

Spis treści

413	Przed rozpoczęciem
415	Wytyczne dotyczące gotowania
419	Czyszczenie i konserwacja
420	Wyświetlanie i kontrola awarii
422	Wprowadzenie do produktu

WITAMY

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo i uzyskać najlepsze rezultaty, prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, w tym wskazówek bezpieczeństwa, oraz zachowanie jej do wykorzystania w przyszłości. Przed instalacją płyty grzewczej zanotuj numer seryjny, który może być potrzebny w przypadku napraw. Sprawdź, czy podczas transportu nie doszło do uszkodzeń, a jeśli masz jakiegokolwiek wątpliwości, przed użyciem skonsultuj się z technikiem. Materiały opakowaniowe przechowuj poza zasięgiem dzieci.

UWAGA: Należy pamiętać, że akcesoria płyty grzewczej mogą się różnić w zależności od zakupionego modelu.

1. PRZED ROZPOCZĘCIEM

1.1 INFORMACJE OGÓLNE

Przed rozpoczęciem użytkowania należy wiedzieć, że wszystkie funkcje tej płyty grzewczej zostały zaprojektowane zgodnie z najbardziej rygorystycznymi normami bezpieczeństwa.

Z tego powodu:

- Niektóre funkcje zostaną aktywowane lub automatycznie dezaktywowane w przypadku braku naczyń na polach grzewczych lub gdy nie są one prawidłowo ustawione.
- W innych przypadkach funkcje zostaną automatycznie dezaktywowane po kilku sekundach, gdy wymagają wykonania więcej niż jednego kroku (np. "WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY GRZEWczej" bez "WYBORU POLA GRZEWczego").
- W przypadku długotrwałego użytkowania urządzenie może nie wyłączyć się natychmiast, nawet jeśli wszystkie pola grzewcze są wyłączone, ponieważ znajduje się w fazie chłodzenia; symbol H będzie wyświetlany na wyświetlaczu pola grzewczego do momentu jego ostygnięcia.

Bezpieczna aktywacja: produkt jest aktywowany po wykryciu naczynia na polu grzewczym. Proces nagrzewania nie rozpocznie się lub zostanie przerwany, jeśli na polu grzewczym nie ma naczynia lub zostanie ono usunięte.

Bezpieczne wyłączenie: ze względów bezpieczeństwa każde pole grzewcze ma maksymalny czas pracy, który zależy od ustawionego maksymalnego poziomu mocy.

1.2 ZARZĄDZANIE MOCĄ

Przy pierwszym użyciu produktu płyta grzewcza jest ustawiona na maksymalną dostępną moc. Różne limity mocy można wybrać zgodnie z domową instalacją elektryczną za pomocą funkcji zarządzania mocą.

Patrz rozdział 6. OBSŁUGA PRODUKTU.

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8
2kW	2,5kW	3kW	3,5kW	4,5kW	5,5kW	6,8kW	7,4kW

UWAGA: w zależności od ustawienia zarządzania mocą niektóre funkcje poziomu mocy pól grzewczych mogą być automatycznie ograniczone, aby nie przekroczyć wybranej wartości. W szczególności, gdy poziom zarządzania mocą jest ustawiony poniżej 4,5 kW, funkcja Boost, Varycook oraz niektóre programy gotowania w aplikacji mogą być niedostępne.

W szczególności ostatnio wybrany poziom mocy może zostać odrzucony/skorygowany w zależności od dostępnej ilości mocy pozostałej z poprzedniego ustawienia.

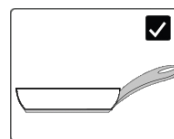
1.3. WYBÓR ODPOWIEDNICH NACZYŃ

1.3.1. Charakterystyka naczyń

Używaj wyłącznie naczyń oznaczonych symbolem indukcji.

Używaj wyłącznie naczyń z idealnie płaskim dnem. W przeciwnym razie mogą wystąpić następujące sytuacje:

- Brak wykrycia naczynia;
- Niska wydajność;
- Niepożądane dźwięki.



Używaj wyłącznie naczyń z gładkim dnem, aby uniknąć zarysowania powierzchni płyty grzewczej;

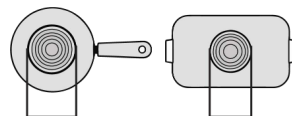
UWAGA: aby zminimalizować ryzyko zarysowań, należy w miarę możliwości unikać przesuwania naczyń po szklanej powierzchni.

Test z użyciem magnesu

Gotowanie indukcyjne wykorzystuje magnetyzm do wytwarzania ciepła; dlatego naczynia muszą zawierać żelazo. Jeśli posiadasz już naczynia, możesz sprawdzić, czy materiał jest magnetyczny, używając magnesu. Naczynia są odpowiednie, jeśli są przyciągane przez magnes. Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez magnetycznej podstawy, szkło, drewno, porcelana, ceramika, kamionka.

1.3.2 Naczynia wyższej jakości

Wszystkie naczynia oznaczone symbolem indukcji są zasadniczo odpowiednie do użycia. Jednak w zależności od rodzaju dna ich działanie może się różnić.



Średnica naczynia podawana przez producentów odnosi się do wymiaru zewnętrznego.

Rzeczywista powierzchnia ferromagnetyczna na spodzie — niezbędna do gotowania indukcyjnego — może być mniejsza, w zależności od marki i rodzaju naczynia. Aby sprawdzić jej wielkość, wykonaj test magnesem opisany w powyższym akapicie.

1.3.3. Wymiary i rozmieszczenie

Zawsze używaj pola grzewczego, które najlepiej odpowiada średnicy dna naczynia. Umieść naczynie, upewniając się, że jest dobrze wyśrodkowane na polu grzewczym.

UWAGA: zaleca się, aby nie używać naczyń, które wykraczają poza obrys pola grzewczego.

Aby zapewnić prawidłowe działanie płyty grzewczej, należy używać naczyń o średnicy dna mieszczącej się w zakresie podanym w poniższej tabeli.

MODEL A	Ø min.	120 mm	220 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	220 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm

MODEL B	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	140 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	210 mm	150 mm

MODEL C	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	120 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	280 mm

MODEL D	Ø min.	90 mm	160 mm	160 mm	185 mm	90 mm
	Ø max.	180 mm	220 mm	200x380 mm	240 mm	150 mm

UWAGA: użycie naczynia mniejszego niż wymagane minimum może spowodować, że nie zostanie ono wykryte. W przypadku użycia naczynia większego niż wymagane maksimum mogą wystąpić nieprawidłowości w działaniu lub obniżona wydajność.

UWAGA: nie umieszczaj naczynia na panelu sterowania ani w jego pobliżu podczas gotowania lub chłodzenia.

2. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

2.1. TABELA MOCY

POZIOM MOCY	RODZAJ GOTOWANIA	SUGEROWANY SPOSÓB UŻYCIA
14/15 BOOSTER	Szybkie nagrzewanie, booster	Idealny do smażenia, podsmażania, zagotowania zupy, zagotowania wody
11-13	Smażenie, grillowanie, gotowanie	Idealny do rozpoczęcia gotowania, smażenia, gotowania makaronu, smażenia w głębokim tłuszczu, grillowania
5-10	Duszenie, gotowanie	Idealny do wstępnego podgrzewania duszenia, utrzymywania delikatnego wrzenia, gotowania, długiego smażenia (ryż, pieczeń, naleśniki*)
3-4	Gotowanie na wolnym ogniu, utrzymywanie ciepła, powolne gotowanie	Idealny do dań gotowanych na wolnym ogniu, sosów śmietanowych i utrzymywania płynnej konsystencji
1-2	Roztapianie, utrzymywanie płynnej konsystencji, rozmrażanie	Delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia, powolne podgrzewanie, roztapianie i utrzymywanie płynnej konsystencji czekolady**
WYŁ.	-	-

* Kontynuuj smażenie naleśników na poziomie 5-6.

** Poziom 2, gdy zacnie się roztopiać, przejdź do poziomu 1, aby zachować płynną konsystencję.

2.2. TABELA GOTOWANIA

KATEGORIA ŻYWNOŚCI	INSTRUKCJE GOTOWANIA MANUALNEGO				EVERYDAY COOKING & PROGRAMY SPECJALNE DOSTĘPNE W PRODUKCIE	EVERYDAY COOKING, PRZEPISY & PROGRAMY SPECJALNE DOSTĘPNE W APLIKACJI
	PRZEPIS	Wstępne nagrzewanie		Gotowanie		
		Faza wstępnego nagrzewania	Poziom mocy	Poziom mocy		
Makaron i ryż	Makaron	Gotowanie wody	14 - 15	6 - 11	✓	✓
	Pudding ryżowy	Podgrzewanie mleka	13 - 15	6 - 8		
	Gotowany ryż	Gotowanie wody	14 - 15	6 - 8		
	Risotto	Smażenie i pieczenie	13 - 15	6 - 8		
Mięso	Pieczone mięso	Smażenie i pieczenie	10 - 13	6 - 11	✓	✓
	Grillowany stek	Rozgrzewanie grilla	10 - 13	10 - 13		
	Kiełbaski i hamburgery	Rozgrzewanie grilla	10 - 11	10 - 13		
	Kawałki kurczaka	Rozgrzewanie patelni	10 - 11	6 - 10		
	Panierowany stek	Rozgrzewanie patelni	6 - 11	10 - 13		
Ryby	Grillowana ryba	Rozgrzewanie grilla	10 - 13	8 - 10	✓	✓
	Filet rybny	Podsmażanie	10 - 13	8 - 10		
	Krewetki	Podsmażanie	10 - 13	10 - 13		
Warzywa i rośliny strączkowe	Świeże smażone ziemniaki	Podgrzewanie oleju*	14	11 - 14	✓	✓
	Mrożone smażone ziemniaki	Podgrzewanie oleju*	14	11 - 14		
	Grillowane warzywa	Rozgrzewanie grilla	6 - 11	10 - 13		
	Papryka, cukinia i bakłażan	Rozgrzewanie patelni	6 - 11	10 - 13		
Jajka i produkty jajeczne	Jajka na twardo	Gotowanie wody	14 - 15	6 - 8	✓	✓
	Jajka sadzone	Podsmażanie	10 - 13	8 - 10		
	Naleśniki	Rozgrzewanie patelni	6 - 11	5 - 6		
Sosy, kremy i desery	Sos pomidorowy	Gotowanie sosów	4 - 6	2 - 4	✓	✓
	Roztopiony ser	Roztapianie	6 - 11	2 - 5		
	Krem i sos	Podgrzewanie kremu	4 - 6	2 - 4		
	Roztopiona czekolada	Roztapianie	1 - 2	1		
	Masło	Roztapianie	1 - 3	1 - 3		

2.3 PRZYGOTOWYWANIE POTRAW Z APLIKACJĄ

Preci Probe jako termometr

Ustaw w aplikacji hOn temperaturę docelową, którą chcesz osiągnąć, włóż PreciProbe do żywności lub za pomocą akcesorium do płynów, a w aplikacji zobaczysz wzrost temperatury aż do osiągnięcia temperatury docelowej.

Pomoże Ci to precyzyjnie utrzymywać temperaturę wszystkich rodzajów żywności. Nie można go używać, gdy działa funkcja Assisted Cooking.

Assisted Cooking: funkcja "Cook with me"

Wybierz w aplikacji hOn przepisy lub programy specjalne, postępuj krok po kroku zgodnie z instrukcjami przygotowania, a płyta grzewcza automatycznie ustawi parametry dla wybranej metody gotowania.

Sous Vide

Rodzaj gotowania, w którym żywność jest umieszczana w worku próżniowym i gotowana w kąpeli wodnej o niskiej temperaturze.

Żywność przygotowana w ten sposób będzie bardziej soczysta i delikatna oraz zachowa swoje właściwości odżywcze, dzięki czemu będzie zdrowsza i smaczniejsza.

Przejdź do aplikacji hOn i wybierz kategorię żywności, wybierz ten rodzaj gotowania, umieść worek z żywnością w naczyniu z wodą, a indukcyjna płyta grzewcza ustawi odpowiednią temperaturę gotowania, aby uzyskać doskonały rezultat.

Gril

Wybierz kategorię żywności w aplikacji hOn, wybierz ten rodzaj gotowania, a indukcyjna płyta grzewcza automatycznie nagrzej grill do odpowiedniej temperatury w określonym czasie.

Gotowanie na wolnym ogniu

Funkcja gotowania na wolnym ogniu jest idealna do przygotowywania sosów, gulaszów, dań duszonych oraz wszystkich potraw wymagających średnio długiego, z góry określonego czasu gotowania.

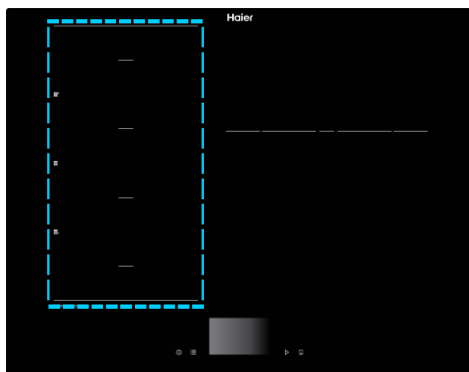
Gotowanie na parze

Dzięki funkcji gotowania na parze możesz przygotowywać żywność, taką jak warzywa, mięso lub ryby, w naczyniach wyposażonych w koszyk do gotowania na parze. Gotowanie na parze jest szybsze niż gotowanie w wodzie, ponieważ żywność nie jest zanurzona w płynie, przez co traci mniej składników odżywczych i zachowuje zawartość witamin, co poprawia smak oraz strukturę potraw, czyniąc je bardziej zwartymi i przyjemniejszymi.

W razie potrzeby skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.

2.4 CZUJNIK BIONICZNY

Te czujniki są dostępne dla ulepszonych metod gotowania: Gotowanie, Grillowanie, Smażenie na patelni i Smażenie w głębokim tłuszczu. Wszystkie są dostępne w sekcji Everyday Cooking (aplikacja hOn) oraz na wybranych polach grzewczych.



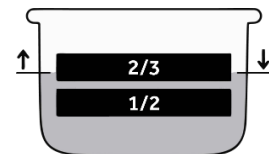
Wskazówki dotyczące użytkowania

- Wydajność gotowania może się różnić w zależności od jakości naczyń: patrz punkt 1.3.3. Optymalna średnica dna naczynia wynosi 18 cm.
- Naczynie musi być umieszczone centralnie na polu grzewczym i nie może być przesuwane podczas początkowej fazy gotowania (fazy wstępnego nagrzewania).
- Funkcję należy uruchamiać wyłącznie wtedy, gdy płyta grzewcza jest zimna.
- Jednocześnie można korzystać tylko z jednej funkcji.

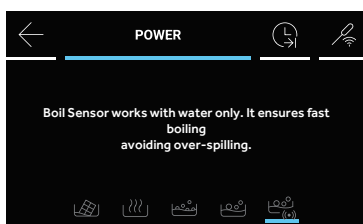
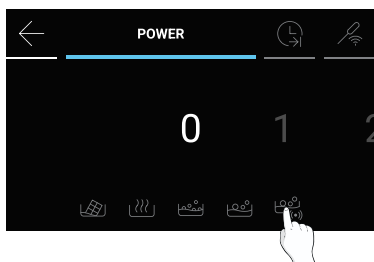
2.4.1 Czujnik gotowania

Ta funkcja sprawia, że gotowanie staje się łatwiejsze, eliminując potrzebę ciągłego monitorowania lub ręcznej regulacji. Czujnik gotowania nadzoruje proces gotowania i automatycznie zmniejsza moc do poziomu delikatnego podtrzymywania wrzenia po osiągnięciu temperatury wrzenia.

- Napełnij naczynie zimną wodą do poziomu od $\frac{1}{2}$ do $\frac{2}{3}$ jego pojemności.



- Umieść naczynie na płycie grzewczej i wybierz pole grzewcze.
- Następnie naciśnij ikonę czujnika gotowania.



- Po osiągnięciu temperatury wrzenia płyta grzewcza wyemituje pojedynczy sygnał dźwiękowy i automatycznie zmniejszy moc do poziomu podtrzymywania gotowania. Poziom ten można regulować ręcznie.

2.4.2 Czujnik grillowania, smażenia na patelni i smażenia w głębokim tłuszczu

- Funkcje te są dostępne wyłącznie z poziomu sekcji Everyday Cooking w interfejsie użytkownika.
- W przypadku funkcji Grillowanie i Smażenie na patelni zaleca się używanie pustego naczynia przed aktywacją funkcji.
- W przypadku smażenia w głębokim tłuszczu zaleca się napełnienie naczynia 1,5 litra oleju do smażenia (około 5 cm głębokości oleju) przed aktywacją funkcji. Olej do smażenia powinien mieć temperaturę otoczenia.

3. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

3.1 OGÓLNE ZALECENIA

Regularne czyszczenie może wydłużyć żywotność urządzenia.

- Czyść płytę grzewczą po każdym użyciu;
- Zawsze używaj naczyń z czystym dnem;
- Zarysowania powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzewczej;
- Używaj specjalnego środka czyszczącego przeznaczonego do powierzchni płyty grzewczej;
- Używaj specjalnego skrobaka do szkła.

3.2. CZYSZCZENIE PŁYTY INDUKCYJNEJ

Przed przystąpieniem do czyszczenia upewnij się, że pola grzewcze są wyłączone. Zawsze pamiętaj o przestrzeganiu zalecanych instrukcji czyszczenia i unikaj stosowania środków ściernych, które mogłyby uszkodzić powierzchnię płyty grzewczej.

a) ZABRUDZENIA Z TŁUSZCZU

Ta procedura jest zalecana w następujących sytuacjach: rozpryski spowodowane smażeniem lub grillowaniem mięsa.

- Poczekaj, aż płyta grzewcza ostygnie.
- Zbierz nadmiar płynu wokół naczynia za pomocą ręcznika papierowego, a następnie usuń naczynie.
- Wyczyść powierzchnię płyty szmatką i roztworem detergentu.
- W razie potrzeby wyczyść płytę grzewczą po raz drugi, używając gorącej wody i środka czyszczącego do szkła płyt indukcyjnych.

b) ZABRUDZENIA Z CUKRU

Ta procedura jest zalecana w przypadku produktów spożywczych, które ze względu na wysoką zawartość cukru należy niezwłocznie usunąć, aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni płyty grzewczej (syropy, dżemy lub konfitury).

- Gdy płyta grzewcza jest jeszcze ciepła, zbierz nadmiar płynu wokół naczynia za pomocą ręcznika papierowego, a następnie usuń naczynie.
- W razie potrzeby zalecamy użycie skrobaka pod ostrym kątem w celu usunięcia pozostałych resztek.
- Wyczyść powierzchnię gotowania roztworem detergentu i osusz ją ręcznikiem papierowym.
- W razie potrzeby wyczyść płytę grzewczą po raz drugi, używając gorącej wody i środka czyszczącego do szkła płyt indukcyjnych.

c) ZABRUDZENIA ZE SKROBII

Ten sposób czyszczenia jest zalecany dla następujących rodzajów żywności: makaronu, ryżu i ziemniaków.

- Wchłóń nadmiar płynu wokół naczynia za pomocą ręcznika papierowego, a następnie usuń naczynie.
- Poczekaj, aż płyta grzewcza ostygnie.
- Użyj wilgotnej ściereczki, aby zwilżyć pozostałości skrobi. Pozostaw na kilka minut.
- Wyczyść powierzchnię gotowania ściereczką i roztworem detergentu.
- Po wyczyszczeniu wytrzyj płytę indukcyjną do sucha miękką ściereczką.
- W razie potrzeby wyczyść płytę po raz drugi, używając gorącej wody i środka czyszczącego do szkła płyt indukcyjnych.

UWAGA: Prosimy stosować te instrukcje również w przypadku: śladów po wodzie, osadów wapiennych, plam z tłuszczu.

d) BŁYSZCZĄCE METALICZNE PRZEBARWIENIA

Użyj roztworu wody z octem i wyczyść szklaną powierzchnię za pomocą ściereczki.

4. WYŚWIETLANIE AWARII I KONTROLA

4.1 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe przyczyny	Co robić
Płyty indukcyjnej nie można włączyć.	Brak prądu.	Upewnij się, że płytka indukcyjna jest podłączona do zasilacza. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie doszło do przerwy w dostawie prądu. Jeśli problem się utrzymuje, zadzwoń po wykwalifikowanego technika.
Sterowanie dotykowe jest nieresponsywne.	Na sterach może być osad wody albo nie wywierasz odpowiedniego nacisku na przyciski.	Odblokuj sterowanie, sprawdzając sekcję Jak działa produkt.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na sterach może być osad wody albo nie wywierasz odpowiedniego nacisku na przyciski.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i używaj odpowiedniego nacisku podczas dotykania sterów
Szkoło jest drapane.	Szorstka z krawędziami. Nieodpowiednie, ścierne środki do czyszczenia lub środki czyszczące używane.	Używaj naczyń z płaskimi i gładkimi podstawami. Zobacz sekcje Wybór odpowiednich naczyń oraz Pielęgnacja i czyszczenie.
Niektóre patelnie wydają trzaski lub kliknięcia.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń kuchennych (warstwy różnych metali drgają inaczej).	To normalne dla naczyń i nie oznacza wady.
Płyta indukcyjna wydaje cichy szum przy ustawieniu na wysokim poziomie.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	To normalne, ale hałas powinien ucichnąć lub całkowicie zniknąć, gdy obniżysz temperaturę.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Wbudowany wentylator chłodzący wbudowany w twoją płytę indukcyjną zapobiega przegrzewaniu elektroniki. Może działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	To normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączaj zasilania do indukcyjnego kuchenki przy ścianie, gdy wentylator pracuje.
Patelnie nie nagrzewają się i na wyświetlaczu pojawia się litera U.	Płyta indukcyjna nie może wykryć patelni, ponieważ nie nadaje się ona do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie wykrywa patelni, ponieważ jest za mała do strefy gotowania lub nie jest odpowiednio wycentrowana na niej.	Używaj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Wycentruj patelnię i upewnij się, że jej dno odpowiada rozmiarowi strefy gotowania.
Kuchenska indukcyjna lub strefa gotowania niespodziewanie się wyłączyła, pojawia się sygnał dźwiękowy i pojawia się kod błędu.	Błąd techniczny.	Proszę zapisywać litery i cyfry błędów, wyłączać zasilanie płyty indukcyjnej przy ścianie i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

Na wyświetlaczu pojawia się ostrzeżenie d0	Naciskając dwa przyciski jednocześnie, krople wody lub kurz na szybie	Upewnij się, że nie naciskasz żadnych przycisków jednocześnie i wyczyść płytę, żeby usunąć resztki wody lub kurzu.
Funkcja Boiling nie może być aktywowana.	Strefa gotowania jest wciąż gorąca.	Sprawdź, czy symbol H jest widoczny. Jeśli tak, poczekaj, aż symbol zniknie, zanim przejdziesz dalej.
Funkcja pełnej strefy / Varycook ciągle jest dezaktywowana	"1. Dwa lub więcej garnków jest używanych jednocześnie / w tej samej strefie gotowania. 2. Przesuwasz doniczkę zbyt szybko między sekcjami."	"1. Usuń wszystkie doniczki oprócz jednego. 2. Przesuwaj garnek powoli."
Trzaskanie lub klikanie	Projektowanie naczyń wymaga różnych warstw metalu, które mogą drgać inaczej.	Nie wymaga żadnej akcji. To normalne w przypadku naczyń kuchennych.
Brzęczenie	Technologia indukcyjna, która zachodzi podczas gotowania na wysokich poziomach mocy.	Nie wymaga żadnej akcji. Niższe poziomy mocy powodują mniej dźwięku.
Szum	Wbudowany wentylator jest aktywowany.	Nie wymaga żadnej akcji. Wentylator automatycznie przestaje działać, gdy płyta się ochłodzi.
Wysoki gwizd	Wiele stref gotowania działa jednocześnie na maksymalnej mocy.	Nie wymaga żadnej akcji. Niższe poziomy mocy powodują mniej dźwięku.
Głośny gwizd	Naczynia są puste.	Napełnij naczynia wodą lub jedzeniem.
Kuchenka indukcyjna lub strefa gotowania niespodziewanie się wyłączyła, pojawia się sygnał dźwiękowy i pojawia się kod błędu.	Przegrzewanie.	"Wyłącz płytę i zdejmij wszystkie formy z powierzchni szkła na 10 minut. Proszę sprawdzić, czy: patelnie były puste podczas gotowania; na poniższym obszarze produktu występuje jakakolwiek przeszkoda; jeśli produkt został wyłączony z powodu przerwy w dostawie prądu, nawet tymczasowej; Jeśli problem się utrzymuje, zadzwoń po wykwalifikowanego technika."

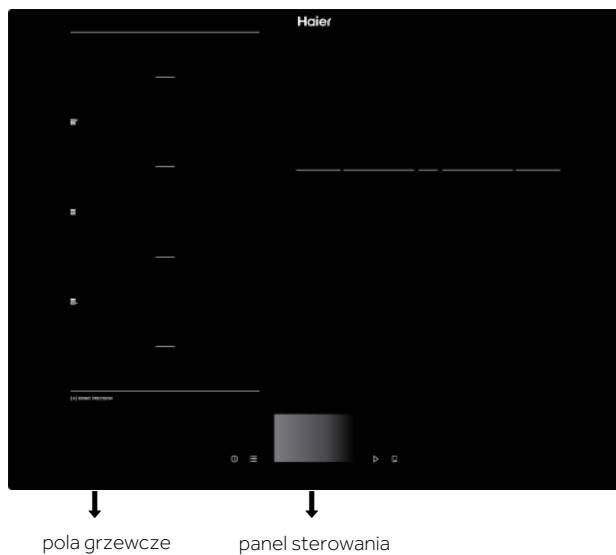
4.1.2. KODY USTERKI

KOD USTERKI	MIEJSCE WYŚWIETLANIA		DZIAŁANIA
E0			Zadzwoń do ASA
	Przedni lewy		
E1			Zadzwoń do ASA
	Przedni lewy		
E2			Zadzwoń do ASA
	Przedni lewy		
E3			Zadzwoń do ASA
	Przedni lewy		
E4	po lewej	po prawej	Sprawdź kabel sieciowy i wyłącznik obwodu, a także napięcie zasilania sieciowego i jeśli nie znajdziesz żadnych nieprawidłowości, skontaktuj się z ASA
E5			Poczekaj na ostygnięcie, wyczyść i/lub usuń ciała obce Zadzwoń do ASA
	Przedni lewy		
E6	Z tyłu po lewej stronie	Z tyłu po prawej stronie	Sprawdź wymagania instalacyjne w instrukcji obsługi; jeśli wszystko jest w porządku, zadzwoń do ASA
	Przedni lewy	Z przodu po prawej stronie	
E7	Z tyłu po lewej stronie	Z tyłu po prawej stronie	Zadzwoń do ASA
	Przedni lewy	Z przodu po prawej stronie	
E8	Z tyłu po lewej stronie	Z tyłu po prawej stronie	Sprawdź wymagania instalacyjne w instrukcji obsługi; jeśli wszystko jest w porządku, zadzwoń do ASA
	Przedni lewy	Z przodu po prawej stronie	
E9			Zadzwoń do ASA
	Przedni lewy		

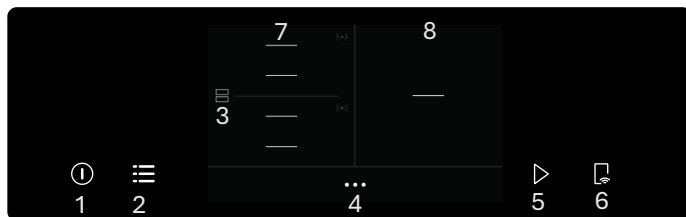
*ASA = Centrum serwisowe

5. WPROWADZENIE DO PRODUKTU

5.1 WIDOK PRODUKTU Z GÓRY



5.2. PANEL STEROWANIA



1. WŁ./WYŁ.
2. Menu-karuzela
3. Ustawienia strefy gotowania
4. Menu opcji
5. Start
6. Sterowanie zdalne
7. Pola grzewcze z czujnikiem
8. Pole grzewcze

UWAGA: Obrazy interfejsu użytkownika przedstawione w poniższych sekcjach mogą nieznacznie różnić się od zaprezentowanych powyżej; jednak ogólna funkcjonalność i sposób użytkowania produktu pozostają bez zmian.

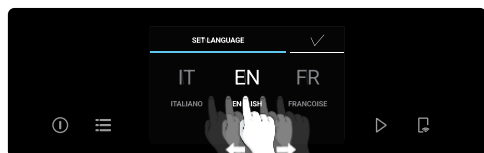
6. OBSŁUGA PRODUKTU

6.1 PIERWSZE UŻYCIE

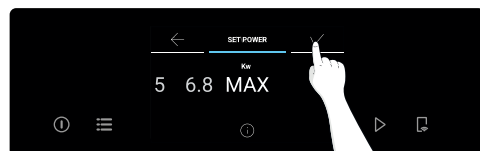
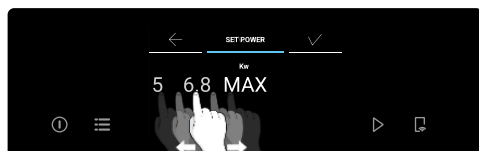
WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PŁYTY GRZEWCZEJ



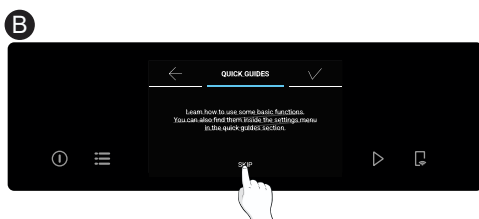
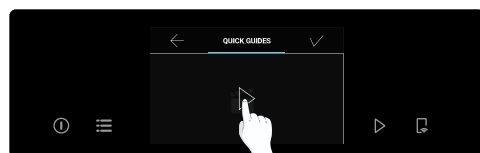
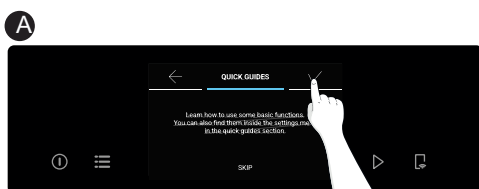
USTAWIENIE JĘZYKA



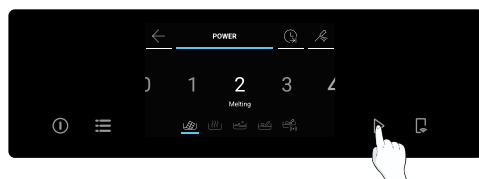
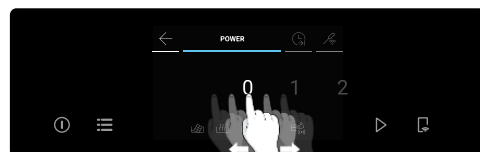
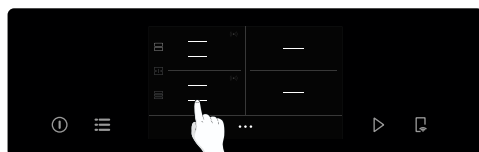
USTAWIENIE ZARZĄDZANIA MOCĄ



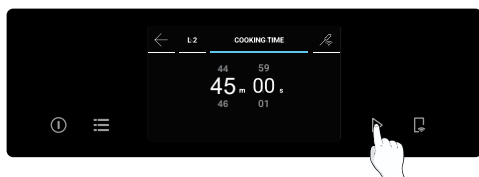
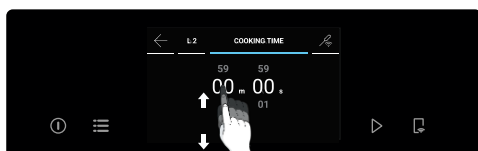
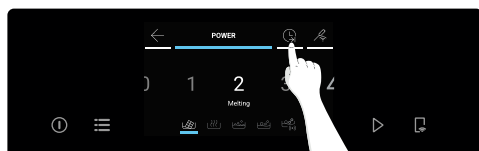
SZYBKIE PRZEWODNIKI



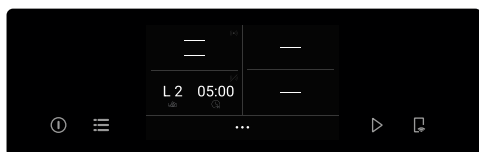
WYBÓR POLA GRZEWczego I USTAWIENIE POZIOMU MOCY



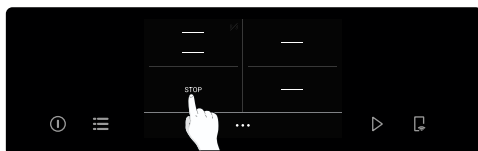
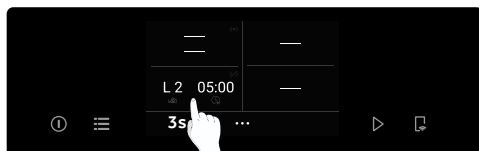
USTAWIENIE CZASU GOTOWANIA



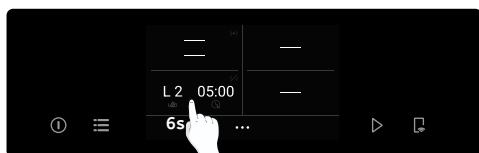
ZATRZYMANIE GOTOWANIA



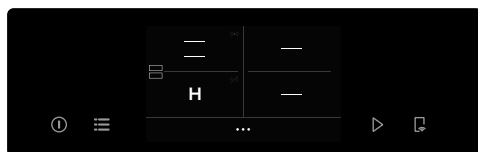
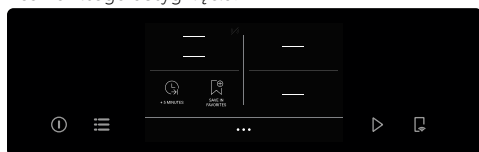
A



B1 Naciśnij aktywne pole przez 6 s, aby dodać czas

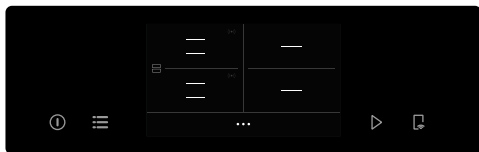
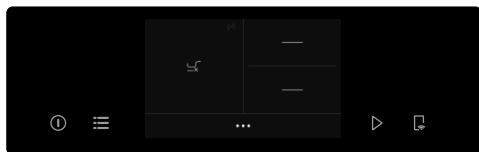


B2 Po upływie ustawionego czasu timera, jeśli w ciągu 6 sekund nie zostanie wykonane żadne dodatkowe działanie (takie jak dodanie dodatkowego czasu), program gotowania wyłączy się automatycznie. Na wyświetlaczu wcześniej aktywnej pola grzewczego będzie wyświetlany symbol „H” do momentu całkowitego ostygnięcia.



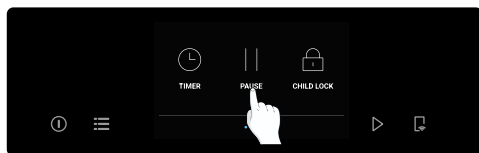
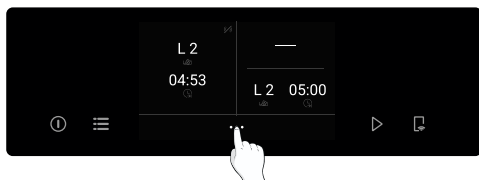
BRAK WYKRYCIA NACZYNIA PO WYBORZE POLA I USTAWIENIU PARAMETRÓW

Jeśli wybrane zostanie pole grzewcze i zostaną ustawione parametry, ale w ciągu 30 sekund na polu nie zostanie wykryte żadne naczynie, ustawienia zostaną zresetowane, a wyświetlacz powróci do ekranu początkowego.

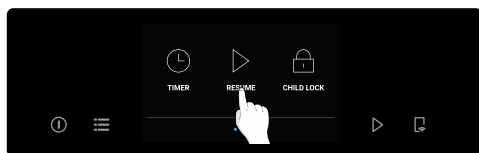
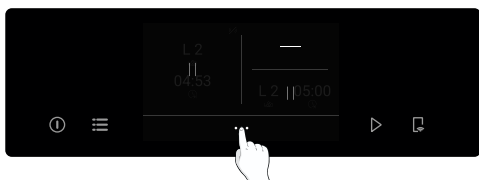


WSTRZYMANIE GOTOWANIA

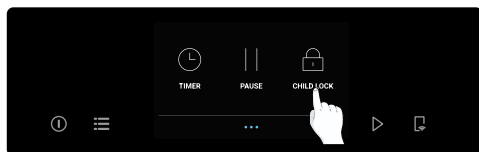
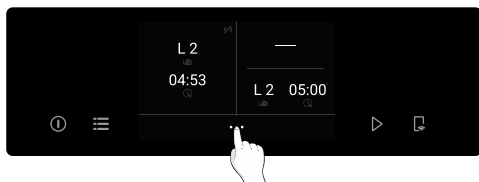
Ta funkcja jest dostępna tylko wtedy, gdy aktywne jest co najmniej jedno pole.



WZNOWIENIE GOTOWANIA



BLOKADY RODZICIELSKIEJ WŁĄCZANIE



WYŁĄCZANIE

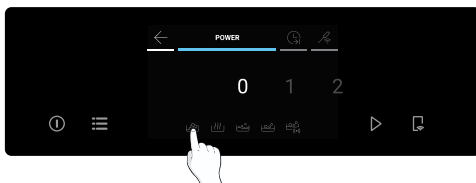
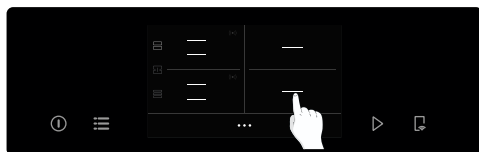


UWAGA: Jeśli płyta grzewcza zostanie wyłączona przy aktywnej blokadzie rodzicielskiej, ekran pozostanie zablokowany po ponownym włączeniu płyty grzewczej.

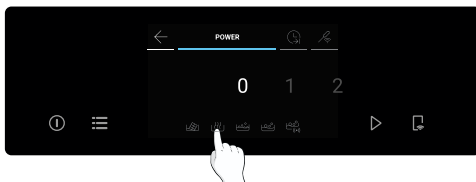
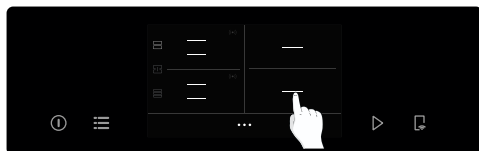
SPECJALNE FUNKCJE

Patrz tabele w rozdziale 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA.

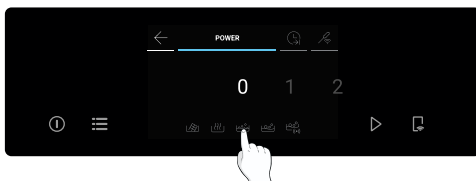
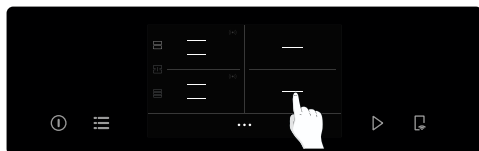
ROZPUSZCZANIE



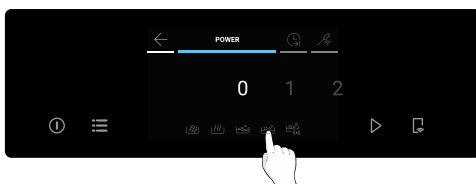
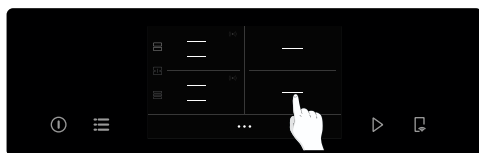
PODTRZYMYWANIE CIEPŁA



GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU

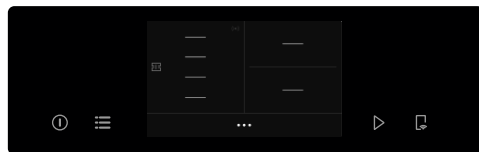
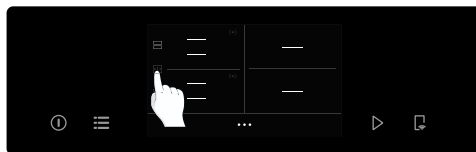
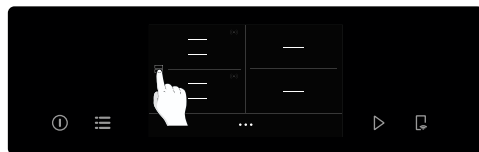


GOTOWANIE



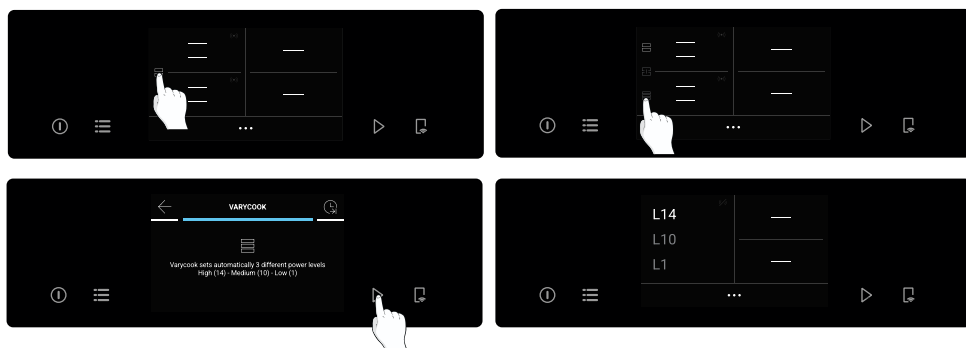
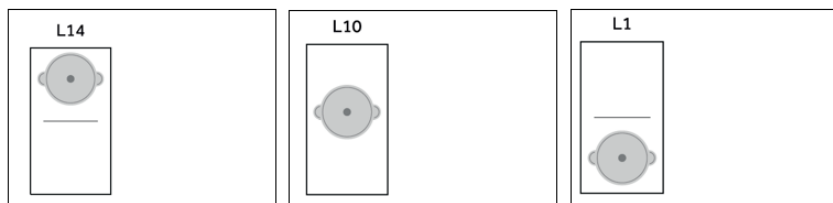
FULL ZONE

Full Zone to obszar gotowania będący połączeniem kilku pól grzewczych w przedniej i tylnej części, tworzących jedną pionową strefę. Naczynia należy ustawiać zgodnie z instrukcjami zawartymi w punkcie „1.3.3. Wymiary i rozmieszczenie”.



STREFA VARYCOOK

Ta funkcja służy do wstępnego ustawiania stałych poziomów mocy w trzech różnych obszarach w zależności od położenia naczynia: wysoki (l. 14), średni (l. 10), niski (l. 1). Minimalną średnicę naczynia wymaganą do działania tej funkcji można znaleźć dla środkowej pozycji w prostokątnym obszarze przedstawionym w tabeli w punkcie „1.3.3. Wymiary i rozmieszczenie”.



PRZEGRZANIE WYŚWIETLACZA

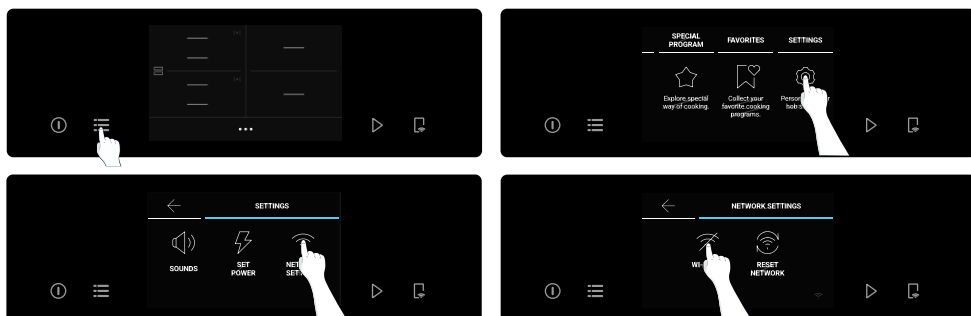
W przypadku wysokiej temperatury wyświetlacza pojawi się ostrzeżenie. Upewnij się, że wszystkie naczynia zostały odsunięte od ekranu, i poczekaj, aż ostygnie przed ponownym użyciem płyty grzewczej.



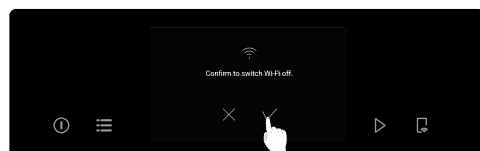
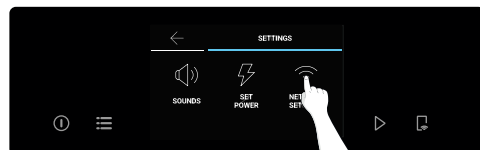
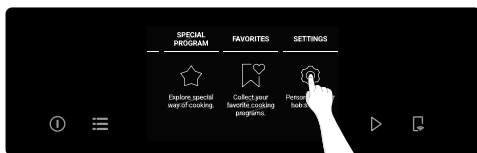
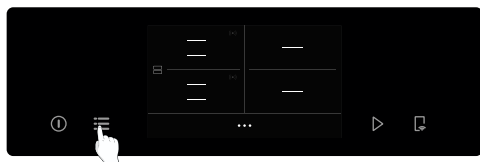
6.2 ŁĄCZNOŚĆ

6.2.1. USTAWIENIA WI-FI

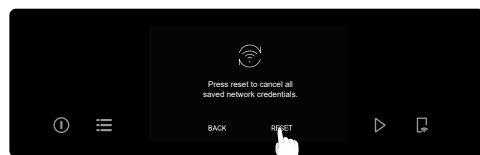
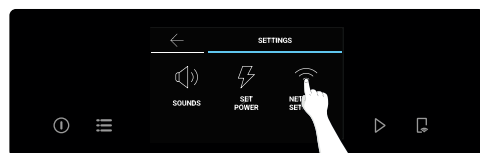
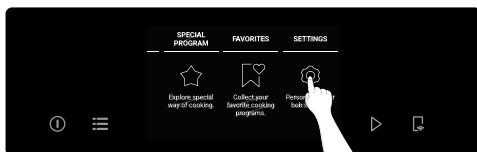
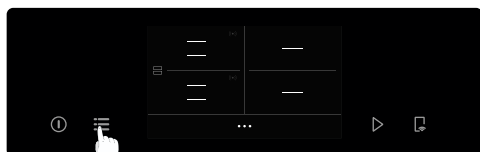
WI-FI WŁ.



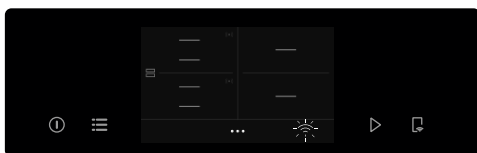
WI-FI WYŁ.



RESET WI-FI

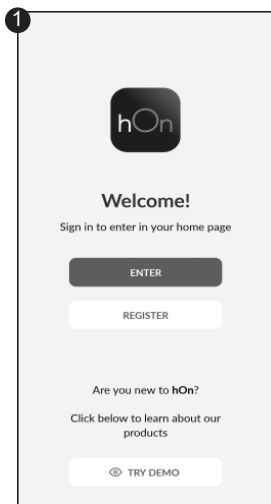


6.2.2 POŁĄCZENIE Z APLIKACJĄ hOn SZYBKIE PAROWANIE

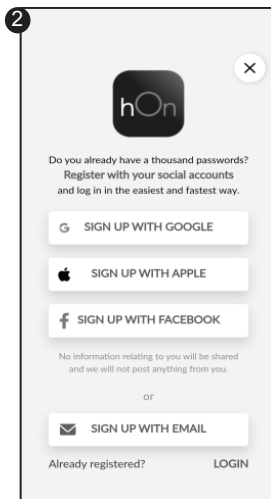


Postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji.

Rejestracja nowego użytkownika

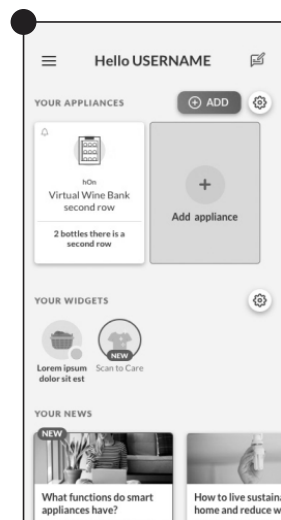


Kliknij „Zarejestruj się”.

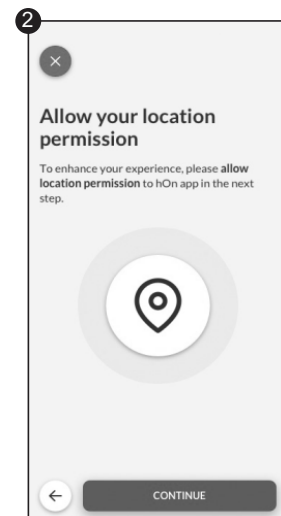


Możesz zarejestrować się za pomocą kont społecznościowych lub adresu e-mail.

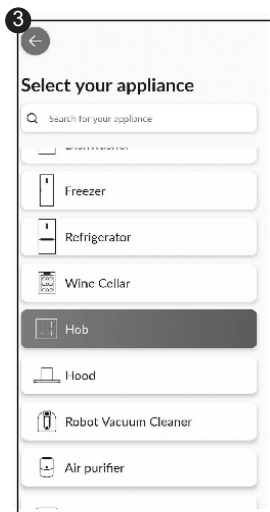
Proces szybkiego parowania



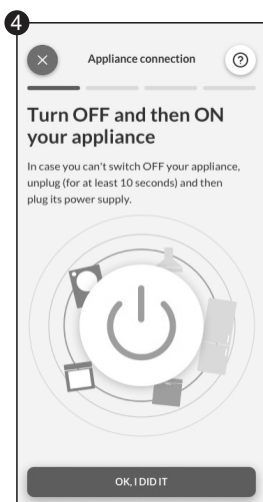
Wybierz „Dodaj urządzenie”



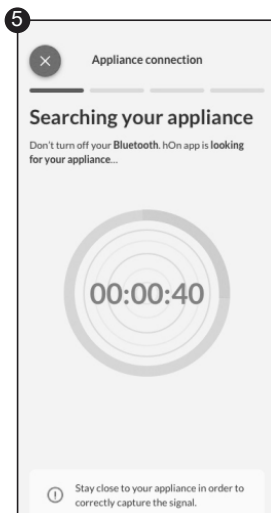
Zezwól na dostęp do lokalizacji



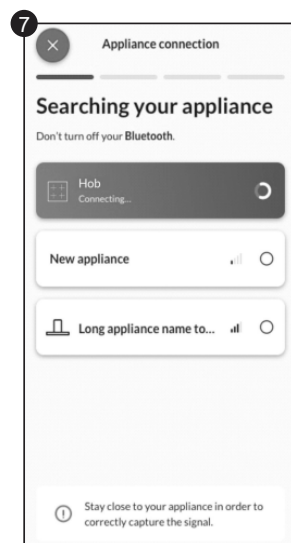
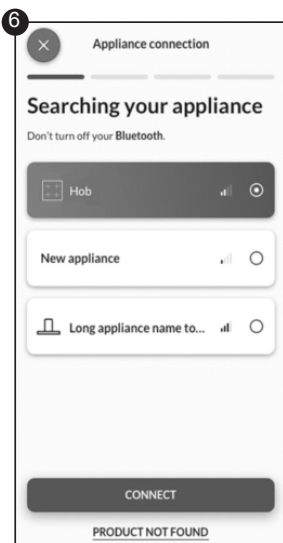
Wybierz Płytę grzewczą z kategorii urządzeń



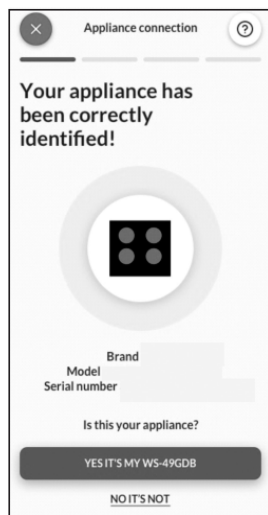
Włącz urządzenie; jeśli jest już włączone, wyłącz je i włącz ponownie



Po włączeniu aplikacja hOn rozpocznie wyszukiwanie urządzenia domowego

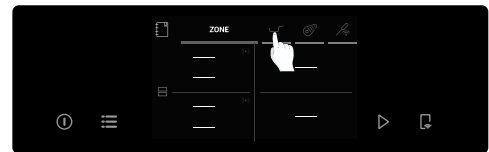
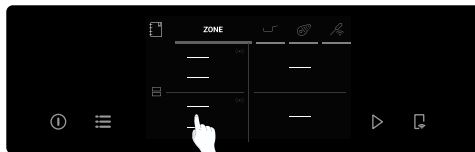
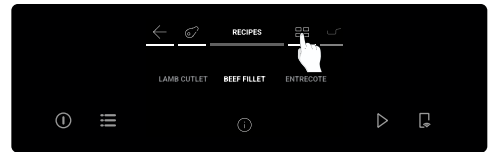
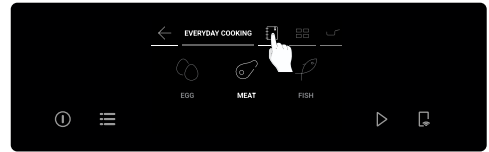
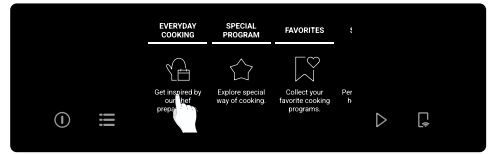
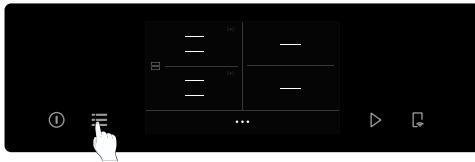


Wybierz urządzenie domowe, wciśnij „Połącz” i odczekaj kilka sekund

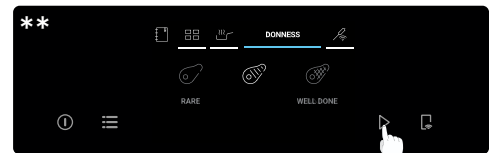
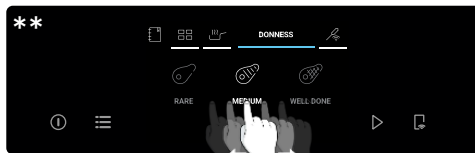


Twoja płyta indukcyjna zostanie wykryta i będziesz mógł wyświetlać oraz ustawiać funkcje/przepisy za pośrednictwem aplikacji hOn

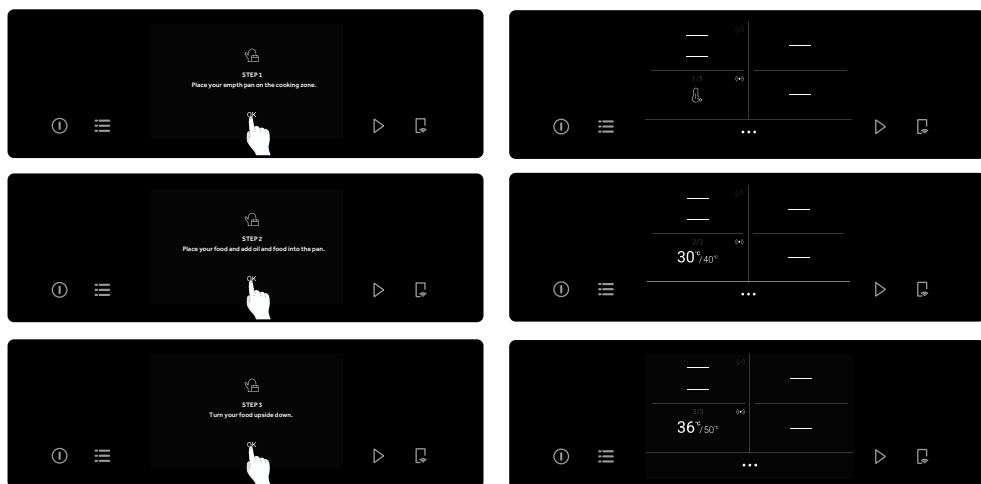
6.3 EVERYDAY COOKING



***UWAGA:** Funkcje grillowania, smażenia na patelni oraz smażenia na głębokim oleju są dostępne tylko wtedy, gdy wybrana jest strefa gotowania z czujnikiem.

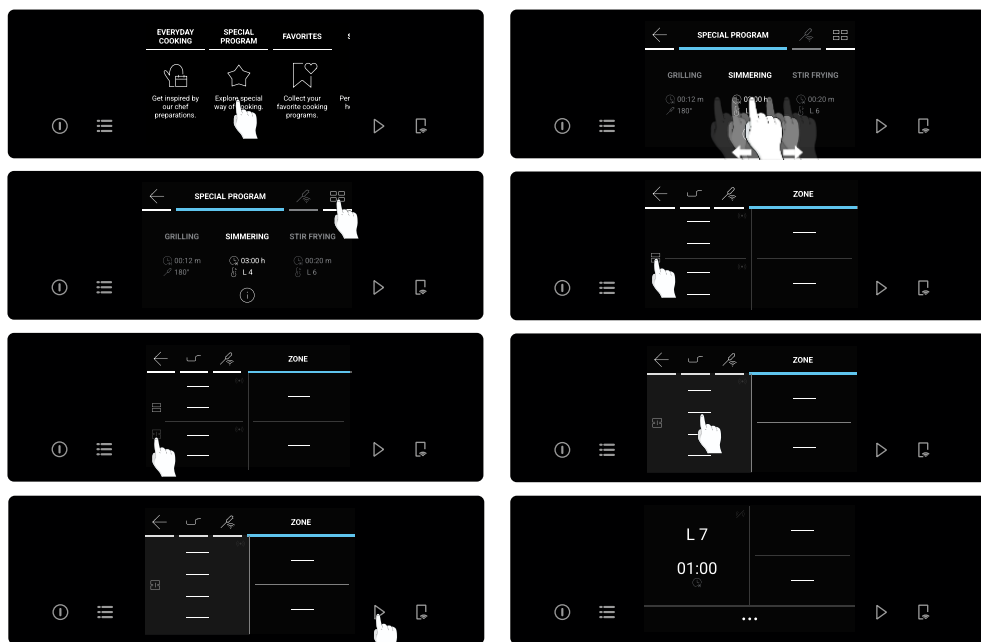


****UWAGA:** Zakładka „STOPIEŃ WYSMAŻENIA” jest dostępna tylko dla przepisów na dania z z wołowiny.



6.3.1 PROGRAMY SPECJALNE

UWAGA: Z Programów Specjalnych można korzystać zarówno wybierając pojedynczą strefę gotowania lub łącząc dwie strefy wyposażone w czujnik w jedną, większą strefę Full Zone (jak pokazano poniżej).

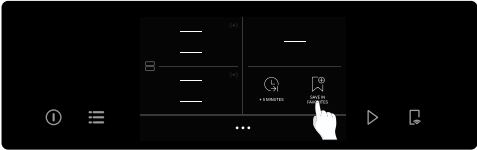


UWAGA: Parametrów Programów Specjalnych nie można edytować.

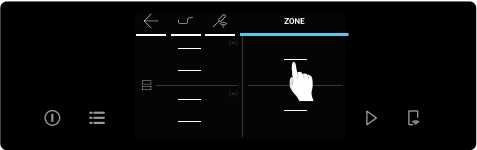
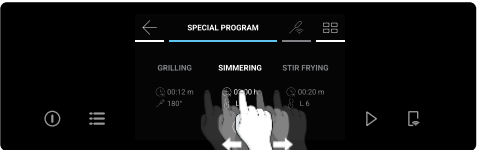
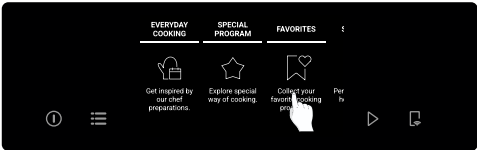
6.4 EVERYDAY COOKING

6.4.1 Zapisanie przepisu jako Ulubionego

Dotknij *ikony Ulubione*, aby anulować



6.4.2. URUCHOMIENIE PRZEPISU Z ULUBIONYCH



6.4.3. USUWANIE PRZEPISÓW Z ULUBIONYCH

