

Witamy!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór urządzenia Beko. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. W tym celu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem.

Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Niniejsza instrukcja zawiera warunki gwarancji, sposób użytkowania i rozwiązywanie problemów.

Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

UWAGA

Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. 1 Sierpnia 6A, 02-134 Warszawa

Spis treści

1	Instrukcje bezpieczeństwa	68
1.1	Przeznaczenie	68
1.2	Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	68
1.3	Bezpieczeństwo elektryczne	69
1.4	Zabezpieczenie podczas transportu	71
1.5	Bezpieczeństwo montażu.....	71
1.6	Bezpieczeństwo użytkowania	72
1.7	Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....	72
1.8	Bezpieczeństwo pieczenia	73
1.9	Płyta indukcyjna	73
1.10	Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	74
2	Instrukcje dotyczące środowiska ...	74
2.1	Dyrektywa w sprawie odpadów	74
2.1.1	Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....	74
2.2	Opakowanie urządzenia.....	74
2.3	Zalecenia dotyczące oszczędzania energii.....	74
3	Produkt.....	75
3.1	Opis produktu	75
3.2	Specyfikacje techniczne	76
4	Pierwsze użycie	77
4.1	Czyszczenie wstępne.....	77
5	Jak używać płyty kuchennej	77
5.1	Ogólne informacje na temat użytkowania płyty.....	77
5.2	Panel sterowania.....	81
6	Ogólne informacje dotyczące pieczenia	89
6.1	Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty.....	89
7	Czyszczenie i konserwacja.....	92
7.1	Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	92
7.2	Czyszczenie płyty grzewczej.....	93
7.3	Czyszczenie panelu sterowania ...	93
8	Rozwiązywanie problemów	93



1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany komuś innemu do użytku osobistego lub do użytku z drugiej ręki, należy również przekazać instrukcję obsługi, etykiety oraz inne istotne dokumenty i części.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą wystąpić w przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie udzielonej gwarancji.
- Prace montażowe i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wyznaczonej przez firmę importera.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Nie należy naprawić lub wymienić żadnych elementów urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi.
- Nie dokonuj modyfikacji technicznych urządzenia.



1.1 Przeznaczenie

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać tego urządzenia w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w kuchniach pracowniczych sklepów, biur i innych środowisk pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie to powinno być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.

1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



- Ten produkt może być używany przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby słabo rozwinięte pod względem umiejętności fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub pozbawione doświadczenia i wiedzy, o ile są nadzorowane lub przeszkolone w zakresie bez-

piecznego użytkowania i zagrożeń związanych z produktem.

- Dzieci nie powinny bawić się produktem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ktoś je nadzoruje.
- Ten produkt nie powinien być używany przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych (w tym dzieci), chyba że są one pod nadzorem lub otrzymają niezbędne instrukcje.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się produktem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na niego ani wchodzić do produktu.
- Nie umieszczaj na produkcie przedmiotów, do których mogą sięgać dzieci.
- Przekręć uchwyt garnków i patelni na bok blatu, aby dzieci nie mogły chwycić i przypalić.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania dostępne powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od produktu.

- Materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Istnieje ryzyko obrażeń i uduszenia.

- Przed wyrzuceniem zużytych i bezużytecznych produktów:

1. Odłącz wtyczkę zasilania i wyjmij ją z gniazdka.
2. Odetnij zasilający i odłącz go wraz z wtyczką od produktu.
3. Podejmij środki ostrożności, aby zapobiec przedostawaniu się dzieci do produktu.
4. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem, gdy jest w trybie bezczynności.



1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Podłącz produkt do uziemionego gniazdka zabezpieczonego bezpiecznikiem zgodnym z wartościami znamionowymi prądu podanymi na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinno znajdować się w łatwo dostępnym miejscu. Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik,

- przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której urządzenie jest podłączone, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Odłącz produkt od zasilania lub wyłącz bezpiecznik przed naprawą, konserwacją lub czyszczeniem.
 - Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
 - (Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel sieciowy) używaj wyłącznie przewodu połączeniowego opisanego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
 - Nie należy blokować kabla zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym. Kabel zasilający nie powinien być skręcony, zgnieciony i nie powinien stykać się z żadnym źródłem ciepła.
 - Należy upewnić się, że kabel zasilający nie został zablokowany podczas umieszczania produktu po montażu lub czyszczeniu.
 - Używaj wyłącznie oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli.
 - Nie używaj przedłużacza ani wtyczki wielofunkcyjnej do obsługi produktu.
 - Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym lub importerem w celu użycia zatwierdzonego adaptera w przypadkach, gdy konieczne jest użycie adaptera konwertera (dla typu wtyczki).
 - Jeśli długość przewodu zasilającego jest niewystarczająca, skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
 - Przenośne źródła zasilania lub wielokrotne wtyczki mogą się przegrzać i zapalić. Trzymaj wiele wtyczek i przenośnych źródeł zasilania z dala od produktu.
 - W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:
- Nigdy nie podłączaj wtyczki produktu do uszkodzonej, poluzowanej lub wyjętej wtyczki z gniazdka. Upewnij się, że wtyczka jest całkowicie włożona do gniazda. W przeciwnym

razie połączenia mogą się przegrzać i spowodować pożar.

- Unikaj wkładania urządzenia do wtyczek, które są zatłuszczone, nieczyste lub potencjalnie narażone na kontakt z wodą (np. w pobliżu blatu roboczego, z którego może wydostawać się woda). W przeciwnym razie istnieje ryzyko zwarcia i porażenia prądem.
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami!
- Wyciągaj wtyczkę z gniazdka, używając korpusu wtyczki, a nie samego przewodu.

1.4 Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- W przypadku transportu produktu, owiń go folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczelnie zaklej taśmą. Mocno zabezpiecz ruchome części produktu, aby zapobiec ich uszkodzeniu.
- Przed zainstalowaniem urządzenia sprawdź, czy nie został on uszkodzony podczas transportu. W przypadku uszkodzenia skontaktuj się z importem lub autoryzowanym centrum serwisowym.



1.5 Bezpieczeństwo montażu

- Przed rozpoczęciem instalacji odłącz napięcie od linii zasilającej, do której podłączony będzie produkt, wyłączając bezpiecznik.
- Podczas transportu i montażu należy nosić rękawice ochronne. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych ostrymi krawędziami!
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Nie należy instalować produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Unikaj używania jakichkolwiek materiałów termoizolacyjnych do przykrycia wnętrza mebli, które będą instalowane.
- W miejscu instalacji produktu nie może znajdować się bezpośrednie światło słoneczne ani źródła ciepła, takie jak grzejniki elektryczne lub grzejniki gazowe.
- Utrzymuj otoczenie wszystkich kanałów wentylacyjnych produktu otwarte.
- Nie instaluj produktu w pobliżu okna. Istnieje ryzyko, że płomień płyty zapali zasłony i łatwopalne materiały wokół płyty. Po otwarciu okna gorące naczynia mogą się przewrócić.

- Nie instaluj produktu w pobliżu okna. Po otwarciu okna gorące naczynia mogą się przewrócić.
- Jeśli za miejscem instalacji produktu znajduje się gniazdko elektryczne, należy upewnić się, że produkt nie styka się z gniazdkiem ani z wtyczką podłączoną do gniazdka.
- Wąż gazowy, plastikowa rura wodna i gniazdo nie powinny znajdować się na tylnej lub bocznej ścianie miejsca, w którym produkt zostanie zainstalowany. W przeciwnym razie mogą one ulec odkształceniu pod wpływem ciepła podczas pracy płyty, co może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa.



1.6 Bezpieczeństwo użytkowania

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
- W przypadku nieużywania produktu przez dłuższy czas odłącz go od zasilania lub wyłącz zasilanie w skrzynce bezpieczników.
- Nie używaj produktu, jeśli ulegnie on awarii lub uszkodzeniu podczas użytkowania. odłącz urządzenie od zasilania. Skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, odłącz produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli szklana powierzchnia płyty jest pęknięta:

Wyłącz wszystkie gazowe i (jeśli dotyczy) elektryczne płyty grzejne. odłącz urządzenie od zasilania.

- Nie dotykaj powierzchni urządzenia.
- Nie korzystaj z urządzenia.
- Nie wchodź na urządzenie z jakiegokolwiek powodu.
- Nigdy nie używaj produktu, jeśli Twoja ocena sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i/lub narkotyków.
- W obszarze gotowania i wokół niego nie mogą znajdować się łatwopalne przedmioty. W przeciwnym razie może dojść do pożaru.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.



1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** W trakcie korzystania z produktu, zarówno produkt, jak i jego łatwo do-

stępne części będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Nie pozwalaj dzieciom w wieku poniżej 8 lat zbliżać się do produktu, chyba że znajdują się one pod stałym nadzorem.

- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych/wybuchowych w pobliżu produktu, ponieważ jego powierzchnie będą gorące podczas pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie przechowuj przedmiotów na powierzchni do gotowania.

1.8 Bezpieczeństwo pieczenia

- **OSTRZEŻENIE:** Należy kontrolować gotowanie. Krótkie gotowanie musi być pod stałą kontrolą.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas gotowania na oleju stałym lub płynnym, niebezpieczne jest pozostawienie płyty grzewczej bez nadzoru, co może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą; Odłącz urządzenie od sieci, a następnie zakryj płomień pokrywą lub tkaniną ognioodporną (itp.).
- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w

wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.

1.9 Płyta indukcyjna

- Elektrycznie sterowane strefy płyty grzewczej są wyposażone w zaawansowaną technologię indukcyjną. W strefach płyty indukcyjnej, które oszczędzają czas i energię, należy używać naczyń przystosowanych do gotowania indukcyjnego; w przeciwnym razie strefa płyty grzejnej nie będzie działać. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zapoznaj się z rozdziałem „Wybór garnków”.
- Ponieważ płyta indukcyjna wytwarza pole magnetyczne, może ono mieć szkodliwy wpływ na osoby korzystające z takich urządzeń, jak rozruszniki serca czy pompy insulinowe.
- Po użyciu wyłącz płytę na panelu sterowania, nie polegaj na czujniku garnka.
- Nie umieszczaj metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, na powierzchni płyty, ponieważ mogą się one nagrzać.
- Nie przechowuj metalowych przedmiotów w szufladach pod płytą. Podczas długotrwa-

łego i intensywnego użytkowania znajdujące się tam materiały mogą się przegrzać.

- Nie umieszczaj na płycie indukcyjnej produktów elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Twoje urządzenie może być uszkodzone.



1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

PL

- Przed czyszczeniem odczekaj, aż produkt ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/UE). Urządzenie posiada symbol klasyfikacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).



urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

2.2 Opakowanie urządzenia

Opakowanie produktu jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj odpadów opakowaniowych razem z odpadami domowymi ani innymi odpadami, oddaj je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na paragonie produktu dołączonym do produktu.

Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

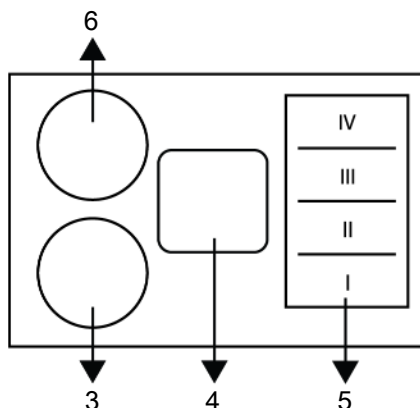
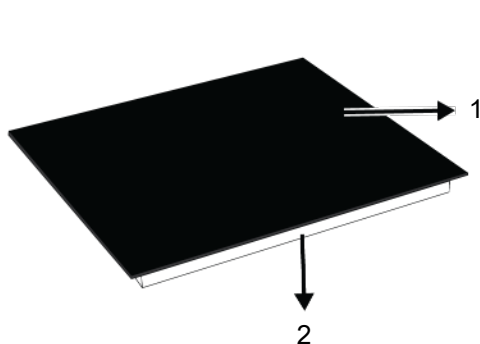
- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywie odpowiednich dla płyty grzewczej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar

garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.

- Utrzymuj w czystości obszary pieczenia płyty grzejnej i dna garnków. Zanieczyszczenia zmniejszają wymianę ciepła między obszarem pieczenia a dnem garnka.

3 Produkt

3.1 Opis produktu



- 1 Szklana powierzchnia do gotowania
- 3 Indukcyjna strefa gotowania
- 5 Indukcyjna strefa gotowania

- 2 Dolna obudowa
- 4 Indukcyjna strefa gotowania
- 6 Indukcyjna strefa gotowania

3.2 Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	48,2 * /780 /520
Wymiary montażowe płyty (szerokość / głębokość) (mm)	750 (+2) /490 (+2)
Napięcie/Częstotliwość	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Całkowite zużycie energii (kW)	maks. 7,4 kW

Strefy gotowania

Lewa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	1500 W / Booster 2000 W

Prawa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary - I-II	2 x (92,7 x 200 mm)
Zasilanie	2400 W / Booster 3600 W

Lewa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	1500 W / Booster 2000 W

Prawa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary - III-IV	2 x (92,7 x 200 mm)
Zasilanie	2400 W / Booster 3600 W

Średnie	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	2 x (92,7 x 200 mm)
Zasilanie	2400 W / Booster 3600 W

* Wysokość płyty podana w tabeli technicznej jest wysokością pokrywy dolnej produktu.



W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.



Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.



Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.

4.1 Czyszczenie wstępne

1. Usunąć wszystkie materiały opakowania.
2. Wytrzeć powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzeć szmatką.

UWAGA: Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów ani ostrych przedmiotów.

UWAGA: Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

PL

5 Jak używać płyty kuchennej

5.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

Ogólne ostrzeżenia

- Nie pozwól, aby na płytę grzejną spadły żadne przedmioty. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczki, mogą uszkodzić płytę. Nie używaj pękniętych płyt kuchennych. Woda może przedostać się przez te pęknięcia i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia jest w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widoczne pęknięcia), najpierw wyłącz bezpiecznik, a następnie wezwij autoryzowany serwis w celu odłączenia produktu, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem.
- Nie stawiaj na płycie garnków/patelni, które są krzywe lub łatwo się przechylają.
- Nie podgrzewaj pustych garnków/patelni. Zarówno garnki, jak i urządzenie mogą ulec zniszczeniu.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj palniki.
- Korzystanie z płyt bez garnków/patelni może uszkodzić urządzenie. Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj płyty.
- Po każdym użyciu powierzchnia do gotowania będzie gorąca, dlatego nie stawiaj plastikowych garnków / patelni na powierzchni do gotowania. Należy natychmiast wytrzeć resztki stopionego materiału.

- Nagłe zmiany temperatury na szklanej powierzchni do gotowania mogą spowodować uszkodzenie, należy uważać, aby nie rozlać zimnych płynów podczas gotowania.
- W garnkach/patelni należy umieścić odpowiednią ilość żywności. Zapobiega to wylewaniu się żywności z garnków/patelni i nie trzeba ich dodatkowo czyścić.
- Pokrywek garnków i patelni nie wolno kłaść na palnikach/strefach gotowania.
- Garnki należy umieścić na środku palnika/strefy gotowania. Aby postawić garnek na innym palniku/strefie należy podnieść go i umieścić na wybranym palniku. Nie należy przesuwac garnka po palniku.

Jak działa płyta indukcyjna

Płyta indukcyjna jest jak otwarty obwód. Obwód zamyka się, gdy postawione zostaną na nim garnki / patelnie przystosowane do gotowania indukcyjnego, a układ elektroniczny pod szklaną powierzchnią generuje pole magnetyczne. Metalowa podstawa garnków / patelni jest podgrzewana poprzez pobieranie energii z tego pola magnetycznego. W ten sposób ciepło nie jest wytwarzane na powierzchni płyty, ale bezpośrednio na garnkach/patelniach. Szklana powierzchnia nagrzewa się dzięki garnkom/patelni.

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

Zaletą płyt indukcyjnych jest przekazywanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni.

- Oznacza to, że potrawy, które wyleją się podczas gotowania, nie palą się szybko, ponieważ szklana powierzchnia do gotowania nie jest bezpośrednio podgrzewana. Ułatwia to również czyszczenie.
- Ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni pozwala na szybsze gotowanie. Dzięki temu, w porównaniu z innymi typami płyt kuchennych, oszczędzany jest nie tylko czas, ale i energia.
- Wytwarzanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni gwarantuje, że zostaje ono zatrzymane, a tym samym gotowanie jest bardziej wydajne.
- Dodatkowo ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni oraz to, że powierzchnia nie nagrzewa się po zdjęciu naczyń, zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie i zapobiega możliwym wypadkom podczas gotowania.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkowania:

- W przypadku używania garnków/patelni z nieprzywierającą powierzchnią, które są pokryte niewielką warstwą oleju lub do których nie stosuje się oleju (teflon), nie należy ustawiać wysokiego płomienia.
- Szklana powierzchnia do gotowania nie nadaje się do umieszczania na niej przedmiotów lub jako deska do krojenia.
- Nie umieszczaj na płycie metalowych przedmiotów, takich jak sztućce lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się nagzać.
- Nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Nie umieszczaj na polu grzejnym żywności zawiniętej w folię aluminiową.
- Podczas gotowania przedmioty magnetyczne, takie jak karty kredytowe lub taśmy, należy trzymać z dala od płyty.
- Jeśli pod płytą znajduje się piekarnik, który jest używany, to czujniki na płycie mogą zmniejszyć poziom mocy gotowania lub wyłączyć płytę.
- Płyta jest wyposażona w automatyczny system wyłączania. Szczegółowe informacje o tym systemie znajdują się w kolejnych rozdziałach. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować

ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania.

Garnki/patelnie

Należy używać ferromagnetycznych garnków/patelni o wysokiej jakości, które są opatrzone etykietą lub ostrzeżeniem, że nadają się do używania na płycie indukcyjnej. Im wyższa zawartość żelaza, tym lepsza wydajność garnków/patelni. Średnica dna garnków / patelni do gotowania powinna odpowiadać strefie indukcyjnej. Sugerowane wymiary podano poniżej.

Odpowiednie garnki/patelnie:

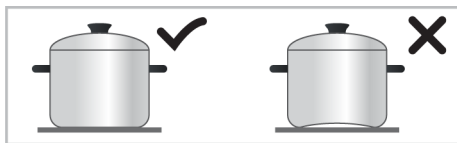
- Garnki/patelnie żeliwne
- Garnki/patelnie emaliowane
- Garnki / patelnie ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem, że mogą być używane na kuchni indukcyjnej)

Nieodpowiednie garnki/patelnie:

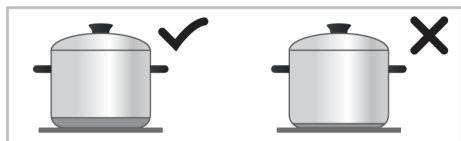
- Garnki/patelnie aluminiowe
- Garnki/patelnie miedziane
- Garnki/patelnie z mosiądzu
- Garnki/patelnie ze szkła
- Ceramika
- Ceramika i porcelana

Zalecenia:

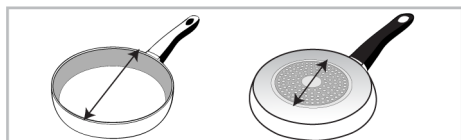
- Używaj wyłącznie garnków/patelni z płaskim dnem. Nie używaj garnków/patelni z wypukłym lub wklęsłym dnem.



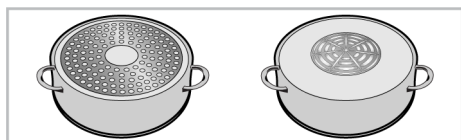
- Używać garnków/patelni tylko z grubym, odpowiednim do indukcji dnem. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania. Ostre krawędzie mogą uszkodzić powierzchnię.



- Dna niektórych garnków/patelni mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez płytę. Dlatego ciepło nie jest równomiernie rozpraszane, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie garnki/patelnie mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne. W związku z tym płyta powinna zostać wybrana zgodnie z wielkością pola ferromagnetycznego.



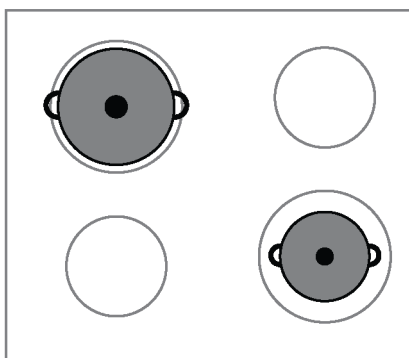
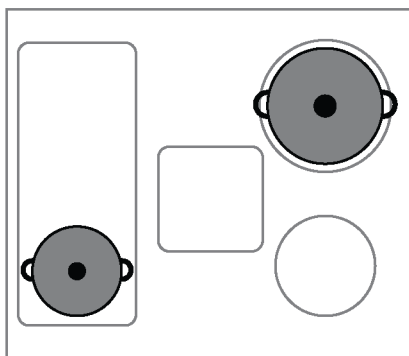
- Niektóre garnki/patelnie mają podstawę zawierającą materiały nieferromagnetyczne, np. aluminium. Tego typu garnki/patelnie mogą nie nagrzewać się dostatecznie lub mogą w ogóle nie zostać wykryte przez płytę indukcyjną. W niektórych przypadkach może pojawić się ostrzeżenie o złym garnku/patelni.



Równe rozmieszczenie naczyń na prawej, lewej oraz środkowej płycie przy wyborze płyt wpływa pozytywnie na wydajność gotowania podczas gotowania wielu posiłków na płytach indukcyjnych.

Zalecane rozmiary garnków/patelni

Średnica strefy gotowania - mm	Średnica naczynia - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280



Test garnków/patelni

Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyty indukcyjnej, korzystając z poniższych metod.

- Jeśli w podstawie garnka znajduje się magnes oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.
- Jeśli symbol  /  /  nie miga po postawieniu garnka na płycie i jej włączeniu oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.

Średnica strefy gotowania - mm	Średnica naczynia - mm
320	min. 125 - maks. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - maks. 180
Strefa gotowania z szeroką powierzchnią (flexi)	Szerokość 230 - Długość 390

Wykrywanie garnków/patelni do gotowania przez płyty indukcyjne zależy od średnicy i materiału ferromagnetycznego w ich podstawie. Aby zapewnić wykrywanie garnków/patelni oraz wydajne gotowanie, garnki/patelnie należy dobrać zgodnie z rozmiarem płyty. Rozmiary garnków/patelni zalecanych dla rozmiarów płyt kuchennych podano powyżej.

Zachowanie wrzenia może się różnić w zależności od typu garnka, wielkości garnka i wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać bardziej jednolity charakter wrzenia, można zastosować strefę gotowania o jeden stopień większą. Korzystanie z większej strefy gotowania nie powoduje marnowania energii na płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło jest wytwarzane tylko w odpowiednim obszarze garnka.

Automatyczne wykrywanie garnków/patelni

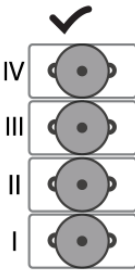
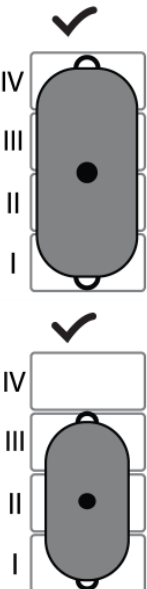
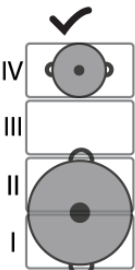
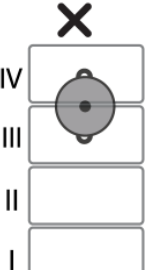
Po umieszczeniu na płycie dowolnych garnków/patelni odpowiednich dla płyty indukcyjnej, płyta automatycznie wykrywa, na której płycie znajdują się garnki/patelnie, i wyświetla instrukcje na panelu sterowania.

Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią

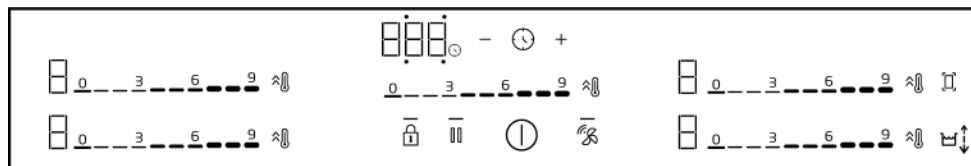
Pyta jest wyposażona w strefy o szerokich (flexi) powierzchniach. Strefę można obsługiwać jako niezależną od siebie płytę dla mniejszych garnków/patelni. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków.

Możesz używać powierzchni do gotowania I-II-III-IV po prawej i lewej stronie oraz pomocniczej powierzchni do gotowania pośrodku nadającej się do małych garnków/patelni. Jeśli jednak chcesz gotować przy pomocy dwóch małych garnków/patelni, powierzchnie do gotowania I-II i powierzchnie do gotowania III-IV są używane z jednej jednostki sterującej, więc umieszczając naczynia na tych powierzchniach, będziesz gotować na tym samym poziomie temperatury.

Przykłady użycia garnków/patelni

	4 oddzielne powierzchnie na szerokiej strefie gotowania. Jednak tych stref można używać dla dwóch różnych poziomów temperatury, takich jak I-II i III-IV. Na przykład, jeśli chcesz gotować w 4 oddzielnych małych garnkach, to inny poziom temperatury można nadać obszarom gotowania I-II, a inny dla obszarów III-IV.		W przypadku używania dużych garnków/patelni, umieść naczynia tak, aby zakrywały środki obu stref i były wyśrodkowane.
	Garnki/patelnie należy umieścić na środku powierzchni, zgodnie ze średnicą garnka/patelni. Jeśli garnek/patelnia obejmuje dwa obszary gotowania, powinien być umieszczony pośrodku dwóch obszarów, jeśli obejmuje jeden - powinien być umieszczony pośrodku jednego obszaru gotowania.		Jeśli korzystasz z jednego garnka/patelni, umieść go na środku strefy. Nie umieszczaj garnka/patelni między powierzchniami do gotowania.

5.2 Panel sterowania



— Kontrolka informująca o naciśnięciu odpowiedniego przycisku

 Klawisz włączania/wyłączania

 Symbol blokady przycisków

 Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią *

 Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (Booster)

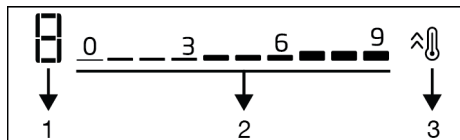
 Przycisk STOP

 Przycisk timera

 Przycisk wydłużenia czasu

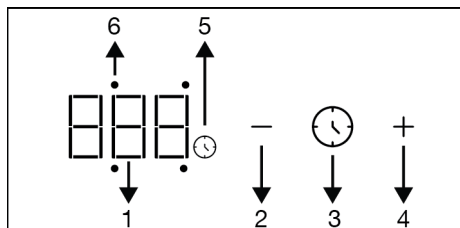
-  Przycisk skrócenia czasu
-  Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood *
-  Przycisk funkcyjny „Nospalony”. *
-  Przycisk funkcji automatycznego gotowania z niską zawartością tłuszczu *
-  Automatyczny przycisk gotowania *
-  przycisk funkcyjny „Przesuń” *

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.



Ilustracja 1: Wyświetlacz strefy gotowania

- 1 Wskaźnik temperatury odpowiedniej płyty grzejnej
- 2 Obszar ustawiania poziomu temperatury
- 3 Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (Booster)



Ilustracja 2: Wyświetlacz timera

- 1 Wskaźnik timera.
- 2 Przycisk skrócenia czasu
- 3 Przycisk timera
- 4 Przycisk wydłużenia czasu
- 5 Symbol timera
- 6 Dioda LED aktywności timera odpowiedniej strefy

Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

-  Sterowanie tym produktem odbywa się za pomocą panelu dotykowego. Każda operacja wykonana na panelu dotykowym jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.

-  Panel sterowania powinien być zawsze czysty i suchy. Jeżeli powierzchnia jest wilgotna i brudna, może to powodować problemy z działaniem funkcji.

-  Jeżeli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna operacja, płyta automatycznie powróci do trybu czuwania.

-  Po dłuższym naciśnięciu dowolnego klawisza (Z wyjątkiem klawisza ) na wyświetlaczu pojawia się napis „FF”.

-  Zaświeci się kontrolka  na klawiszach, które są aktualnie aktywne lub wybrane.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Na panelu sterowania znajduje się wskaźnik ciepła resztkowego dla każdej strefy. Wskaźnik ten informuje, że strefa jest nadal gorąca po wyłączeniu urządzenia. Nie dotykaj odpowiednich stref, dopóki wskaźnik ciepła resztkowego nie zniknie.

H : Wysoka temperatura

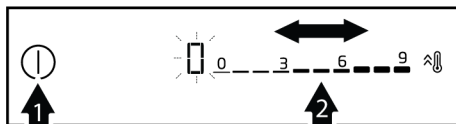
h : Niska temperatura

-  W przypadku przerwy w dostawie prądu kontrolka ciepła resztkowego nie zapala się i nie ostrzega użytkownika o gorących strefach.

Włączanie stref grzejnych (sekcji gotowania) i ustawianie poziomu temperatury

1. Włącz płytę grzewczą naciskając przycisk .

⇒ Symbol „0” pojawia się na wyświetlaczach stref grzejnych.



2. Ustaw poziom temperatury pomiędzy „0” a „9”, dotykając lub przesuwając palcem po obszarze ustawień strefy, którą chcesz obsługiwać.

⇒ Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększany 1, 2, 3...9 w niektórych modelach, może być zwiększany 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy to od modelu produktu.

Wyłączanie stref gotowania:

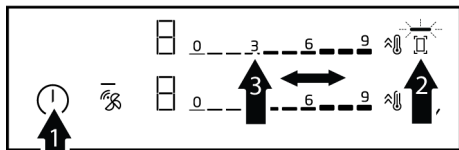
Wybraną strefę można wyłączyć na dwa różne sposoby:

1. **Ustawiając temperaturę na „0”:** Możesz wyłączyć strefę grzejną poprzez obniżenie ustawienia temperatury do „0”.
2. **Korzystanie z funkcji timera dla wybranej strefy:** Po upływie ustawionego czasu timer wyłącza podłączoną do niego strefę grzejną. Wszystkie wyświetlacze pokazują „0” lub „00”. Symbol  znika z wyświetlacza płyty grzewczej. Ustawianie timera dla strefy grzejnej jest wyjaśnione w poniższych sekcjach.

Połączenie strefy płyty grzewczej z szeroką powierzchnią (flexi)

1. Włącz płytę grzewczą naciskając przycisk .
2. Dotknij klawisza .

⇒ Na wyświetlaczu lewych stref pojawi się symbol 0 i zaświeci się kontrolka — klawisza .



3. Ustaw poziom temperatury od „0” do „9” dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po tym obszarze.

⇒ W niektórych modelach poziom temperatury zwiększa się 1,2,3...9, natomiast w innych 1,1,2,2. ... 9. Zależy to od modelu produktu. Płyta zaczyna pracować.

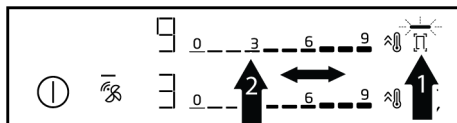
wać. Jeśli wybierzesz inną strefę lub odczekasz 10 sekund bez wykonywania żadnej czynności, kontrolka — przycisku  zgaśnie.



Jako przykład opisano płyty z szeroką powierzchnią po lewej stronie. Jeżeli w Twoim urządzeniu znajdują się szerokie powierzchnie, należy postępować w ten sam sposób w przypadku prawej strefy płyty grzejnej.

Łączenie strefy grzejnej z szeroką powierzchnią, gdy jedna lub obie strefy grzejne po lewej stronie pracują

- ✓ Jeśli jedna lub obie strefy grzejne po lewej stronie działają niezależnie, możesz połączyć obie strefy, uruchamiając płytę o szerokiej powierzchni. W ten sposób możesz obsługiwać większą powierzchnię płyty przy tych samych wartościach.



1. Podczas gdy jedna lub obie strefy płyty po lewej działają, naciśnij .

⇒ Wartość strefy grzejnej niskiego poziomu wyświetlana jest na wyświetlaczach obu stref grzejnych, a kontrolka — przycisku  jest włączona.

⇒ Połączone płyty wznowiają działanie z temperaturą strefy o niższym stopniu i, jeśli ma to zastosowanie, z wartością ustawienia timera. Wartości temperatury i timera strefy, która przed połączeniem miała wyższą wartość temperatury, zostaną anulowane.



2. Aby później zmienić wartość temperatury, ustaw poziom temperatury, który chcesz zmienić, w obszarze ustawień.

Wyłączanie płyt z szeroką powierzchnią

Możesz rozdzielić powierzchnie i ustawić je na poziomie zerowym, dotykając klawisza .

Funkcja przenoszenia

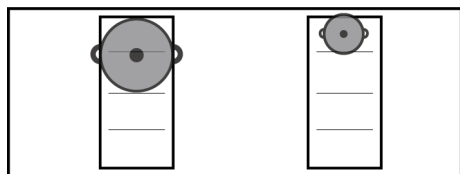
Funkcja ta umożliwia szybką zmianę poziomu gotowania poprzez przesunięcie garnka, bez konieczności korzystania z panelu sterowania. Nie musisz za każdym razem obniżać lub podwyższać poziomu temperatury.



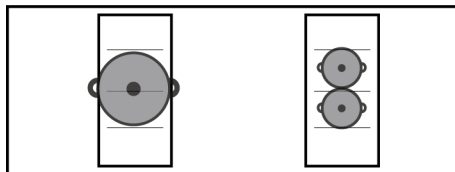
Aby funkcja przenoszenia była aktywna, garnek musi znajdować się na jednej lub dwóch strefach grzejnych.

Aby włączyć funkcję „Przenoszenia”:

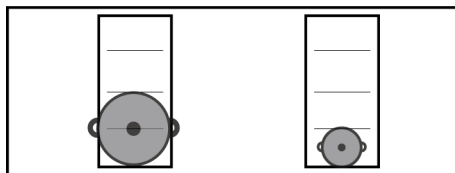
1. Włącz płytę grzewczą naciskając przycisk .
 2. Umieść garnek tak, aby zakrywał dwie strefy płyty lub jedną strefę na płycie o szerokiej powierzchni, zgodnie z poziomem, od którego chcesz zacząć.
 3. Dotknij przycisku .
 - ⇒ Funkcja „Przenieś” jest aktywna. Wystarczy przesunąć garnek po strefy grzejnej, ustawiając żądany poziom gotowania. Dzięki tej funkcji, możesz szybko przełączać się między 3 różnymi poziomami gotowania:
- **Poziom 3 (Utrzymywanie ciepła):** Jeśli umieścisz garnek na dwóch tylnych strefach o dużej powierzchni, płyta będzie działać na 3 poziomie.



- **Poziom 6 (Gotowanie):** Jeśli umieścisz garnek na dwóch środkowych strefach o dużej powierzchni, płyta będzie działać na 6 poziomie.



- **Poziom 9 (Smażenie):** Jeśli umieścisz garnek na dwóch przednich strefach o dużej powierzchni, płyta będzie działać na 9 poziomie.



Przycisk ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER)

Aby gotować z maksymalną mocą, można użyć ustawienia wysokiej mocy. Nie zaleca się jednak gotowania w tej pozycji przez dłuższy czas. Ustawienie wysokiej mocy może nie być dostępne w każdej strefie. Po upływie ustawionego czasu wysokiej mocy (patrz tabela czasów automatycznego wyłączania) strefa zostanie wyłączona.

Bezpośredni wybór ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER):

1. Włącz płytę grzewczą naciskając przycisk .
2. Naciśnij przycisk  odpowiadający wybranej strefie grzejnej.
 - ⇒ Wybrana strefa płyty grzewczej pracuje z najwyższą mocą, a na wyświetlaczu strefy grzejnej migają kolejno 3 kontrolki.
 - ⇒ Po upływie ustawionego czasu wysokiej mocy (patrz tabela czasów automatycznego wyłączania), strefa nadal działa na najwyższym ustawieniu temperatury.

Wybór ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER) dla włączonej strefy grzejnej:

1. Naciśnij , gdy płyta jest włączona i odpowiednia strefa pracuje na określonym poziomie.
2. Wybrana strefa pracuje z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu migają odpowiednio 3 kontrolki. Po upływie okresu dla ustawienia wysokiej mocy, strefa płyty będzie nadal działać na najwyższym poziomie temperatury.

Wyłączenie ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER) przed jego wygaśnięciem:

Możesz wyłączyć ustawienie wysokiej mocy w dowolnym momencie, dotykając przycisku . Strefa płyty nadal działa przy wyższej wartości temperatury. Aby wyłączyć tę funkcję, dotknij aktywnego pola ustawienia strefy grzejnej lub przesunij palec po tym polu, aby ustawić je na „0”.

Blokada przycisków

Można włączyć blokadę przycisków, aby zapobiec przypadkowej zmianie funkcji płyty, gdy jest ona włączona lub wyłączona.

Włączenie blokady przycisków

1. Aby aktywować blokadę klawiatury, dotknij klawisza .
- ⇒ Po odliczaniu 2-1 na wyświetlaczu zaświeci się kontrolka — przycisku , a wszystkie strefy grzejne zostaną zablokowane.



Gdy blokada klawiszy jest aktywna, działa tylko klawisz . Po dotknięciu dowolnego innego klawisza lampka — klawisza  zacznie migać, wskazując, że blokada klawiszy jest aktywna.

Jeśli wyłączysz płytę grzewczą, gdy przyciski są zablokowane, blokadę przycisków należy dezaktywować, aby móc ponownie włączyć płytę grzewczą.

Wyłączenie blokady przycisków

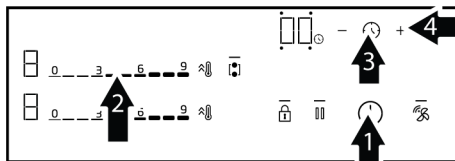
1. Dotknij przycisku .

⇒ Po odliczaniu 2-1 na wyświetlaczu, kontrolka — klawisza  gaśnie, a blokada klawiszy zostaje wyłączona.

Funkcja timera

Funkcja ta ułatwi Ci gotowanie. Nie musisz cały czas stać przy kuchence podczas gotowania. Kuchenka wyłączy się automatycznie po upływie wybranego czasu.

Aktywacja timera



1. Włącz płytę grzewczą naciskając przycisk .
 2. Ustaw żądany poziom temperatury dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palec po obszarze, który chcesz ustawić.
 3. Aby włączyć, naciśnij .
- ⇒ Na wyświetlaczu timera zapala się „00”, a symbol  zaczyna migać.
4. Na wyświetlaczu timera widoczne są 4 LED aktywności wokół cyfry „00”. LED aktywnej strefy grzejnej miga i można ustawić timer dla tej strefy.
 5. Jeśli chcesz ustawić timer dla innej aktywnej strefy, wybierz odpowiednią strefę płyty, dotykając przycisku , aż zaświeci się LED wokół zegara tej strony strefy płyty.
 6. Ustaw żądany czas za pomocą klawiszy  / . Możesz to zrobić szybciej, naciskając i przytrzymując klawisz  lub .
- ⇒ Symbol  będzie migał przez pewien czas na wyświetlaczu strefy grzejnej, a następnie zacznie świecić światłem ciągłym. Symbol  zacznie świecić światłem ciągłym, wskazując, że funkcja została aktywowana.



Timer można ustawić tylko dla stref, które pracują.



Powtórz powyższe kroki dla innych stref, których timery chcesz ustawić.



Nie można ustawić timera bez wybranej strefy grzejnej i jej wartości temperatury.



Gdy timer jest aktywny, LED strefy z najkrótszym ustawieniem czasu miga. Jeśli w innych strefach ustawiono czas, LED tych stref pozostaną włączone.

Wyłączanie timerów

Po upływie ustawionego czasu płyta automatycznie się wyłączy i zabrzmi sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć dźwięk alarmu, dotknij dowolnego klawisza.

Wcześniejsze wyłączanie timerów

Jeśli timer zostanie wyłączony wcześniej, płyta będzie nadal działać przy ustawionej temperaturze, aż do jej wyłączenia.

Wyłączanie timera poprzez zmniejszenie wartości do „00”:

1. Wybierz timer dla odpowiedniej strefy płyty kuchennej, dotykając przycisku

2. Naciśnij przycisk , aby zmniejszyć wartość, aż na wyświetlaczu timera pojawi się „00”. Możesz przewijać szybciej naciskając i przytrzymując klawisz

Po tym jak na wyświetlaczu strefy grzejnej przez pewien czas będzie migać symbol , zgaśnie on całkowicie, a timer zostanie anulowany.

Zatrzymanie funkcji

- ✓ Za pomocą tej funkcji możesz na określony czas obniżyć temperaturę wszystkich funkcji działających na strefie grzejnej (oprócz timera) do poziomu 1.



Jeśli dla którejkolwiek strefy płyty kuchennej ustawiono timer, będzie on nadal odliczał czas po zatrzymaniu funkcji.

1. Podczas pracy płyty kuchennej naciśnij przycisk

⇒ Wszystkie pracujące strefy nadal działają na poziomie temperatury 1.

Aby ponownie uruchomić wszystkie zatrzymane strefy grzejne z poprzednimi ustawieniami, naciśnij ponownie przycisk .

Ustawienia

Funkcja ta umożliwia zarządzanie energią, ustawienie czasu sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania i ustawień połączenia z okapem.

Ustawienia zarządzania energią

Sygnału dźwiękowy zakończenia gotowania

Ustawienia połączenia płyty z okapem Hob-Hood

1 - Ustawienia zarządzania mocą

- ✓ Dzięki tej funkcji możesz dostosować całkowitą moc płyty grzewczej według własnych upodobań.

1. Włącz płytę, naciskając przycisk i wyłącz ją, naciskając ponownie przycisk

2. Po wyłączeniu produktu naciśnij kolejno przyciski / / / w ciągu 10 sekund.

⇒ Na wyświetlaczu timera pojawia się , a na tylnej lewej strefie płyty kuchennej pojawia się „9”.

3. Ustaw poziom mocy (patrz tabela – Poziom zarządzania mocą) w zakresie od „1” do „9”, dotykając obszaru regulacji tylnej lewej strefy lub przesuwając palec po tym obszarze.

4. Potwierdź ustawienia zarządzania mocą, dotykając klawisza

Płyta wyłączy się i zacznie pracować z pełną mocą ustawioną na wybranym poziomie.

„Zarządzanie mocą” obejmuje 9 różnych poziomów mocy (patrz Tabela - Poziomy zarządzania mocą).

Tabela - Poziom zarządzania mocą

Poziom zarządzania mocą	Moc całkowita (kW)
1	1,2
2	2,4
3	3
4	3,6
5	4,4
6	5,4
7	5,7
8	6,7
9	7,4



W przypadku produktów o całkowitym zużyciu energii elektrycznej nie większym niż 3,6 kW (patrz tabela specyfikacji technicznych w instrukcji), całkowita wartość mocy dla poziomów zarządzania energią 5, 6, 7, 8, 9 wynosi 3,6 kW.

2 - Ustawienie czasu sygnału dźwiękowego informującego o zakończeniu gotowania (F)

- ✓ Dzięki tej funkcji możesz dostosować ustawienie czasu sygnału dźwiękowego informującego o zakończeniu gotowania według własnych upodobań.

1. Włącz płytę, naciskając przycisk ① i wyłącz ją, naciskając ponownie przycisk ①

2. Po wyłączeniu produktu naciśnij kolejno przyciski ☹/||/☹/|| w ciągu 10 sekund.

⇒ Na wyświetlaczu timera pojawi się pierwsze ustawienie F.

3. Naciśnij przycisk || jeden raz, aby ustawić czas sygnału dźwiękowego informującego o zakończeniu gotowania.

⇒ Na wyświetlaczu timera pojawia się F, a na wyświetlaczu lewej tylnej strefy płyty kuchennej pojawia się „2”.

4. Dostosuj ustawienie czasu ostrzeżenia (patrz tabela - Czas sygnału dźwiękowego informującego o zakończeniu gotowania) w zakresie od „0” do „3”, dotykając obszaru ustawień tylnej lewej strefy lub przesuwając palec po tym obszarze.

5. Potwierdź ustawienie czasu sygnału dźwiękowego informującego o zakończeniu gotowania, dotykając przycisku ①.

⇒ Płyta wyłączy się, a następnie rozpoczyna działanie z ustawionym czasem ostrzegawczym na wybranym poziomie.



Poziom ustawienia dźwięku ostrzegawczego informującego o zakończeniu gotowania będzie standardowo ustawiony fabrycznie na poziomie 2.

Tabela - Ustawienie czasu sygnału dźwiękowego informującego o zakończeniu gotowania

Poziom sygnału dźwiękowego informującego o zakończeniu gotowania	Czas sygnału dźwiękowego informującego o zakończeniu gotowania
0	15 sekund
1	30 sekund
2	1 minuta
3	2 minuty

3 - Ustawienia połączenia okapu kuchennego (F)

- ✓ Funkcja ta umożliwia automatyczne połączenie płyty kuchennej i okapu.

1. Włącz płytę, naciskając przycisk ① i wyłącz ją, naciskając ponownie przycisk ①

2. Po wyłączeniu produktu naciśnij przyciski ☹///// w ciągu 10 sekund.

- ⇒ Na wyświetlaczu timera pojawi się pierwsze ustawienie $\square F |$.
3. Naciśnij przycisk $\square\square$ dwa razy, aby ustawić połączenie z okapem.
- ⇒ Na wyświetlaczu timera pojawia się $\square F |$, a na wyświetlaczu lewej tylnej strefy płyty kuchennej pojawia się „0”.

4. Ustaw poziom działania okapu (patrz tabela - Poziom działania okapu) w zakresie od „0” do „7” poprzez dotknięcie pola ustawień lub przesunięcie palca po polu.
5. Potwierdź ustawienia połączenia okapu dotykając przycisku $\textcircled{1}$.
- ⇒ Płyta wyłącza się, a następnie rozpoczyna pracę z wybranym poziomem działania okapu.

Tabela - Poziom pracy okapu

Poziom pracy okapu	Oświetlenie	Okap (gotowanie na jednej strefie)	Okap (gotowanie na 2 lub więcej strefach)	Smażenie
0	wył.	wył.	wył.	wył.
1	światło	wył.	wył.	wył.
2	światło	wył.	L1	L1
3	światło	L1	L1	L1
4	światło	L1	L1	L2
5	światło	L1	L2	L2
6	światło	L2	L3	L3
7	światło	L3	L4	L4

Ustawianie poziomu pracy okapu z poziomu płyty kuchennej

- ✓ Dzięki temu ustawieniu możesz dostosować poziom pracy okapu nad płytą kuchenną.
1. Włącz płytę grzewczą naciskając przycisk $\textcircled{1}$.
2. Naciśnij ☞ przez 3 sekundy.
- ⇒ Kontrolka — na klawiszu ☞ gaśnie.
3. Dotykaj przycisku ☞ , aż osiągniesz żądany poziom, na którym chcesz uruchomić okap.

Bezpieczne i efektywne korzystanie z płyt indukcyjnych

Zasada działania: Płyty indukcyjne ze względu na swoją zasadę działania bezpośrednio nagrzewają garnek. Z tego powodu mają wiele zalet w porównaniu z innymi rodzajami płyt grzewczych. Pracują wydajniej, a powierzchnia płyty jest chłodniejsza.

Twoja płyta indukcyjna jest wyposażona w najwyższej jakości systemy bezpieczeństwa, które zapewnią Ci maksymalne bezpieczeństwo podczas użytkowania.



W zależności od modelu płyta grzewcza może mieć strefy indukcyjne o średnicy 145, 180, 210, 280 i 320 mm. Dzięki funkcji indukcji każda płyta automatycznie rozpoznaje stawiane na niej naczynia. Energia wytwarzana jest wyłącznie w miejscu styku dna naczynia, co pozwala na osiągnięcie minimalnego zużycia energii.

System automatycznego wyłączania

Płyta posiada system automatycznego wyłączania. Jeżeli jedna lub więcej stref pozostanie niewłączonych, dana strefa grzejna wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu (patrz: Tabela 1). Jeśli dla strefy ustawiono timer, wówczas wyświetlacz timera także wyłączy się.

Czas automatycznego wyłączenia zależy od wybranego poziomu temperatury. W tym zakresie temperatur obowiązuje maksymalny czas pracy.

Strefa może być ponownie obsługiwana po jej automatycznym wyłączeniu, jak opisano powyżej.

Tabla 1: Czas automatycznego wyłączenia

Poziom temperatury	Automatyczne wyłączenie w godzinach
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Szybkie nagrzewanie (booster)	10 minut

Podczas gdy w niektórych modelach poziom temperatury jest pokazany jako 1,2,3...19, w innych to 1,1,2,2. ... 9. Zależy to od modelu produktu.

Ochrona przed przegrzaniem

Twoja płyta grzewcza jest wyposażona w czujniki zabezpieczające przed przegrzaniem. W przypadku przegrzania można zaobserwować następujące objawy:

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

- Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. Nigdy nie wolno gasić ognia wodą! Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym

- Można wyłączyć płytę grzewczą
- Wybrany poziom może zostać obniżony. Nie będzie to jednak widoczne na wyświetlaczu.

System ochrony przed wykipieniem

Płyta jest wyposażona w system ochrony przed przepełnieniem. W przypadku jakiegokolwiek przepełnienia na panelu sterowania z jakiegokolwiek powodu, system automatycznie odcina zasilanie, aby wyłączyć płytę. W międzyczasie na wyświetlaczu pojawia się ostrzeżenie „F”.

Precyzyjna regulacja mocy

Płyta indukcyjna natychmiast reaguje na wydawane polecenia zgodnie ze swoją zasadą działania. Ustawienia mocy zmieniają się bardzo szybko. W ten sposób można zapobiec wylaniu się posiłku (woda, mleko), natychmiast wyłączając urządzenie.



Powierzchnię dotykowego panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Może on podawać błędne ostrzeżenie co do działania.



Na panelu sterowania dotykowego nie wolno stawiać garnków/patelni.

lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.

- Przed umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar wody, a następnie ostrożnie umieścić na rozgrzanym oleju. Przed smaženiem produktów mrożonych należy je wcześniej rozmrozić.
- Podczas podgrzewania oleju upewnij się, że garnek, którego używasz, jest suchy i nie otwieraj jego pokrywy.

- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii można znaleźć w rozdziale „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.

- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.

Półka do pieczenia w piekarniku

PL

Żywność		Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Topnienie			
Topnienie czekolady (np. Dr.Oetker, gorzka czekolada 55-60% kakao,150 g)		1	15 ... 30
Masło (200 g)		6	5 ... 7
Masło (Klarowane)(200 g)		3	11 ... 13
Gotowanie, podgrzewanie, utrzymywanie ciepła			
Woda 1 L (Gotowanie)		P	4 ... 6
Woda 3 L (Gotowanie)		P	8 ... 10
Mleko 1 L (Gotowanie)		7	6 ... 7
Mleko 1 L (Utrzymanie ciepła)		Utrzymanie ciepła	18 ... 20
Olej roślinny (Grzanie) (Olej słonecznikowy 0,5 L)		9	3 ... 5
Gotowanie			
Ziemniak w mundurku (2 sztuk duży)		9	25 ... 35
Ziemniak w mundurku grubo siekany (2 sztuk duży)		9	13 ... 15
Brokuł (300 g)		9	10 ... 14
Brokuł zamrożony (300 g)		9	7 ... 10
Kielbasa		8	4 ... 6
Makaron (150 g)		9	6 ... 10
Jajka w koszulce		5	2 ... 3
Gotowanie, smażenie			
Potrawa z ryżu (200 g ryż)		5	9 ... 12
Paella *		9	15 ... 20
Ashure/Pudding Noego **			
	Gotowanie fasoli i ciecierzycy Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	9	4 ... 6
	Gotowanie fasoli i ciecierzycy gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	4	10 ... 15
	Pszenica Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	9	8 ... 10
	Pszenica gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	2	6 ... 8
	Ashure/Pudding Noego -Wszystkie składniki	9	20 ... 24
Zupy (Np. Zupa z soczewicy)		7	20 ... 25
Smażone warzywa *		9	3 ... 5
Gotowane warzywa Julienne * (Kurczak, cebula i pieprz)		9	5 ... 7
Cielęcina pokrojona w kostkę z warzywami **			
	Smażenie warzyw	9	3 ... 8
	Przypieczenie ***	9	5 ... 8

Żywność		Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
	Wszystkie składniki	4	80 ... 90
Sos pomidorowy		3	10 ... 15
Sos beszamelowy		7	5 ... 6
Golonki z warzywami **			
	Przypieczenie ***	9	3 ... 4
	Smażenie warzyw	9	3 ... 5
	Wszystkie składniki	4	180 ... 190
Smażyć w płytce tłuszczu			
Stek z polędwicy wołowej ** (2 cm)		9	2 ... 10
Żeberka ** (2 cm)		9	3 ... 10
Stek z polędwicy zawijanej		8	4 ... 10
Stek T-Bone ** (2 cm)		9	3 ... 10
Kotlet jagnięcy ** (Przypieczenie ***)		9	3 ... 10
Kotlet jagnięcy (Smażenie)		5	4 ... 10
Kielbasa		6	4 ... 6
Piers z kurczaka (Przypieczenie ***)		8	3 ... 4
Piers z kurczaka (Smażenie)		5	8 ... 10
Piers z kurczaka (Krojenie mięsa tak, aby powstał motyl)		8	4 ... 10
Łosoś (150 g)		9	3 ... 10
Paluszek rybny		9	1 ... 8
Smażenie świeżych warzyw i grzybów (marchew, grzyby i kolorowa papryka)		9	3 ... 6
Naleśnik ***		4	1 ... 5
Omlet		7	4 ... 6
Jajko sadzone		6	2 ... 4
Frytka			
Boortsog		5	13 ... 15
Sznycel		8	3 ... 10
Nuggetsy		9	1,5 ... 10
Ziemniak (zamrożony)		6	2 ... 10
Rozmrażanie i podgrzewanie			
Cebula (zamrożony) (200 g)		6	2 ... 4
Szpinak (zamrożony) (200 g)		7	2 ... 5
* Zaleca się użycie woka.			
** Zaleca się patelnię/garnek z lejkiem.			
*** Zalecane jest wstępne podgrzanie patelni / garnka.			

7 Czyszczenie i konserwacja

7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenie powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.
- Do czyszczenia nie używaj środków do czyszczenia parą.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnego elementu urządzenia w zmywarce, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

Dla płyt:

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, koncentrat pomidorowy i olej mogą powodować trwałe plamy na płytach i elementach składowych stref grzewczych, należy wyczyścić wypływające płyny natychmiast po schłodzeniu płyty poprzez jej wyłączenie.

Inox - powierzchnie nierdzewne

- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.
- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.
- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ściernie środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaków ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikro-

fibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.

- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnie.
- Upewnij się, że połączenia elementów wyrobu nie są zawilgocone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

7.2 Czyszczenie płyty grzewczej

Szklana powierzchnia do gotowania

Postępuj zgodnie z krokami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia”, dotyczącymi czyszczenia

szklanej powierzchni do gotowania. W szczególnych przypadkach możesz wyczyścić urządzenie zgodnie z poniższymi informacjami.

- Produkty na bazie cukru, takie jak ciemna śmietana, skrobia i syrop, należy natychmiast wyczyścić, nie czekając, aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklana powierzchnia może zostać trwale uszkodzona.
- Nie używaj środków czyszczących, gdy płyta jest gorąca, w przeciwnym razie mogą pojawić się trwałe plamy.

7.3 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli z pokrętlami należy przetrzeć panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszczelek znajdujących się pod spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokrętła mogą ulec uszkodzeniu.
- Podczas czyszczenia paneli inox z pokrętlami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokrętła mogą zostać wymazane.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

8 Rozwiązywanie problemów

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawić urządzenia.

Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.

- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.
- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.
- Jeśli płyta nie włącza się po naciśnięciu przycisku włączania/wyłączania >>> Odłącz go i odczekaj co najmniej 20 sekund przed ponownym podłączeniem.
- Posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem. >>> Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Nie wolno używać odpowiednich garnków. >>> Sprawdź swoje garnki.

Symbol na wyświetlaczu strefy płyty grzejnej świeci światłem ciągłym.

- W tej strefie płyty kuchennej może nie być garnka. >>> Sprawdź, czy w strefie płyty kuchennej znajduje się garnek.
- Twój garnek może nie być kompatybilny z indukcją. >>> Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyt indukcyjnych.
- Garnek może nie być prawidłowo wyśrodkowany w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka dla wybranej strefy płyty. >>> Wyśrodkuj strefę płyty kuchennej, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.
- Garnek lub strefa płyty grzejnej mogą być bardzo gorące. >>> Poczekaj, aż ostygną.

Wybrana strefa płyty nagle wyłącza się podczas pracy.

- Być może upłynął już czas gotowania w wybranej strefie. >>> Możesz ustawić nowy czas gotowania lub dokończyć gotowanie.
- Jest ochrona przed przegrzaniem. >>> Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Jakiś obiekt może zasłaniać dotykowy panel sterowania. >>> Usuń obiekt z panelu.

Mimo że strefa płyty jest włączona, garnek nie nagrzewa się.

- Garnek może nie być kompatybilny z płytą indukcyjną. >>> Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyty indukcyjnej.
- Garnek może nie być prawidłowo wyśrodkowany w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka dla wybranej strefy płyty. >>> Wyśrodkuj strefę płyty kuchennej, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.

Wentylator chłodzący nadal działa, nawet gdy płyta jest wyłączona.

- To nie jest błąd. Wentylator chłodzący działa do momentu, gdy sprzęt elektryczny wewnątrz płyty ostygnie do odpowiedniej temperatury.

Podczas gotowania z płyty dobiega dźwięk

- Podczas gotowania z płyty kuchennej mogą dobiegać odgłosy. Odgłosy te zależą od składu naczynia. Odgłosy te są normalne, nie są usterką i są częścią technologii indukcyjnej.

Możliwe dźwięki i przyczyny:

- **Hałas wentylatora:** Płyta posiada wentylator, który automatycznie działa w zależności od temperatury produktu. Wentylator ma różne poziomy pracy i działa na różnych poziomach w zależności od temperatury. Po wyłączeniu płyty, jeśli temperatura jest wysoka w stosunku do temperatury produktu, wentylator może jeszcze przez chwilę działać.
- **Działanie transformatora o niskim szumie:** Taka jest natura technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło jest przenoszone bezpośrednio na dno naczynia, ten rodzaj buczenia może wystąpić w zależności od materiału, z którego wykonane jest naczynie. Dlatego w przypadku różnych naczyń kuchennych mogą być słyszalne różne dźwięki.
- **Trzaskający dźwięk:** Wynika to z materiału i struktury dna naczynia. Jeśli naczynie jest wykonane z różnych materiałów i warstw, mogą wystąpić trzaski.

- **Gwiżdżący dźwięk:** Podczas gotowania na dwóch strefach płyty po tej samej stronie płyty grzejnej na różnych poziomach gotowania może być słyszalny gwizd.

Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 1 – E 11	Wystąpił błąd komunikacji płyty indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E 16 - E 21	Wystąpił błąd czujnika temperatury płyty indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E 22 E 26	Płyta indukcyjna przegrzewa się.	Wyłącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura płyty spadnie poniżej limitów. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E 23 E 24	Wystąpił błąd oprogramowania płyty indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E 25	Wystąpił błąd w działaniu wentylatora płyty indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E 27 E 47	Garnki kompatybilne z indukcją nie były używane.	Błąd zniknie, gdy używany będzie garnek kompatybilny z indukcją.
E 31 - E 39	Wystąpił błąd sprzętowy na karcie elektronicznej płyty indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E 42	Wystąpił błąd połączenia elektrycznego.	Przywróć prawidłowe podłączenie elektryczne, zapoznając się z tabelą techniczną produktu i instrukcją instalacji.
E 46	Jeden lub więcej było przytrzymanych przez ponad 10 sekund. Przedmiot został pozostawiony na panelu sterowania lub został wystawiony na działanie pary.	Gdy zdejmiesz rękę z płyty, problem zniknie. Po wyczyszczeniu panelu sterowania problem zniknie.

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 48 E 49 E 51	Wystąpił błąd czujnika płyty indukcyjnej.	Osprzęt czujnika musi być doprowadzony do zgodności z warunkami użytkowania. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E 52 - E 57	Wystąpił błąd wysokiej temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura czujnika spadnie poniżej limitów. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E 58 - E 59	Wystąpił błąd czujnika / błąd wysokiej temperatury w automatycznym trybie gotowania.	Wyłącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E 63	Jeśli Twój produkt to płyta indukcyjna z okapem; Wystąpił błąd filtra.	Wymij i ponownie załóż filtry wentylacyjne. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
FF	Każdy mógł być dotykany przez długi czas.	Gdy zwolnisz dowolny na długi czas,
	Na jednostce sterującej mógł zostać umieszczony garnek.	Po wyjęciu garnka na jednostce sterującej,
	Żywność/płyn mógł przelać się na jednostkę sterującą.	Błąd zniknie, gdy przepelnione resztki jedzenia/płynów zostaną oczyszczone.