

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
PŁYTA INDUKCYJNA
PL

HI2632FBG
HI2641FBG
HI2642FBG
HI2642FMG
HI2643FBG
HI2643FMG
HI2841FBG
HI2842FBG

Spis treści

Zastosowane piktogramy	3	Kończenie gotowanie	22
Bezpieczeństwo	4	Uruchomienie funkcji automatycznego	
Bezpieczeństwo użytkowania	6	nagrzewania	22
Ogranicznik mocy	7	Włączanie funkcji podtrzymywania ciepła	23
Twoja płyta indukcyjna	9	Uruchom automatyczną funkcję	
Drogi kliencie!	9	doprowadzania do wrzenia	23
Opis	10	Łączenie stref gotowania Bridge Induction	24
Panel sterowania	11	Sterowanie timerem	24
Wskazania na wyświetlaczu	13	Wstrzymanie gotowania	27
Eksploracja	14	Ochrona przed dziećmi	27
Gotowanie indukcyjne	14	Menu użytkownika	28
Odgłosy podczas gotowania indukcyjnego	16	Konserwacja	30
Patelnie do gotowania indukcyjnego	16	Czyszczenie szklanej płyty	30
Ustawienia gotowania	18	Rozwiązywanie problemów	32
Korzystanie z timera	19	Informacje ogólne	32
Strefy gotowania Bridge Induction	19	Tabela usterek i błędów	32
Automatyczne rozpoznawanie naczyń	19	Montaż	34
Ustawienie mocy	19	Bezpieczeństwo	34
Funkcja utrzymywania ciepła	20	Przygotowanie do montażu	36
Funkcja automatycznego nagrzewania	20	Do zabudowy	37
Funkcja automatycznego doprowadzania do		Podłączenie elektryczne	38
wrzenia	20	Podłączanie i testowanie	40
Operacja	21	Aspekty środowiskowe	41
Rozpoczęcie przygotowywania	21	Utylizacja urządzenia i opakowania	41
Użyj funkcji Boost	22		

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

Ważne jest, by dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji.

Informacje ogólne

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

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

OSTRZEŻENIE!

- Dzieci w wieku 8 lat oraz starsze, a także osoby o zmniejszonych możliwościach fizycznych, umysłowych czy emocjonalnych lub bez odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, mogą użytkować niniejsze urządzenie, znajdując się pod odpowiednią opieką lub jeżeli otrzymały odpowiednie wskazówki, dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i jeżeli rozumieją niebezpieczeństwo, związane z jego użytkowaniem.
- To urządzenie oraz jego elementy będące w zasięgu ręki nagrzewają się podczas użytkowania. Nie wolno dotykać gorących części. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać na powierzchniach grzejnych kuchenki żadnych przedmiotów.
- **OSTRZEŻENIE:** gotowanie na płycie z zastosowaniem tłuszczu lub oleju może powodować zagrożenie i doprowadzić do pożaru.

UWAGA!

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

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

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.

Należy zawsze zapewnić odpowiednią wentylację!

Płytę grzejącą można stosować jedynie do przygotowywania żywności.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Nie można jej stosować do ogrzewania pomieszczeń.

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.

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

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

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

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

Pękła płyta szklano-ceramiczna

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

Pola grzejne 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.
- 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.

Bezpieczeństwo użytkowania

- W szafkach nad lub za urządzeniem nie wolno przechowywać przedmiotów, które mogłyby wzbudzać zainteresowanie dzieci.
- Na płycie nie wolno podgrzewać zamkniętych puszek. Ciśnienie rosnące w ich wnętrzu może doprowadzić do wybuchu puszki. Może być to przyczyną obrażeń lub poparzeń.
- Nie wolno korzystać z urządzenia w temperaturach poniżej 5 °C.
- Umieszczanie lub korzystanie z płyty grzejnej poza pomieszczeniami jest zabronione.
- Przy pierwszym korzystaniu z urządzenia może pojawić się „nowy zapach”. Jest to normalne zjawisko. Jeśli kuchnia jest odpowiednio wentylowana, zapach szybko zniknie.
- Zabrania się otwierania obudowy urządzenia.

- 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.

Strefy indukcyjne z zabezpieczeniem temperaturowym

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

Ogranicznik czasu gotowania

OSTRZEŻENIE!

Jeśli strefa gotowania będzie włączona przez wyjątkowo długi czas, zostaną automatycznie wyłączone.

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

Ustawienia	Strefa gotowania wyłącza się automatycznie po:
1 i 2	6 godzinach
3 i 4	5 godzinach
5	4 godziny
6, 7 i 8	1,5 godziny

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

Ustawienia	Strefa gotowania przełącza się automatycznie na ustawienie 9 po:
Funkcja boost	5 minut

Zegary związane ze strefą gotowania mają pierwszeństwo przed ogranicznikiem czasu gotowania.

Ogranicznik mocy

Płyta jest wyposażona w ogranicznik mocy. Jeśli łączna moc działających stref gotowania przekroczy maksymalną dostępną moc, moc zostanie automatycznie zmniejszona. Wyświetlacz strefy gotowania,

Bezpieczeństwo

którego moc jest zmniejszana, najpierw miga; poziom jest następnie automatycznie zmniejszany do najwyższej dostępnej mocy.

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!

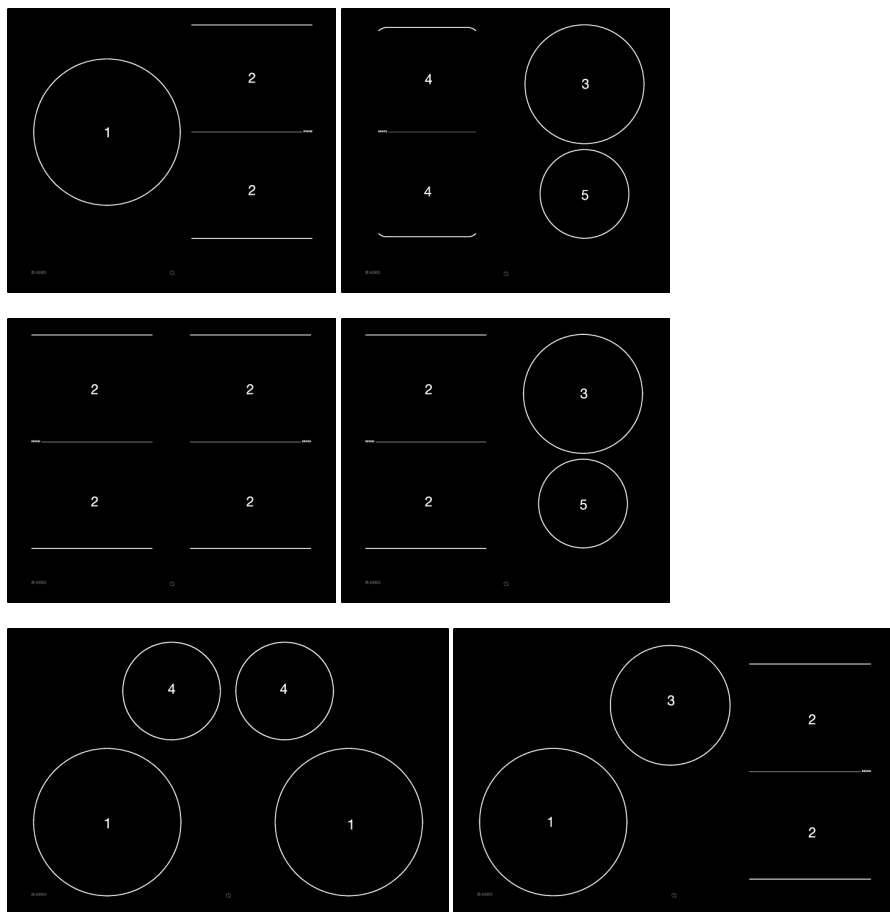
Najnowszą wersję instrukcji obsługi można znaleźć na naszej stronie internetowej.

Miłego gotowania!

Twoja płyta indukcyjna

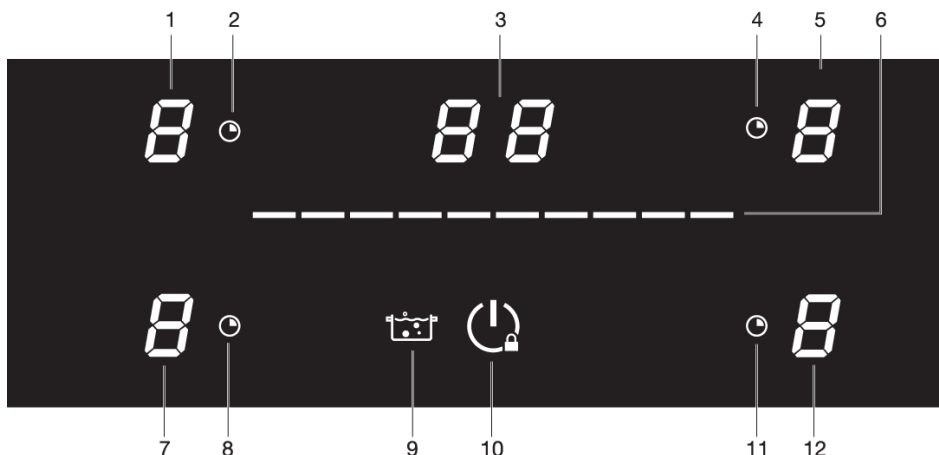
Opis

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



1. Strefa gotowania Ø 250 mm / 2.3 kW (funkcja boost 3.0 kW)
2. Strefy gotowania Bridge Induction 190 x 210 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
3. Strefa gotowania Ø 210 mm / 2,3 kW (boost 3,0 kW) / strefa używana do funkcji doprowadzania do wrzenia
4. Strefa gotowania Ø 180 mm / 1.4 kW (funkcja boost 2.1 kW)
5. Strefa gotowania Ø 160 mm / 1.4 kW (funkcja boost 1.85 kW)

Panel sterowania



1. Przycisk strefy gotowania z tyłu po lewej stronie (wyświetlacz strefy gotowania)
2. Wskazanie timera tylna lewa strefa gotowania
3. Przycisk timera (wyświetlanie timera)
4. Wskazanie timera tylna prawa strefa gotowania
5. Przycisk strefy gotowania z tyłu po prawej stronie (wyświetlacz strefy gotowania)
6. Suwak
7. Przycisk strefy gotowania z przodu po lewej stronie (wyświetlacz strefy gotowania)
8. Wskazanie timera przednia lewa strefa gotowania
9. Przycisk doprowadzania do wrzenia [Menu użytkownika]
10. Przycisk włączania/wyłączania [przycisk blokady rodzicielskiej]
11. Wskazanie timera przednia prawa strefa gotowania
12. Przycisk strefy gotowania z przodu po prawej stronie (wyświetlacz strefy gotowania)

Objaśnienie funkcji przycisków dotykowych

Przycisk dotykowy/suwak	Opis
	Włączanie/wyłączanie + blokada rodzicielska - Wyłącz lub włącz płytę grzewczą. - Aktywacja blokady rodzicielskiej. - Otwórz menu użytkownika (za pomocą przycisków doprowadzania do wrzenia i strefy gotowania).
-----	Suwak Za pomocą suwaka można: Ustawić poziom mocy (po wybraniu strefy gotowania).

Twoja płyta indukcyjna

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Przycisk dotykowy/suwak	Opis
	• Ustawić czas (po wybraniu timera). • Wybrać ustawienia (w menu użytkownika).
	Wybrać strefę gotowania + wyświetlacz • Wybrać strefę gotowania. • Odczytać na wyświetlaczu moc ustawioną dla strefy gotowania.
	Timer Timer ułatwia proces gotowania, umożliwiając ustawienie czasu gotowania dla wybranego pola grzejnego. Po upływie czasu ustawionego na timerze pole grzejne wyłączy się automatycznie i wyemituje sygnał dźwiękowy. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć, naciskając przycisk timera, lub wyłączy się on automatycznie po dłuższej chwili. Timer może być ustawiony niezależnie dla wszystkich stref gotowania.
	Minutnik Minutnik nie jest podłączony do strefy gotowania. Minutnik nie wyłącza strefy gotowania.
	Funkcja automatycznego doprowadzania do wrzenia • Ta płyta posiada funkcję automatycznego gotowania. Rzeczywista wydajność tej funkcji gotowania w dużym stopniu zależy od użytego naczynia i niektórych innych parametrów: - Automatyczne funkcje gotowania działają najdokładniej, gdy używane są naczynia ze stali nierdzewnej z dnem typu sandwich. - Automatyczne funkcje gotowania działają mniej dokładnie w przypadku naczyń zawierających aluminium lub naczyń wielowarstwowych. - Nie zaleca się używania naczyń żeliwnych i stalowych. - Jeśli patelnia zostanie przesunięta z jednej strefy do drugiej, automatyczne funkcje gotowania nie będą działać. - Jeśli patelnia zostanie podniesiona na dłużej niż 20 sekund, aktywowane automatyczne funkcje gotowania zostaną anulowane.

Wskazania na wyświetlaczu

Wyświetlanie strefy gotowania	Opis
1-9	Poziom mocy: 1 = niski poziom / 9 = wysoki poziom.
b	Poziom funkcji Boost aktywny.
⏟	Brak (odpowiedniej) patelni w strefie gotowania (symbol wykrywania patelni).
H	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.
L	Blokada przed dziećmi jest aktywna.
A	Aktywna funkcja automatycznego nagrzewania.
⏟	Aktywna jest funkcja utrzymywania ciepła.
	Aktywna jest funkcja Pauza.
∩	Połączone strefy Bridge Induction aktywne.

Gotowanie indukcyjne

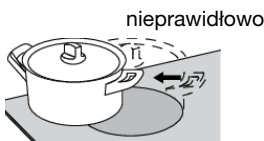
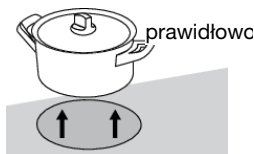


Gotowanie indukcyjne jest szybkie

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.



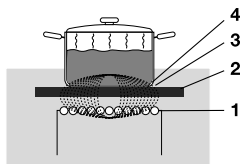
UWAGA!

- 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 suwaka

- 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.
- Płytę grzejną obsługuje się za pomocą suwaka. Aby zwiększyć lub zmniejszyć moc, można dotknąć wybranej części suwaka lub przesunąć suwak.
- Aby ustawić moc pola grzejnego, dotknijżądanego miejsca na suwaku. Po dotknięciu suwaka na wyświetlaczu pola grzejnego pojawi się wybrany poziom mocy.
- Wybrana część suwaka jest w pełni podświetlona.
- Do obsługi suwaka nie należy używać 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.

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 czyści. 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 na przykład w przypadku płyty ceramicznej.

Po zdjęciu patelni strefa gotowania szybko stygnie.

Podział wydajności stref gotowania

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

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

Odgłosy podczas gotowania indukcyjnego

- **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 słyhać brzęczenie. Wentylator pracuje jeszcze przez kilka minut po wyłączeniu płyty grzewczej.

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.

Średnica patelni

Strefa gotowania	Minimalna średnica dna naczynia
ø 250	ø 110
ø 210	ø 110
ø 180	ø 90
ø 160	ø 90
190 x 210	ø 110
Bridge Induction	ø 230

UWAGA!

Najlepsze rezultaty osiągniesz, używając patelni o tej samej średnicy co strefa gotowania. Jeśli patelnia jest zbyt mała, strefa nie będzie działać.

Szybkowary

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

Automatyczne rozpoznawanie naczynia

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

Poziom mocy można ustawić.

- Jeśli na polu grzejnym nie ma (odpowiedniej) patelni, podczas ustawiania poziomu mocy wyświetlany jest symbol wykrywania patelni. Symbol zniknie, gdy na polu grzejnym zostanie umieszczona odpowiednia patelnia.
- Jeśli patelnia zostanie usunięta z pola grzejnego podczas gotowania, wyświetlony zostanie symbol wykrywania patelni. Strefa gotowania wyłączy się. Symbol zniknie po położeniu patelni z powrotem. Pole grzejne włączy się ponownie z ustawionym wcześniej poziomem mocy.

Ustawienia gotowania

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

Wybrana moc	Cel
Użyj 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.

Korzystanie z timera

- Jako minutnik (odliczający czas) - po upływie ustawionego czasu włączy się alarm dźwiękowy.
 - *Minutnik można ustawić na maksymalnie 99 minut.*
 - *Minutnik może być używany niezależnie od tego, czy płyta grzewcza działa.*
 - *Minutnik można wyłączyć lub regulować tylko wtedy, gdy płyta jest włączona.*
 - *Dotknij przycisku timera, aby zatrzymać alarm.*
- Jako timer - jest on podłączony do aktywnego pola grzejnego. Po upływie ustawionego czasu strefa gotowania wyłączy się automatycznie i włączy się alarm dźwiękowy.
 - *Timer gotowania można ustawić dla każdego aktywnego pola grzejnego na maksymalnie 99 minut.*
 - *Dotknij przycisku timera, aby zatrzymać alarm.*

Strefy 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 środką przedniej i tylnej strefy gotowania (co najmniej 22 cm).

Automatyczne rozpoznawanie naczyń

Ta płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję automatycznego rozpoznawania naczyń. Gdy patelnia zostanie umieszczona na polu grzejnym, odpowiedni element sterujący automatycznie zaświeci się, a pole zostanie przełączone w tryb gotowości.

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.*

Ustawienie mocy

Pola grzejne mają 9 ustawień i pozycję zwiększania mocy (b). Po włączeniu płyty w ciągu 5 sekund można wybrać żądane pole grzejne. Dostosuj moc, dotykając suwaka. Pierwsze dotknięcie ustawia poziom na dotkniętej części suwaka. Ustawienie poziomu mocy zmienia się po przesunięciu palcem po suwaku.

Poziom zwiększa się po przesunięciu w prawo. Poziom zmniejsza się po przesunięciu w lewo. Po zdjęciu palca z suwaka pole grzejne zaczyna pracować na ustawionym poziomie.

Poziom wzmocnienia (boost)

Funkcja „boost” umożliwia gotowanie na najwyższym poziomie mocy przez krótki czas (maks. 5 minut). Po upływie maksymalnego czasu funkcji boost moc zostanie zredukowana do ustawienia 9.

Funkcja utrzymywania ciepła

Ta funkcja służy do utrzymywania ciepła potraw bezpośrednio po ich ugotowaniu (w temperaturze około 70°C).

- Pozwala to uniknąć przelewania się płynów i przypalenia dna naczynia.
- Funkcję tę można uruchomić niezależnie na wszystkich polach grzejnych.
- Po wyjęciu naczynia z pola grzejnego funkcja utrzymywania ciepła pozostaje aktywna przez około 10 minut. Maksymalny czas działania funkcji "Utrzymywanie w cieple" wynosi 2 godziny.

Funkcja automatycznego nagrzewania

Ta funkcja podgrzewa pole grzejne na poziomie 9, aby szybko doprowadzić je do wymaganej temperatury. Po upływie określonego czasu poziom mocy powraca do ustalonego ustawienia. Ta funkcja jest dostępna dla poziomów mocy od 1 do 8.

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

Funkcja automatycznego doprowadzania do wrzenia

Ta funkcja automatycznie doprowadza wodę do wrzenia. Po osiągnięciu temperatury wrzenia standardowo wybrana strefa przełącza się na poziom mocy 5 w celu oszczędzania energii. Ustawienie to można zmienić za pomocą suwaka w dowolnym momencie korzystania z tej funkcji.

Uwaga

- Należy używać patelni ze świeżą wodą o temperaturze niższej niż 40°C.
- Podczas gotowania na patelni nie powinny znajdować się żadne składniki, takie jak sól lub żywność.
- Poziom wody w naczyniu powinien wynosić od 3 cm do 6 cm.
- Proces wstępnego gotowania można przeprowadzić z pokrywką lub bez niej.
- Uzupełnianie wody podczas funkcji automatycznego doprowadzania do wrzenia zmniejsza dokładność.

Umieść czubek palca płasko na przycisku lub suwaku, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Nie trzeba wywierać żadnego nacisku. Klawisze dotykowe reagują już na lekki nacisk opuszcza palca. Nie obsługuj elementów sterujących żadnymi innymi przedmiotami.

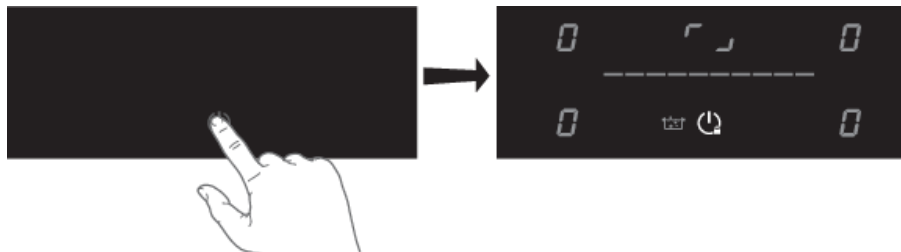
Każdej aktywacji przycisku lub suwaka towarzyszy sygnał dźwiękowy.

Rozpoczęcie przygotowywania

1. Dotknij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.
 - *Wszystkie wskaźniki pola grzejnego pokazują "0", wskazując, że płyta indukcyjna przeszła w stan czuwania.*

WSKAZÓWKA!

Jeśli płyta nie będzie używana przez 25 sekund, wyłączy się automatycznie.



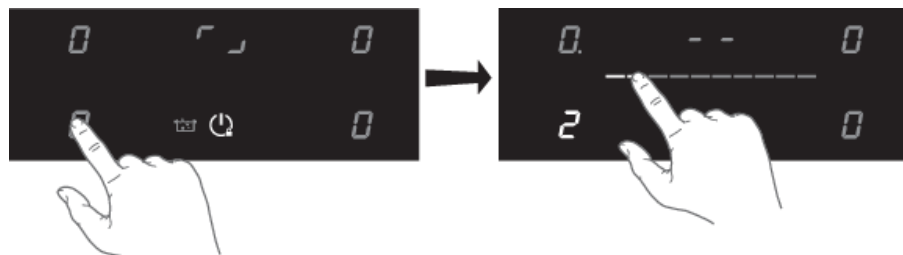
2. Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania.
 - *Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia pola grzejnego są czyste i suche.*

WSKAZÓWKA!

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

3. Pole grzejne automatycznie wykryje patelnię. Aby wybrać inne pole grzejne, dotknij przycisku żądanego pola grzejnego lub umieść drugą patelnię na polu grzejnym.
 - *Rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy.*
 - *Symbol "0" wybranej strefy gotowania zaświeci się wyraźnie na około 3 sekundy.*
4. W ciągu 3 sekund ustaw poziom mocy, dotykając suwaka.
 - *Strefa gotowania rozpocznie działanie od ustawionego poziomu.*
 - *Ustaw wyższy lub niższy poziom za pomocą suwaka.*
 - *Po 10 sekundach suwak wyłączy się.*

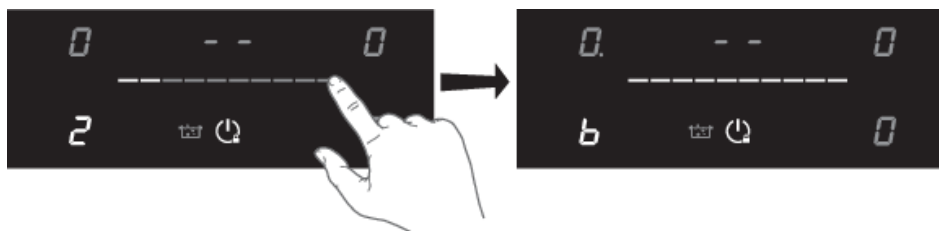
Operacja



Użyj funkcji Boost

Możesz użyć funkcji Boost, aby gotować przez maks. 5 minut na najwyższym poziomie gotowania.

1. Dotknij suwaka i przesun go do końca w prawo.
 - Na wyświetlaczu pojawi się symbol "b".
 - Po upływie maksymalnego czasu funkcji boost moc zostanie zredukowana do poziomu mocy 9.



Kończenie gotowanie

1. Dotknij przycisku strefy grzejnej, aby ją wyłączyć.
2. Wyłącz płytę indukcyjną, dotykając przycisku włączania/wyłączania.

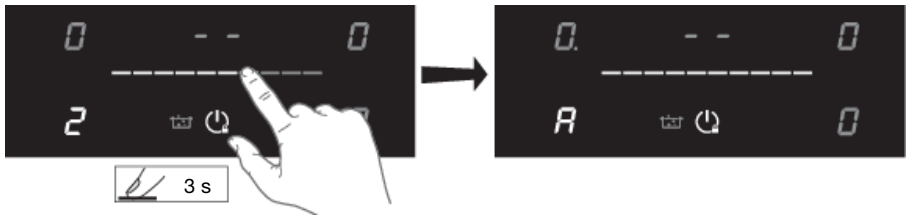


GORĄCA POWIERZCHNIA!

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.

Uruchomienie funkcji automatycznego nagrzewania

1. Włącz płytę grzejną i umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania.
2. Dotknij przycisku żądanej strefy gotowania.
3. Dotknij i przytrzymaj suwak przez co najmniej 3 sekundy na żądanym poziomie (od 1 do 8).

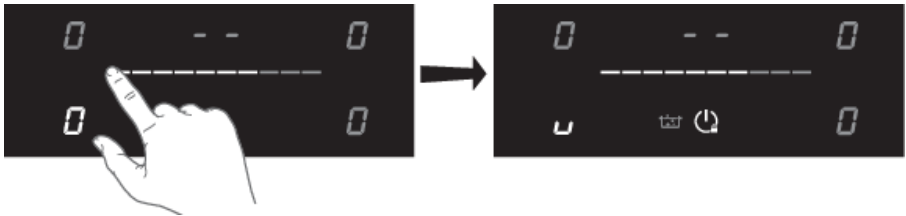


- Na wyświetlaczu pojawiać się będzie litera "A" na przemian z wybranym poziomem mocy. Po upływie czasu automatycznego nagrzewania strefa gotowania przełączy się automatycznie na wybrany poziom, który będzie stale widoczny na wyświetlaczu.

4. 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.
3. Dotknij suwaka i przesun do końca w lewo między poziomem 0 i 1, aby wybrać funkcję podtrzymywania ciepła.
 - Na wyświetlaczu pojawi się symbol podtrzymywania ciepła "u". Funkcja podtrzymywania ciepła została wybrana.

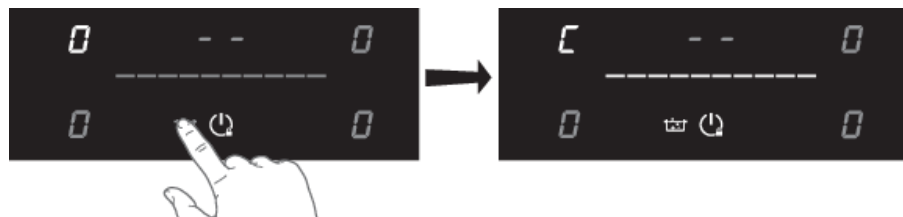


4. Ustaw poziom mocy na "0", aby wyłączyć funkcję podtrzymywania ciepła.

Uruchom automatyczną funkcję doprowadzania do wrzenia

1. Włącz płytę grzejną i umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania.
2. Dotknij przycisku żądanej strefy gotowania.
 - Funkcja automatycznego gotowania działa tylko w przypadku pól grzejnych o średnicy 210 mm!
3. Dotknąć przycisku doprowadzania do wrzenia, aby uruchomić omawianą funkcję.
 - Zaświeci się wskaźnik "C". Funkcja doprowadzania do wrzenia została wybrana.

Operacja



4. Ustaw poziom mocy na "0", aby wyłączyć funkcję doprowadzania do wrzenia.

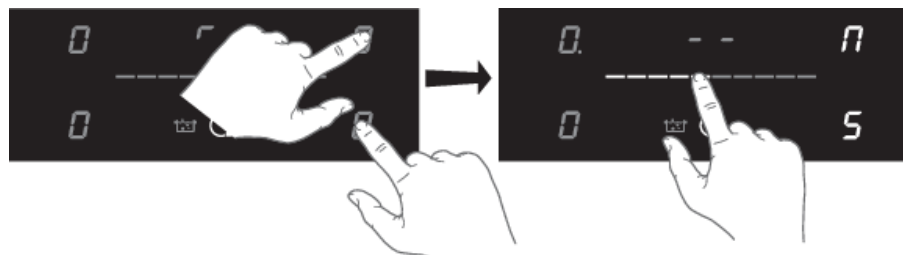
Łączenie stref gotowania Bridge Induction

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. Pateśnia musi być wystarczająco duża, aby przykryć środki przedniej i tylnej strefy gotowania (co najmniej 22 cm).

WSKAZÓWKA!

Takie połączenie można wykonać, jeśli płyta wykryje naczynia na obu polach grzejnych. Jeśli chcesz używać dwóch oddzielnych patelni, umieść jedną patelnię na przedniej strefie grzejnej i ustaw poziom mocy. Następnie umieść drugą patelnię na tylnej strefie grzejnej i ustaw poziom mocy dla tylnej strefy grzejnej.

1. Dotknij jednocześnie przycisków lewej lub prawej strefy grzejnej.
 - Na wyświetlaczu tylnej strefy gotowania pojawi się symbol połączenia, wskazujący, że dwie strefy gotowania są połączone.
2. Za pomocą suwaka ustaw żądaną moc gotowania dla dwóch połączonych pól grzejnych.



3. Aby później zmienić moc gotowania podłączonej strefy, należy najpierw dotknąć przycisku przedniej strefy grzejnej.

Wyłączanie stref gotowania w trybie Indukcji mostkowej

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

Sterowanie timerem

Korzystanie z minutnika (odliczającego czas)

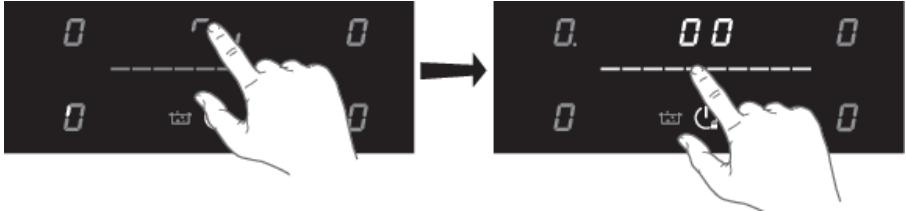
WSKAZÓWKA!

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 timera, aby włączyć minutnik.

- Na wyświetlaczu timera pojawi się "00".



2. Użyj suwaka, aby ustawić żądany czas (od 0 do 99 minut).

- *Przesuń od lewej do prawej, aby ustawić czas. Jeśli szybko przesuniesz palcem od lewej do prawej i podniesiesz go na końcu suwaka, czas będzie się wydłużał. Przesuń od prawej do lewej, aby zmniejszyć czas.*
- Po ustawieniu czasu rozpocznie się odliczanie.
- Wyświetlacz timera pokaże pozostały czas.
- Ostatnia minuta będzie wyświetlana w sekundach.
- Po upływie ustawionego czasu timer miga i emitowany jest sygnał dźwiękowy.

3. Dotknij przycisku timera, aby zatrzymać alarm.

- Alarm wyłączy się automatycznie po 2 minutach (ustawione w menu użytkownika - U7).

WSKAZÓWKA!

- Dotknij przycisku timera, a następnie dotknij suwaka w pozycji "0", aby wyłączyć minutnik przed upływem czasu.

Korzystanie z minutnika z funkcją wyłączania

WSKAZÓWKA!

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

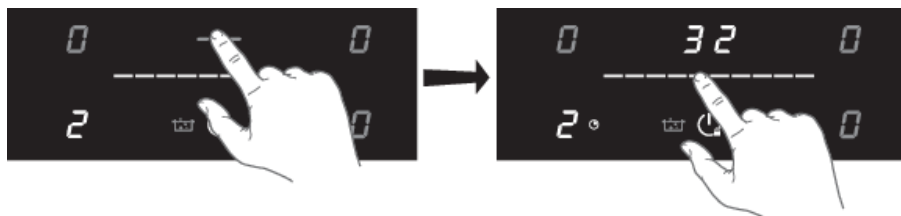
Płyta jest włączona i dla co najmniej jednej strefy gotowania ustawiono poziom mocy.

1. Dotknij przycisku żądanej strefy gotowania.

2. Dotknij przycisk timera.

- Symbol aktywnego timera gotowania zaświeci się jasnym światłem.

Operacja



3. Użyj suwaka, aby ustawić żądany czas (od 0 do 99 minut).
 - Przesuń od lewej do prawej, aby ustawić czas. Jeśli szybko przesuniesz palcem od lewej do prawej i podniesiesz go na końcu suwaka, czas będzie się wydłużał. Przesuń od prawej do lewej, aby zmniejszyć czas.
 - Jeśli chcesz ustawić czas krótszy niż 10 minut, ponownie dotknij przycisku minutnika.
 - *Wybrana strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu.*
 - *Po upływie ustawionego czasu timer miga i emitowany jest sygnał dźwiękowy.*
4. Dotknij przycisku timera, aby zatrzymać alarm.
 - *Alarm wyłączy się automatycznie po 2 minutach (ustawione w menu użytkownika - U7).*

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 przycisku strefy gotowania, aby wybrać strefę, dla której chcesz ustawić timer gotowania.
 - *Strefa połączona z timerem gotowania jest oznaczona symbolem timera nad wyświetlaczem strefy gotowania.*
2. Dotknij przycisk timera.
3. Użyj suwaka, 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 obok wyświetlacza strefy gotowania.*
 - *Timer wyświetli pozostały czas wybranej strefy gotowania.*
 - *Podczas ostatniej minuty czasu pracy pozostały czas będzie wyświetlany w sekundach.*

Wyłączanie timera gotowania

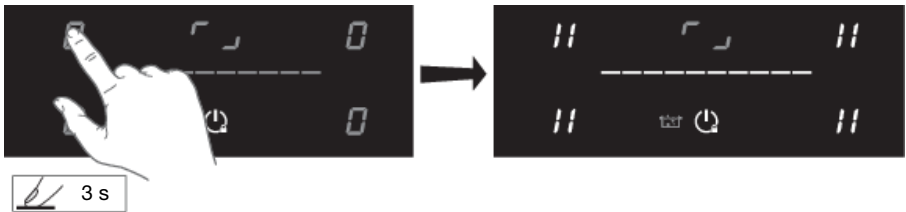
Jeśli chcesz wyłączyć timer przed upływem ustawionego czasu:

1. Dotknij przycisku strefy gotowania, aby wybrać strefę, w której chcesz wyłączyć timer.
 - *Strefa połączona z timerem gotowania jest oznaczona migającym symbolem timera obok wyświetlacza strefy gotowania.*

2. Użyj suwaka, aby ustawić czas na '0'.
 - *Symbol timera nie świeci się już jasno.*

Wstrzymanie gotowania

1. Włącz płytę grzewczą.
2. Dotknij dowolny przycisk strefy gotowania przez 3 sekundy.
 - *Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się symbol pauzy.*
 - *Płyta jest teraz zapauzowana.*



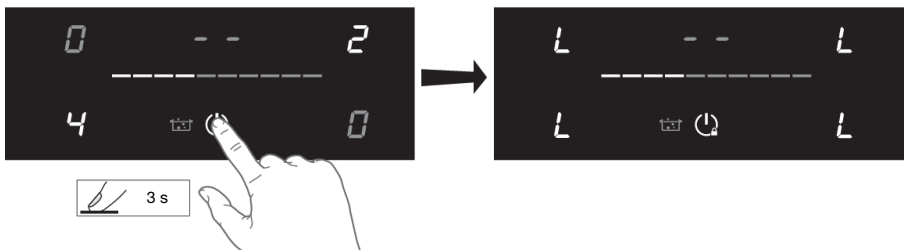
3. Dotknij dowolny przycisk strefy gotowania przez 3 sekundy, aby zatrzymać pauzę.
 - *Symbol pauzy zniknie ze wszystkich wyświetlaczy.*

Ochrona przed dziećmi

Twoja płyta indukcyjna jest wyposażona w blokadę przed dziećmi, która umożliwia zablokowanie urządzenia. Zapobiega ona niezamierzonemu włączeniu stref gotowania.

Można również wybrać opcję "Automatyczna blokada przed dziećmi". Płyta automatycznie włączy blokadę przed dziećmi po wyłączeniu. Można to ustawić w menu użytkownika (U8).

1. Przytrzymać przycisk on/off przez około 3 sekundy.
 - *Ustawienia płyty są zablokowane.*
2. Aby odblokować płytę grzejną, należy ponownie nacisnąć przycisk włączania/wyłączania i przytrzymać go przez 3 sekundy.



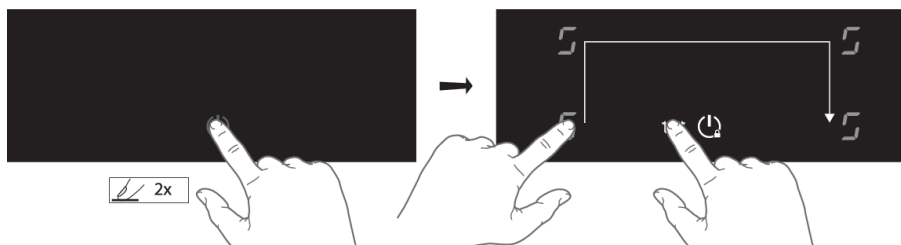
Menu użytkownika

WSKAZÓWKA!

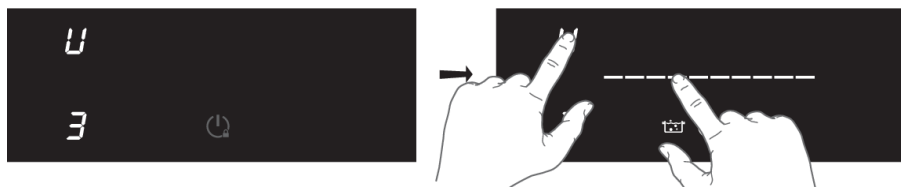
Menu użytkownika umożliwia użytkownikowi ustawienie sygnałów na płycie grzewczej zgodnie z potrzebami. Dotyczy to zarówno sygnałów dźwiękowych (ton i głośność), jak i wizualnych.

Ustawienie ogranicznika mocy (U0) powinno być wykonywane wyłącznie przez zarejestrowanego i wykwalifikowanego instalatora.

1. Dotknij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.
2. W ciągu 3 sekund ponownie naciśnij przycisk włącz/wyłącz.
 - *Wskaźnik funkcji doprowadzania do wrzenia miga.*
3. Dotknij i przytrzymaj przycisk doprowadzania do wrzenia.
4. Następnie dotknij każdego przycisku strefy gotowania zgodnie z ruchem wskazówek zegara (zaczniij od przycisku strefy gotowania z przodu po lewej stronie).



5. Zwolnij przycisk doprowadzania do wrzenia.
 - *"U" 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 właściwy numer kodu menu (patrz tabela).



7. Dotknij przycisku przedniej lewej strefy grzejnej i wybierz odpowiednią wartość (patrz tabela).
8. Potwierdź ustawienie; dotknij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.



Kod menu	Opis	Wartość konfiguracji
U0	Ogranicznik mocy (patrz rozdział "Instalacja")	Min. 2800 W / max. 7400 W (domyślnie)
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 bieżącej patelni (włączone lub wyłączone)	0 - 1
U7	Timer odliczania sygnału audio	0 - 1 - 2
U8	Automatyczna blokada przed dziećmi	0 - 1

Czyszczenie szklanej płyty

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 ściernie proszki czyszczące mogą porysować powierzchnię. Powierzchnię mogą także uszkodzić agresywne środki czyszczące w aerozolu i nieodpowiednie środki czyszczące w płynie.

Używanie agresywnych lub ściernych środków czyszczących lub naczyń z szorstkim lub uszkodzonym dnem może doprowadzić do starcia oznaczeń.

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

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.

W przypadku trudno usuwalnych zabrudzeń używać specjalnych preparatów przeznaczonych do oczyszczenia szkła ceramicznego. Postępować zgodnie z instrukcją producenta. Każdorazowo po zakończeniu czyszczenia pamiętać o usunięciu pozostałości po środku czyszczącym, ponieważ w czasie podgrzewania stref grzejnych mogłyby one uszkodzić powierzchnię ze szkła ceramicznego.

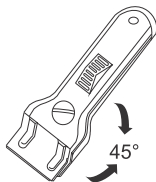
Trudno usuwalne zabrudzenia i ślady po przypaleniach usuwać skrobakiem. W czasie używania skrobaka uważać, by się nie skaleczyć.

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.



💡 INFORMACJA!

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 strefą gotowania.

WSKAZÓWKA!

Przed czyszczeniem płyty grzewczej należy aktywować blokadę przed dziećmi.

Codziennie 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.

WSKAZÓWKA!

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

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.

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Strefy indukcyjne		
Przy pierwszym podłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawiają się znaki.	Jest to standardowa procedura konfiguracji.	Normalna obsługa.
Wentylator pracuje jeszcze przez kilka minut po wyłączeniu płyty grzewczej.	Płyta grzewcza stygnie.	Normalna obsługa.
Przy kilku pierwszych użyciach płyty kuchennej wyczuwalny jest lekki zapach.	Nowe urządzenie się nagrzewa.	Jest to normalne działanie, które ustępuje po kilkukrotnym użyciu płyty. Należy przewietrzyć kuchnię.
Patelnie hałasują podczas gotowania.	Jest to spowodowane przepływem energii z płyty grzewczej do patelni.	Jest to normalne w przypadku niektórych patelni, szczególnie przy wysokich ustawieniach. Nie jest to szkodliwe ani dla patelni, ani dla płyty grzewczej.
Włączyłeś strefę gotowania, ale wyświetlacz ciągle miga.	Używana patelnia nie jest odpowiednia do gotowania indukcyjnego lub ma zbyt małą średnicę.	Należy użyć odpowiedniej patelni (patrz rozdział Patelni)
Jedna ze stref gotowania nagle przestaje działać i słychać sygnał dźwiękowy.	Ustawiony czas dobiegł końca.	Wyłączyć sygnał, naciskając przycisk timera.
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).
Na wyświetlaczu pojawia się Er47 lub Er400.	Urządzenie jest nieprawidłowo podłączone.	Sprawdź połączenia elektryczne.
Na wyświetlaczu pojawia się Er03.	Panel sterowania jest zabrudzony lub zalany wodą.	Wyczyść panel sterowania.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Na wyświetlaczu pojawia się E2.	Pusta patelnia została podgrzana w strefie gotowania.	Poczekaj, aż strefa gotowania ostygnie lub napełnij patelnię produktami spożywczymi.
Na wyświetlaczu pojawia się E5 lub E6.	Napięcie w sieci jest zbyt wysokie.	Podłącz urządzenie zgodnie z tabliczką znamionową i instrukcją.
Na wyświetlaczu pojawia się E8.	Cyrkulacja powietrza nie jest dobra.	Upewnij się, że otwory wentylacyjne pod płytą grzejną są otwarte.
Inne kody błędów.		Skontaktuj się z działem serwisu.

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

Bezpieczeństwo

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

- Urządzenie może być podłączane jedynie przez instalatorów z odpowiednimi uprawnieniami.
- Sprawdź urządzenie pod kątem uszkodzeń transportowych. Nie podłączaj uszkodzonego urządzenia.
- Ściany oraz blat kuchenny w pobliżu urządzenia powinny być odporne na temperatury co najmniej do 105 °C.
- Blat kuchenny, na którym montowana będzie płyta grzejna, powinien być płaski.
- Należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących odprowadzania powietrza.

Podłączenie elektryczne

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

- Po wykonaniu podłączenia elementy przewodzące prąd elektryczny i elementy izolowane muszą zostać zabezpieczone przed kontaktem ze sobą.

OSTRZEŻENIE!

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

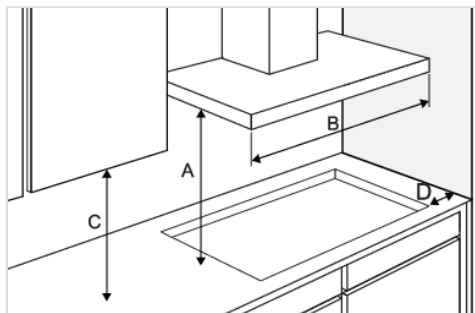
Serwis

- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac naprawczych należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.
- Uszkodzone części mogą być wymieniane tylko na części oryginalne. Producent może jedynie zagwarantować zgodność z wymogami bezpieczeństwa części oryginalnych.

Montaż

Przygotowanie do montażu

Wolna przestrzeń wokół urządzenia



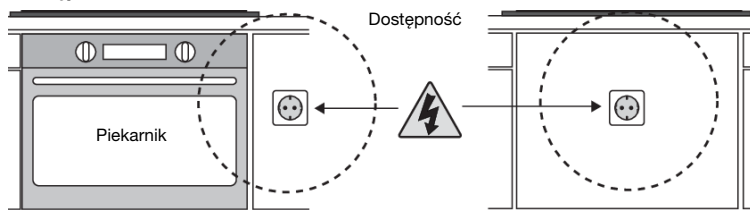
A (>mm) = 650

B (>mm) = 900

C (>mm) = 450

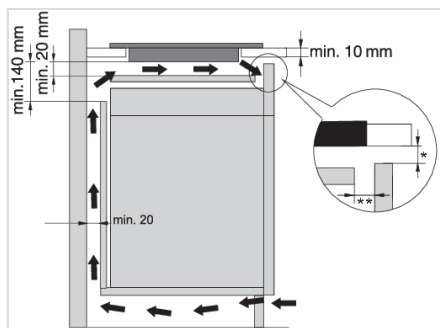
D (>mm) = 50

Dostępność



Nawiewniki powietrza w dolnej szafce kuchennej

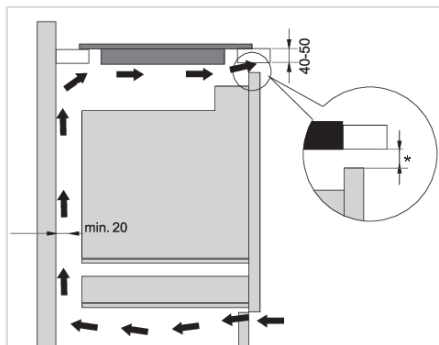
Normalna eksploatacja elementów elektronicznych indukcyjnej płyty grzewczej wymaga odpowiedniej cyrkulacji powietrza.



Dolna szafka bez piekarnika

- W tylnej ścianie szafki musi znajdować się otwór o wysokości co najmniej 140 mm na całej szerokości szafki.
- Pomiędzy dolnym kątem urządzenia a panelem rozdzielającym należy zachować co najmniej 20 mm odstępu. Należy zapewnić odpowiednią wentylację od strony tylnej.

Płyta grzewcza wyposażona jest w wentylator umieszczony w jej dolnej części. Jeśli pod blatem znajduje się szuflada, nie należy jej używać do przechowywania małych przedmiotów lub papieru, ponieważ mogłyby one, wessane do wentylatora, uszkodzić wentylator i system chłodzenia. Ponadto szuflady nie należy wykorzystywać do przechowywania folii aluminiowej ani substancji lub płynów łatwopalnych (np. sprayów). Takie substancje należy przechowywać z dala od płyty grzewczej. Niebezpieczeństwo wybuchu! Między zawartością szuflady a otworami wlotowymi wentylatora powinno być co najmniej 20 mm wolnej przestrzeni.



Dolna szafka z piekarnikiem

- Pod płytą indukcyjną montować wyłącznie piekarniki z wentylatorem chłodzącym. Przed zamontowaniem piekarnika należy zdemonstrować tylną ściankę szafki kuchennej w obszarze otworu do montażu. Ponadto na całej szerokości szafki należy pozostawić na froncie otwór o szerokości co najmniej 6 mm.
- Jeśli pod indukcyjną płytą grzewczą zainstalowane są inne urządzenia, nie możemy zagwarantować ich prawidłowego działania.

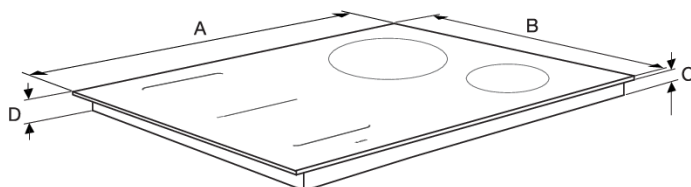
UWAGA!

* W celu uzyskania optymalnej wydajności płyty zaleca się szczelinę wentylacyjną ≥ 6 mm.

** Zalecana jest szczelina 20 mm z przodu między szafką a półką pośrednią, aby zapewnić lepszą wentylację płyty.

Do zabudowy

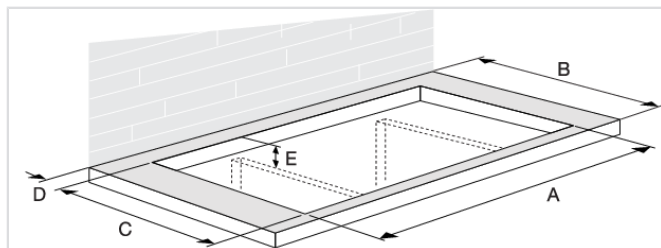
Wymiary urządzenia



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
HI26xxx	595-600	520-526	50	54
HI28xxx	795-800	520-526	50	54

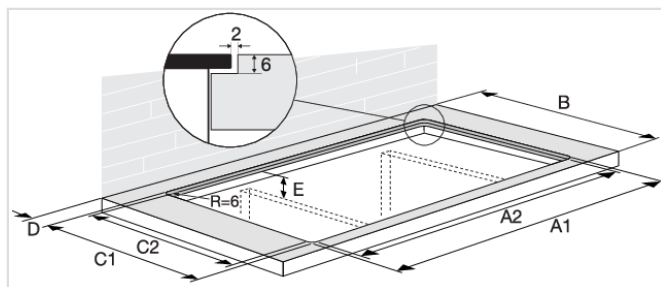
Wycięcie w blacie roboczym

Montaż



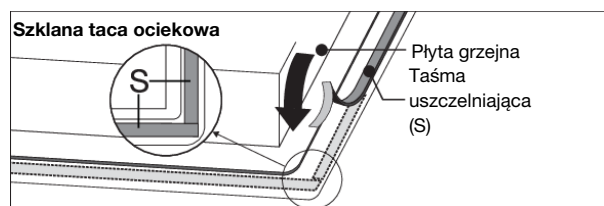
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
HI26xxx	560-562	Min. 600	490-492	Min. 40	Min. 60
HI28xxx	750-752	Min. 600	490-492	Min. 40	Min. 60

Wycięcie w blacie roboczym (zlicowane)



	A1 (mm)	A2 (mm)	B (mm)	C1 (mm)	C2 (mm)	D (mm)	E (mm)
HI26xxx	604	560-562	Min. 600	524	490-492	Min. 40	Min. 60
HI28xxx	804	750-752	Min. 600	524	490-492	Min. 40	Min. 60

Taśma uszczelniająca



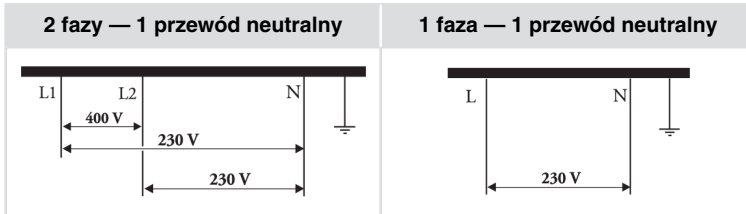
Podłączenie elektryczne

Określanie istniejącego połączenia elektrycznego

- Sprawdź napięcie. Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w Twojej sieci zasilającej. Napięcie sieci energetycznej

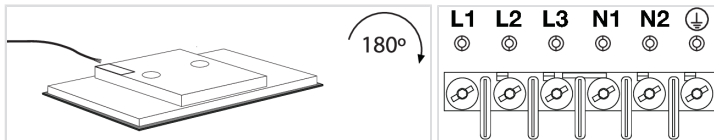
(220-240 V między L a N) powinno być sprawdzone przez eksperta za pomocą odpowiedniego urządzenia pomiarowego.

- Należy sprawdzić istniejące napięcia zgodnie z poniższymi schematami.



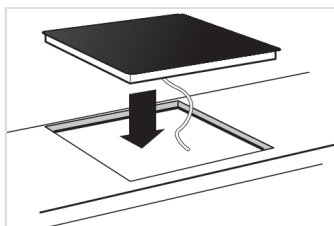
Schemat połączeń

Zapoznaj się ze schematami elektrycznymi umieszczonymi na spodzie urządzenia.



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

Włóż płytę indukcyjną do wyciętego otworu.



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,

Montaż

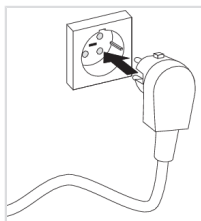
którego moc jest zmniejszana, najpierw miga; poziom jest następnie automatycznie zmniejszany do najwyższej dostępnej mocy.

Ogranicznik jest ustawiony fabrycznie na (2x) 3700 W (7400 W łącznie), ale możliwe jest obniżenie tego ustawienia do minimum (2x) 1400 W (2800 W łącznie) (w przyrostach 100 W).

Konfiguracja ogranicznika mocy

1. Otwórz menu użytkownika i wybierz U0 (patrz rozdział "Menu użytkownika").
2. Dotknij suwaka po lewej stronie, aby uzyskać niższą dostępną moc, albo po prawej stronie, aby uzyskać wyższą dostępną moc.

Podłączanie i testowanie



- Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej (za pomocą uziemienia). Wymagane dla urządzenia napięcie znamionowe i częstotliwość są podane na tabliczce znamionowej urządzenia/etykiecie z podstawowymi informacjami.
- Sprawdzić, czy urządzenie działa prawidłowo.
- W przypadku montażu w płaszczyźnie uszczelnić płytę grzewczą (patrz „Montaż w płaszczyźnie blatu roboczego”).

Demontaż urządzenia do zabudowy

Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i od przewodu odprowadzającego. Za pomocą odpowiedniego narzędzia usunąć silikonową uszczelkę wokół krawędzi. Wyjąć urządzenie, popychając je od dołu do góry.

UWAGA!

Nie należy próbować zdejmować urządzenia z górnej części blatu!

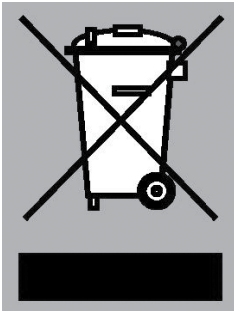
Utylizacja urządzenia i opakowania

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.

[illegible]

[illegible]

Karta identyfikacyjna urządzenia znajduje się na spodzie urządzenia.

Tutaj przykleić kartę identyfikacyjną urządzenia.



Inspired by Scandinavia

www.asko.com



934220-a4



Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian.