiony fabrycznie na 7400 W, ale można go zmienić na 2800 W, 3500 W lub 4500 W.

Konfiguracja ogranicznika mocy

Przed rozpoczęciem upewnij się, że na płycie nie ma garnków ani patelni.

1. Odłącz urządzenie od głównego źródła zasilania, wyjmując wtyczkę zasilania z gniazda, wyjmując bezpiecznik lub wyłączając wyłącznik automatyczny.
2. Ponownie podłącz urządzenie do zasilania.
 - *Przycisk podtrzymywania ciepła miga.*
 - **Wykonaj następujące czynności w ciągu 2 minut od ponownego podłączenia płyty do zasilania.**
 - **Upewnij się, że wszystkie strefy gotowania są wyłączone.**
3. Dotknij i przytrzymaj przycisk podtrzymywania ciepła.
4. Następnie dotknij każdego przycisku strefy gotowania przeciwnie do ruchu wskazówek zegara (zaczynij od przycisku strefy gotowania z przodu po prawej stronie).

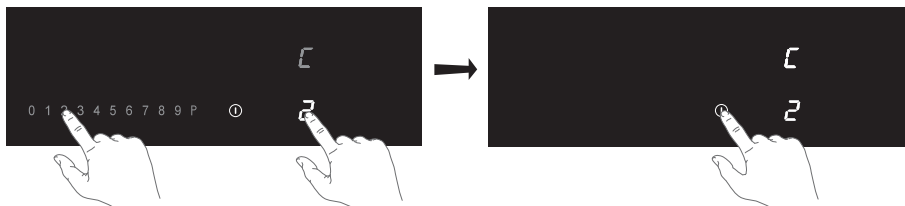


5. Puść przycisk podtrzymywania ciepła.
 - *"C" miga na przemian z "0" na wyświetlaczu strefy gotowania z tyłu po lewej stronie.*
 - *Wartość konfiguracji pojawia się na wyświetlaczu strefy gotowania z przodu po lewej stronie.*
6. Dotknij przycisku strefy gotowania z tyłu po lewej stronie i wybierz "8" za pomocą suwaka.
 - *"C" miga na przemian z "8" na wyświetlaczu strefy gotowania z tyłu po lewej stronie.*

Ogranicznik mocy



7. Dotknij przycisku strefy gotowania z przodu po lewej stronie i wybierz suwakiem żądane ograniczenie mocy (patrz tabela).
8. Następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania, aż wszystkie segmenty wyświetlacza znikną.
 - *Płyta jest teraz gotowa do użycia z aktywnym wybranym ogranicznikiem mocy.*



Ustawianie suwaka	Ustawianie ogranicznika mocy
0	7400 W
1	4500 W
2	3500 W
3	2800 W

Konserwacja

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

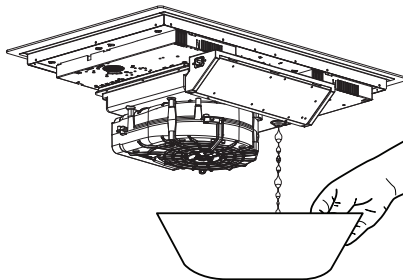
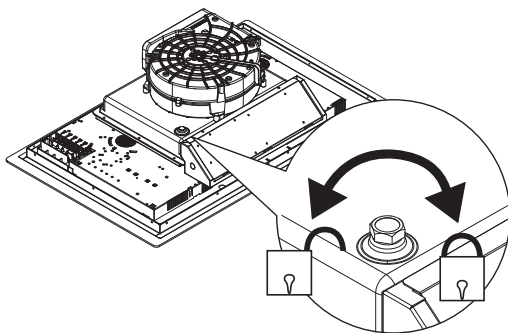
- Uporczywe plamy można usunąć również za pomocą łagodnego środka czyszczącego, np. płynu do mycia naczyń.
- Zacieki wodne i kamień można usunąć za pomocą octu czyszczącego.
- Trudne do usunięcia mogą być ślady metali (powstałe na skutek przesuwania patelni). Dostępne są specjalne produkty do usuwania 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.

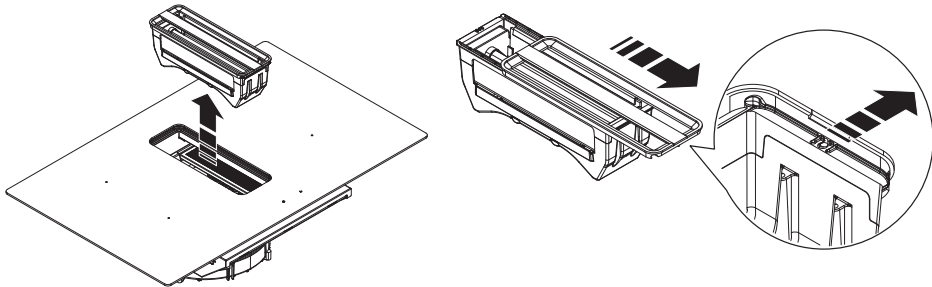
Zbiornik na wodę

Zaleca się sprawdzanie i opróżnianie kolektora wody co dwa tygodnie.

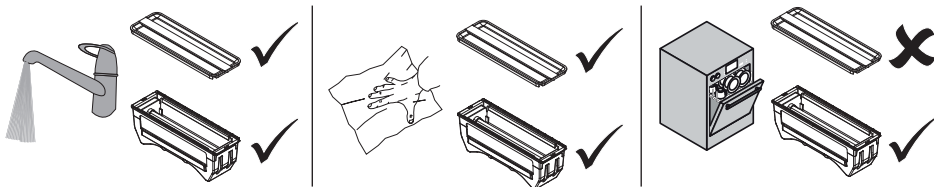


Czyszczenie kratki i filtrów

1. Wyjmij kratkę z filtrem z wlotu wyciągu.
2. Ostrożnie zsuń filtr przeciwtłuszczowy z kratki.



- Wyczyść kratkę gorącą wodą i neutralnym mydłem; bez użycia gąbek ściernych (nie używaj detergentów!). Nie myj żeliwnej kratki w zmywarce.
- Czyść filtr przeciwtłuszczowy, gdy jest używany, co najmniej raz w tygodniu (lub gdy system wskazujący nasycenie filtra zasygnalizuje taką konieczność). Pozwoli to utrzymać dobrą wydajność wyciągu i zapobiegne potencjalnemu zagrożeniu pożarem spowodowanemu nadmiernym gromadzeniem się tłuszczu.
- Wyczyść filtr przeciwtłuszczowy za pomocą nieagresywnych detergentów, najlepiej ręcznie lub w zmywarce, która musi być ustawiona na niską temperaturę i krótki cykl.



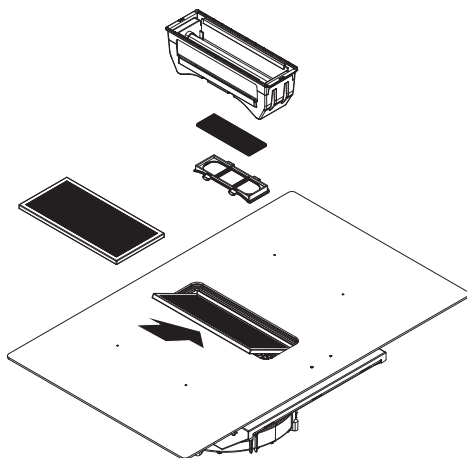
Konserwacja

Filtry węglowe (używanie recyrkulacji)

Filtry węglowe znajdują się po obu stronach filtra przeciwtłuszczowego i na jego spodzie filtra. Filtry te można regenerować poprzez ich umycie i wysuszenie. Aby to zrobić, wykonaj następną procedurę.

Filtr z formowanego węgla aktywnego należy myć ręcznie przy użyciu neutralnych środków czyszczących lub w zmywarce do naczyń w maksymalnej temperaturze 65°C (mycie powinno odbywać się bez talerzy, naczyń, kubków itp. w urządzeniu). Nie używaj środków piorących.

Usuń nadmiar wody. Zachowaj ostrożność, aby nie uszkodzić filtra. Umieść filtr w piekarniku w celu wysuszenia przez co najmniej 1 godzinę w maksymalnej temperaturze 80°C. Po upływie maksymalnie 3 lat (lub w przypadku uszkodzenia filtrów) filtry należy wymienić.



⚠ OSTRZEŻENIE!

Ważne jest, aby filtr przeciwtłuszczowy i regenerowalne filtry z węglem aktywnym zostały odpowiednio wysuszone przed instalacją.

Rozwiązywanie problemów

Informacje ogólne

UWAGA!

W przypadku zauważenia pęknięcia szklanej płyty (nawet niewielkiego) należy natychmiast wyłączyć płytę grzewczą i odłączyć zasilanie (wyjąć wtyczkę z gniazdka).

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.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetlacz zaświeci się, gdy płyta zostanie włączona po raz pierwszy.	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.
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.
Włączono strefę gotowania, ale na wyświetlaczu widoczny jest komunikat 'u'.	Używana patelnia nie jest odpowiednia do gotowania indukcyjnego lub ma średnicę mniejszą niż 12 cm.	Użyj odpowiednich patelni.
Jedna ze stref gotowania nagle przestaje działać i słychać sygnał dźwiękowy.	Ustawiony czas dobiegł końca.	Dotknij lewego lub prawego przycisku timera, aby zatrzymać alarm.
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).

Rozwiązywanie problemów

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
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.	Płyta została nieprawidłowo podłączona.	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.

Kod błędu	Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
L	Na wyświetlaczu pojawi się symbol L.	Blokada przed dziećmi jest aktywna.	Patrz rozdział "Blokada przed dziećmi".
C	Na wyświetlaczu wyciągu pojawia się C.	Nasycenie filtra zapachów.	Konieczne jest przeprowadzenie konserwacji filtra zapachów (patrz "Konserwacja/Czyszczenie kratki i filtrów").
Er03	Na wyświetlaczu pojawia się Er03.	Panel sterowania jest zabrudzony lub zalany wodą. Naciśnięto dwa lub więcej przycisków jednocześnie.	Wyczyść panel sterowania. Nie używaj więcej niż jednego przycisku w tym samym czasie.
ER21	Na wyświetlaczu pojawia się Er21.	Przegrzanie.	Poczekaj, aż płyta ostygnie.
E2	Na wyświetlaczu pojawia się E2.	Nadmierna temperatura elementu indukcyjnego. Mogły zostać użyte puste naczynia.	Nie podgrzewaj pustych naczyń.
E3	Na wyświetlaczu pojawia się E3.	Niewłaściwa patelnia.	Użyj odpowiednich patelni.
E8	Na wyświetlaczu pojawia się E8.	Nieprawidłowe działanie wyciągu. Wyciąg może być zablokowany.	Usuń wszelkie zatory i wyczyść wyciąg.

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

Dane techniczne

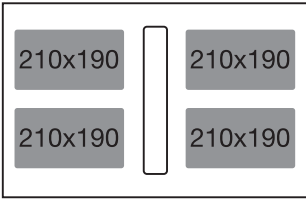
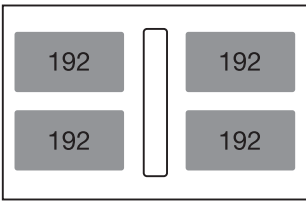
Płyta grzejna

Numer typu		HIH3743F / HIH3843F
Wymiary	Szerokość	800 mm
	Głębokość	520 mm
	Wysokość	230 mm
Typ produktu		Do zabudowy
Napięcie/częstotliwość		~380-415 V 50/60 Hz / ~220-240 V 50/60 Hz
Moc		7400 W
Waga		20 kg
Wyciąg		
Maksymalny przepływ powietrza* - Instalacja wyciągowa		430 m ³ /h
Maksymalny poziom hałasu* - Instalacja wyciągowa		63 dB(A)
Moc wyciągu		220 W

* Prędkość maksymalna (bez funkcji Boost)

Dane techniczne

Informacje dotyczące rozporządzenia (tylko UE) 66/2014

Model	HIH3743F / HIH3843F
Znak towarowy	ASKO
Typ płyty grzejnej	Indukcyjna płyta grzewcza ze wbudowanym odciągim
Liczba elektrycznych stref i/lub obszarów gotowania	4
Technologia grzewcza	Strefy i obszary gotowania indukcyjnego
Dla nieokrągłych stref lub obszarów gotowania: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdej ogrzewanej elektrycznie strefy, lub obszaru gotowania w mm	
Zużycie energii na strefę lub obszar gotowania w przeliczeniu na kg ($EC_{\text{gotowania elektrycznego}}$) w Wh/kg	
Zużycie energii przez płytę grzewczą w przeliczeniu na kg ($EC_{\text{elektryczna płyta grzewcza}}$) w Wh/kg	192

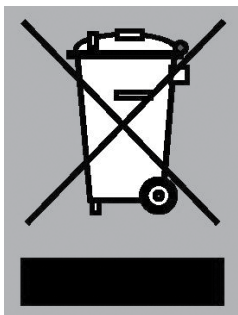
Utylizacja urządzenia i opakowania

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 wymaganiami europejskich dyrektyw, rozporządzeń oraz regulacji, a także wymogów określonych w przywołanych normach.



Karta identyfikacyjna urządzenia znajduje się na spodzie urządzenia.

Tutaj przykleić kartę identyfikacyjną urządzenia.

ASKO

Inspired by Scandinavia

www.asko.com



912675-a1

CE

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian.