

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWNIKA I INNYCH OSÓB JEST BARDZO WAŻNE

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, z którymi należy się zapoznać i których należy ściśle przestrzegać.



Jest to symbol niebezpieczeństwa. Dotyczy ochrony, ostrzega o potencjalnych zagrożeniach użytkowników i osób trzecich.

Wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi słowami:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie prowadzi do poważnych obrażeń.



OSTRZEŻENIE

Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie mogłoby prowadzić do poważnych obrażeń.

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego zagrożenia oraz informują, w jaki sposób zmniejszyć ryzyko urazów, szkód oraz porażenia prądem wskutek nieprawidłowej obsługi urządzenia. Należy przestrzegać następujących zaleceń:

- Podczas rozpakowywania i instalacji należy używać rękawic ochronnych.
- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności montażowej urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Instalacja i konserwacja musi być wykonywana przez wykwalifikowanego technika zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi lokalnymi przepisami bezpieczeństwa. Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi.
- Niniejsze urządzenie musi być uziemione.
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci.
- Aby instalacja była zgodna z wymogami odpowiednich przepisów BHP, należy użyć rozłącznika wielobiegowego o minimalnym odstępem między stykami wynoszącym 3 mm.
- Nie należy stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Nie należy ciągnąć za przewód zasilający urządzenia.
- Po zakończeniu montażu użytkownik nie powinien mieć dostępu do elementów elektrycznych urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i służy do przygotowywania żywności. Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień.
- Urządzenie i jego dostępne części mogą podczas pracy silnie się nagrzewać. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Niemowlęta (w wieku 0-3 lat) i małe dzieci (w wieku 3-8 lat) nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osób dorosłych.
- Dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub przy odpowiednich instrukcjach dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić ani konserwować urządzenia.

- Nie należy dotykać elementów grzejnych urządzenia w trakcie i po użytkowaniu. Należy uważać, aby urządzenie nie miało kontaktu ze ściereczkami lub innymi łatwopalnymi materiałami, dopóki wszystkie jego komponenty całkowicie nie wystygną.
- Nie ustawiać na urządzeniu i nie przechowywać w jego pobliżu żadnych materiałów łatwopalnych.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy zachowywać ostrożność podczas gotowania potraw zawierających duże ilości tłuszczu i oleju.
- W komorze pod urządzeniem należy zainstalować panel rozdzielający (nie dostarczony).
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym (dotyczy wyłącznie urządzeń ze szklaną powierzchnią).
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania z wykorzystaniem zewnętrznego programatora czasowego lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Gotowanie bez nadzoru potraw z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie należy próbować gasić ognia wodą. Zamiast tego należy wyłączyć urządzenie, a następnie stłumić ogień na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym. Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach grzejnych.
- Nie należy stosować urządzeń czyszczących parą.
- Na powierzchni płyty nie należy kłaść metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się silnie nagrzewać.
- Po użyciu należy wyłączyć element płyty za pomocą jego elementu sterującego i nie polegać wyłącznie na wykrywaczu naczyń (dotyczy tylko urządzeń indukcyjnych).

OCHRONA ŚRODOWISKA


Utylizacja opakowania

Materiały z opakowania nadają się w 100% do wykorzystania jako surowiec wtórny i są oznakowane symbolem recyklingu (♻️). Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.

Utylizacja

Niniejsze urządzenie jest oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE (WEEE) o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.

Zapewnienie prawidłowej utylizacji niniejszego urządzenia przyczynia się do zmniejszenia ryzyka negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi.

Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno utylizować jako odpad domowy, lecz należy je oddać do punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu utylizacji zgodnie z dyrektywą WEEE.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy przestrzegać następujących zaleceń:

- Używać naczyń i patelni, których średnica spodu jest równa średnicy strefy grzewczej.
- Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.
- Jeśli to możliwe, podczas gotowania przykrywaj naczynia pokrywkami.
- Szybkiwar pozwala zaoszczędzić jeszcze więcej energii i skrócić czas gotowania.
- Umieścić naczynie na środku strefy grzewczej oznaczonej na płycie.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

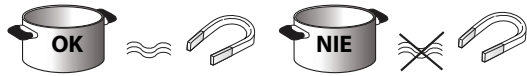
- Niniejsze urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w dyrektywie „niskonapięciowej” nr 2006/95/WE (która zastępuje dyrektywę 73/23/EWG z późniejszymi zmianami) oraz z wymogami bezpieczeństwa określonymi w dyrektywie „EMC” 2004/108/WE.
- To urządzenie spełnia wymagania projektowania ekologicznego rozporządzenia europejskiego nr 66/2014 zgodnie z europejską normą EN 60350-2.

PRZED UŻYCIEM



WAŻNE: Strefa grzewcza nie zostanie włączona, gdy naczynie ma nieodpowiedni rozmiar. Należy używać wyłącznie naczyń oznaczonych symbolem „INDUCTION SYSTEM” (System indukcyjny) (rysunek obok). Przed włączeniem płyty umieścić naczynie na odpowiedniej strefie grzewczej.

ISTNIEJĄCE NACZYNIA

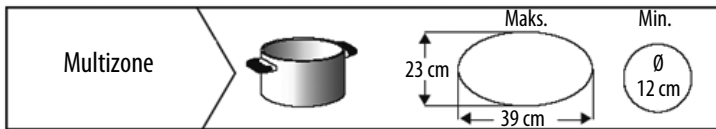


Aby sprawdzić, czy naczynie nadaje się do stosowania na płycie indukcyjnej, należy użyć magnesu: naczynie jest nieodpowiednie, jeśli nie ma właściwości magnetycznych.

- Upewnić się, że garnki mają gładkie dno, w przeciwnym razie mogą porysować powierzchnie płyty. Sprawdzić naczynia.
- Nigdy nie ustawiać gorących naczyń na panelu sterowania płyty. Może to doprowadzić do jego uszkodzenia.

ZALECANE SZEROKOŚCI SPODÓW NACZYŃ

 XL \varnothing 28 cm	 \varnothing min. 17 cm \rightarrow maks. 28 cm	 M \varnothing 18 cm	 \varnothing min. 12 cm \rightarrow maks. 18 cm
 L \varnothing 21 cm	 \varnothing min. 15 cm \rightarrow maks. 21 cm	 S \varnothing 14,5 cm	 \varnothing min. 10 cm \rightarrow maks. 14,5 cm



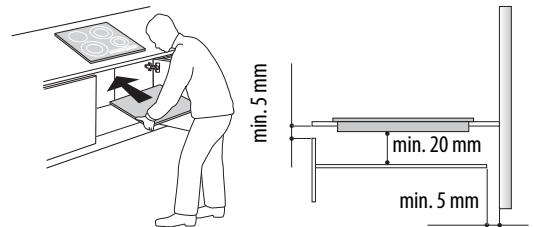
INSTALACJA

Po rozpakowaniu produktu sprawdzić, czy nie doszło do uszkodzeń w transporcie. W przypadku problemów należy się skontaktować ze sprzedawcą lub serwisem. Wymiary zabudowy i instrukcje montażu przedstawiono na rysunkach na stronie 2.

PRZYGOTOWYWANIE SZAFKI DO MONTAŻU

OSTRZEŻENIE

- Zainstalować panel rozdzielający pod płytą.
- Po instalacji dolna część urządzenia nie może być dostępna.
- Nie mocować panelu rozdzielającego, jeśli pod blatem jest zainstalowany piekarnik.



- Odległość pomiędzy spodem urządzenia a panelem rozdzielającym umieszczanym pod urządzeniem określono w wymiarach na rysunku.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, nie należy ograniczać minimalnego wymaganego odstępu pomiędzy płytą, a wierzchem urządzenia (min. 5 mm).
- Jeżeli pod blatem jest zainstalowany piekarnik, upewnić się, że jest wyposażony w układ chłodzący.
- Nie należy instalować płyty nad zmywarką lub pralką, aby uniknąć zetknięcia się obwodów elektronicznych z parą wodną lub wilgocią i w rezultacie ich zawilgocenia.
- Aby wymontować płytę, za pomocą wkrętaka (brak w komplecie) podważyć zatrzaski rozmieszczone wokół spodu urządzenia.

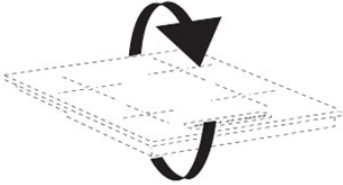
PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

! OSTRZEŻENIE

- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Instalacja musi być wykonywana przez wykwalifikowanego pracownika znającego aktualne przepisy dotyczące bezpieczeństwa i instalacji.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia osób lub zwierząt ani za straty materialne wynikłe z nieprzestrzegania przepisów podanych w niniejszym rozdziale.
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić zdjęcie płyty z blatu.
- Upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej znajdującej się w dolnej części urządzenia jest zgodne z napięciem w instalacji domowej.

Podłączenie do bloku zacisków

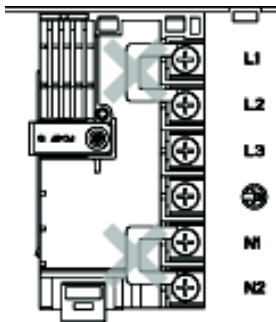
Do połączenia elektrycznego przeznaczony załączony przewód zasilający (5x2,5 mm). Aby podłączyć blok zacisków, wykonaj następujące instrukcje:



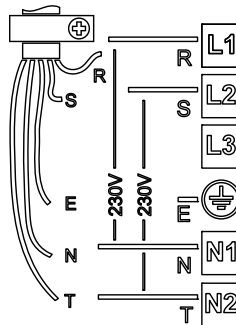
L1=R CZARNY L2=S BRĄZOWY ⊕=E ŻÓŁTO-ZIELONY
N1=N NIEBIESKI N2=N SZARY z niebieską powłoką

Zdjęć boczники z bloku zacisków

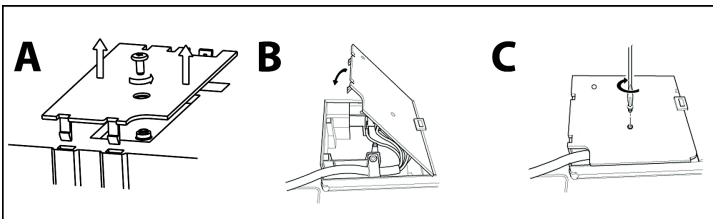
Przed podłączeniem przewodu zasilania zdjąć dwa boczники zgodnie z ilustracją



Podłączenie do bloku zacisków

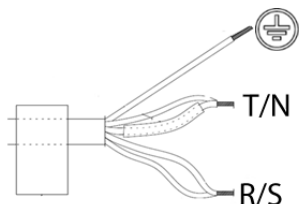


- Zabezpieczyć przewód zasilający w uchwycie.
- Zdjąć osłonę zacisków (A), odkręcając śrubę, a następnie wsunąć osłonę w zawias (B) zacisków.
- Zamknąć osłonę (C), a następnie przykręcić ją na zacisku przy użyciu wcześniej odkręconej śruby.

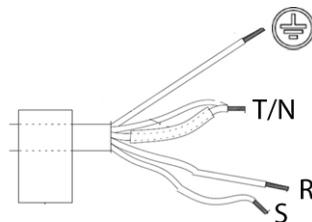
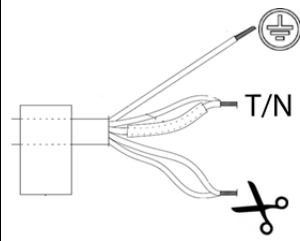


Podłączenie od strony ściany

W przypadku zasilania 220–240V 1N należy użyć przewodu powiązanego w pary tak, jak został dostarczony.



W przypadku zasilania 380–415V 3N lub 380–415V 2N należy oddzielić kable w sposób przedstawiony na ilustracji niżej i podłączyć je

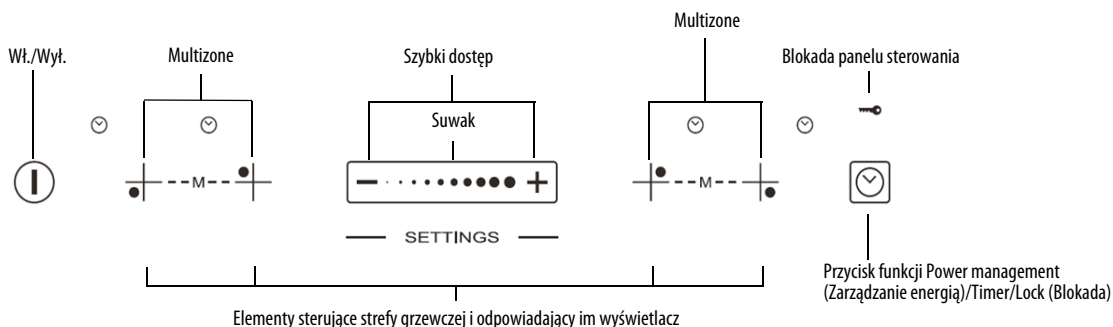


INSTRUKCJA OBSŁUGI




Opis panelu sterowania

Panel sterowania



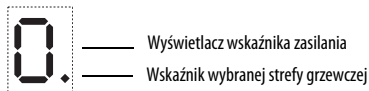
Włączanie/wyłączanie płyty.

Aby włączyć płytę, naciskać przycisk  przez około 2 sekundy, aż zaświeci się wyświetlacz strefy grzewczej. Aby wyłączyć, nacisnąć ten sam przycisk i przytrzymać, aż wyświetlacz zgaśnie. Wszystkie strefy grzewcze są wyłączone

Jeśli płyta była używana, kontrolka wysokie temperatury „H” pozostaje zaświecona, aż strefy grzewcze wystygną.

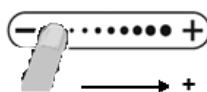
Jeśli w ciągu 10 sekund od włączenia nie zostanie wybrana żadna funkcja, płyta zostanie automatycznie wyłączona.

Włączanie i regulacja stref grzewczych



Działanie suwaka

Zwiększenie poziomu mocy



Zmniejszenie poziomu mocy



Po włączeniu płyty aktywować wymaganą strefę grzewczą, naciskając odpowiedni okrągły przycisk. Umieścić naczynie na strefie. Za pomocą suwaka można wybrać wymagany poziom mocy w zakresie od 0 do 9 lub funkcję silnego podgrzewania „P”, jeśli jest dostępna.

Aby zwiększyć poziom mocy, należy przesunąć palcem na suwaku od lewej do prawej kilka razy. Aby zmniejszyć poziom mocy, należy przesunąć w przeciwnym kierunku. Alternatywnie można użyć przycisków „+” i „-”.

Dezaktywacja stref grzewczych

Aby wyłączyć strefę grzewczą, należy nacisnąć odpowiedni przycisk i przytrzymać przez ponad 3 sekundy.

Strefa grzewcza zostanie wyłączona i jeśli nadal jest gorąca, na wyświetlaczu pojawi się symbol „H”.

Blokada panelu sterowania

Ta funkcja blokuje elementy sterowania, aby zapobiec przypadkowemu uruchomieniu. Aby wyłączyć blokadę panelu sterowania, należy włączyć płytę, nacisnąć przycisk programatora czasowego i przytrzymać przez trzy sekundy. Rozlegnie się sygnał akustyczny i zostanie wyświetlony wskaźnik w pobliżu symbolu kłódki. Panel sterowania jest zablokowany z wyjątkiem funkcji wyłączenia. Aby wyłączyć blokadę, należy ponownie wykonać wyżej opisaną procedurę. Podświetlona kropka zgaśnie, a płyta będzie znów aktywna.

Obecność wody, cieczy wylanej z garnków lub jakichkolwiek przedmiotów leżących na przycisku poniżej symbolu może przypadkowo uruchomić lub wyłączyć funkcję blokady panelu sterowania.

Programator czasowy



Za pomocą programatora czasowego można ustawić czas gotowania wynoszący maksymalnie 99 minut (1 godzina i 39 minut) wszystkich stref grzewczych.

Wybrać strefę grzewczą, która ma być użyta w funkcji programatora czasowego (patrz rysunek) i nacisnąć przycisk programatora. Sygnał dźwiękowy potwierdzi działanie funkcji. Na wyświetlaczu widoczna będzie liczba „00” i zostanie włączony wskaźnik LED. Wartość programatora można zmniejszyć lub zwiększyć poprzez przytrzymanie przycisku „+” lub „-”. Po upływie ustawionego czasu rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy i strefa grzewcza automatycznie się wyłącza. Aby wyłączyć programator, należy przytrzymać przycisk programatora przez co najmniej 3 sekundy.


Aby ustawić funkcję programatora dotyczącą innej strefy, należy powtórzyć wyżej wymienione kroki. Wyświetlacz programatora zawsze prezentuje czas wybranej strefy lub najkrótszy czas.

Aby zmienić ustawienie lub wyłączyć programator, należy przytrzymać przycisk wyboru odpowiedniej strefy grzewczej.

Ostrzeżenia panelu sterowania.

Wskaźnik wysokiej temperatury.

Płyta jest wyposażona we wskaźnik wysokiej temperatury każdej strefy grzewczej. Wskaźniki te informują użytkownika o tym, że strefy grzewcze są nadal gorące.

Jeśli na wyświetlaczu widoczny jest symbol , strefa grzewcza jest nadal gorąca. Jeśli wskaźnik wysokiej temperatury strefy grzewczej świeci, danej strefy można użyć na przykład do utrzymania ciepła naczynia lub roztopienia masła.

Gdy strefa gotowania ostygnie, wyświetlacz gaśnie.

Wskaźnik nieprawidłowego naczynia lub braku naczynia

W przypadku korzystania z nieodpowiedniego naczynia, naczynia nieprawidłowych rozmiarów lub niewłaściwego umieszczenia naczynia na płycie indukcyjnej zostanie wyświetlony komunikat „no pot” (brak naczynia) (patrz rysunek z boku). Jeśli w ciągu 60 sekund nie zostanie wykryte naczynie, płyta wyłączy się.

Funkcja szybkiego gotowania (funkcja silnego podgrzewania)

Ta funkcja, dostępna jedynie na niektórych strefach grzewczych, umożliwia wykorzystanie maksymalnej mocy płyty (na przykład w celu bardzo szybkiego zagotowania wody). Aby uruchomić tę funkcję, należy nacisnąć przycisk „+”, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol „P”. Po 10 minutach korzystania z funkcji szybkiego gotowania urządzenie automatycznie ustawi dla strefy poziom 9.

„Power management” (Funkcja, jeśli jest dostępna)

Dzięki funkcji „Power management” użytkownik może ustawić według własnych potrzeb, maksymalną moc jaką płyta może pobrać z sieci zasilającej.




To ustawienie można wybrać w dowolnym momencie. Zostaje ono zapamiętane aż do następnej zmiany.

Ustawienie żądanej mocy maksymalnej powoduje, że płyta automatycznie dostosowuje dystrybucję w różnych strefach grzewczych tak, aby nie przekroczyć limitu; dodatkową korzyścią jest możliwość zarządzania wszystkimi strefami równocześnie bez ryzyka przeciążenia.

Dostępne są 4 maksymalne poziomy mocy, wyświetlane na wyświetlaczu: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW stanowi maksymalny poziom mocy płyty kuchennej)

W momencie zakupu płyta jest ustawiona na maksymalną moc

Po podłączeniu urządzenia do gniazda zasilania można ustawić żądany poziom mocy w ciągu pierwszych 60 sekund, wykonując następujące czynności:

Krok	Panel sterowania	Wyświetlacz
1	 Nacisnąć przez około 3 sekundy	
2	Nacisnąć przycisk „Power Management”, aby potwierdzić poprzedni krok.	Na wyświetlaczu pojawi się symbol 
3	 Nacisnąć, aby ustawić wybrany poziom spośród dostępnych opcji.	Zaświeci kontrolka razem z kontrolkami odpowiednich stref grzewczych.
4	Nacisnąć przycisk „Power Management”, aby potwierdzić poprzedni krok.	Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony poziom i będzie migał przez około 2 sekundy, a następnie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i płyta wyłączy się. W tej chwili jest gotowa do pracy.

W przypadku błędu podczas ustawiania mocy na środku pojawi się symbol  i emitowany jest sygnał dźwiękowy przez 5 sekund. Należy wtedy powtórzyć procedurę konfiguracji od początku. Jeśli błąd wystąpi ponownie, należy się skontaktować z serwisem technicznym.

Podczas normalnego użytkowania jeśli użytkownik próbuje zwiększyć maksymalny poziom mocy po jego osiągnięciu, poziom używanej strefy miga dwukrotnie i emitowany jest sygnał dźwiękowy.


Aby uzyskać wyższą moc w tej strefie, konieczne jest ręczne zmniejszenie poziomu mocy w co najmniej jednej aktywnej już strefie grzewczej.



Multizone


Jeśli dostępna, funkcja ta umożliwia wykorzystanie strefy grzewczej jako dwóch odrębnych stref lub jako jednej bardzo dużej strefy.

Doskonale sprawdza się w przypadku owalnych, prostokątnych i podłużnych naczyń (o maksymalnych wymiarach podstawy 38x23 cm) lub w przypadku jednoczesnego korzystania z więcej niż jednego standardowego naczynia. Aby uruchomić funkcję Multizone, należy włączyć płytę, nacisnąć jednocześnie 2 przyciski wyboru strefy, jak to zostało przedstawione na poniższym rysunku: wyświetlacze dwóch stref grzewczych wskazują poziom „0”, świecą oba punkty obok wskazania poziomu, informując o uruchomieniu funkcji Multizone.



Aby zmienić poziom mocy (z 1 do wartości maksymalnej 9 lub P), należy użyć przycisków  lub przesunąć palcem poziomo po suwaku. Aby wyłączyć funkcję Multizone, należy nacisnąć jednocześnie 2 przyciski wyboru strefy. Aby natychmiast wyłączyć strefy, należy nacisnąć jeden z przycisków wyboru strefy i przytrzymać go przez 3 sekundy.

 Dla strefy, która nie wykryła żadnego naczynia, pojawi się komunikat „no pot”  (Brak naczynia). Przyczyną tego komunikatu jest brak naczynia, nieprawidłowe umieszczenie naczynia lub zastosowanie naczynia nieprzystosowanego do płyty indukcyjnej). Komunikat będzie wyświetlany przez 60 sekund: W tym czasie można umieścić lub odpowiednio przesunąć naczynia w obszarze grzewczym Multizone.

Jeśli po 60 sekundach żadne naczynie nie zostanie umieszczone w strefie, system zatrzyma „wyszukiwanie” naczyń w tej strefie, a symbol  pozostanie widoczny, informując o wyłączeniu strefy.

Aby ponownie uruchomić funkcję Multizone, należy nacisnąć jeden z 2 przycisków  lub 

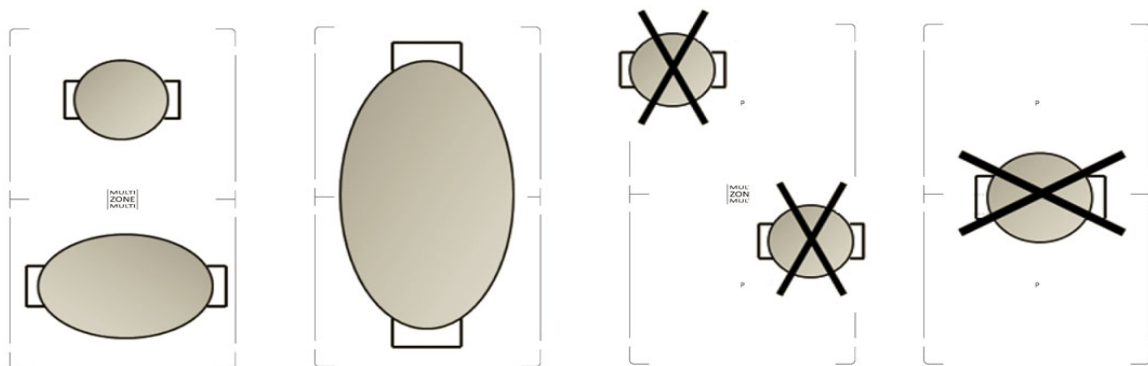
Funkcja Multizone umożliwia także wykrycie przesunięcia naczynia z jednej strefy do drugiej w obszarze Multizone przy zachowaniu poziomu mocy ustawionego dla strefy, w której naczynie znajdowało się pierwotnie (patrz przykład na poniższym rysunku: jeśli naczynie zostanie przesunięte z podgrzewacza przedniego do tylnego, poziom mocy pojawi się na wyświetlaczu odpowiadającym strefie, w której naczynie jest umieszczone).

Istnieje także możliwość korzystania z obszaru Multizone jako dwóch niezależnych stref grzewczych przy użyciu przycisku odpowiadającego pojedynczej strefie. Umieścić naczynie na środku pojedynczej strefy i ustawić poziom mocy za pomocą ekranu dotykowego z suwakiem.

i Ważne: naczynia należy umieścić centralnie na strefie grzewczej, aby przykrywały logo **P** umiejscowione na środku pojedynczej strefy grzewczej.

Naczynia duże, owalne, prostokątne i podłużne należy umieścić centralnie na strefie grzewczej, zakrywając logo **P** na obu strefach.

Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego umieszczenia naczyń:



CZYSZCZENIE

! OSTRZEŻENIE

- Nie należy stosować urządzeń czyszczących parą.
- Przed czyszczeniem należy upewnić się, że strefy grzewcze są wyłączone oraz że nie jest wyświetlany wskaźnik ciepła resztkowego („H”).

WAŻNE: Nigdy nie stosować ściernych gąbek ani szorstkich zmywaków. Mogą one z czasem uszkodzić powierzchnię szyby.

- Po każdym użyciu należy czyścić płytę (po ostygnięciu) w celu usunięcia osadów i plam żywności.
- Cukier oraz potrawy o wysokiej zawartości cukru niszczą płytę i należy je niezwłocznie usuwać.
- Sól, cukier i piasek mogą porysować szklaną powierzchnię.
- Używać miękkiej szmatki, chłonnych ręczników kuchennych lub specjalnego przyrządu do czyszczenia płyty (postępować według instrukcji producenta).

INSTRUKCJA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

- Należy przeczytać i postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części „Instrukcja obsługi”.
- Sprawdź, czy zasilanie elektryczne nie zostało wyłączone.
- Po wyczyszczeniu płyty wysuszyć ją.
- Jeżeli po włączeniu płyty na wyświetlaczu pojawiają się kody alfanumeryczne, należy zastosować się do instrukcji podanych w poniższej tabeli.
- Jeśli nie można wyłączyć płyty po użyciu, odłączyć ją od zasilania.

KOD BŁĘDU	OPIS	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ELIMINACJA BŁĘDU
C81, C82	Panel sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokich temperatur	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka	Odczekać, aż płyta ostygnie przed ponownym użyciem.
F42 lub F43	Napięcie przyłącza jest nieprawidłowe	Czujnik wykrywa rozbieżność pomiędzy napięciem urządzenia oraz napięciem zasilania sieciowego	Odłączyć płytę od zasilania sieciowego i sprawdzić połączenie elektryczne
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem i podać kod błędu		

DŹWIĘKI GENEROWANE PRZEZ PŁYTĘ

Płyta indukcyjna może podczas normalnej pracy szczeć lub terkotać. Te dźwięki dochodzą z naczyń i zależą od charakterystyki ich spodu (na przykład spody wykonane z kilku warstw materiału lub nierówne). Dźwięki tego rodzaju zależą od zastosowanych naczyń oraz ilości zawartego w nich pożywienia, nie oznaczają natomiast defektu płyty.

Płyta indukcyjna jest także wyposażona w system chłodzenia, który kontroluje temperaturę komponentów elektronicznych. W związku z tym podczas pracy i przez kilka minut po wyłączeniu płyty słyszalny jest dźwięk wentylatora chłodzącego. Jest to zjawisko normalne i mające zasadnicze znaczenie dla prawidłowego działania urządzenia.

TABELA POZIOMÓW MOCY

Poziom mocy		Typ gotowania	Używany poziom (zależnie od doświadczenia i zwyczajów kulinarnych)
Maksymalna moc	Szybkie podgrzewanie	Szybkie grzanie	Idealne do szybkiego zwiększania temperatury potraw do szybkiego wrzenia w przypadku wody lub szybkiego podgrzewania gotowanych potraw płynnych
	8-9	Smażenie - gotowanie	Idealna do przyrumieniania, rozpoczynania gotowania, smażenia produktów głęboko-mrożonych, szybkiego gotowania
Wysoka moc	7-8	Przyrumienianie - podsmażanie na niewielkiej ilości tłuszczu - gotowanie - grillowanie	Idealna do podsmażania na niewielkiej ilości tłuszczu, utrzymywania wrzenia, gotowania i grillowania (przez krótki czas, 5-10 minut)
	6-7	Przyrumienianie - gotowanie - duszenie - podsmażanie na niewielkiej ilości tłuszczu - grillowanie	Idealna do podsmażania na niewielkiej ilości tłuszczu, utrzymywania lekkiego wrzenia, gotowania i grillowania (przez średni czas, 10-20 minut), wstępnego podgrzewania naczyń
Średnia moc	4-5	Gotowanie - duszenie - podsmażanie na niewielkiej ilości tłuszczu - grillowanie	Idealna do duszenia, utrzymywania lekkiego wrzenia, gotowania (przez długi czas). Zagęszczanie makaronu
	3-4	Gotowanie - gotowanie na wolnym ogniu - zagęszczanie - zaciąganie	Idealna do przepisów wymagających długiego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, dania rybne) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem), zaciąganych makaronów
	2-3		Idealna do potraw wymagających długiego gotowania (ilość poniżej 1 litra: ryż, sosy, pieczenie, dania rybne) z płynnymi dodatkami (np. wodą, winem, bulionem, mlekiem)
Niski poziom mocy	1-2	Roztapianie - rozmrażanie - utrzymywanie ciepła potraw - zaciąganie	Idealna do zmiękczenia masła, delikatnego topienia czekolady, rozmrażania niedużych produktów oraz utrzymywania ciepła świeżo ugotowanych potraw (np. sosów, zup, zup minestrone)
	1		Idealna do utrzymywania ciepła świeżo ugotowanych potraw, do zaciągania risotta oraz utrzymywania ciepła naczyń do serwowania (z akcesoriami przeznaczonymi do płyt indukcyjnych)
WYŁ.	Zerowy poziom mocy	Powierzchnia robocza	Płyta w trybie spoczynku lub wyłączona (możliwe jest występowanie ciepła resztkowego, sygnalizowanego przez wyświetlanie litery „H”)

UWAGA:

Podczas przyrządzania szybko gotowanych potraw wymagających idealnego rozkładu ciepła (np. naleśników) na podwójnej strefie grzewczej 28 cm (jeśli model jest w nią wyposażony), należy użyć patelni o średnicy nie większej niż 24 cm. Do delikatnego gotowania (np. roztopiania czekolady lub masła) należy użyć stref o najmniejszej pojedynczej średnicy.