

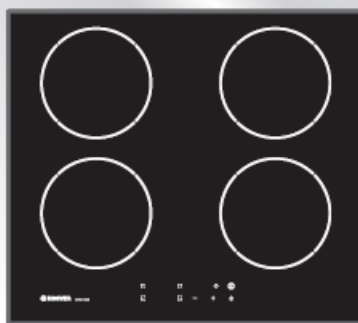
# HOOVER




Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej

PL

Model : HI420



ELETTRODOMESTICI SRL BRUGHERIOITALY

Umieszczając znak  na niniejszym produkcie potwierdzamy jego zgodność ze wszystkimi mającymi zastosowanie wymogami prawnymi Wspólnoty Europejskiej dotyczącymi bezpieczeństwa, zdrowia i środowiska.

## Uwagi dotyczące bezpieczeństwa i konserwacji

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania, dostępne części urządzenia nagrzewają. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć rozgrzanych elementów.
- Dzieci poniżej 8 roku życia muszą przebywać z dala od urządzenia, jeśli nie są stale nadzorowane.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, które nie posiadają odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, wyłącznie pod nadzorem i po przeszkoleniu, które zapewnia bezpieczne korzystanie z urządzenia, i tylko pod warunkiem, że zrozumieją zagrożenie wynikające z takiego korzystania.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być przeprowadzane przez dzieci pozostawione bez nadzoru.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie bez nadzoru na płycie grzewczej z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i może spowodować pożar.
- **POD ŻADNYM POZOREM** nie wolno gasić ognia wodą; należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień (np. pokrywką czy kocem gaśniczym).

- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo wybuchu pożaru: Nie przechowuj rzeczy na powierzchniach do gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia pęknie, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Do czyszczenia płyty grzewczej nie używać urządzeń generujących parę przeznaczonych do sprzątania.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać. Przed otwarciem, z pokrywy powinny zostać usunięte wszelkie rozlane płyny.
- Przed zamknięciem pokrywy urządzenie musi ostygnąć.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia wyłącz płytę przy użyciu kontrolki. Nie polegaj na wykrywaczu.
- Urządzenie nie jest przystosowane do współpracy z zewnętrznym programatorem lub niezależnym systemem zdalnego sterowania.
- Urządzenia do odłączenia muszą być wbudowane w instalację elektryczną zgodnie z zasadami okablowania.
- Instrukcje określają typ używanego przewodu i uwzględniają temperaturę tylnej powierzchni urządzenia.
- Uszkodzony przewód zasilający musi być wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela handlowego lub inną osobę z uprawnieniami w celu uniknięcia zagrożenia porażenia.
- **ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ:** Aby uniknąć zagrożenia z powodu nieumyślnego zresetowania wyłącznika termicznego, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak

programator czasowy, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie podłączany i odłączone od zasilania.

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie to jest zgodne z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa i kompatybilności elektromagnetycznej. Niemniej jednak osoby z rozrusznikiem serca nie powinny używać tego urządzenia. Nie ma możliwości zagwarantowania, że urządzenia znajdujące się na rynku spełniają obecne wymogi dotyczące bezpieczeństwa i kompatybilności elektromagnetycznej, i że niebezpieczne zakłócenia nie wystąpią. Istnieje możliwość, że osoby używające innych urządzeń, np. aparatów słuchowych, mogą cierpieć na dyskomfort.

## OGÓLNE OSTRZEŻENIA

NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI, ABY JAK NAJLEPIEJ WYKORZYSTAĆ FUNKCJE PŁYTY GRZEWCZEJ.

Zalecamy zachowanie instrukcji instalacji i użytkownika do późniejszego wykorzystania. Przed instalacją płyty grzewczej prosimy zanotować jej numer seryjny na wypadek konieczności skorzystania z serwisu technicznego.

Tabliczka identyfikacyjna  
(umieszczona na spodzie obudowy płyty)



- Zdecydowanie zaleca się, aby dzieci nie zbliżały się do pól grzewczych, ani gdy są włączone ani gdy są wyłączone, o ile wskaźnik ciepła resztkowego jest nadal włączony, aby uniknąć ryzyka doznania poważnych oparzeń.
- Podczas gotowania z użycie tłuszczu lub oleju należy stale obserwować proces gotowania, ponieważ rozgrzane tłuszcze i oleje mogą niespodziewanie się zapalić.
- Obszar sterowania płyty grzejnej jest wrażliwy na dotyk, dlatego nie należy umieszczać na nim gorących pojemników.
- Folia aluminiowej i plastikowych patelni nie wolno umieszczać na strefach grzewczych.
- Po każdym użyciu konieczne jest szybkie czyszczenie płyty, aby zapobiec gromadzeniu się brudu i tłuszczu. Jeśli zostanie pozostawiony, zostanie ponownie odgrzany, gdy płyta kuchenna zostanie użyta, a spalone resztki będą wydzielać dym i nieprzyjemne zapachy, nie wspominając już o ryzyku rozprzestrzenienia się ognia.
- Nie pozostawiaj metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki lub pokrywki w strefie indukcyjnej, ponieważ jeśli są wystarczająco duże lub ciężkie, mogą się nagrzać.
- Nigdy nie gotuj potraw bezpośrednio na szklanej płycie ceramicznej. Zawsze używaj odpowiedniego naczynia.
- Zawsze umieszczaj patelnię na środku pola, na którym gotujesz.
- Nie należy używać powierzchni jako deski do krojenia.
- Nie ustawiaj naczyń kuchennych na płycie grzewczej.
- Nie przechowuj ciężkich przedmiotów nad płytą. Jeśli spadną na nią, mogą spowodować uszkodzenie.
- Nie używaj płyty jako powierzchni roboczej.
- Nie używaj płyty do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.
- W mało prawdopodobnym przypadku pojawienia się pęknięcia powierzchni nie wolno używać płyty kuchennej. Natychmiast odłącz kuchenkę od źródła zasilania i skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że robią to pod nadzorem lub uzyskały wskazówki dotyczące użytkownika urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.

PLYTA GRZEWCZA	HI420
Strefy gotowania	4 pola indukcyjne
Napięcie zasilania	220-240 V~ 50/60 Hz
Zainstalowana moc (W)	3000
Wymiary produktu (GxSxW)	590 X 520 X 60
Wymiary otworu do zabudowy (AxB)	560 X 490

Nieustannie dążymy do poprawy jakości produktu i dlatego możemy modyfikować urządzenia w celu uwzględnienia najnowszych ulepszeń technicznych.

CE Płyty indukcyjne są zgodne z Dyrektywami Parlamentu Europejskiego i Rady 73/23/EWG i 89/336/EWG, zastąpionymi przez Dyrektywy 2006/95/WE i 2004/108/WE wraz z późniejszymi zmianami.

## INSTALACJA

Instalacja urządzenia gospodarstwa domowego może okazać się skomplikowaną operacją, która jeśli nie zostanie wykonana prawidłowo, może poważnie wpłynąć na bezpieczeństwo konsumenta. Z tego powodu zadanie to powinno zostać wykonane przez wykwalifikowaną osobę z uprawnieniami, która wykona ją zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi. W przypadku zignorowania tej porady i przeprowadzenia instalacji przez osobę niewykwalifikowaną, producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia techniczne produktu, niezależnie od tego, czy powoduje ono zniszczenie rzeczy, czy obrażenia osób.

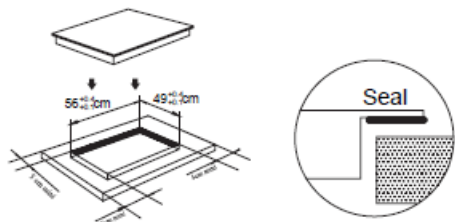
### ZABUDOWA

Meble, w których zostanie zamontowana płyta kuchenna i wszystkie sąsiednie meble, powinny być wykonane z materiałów odpornych na wysokie temperatury. Ponadto wszystkie dekoracyjne laminaty powinny być mocowane za pomocą kleju żaroodpornego.

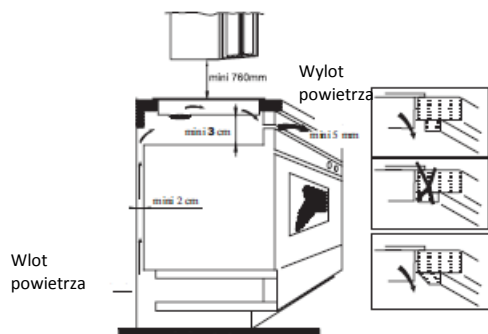
#### Instalacja:

- Wodoszczelna uszczelka jest dostarczana wraz z płytą grzewczą.
- Ważne jest, aby zamontować płytę kuchenną na płaskiej powierzchni.
- Deformacje spowodowane nieprawidłowym dopasowaniem mogą zmienić właściwości blatu roboczego i parametry wydajności płyty kuchennej.
- Pozostaw odstęp co najmniej 5 cm między urządzeniem a sąsiadującymi powierzchniami pionowymi.
- Absolutnie konieczne jest, aby wnęka była zgodna z podanymi wymiarami.
- Wytnij otwór w blacie o wymiarach pokazanych na poniższym schemacie. Wokół otworu należy zostawić minimum 50 mm wolnego miejsca.
- Blat powinien mieć co najmniej 30 mm grubości i być wykonany z materiału odpornego na wysokie temperatury.

Pokazano to na Rysunku (1).



- Nie wolno instalować płyty nad piekarnikiem bez wentylatora, zmywarką, lodówką, zamrażarką lub pralką
- Istotne jest, aby płyta indukcyjna była dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie były zablokowane. Upewnij się, że płyta jest prawidłowo zainstalowana, tak jak pokazano to na Rysunku (2).



Uwaga: Ze względów bezpieczeństwa odstęp pomiędzy płytą a szafką powyżej powinna wynosić co najmniej 760mm.

### PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

Instalacja musi być zgodna z przepisami dyrektyw. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane niewłaściwym lub nieuzasadnionym użytkowaniem.

#### Ostrzeżenie:

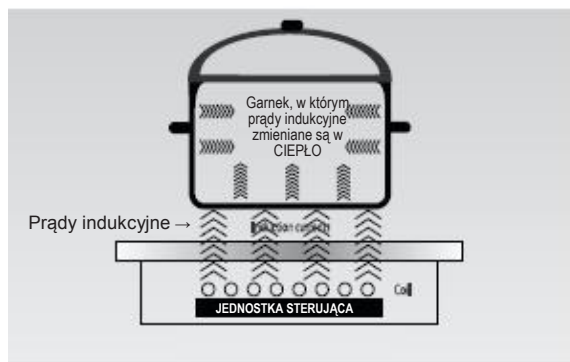
- Zawsze sprawdzaj przed jakąkolwiek operacją elektryczną napięcie zasilania wskazane na mierniku elektryczności, regulację wyłącznika, ciągłość uziemienia i odpowiedni bezpiecznik.
- Podłączenie do instalacji elektrycznej należy wykonać za pośrednictwem gniazda z wtyczką z uziemieniem lub za pomocą uniwersalnego wyłącznika z minimalnym rozwarciem między stykami 3 mm.
- Jeśli urządzenie posiada wtyczkę, gniazdko elektryczne musi być zainstalowane w taki sposób, aby było dostępne. Żółto-zielony przewód przewodu z uziemieniem musi być podłączony zarówno do zacisku zasilania, jak i urządzenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek wypadki wynikające z użytkowania urządzenia, które nie jest podłączone do uziemienia lub z wadliwym połączeniem uziemienia.
- Wszelkie pytania dotyczące przewodu zasilającego należy kierować do serwisu posprzedażnego lub wykwalifikowanego technika; jeśli kabel jest uszkodzony i musi być wymieniony, należy to wykonać za pośrednictwem sprzedawcy za pomocą specjalnych narzędzi, aby uniknąć wypadku.

#### Podłączenie do zasilania

Gniazdo należy podłączyć do zasilania zgodnie z odpowiednią normą do wyłącznika wielobiegunowego. Sposób połączenia pokazano na rysunku (3):

Napięcie	Podłączenie przewodów
220-240V~	

Kabel nie może być zgięty ani zgnieciony.



Elektroniczny generator zasila cewkę umieszczoną wewnątrz urządzenia.

Ta cewka wytwarza pole magnetyczne, tak że gdy patelnia jest umieszczona na płycie grzewczej, przechodzą przez nią prądy indukcyjne. Prądy te sprawiają, że patelnia staje się rzeczywistym przewodnikiem ciepła, podczas gdy płyta ze szkła ceramicznego pozostaje zimna.

**Ten system jest przeznaczony do użytku z naczyniami z dnem przewodzącym pole magnetyczne.**

**Mówiąc prościej, technologia indukcyjna posiada dwie główne zalety:**

- ciepło emitowane jest tylko przez patelnię i utrzymywane na tym poziomie na maksymalnym poziomie, a gotowanie odbywa się bez utraty ciepła.
- Brak bezwładności termicznej, ponieważ gotowanie rozpoczyna się automatycznie, gdy patelnia zostanie umieszczona na płycie grzewczej i zostaje zatrzymane po jej zdjęciu.

#### URZĄDZENIE ZAPEWNIĄJĄCE BEZPIECZEŃSTWO

##### • Ochrona przed przegrzaniem

Temperatura jest monitorowana przez czujniki znajdujące się w strefach gotowania. Gdy temperatura przekracza bezpieczny poziom, strefa gotowania zostaje automatycznie wyłączona.

##### • Wykrywanie małych i niemagnetycznych przedmiotów

Gdy na płycie grzewczej zostanie postawiony garnek o średnicy mniejszej niż 80 mm, inny mniejszy przedmiot (np. nóż, widelec, klucz) lub amagnetyczny garnek (np. z aluminium), przez około 1 minutę rozlega się dźwięk alarmu, a następnie płyta przechodzi automatycznie w stan czuwania.

##### • Wskaźnik ciepła resztkowego

Gdy płyta działa przez pewien czas, będzie się na niej gromadziło ciepło resztkowe. Aby ostrzec cię o konieczności zachowania odległości od płyty, pojawi się litera "H".

##### • Automatyczne wyłączenie

Inną funkcją płyty indukcyjnej, związaną z bezpieczeństwem, jest automatyczne wyłączenie. Zdziała zawsze wtedy, gdy zapomnisz wyłączyć pole grzewcze. Domyślne czasy dla automatycznego wyłączenia podano w tabeli

Poziom mocy	Strefa grzewcza wyłącza się automatycznie po
1-3	8 h
4-6	4 h
7-9	2 h

Gdy garnek zostanie zdjęty z pola grzewczego, na około 1 minutę włącza się alarm, i po jego wyłączeniu pole natychmiast przestaje grać i automatycznie samo wyłącza się.

#### PORADY DOTYCZĄCE NACZYŃ


Użycie dobrej jakości naczyń stanowi podstawę efektywnego korzystania z płyty.



Umieść naczynie na polu grzewczym. Jeśli odpowiednie pole wyświetla poziom mocy, wówczas naczynie jest odpowiednie. Jeśli zapala się "U", wówczas naczynie nie wolno używać na płycie grzewczej.

- Przyłóż do garnka magnes. Jeśli garnek go przyciąga, wówczas nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej.
- **Zawsze używaj dobrej jakości naczyń kuchennych o idealnie płaskich i grubych podstawach:** używanie tego rodzaju naczyń zapobiegnie tworzeniu się gorących punktów, które powodują przywieranie żywności. Grube metalowe garnki i patelnie zapewnią równomierną dystrybucję ciepła.
- **Upewnij się, że podstawa garnka lub miski jest sucha:** podczas napełniania patelni płynem lub po przechowywaniu w lodówce, upewnij się, że podstawa patelni jest całkowicie sucha przed umieszczeniem jej na płycie grzewczej. Pomoże to uniknąć zabrudzenia płyty kuchennej.
- **Używaj patelni, których średnica jest tak duża, jak grafika wybranej strefy.** Przy użyciu trochę szerszej patelni płyta będzie pracować przy maksymalnej wydajności. Jeśli użyjesz zbyt małej patelni wydajności może być ona mniejsza niż oczekiwano. Płyta kuchenna może nie wykryć średnicy poniżej 140 mm.

Poniższe informacje pomogą Ci wybrać patelnie najlepiej spełniające swoje zadanie.

STREFA INDUKCYJNA	
Oznaczenie na etykiecie naczyń	Sprawdź czy na etykiecie znajduje się oznaczenie kompatybilności naczyń z gotowaniem indukcyjnym.  Używaj garnków z magnetycznym dnem (z emaliowanej stali, żeliwa, stali nierdzewnej o właściwościach magnetycznych) – sprawdź czy dno silnie przyciąga magnes
Stal nierdzewna	Niewykrywalna Poza stałą o właściwościach ferromagnetycznych
Aluminium	Niewykrywalna
Żeliwo	Dobre właściwości
Emaliowana stal	Dobre właściwości
Szkło	Niewykrywalna
Porcelana	Niewykrywalna
Miedziany spód	Niewykrywalna

#### Wyświetlanie błędów i kontrola

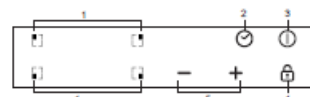
Jeśli wystąpi jakakolwiek nieprawidłowość, płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w tryb ochronny i wyświetli jeden z następujących kodów:

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązania
F0/F1/F2	Awaria wentylatora	Skontaktować się z dostawcą
F3-F8	Awaria czujnika temperatury	Skontaktować się z dostawcą
E1/E2	Nietypowe napięcie w instalacji zasilania	Sprawdź czy zasilanie jest prawidłowe. Włączyć zasilanie, gdy parametry wrócą do normy.
E3/E4	Nieprawidłowa temperatura	Sprawdź garnek
E5/E6	Słabe promieniowanie ciepłe w strefie gotowania	Zrestartować, gdy strefa gotowania ostygnie.

Powyższa tabela pokazuje, jak oceniać i sprawdzać typowe usterki.

Nie demontuj urządzenia samodzielnie, w przeciwnym razie możesz uszkodzić płytę indukcyjną.

#### Schematyczny rysunek panelu sterowania



1-przycisk wyboru płyty grzewczej 2-Przycisk programatora czasowego 3- WŁ./WYŁ. 4-Blokada 5-Przycisk mocy/programatora czasowego

## Instrukcja obsługi

Po włączeniu zasilania, słychać jednokrotny dźwięk brzęczyka, a następnie lampki kontrolne włączają się na jedną sekundę po czym gasną. Płyta pozostaje w stanie oczekiwania. Ustaw garnek na środku płyty.

### Wskazówki dotyczące działania

1. Wciśnij przycisk "ⓘ"; wszystkie kontrolki pokażą „-”.



Wybierz poziom mocy, naciskając przycisk wyboru strefy grzewczej dla odpowiedniej strefy grzewczej. Na początku wskaźnik pokazuje "-". Dostosuj w górę lub w dół, naciskając przycisk "+" lub "-".



Jeśli jednocześnie naciśniesz przyciski "+" i "-", ustawienie mocy powróci do "0", a strefa gotowania zgaśnie.



Uwaga : Gdy wciśnięty zostanie przycisk "ⓘ", płyta powróci do stanu oczekiwania, jeśli w ciągu minuty nie zostanie przeprowadzona żadna operacja.

### Automatyczne ograniczenie mocy

Cała płyta może przyjąć maksymalną moc 3000W.

W konsekwencji płyta automatycznie zmniejsza maksymalną moc wyjściową, do maksymalnej sumy w zakresie 12 poziomów maksymalną sumę wszystkich poziomów mocy 12

### Funkcja programatora czasowego

- Aktywuj wybraną strefę, naciskając klawisz wyboru strefy grzewczej dla odpowiedniej strefy grzewczej; zaczyną migać odpowiednie cyfry.



- Następnie wciśnij przycisk programatora czasowego.



- Ustaw czas przy użyciu przycisków "+" lub "-".
- Po ustawieniu czasu można wybrać poziom mocy w strefie gotowania.
- Następnie ustaw czas na od 1 minuty do 99 minut
- Naciśnij raz przycisk "+", zwiększając czas o jedną minutę; przytrzymanie klawisza "+" wydłuża czas o 10 minut; jednokrotne wciśnięcie przycisku "-" zmniejsza czas o jedną minutę; przytrzymanie klawisza "-" powoduje skrócenie czasu o 10 minut;
- Jeśli ustawisz programator czasowy bez wybierania żadnej strefy grzejnej, aktywowana zostanie funkcja minutnika. Kiedy upłynie czas, brzęczyk będzie rozbrzmiewał przez 30 sekund.

### Uwaga:

- Gdy upłynie zadany czas, odpowiednia strefa gotowania zostanie wyłączona.
- Po ustawieniu programatora czasowego, wskaźnik czasu miga przez 5 sekund, ustawiony czas zostaje automatycznie potwierdzony.
- W trybie programatora czasowego, jednoczesne naciśnięcie przycisku "+" lub "-" programatora czasowego przywraca jego ustawienie do "0", a czas zostaje anulowany.

### Tryb bezpieczeństwa

Aby zapewnić bezpieczeństwo dzieci, płyta indukcyjna jest wyposażona w urządzenie blokujące.

#### • Blokada

W trybie pracy, wciśnij przycisk "🔒"; płyta wejdzie w tryb blokady, a programator czasowy wyświetli "LO" a wszystkie pozostałe przyciski poza "ⓘ" zostaną zablokowane.



W trybie oczekiwania wciśnij przycisk „LOC”; płyta wejdzie w tryb blokady a programator czasowy wskaże "LO", a reszta przycisków zostanie zablokowana.

Zawsze można wyłączyć płytę indukcyjną za pomocą regulatora WŁ. / WYŁ. w sytuacji awaryjnej, ale najpierw należy odblokować płytę kuchenną podczas następnej operacji.

#### • Odblokowanie

Przytrzymaj przycisk blokady przez 3 sekundy, a funkcja blokady zostanie dezaktywowana.

### Maksymalna moc stref gotowania jest następująca:

Strefa grzewcza	Tryb normalnej pracy
1	1500
2	2000
3	2000
4	1500

Powyższe wartości mogą różnić się w zależności od wielkości garnka i materiału z którego został wykonany.



## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- *Przed wykonaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych na płycie grzewczej, pozwól jej ostygnąć.*
- *Należy używać wyłącznie produktów (mleczka i skrobaków) przeznaczonych specjalnie do szklanych powierzchni ceramicznych. Można je zakupić w sklepach z artykułami metalowymi.*
- *Unikaj rozlań, ponieważ wszystko, co zostanie na powierzchni płyty, szybko się spali i utrudni czyszczenie.*
- *Zaleca się trzymanie z dala od kuchenki wszystkich substancji, które mogą się topić, takich jak przedmioty plastikowe, cukier lub produkty na bazie cukru.*

## KONSERWACJA

- Umieść kilka kropli specjalistycznego środka czyszczącego na powierzchni płyty grzewczej.
- Pocieraj uporczywe plamy miękką ściereczką lub lekko zwilżonym papierem kuchennym.
- Wytrzyj miękką szmatką lub suchym ręcznikiem papierowym, aż powierzchnia będzie czysta.

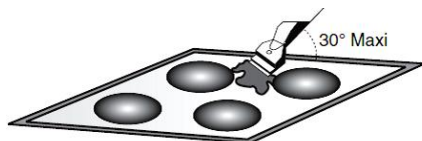
### Jeśli nadal występują uporczywe plamy:

- Umieść kilka dodatkowych kropli specjalistycznego płynu do czyszczenia na powierzchni.
- Zgarnij skrobakiem, trzymając go pod kątem 30 ° do płyty, aż plamy znikną.
- Wytrzyj miękką szmatką lub suchym papierem kuchennym, aż powierzchnia będzie czysta.
- W razie potrzeby powtórz operację.

## KILKA PRZYDATNYCH PORAD:

Częste czyszczenie pozostawia warstwę ochronną, która jest niezbędna, aby zapobiec zadrapaniom i zużyciu. Upewnij się, że powierzchnia jest czysta przed ponownym użyciem płyty kuchennej. Aby usunąć ślady pozostawione przez wodę, użyj kilku kropli białego octu lub soku z cytryny. Następnie wytrzyj chłonnym papierem z kilkoma kroplami specjalistycznego płynu do czyszczenia. Powierzchnia ze szkła ceramicznego będzie odporna na otarcie przez płaskodenne naczynia do gotowania; niemniej jednak zawsze lepiej jest podnosić je, przenosząc je z jednej strefy do drugiej.

### Uwaga:



**Nie używaj zbyt mokrej gąbki.**  
**Nigdy nie używaj noża ani śrubokrętu.**  
**Skrobak z żyłką nie uszkodzi powierzchni, o ile jest utrzymywany pod kątem 30 °.**  
**Nigdy nie pozostawiaj skrobaka z żyłką w zasięgu dzieci.**  
**Nigdy nie używaj produktów ściernych ani proszków do szorowania.**

## SERWIS TECHNICZNY POSPRZEDAŻOWY

Przed wezwaniem inżyniera serwisu proszę sprawdzić czy wtyczka jest prawidłowo włożona i zabezpieczona;

Jeśli nie można zidentyfikować usterki:

Wyłączyć urządzenie - nie manipulować nim - zadzwonić do centrum obsługi posprzedażowej. Urządzenie jest dostarczane z certyfikatem gwarancji, który zapewnia, że będzie ono bezpłatnie naprawione w Centrum Serwisowym.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### Płyta wydaje odgłosy buczenia:

- **Normalne.** Wentylator do elektronicznych elementów jest włączony.
- **Płyta indukcyjna emituje dźwięk podobny do gwizdania.**
- **Normalne.** Zgodnie z częstotliwością roboczą cewek, może występować świecenie przy użyciu kilku stref gotowania przy maksymalnej mocy.

### Strefy gotowania nie utrzymują wrzenia lub niewystarczająco szybko smażą.

- Musisz używać garnków, które mają płaskie dno.
- Dno garnka powinno ściśle odpowiadać średnicy wybranej strefy grzewczej.

### Jedzenie gotuje się zbyt wolno.

- Nieprawidłowe naczynia kuchenne. Podstawy powinny być płaskie, dość ciężkie i mieć taką samą średnicę jak wybrana strefa grzewcza.

### Drobne zadrapania (mogą pojawić się jako pęknięcia lub otarcia) na szklanej powierzchni płyty kuchennej.

- Nieprawidłowe metody czyszczenia, naczynia kuchenne o szorstkich podstawach lub grube cząsteczki (sól lub piasek) uwięzione między naczyniem a powierzchnią płyty kuchennej.
- Stosuj zalecane procedury czyszczenia, i przed użyciem upewnij się, że podstawy naczyń są czyste i używaj naczyń kuchennych o gładkich podstawach.

### Ślady metalu (mogą pojawiać się jako zadrapania).

- Nie przesuwaj aluminiowych naczyń po powierzchni. Stosuj zalecane procedury czyszczenia, aby usunąć ślady.
- Zastosowano niewłaściwe materiały czyszczące; na powierzchni pozostały plamy lub plamy tłuszczu; użyj skrobaka i zalecanego środka czyszczącego.

### Ciemne smugi lub plamki.

- Użyj skrobaka i zalecanego środka czyszczącego.

### Obszary przebarwienia na płycie kuchennej.

- Ślady z patelni z aluminium i miedzi oraz złoży mineralne z wody lub żywności można usunąć za pomocą mleczka do czyszczenia.
- Gorące mieszaniny cukru/plastiku stopiły się na powierzchni.
- Zobacz rozdział „Czyszczenie szklanej płyty”.

### Płyta grzejna jest niesprawną lub niektóre strefy grzewcze nie działają.

- Listwy blokujące nie są prawidłowo zamontowane na listwie zaciskowej. Sprawdź, czy połączenie zostało wykonane zgodnie ze wskazówkami podanymi na stronie 2.

### Płyta nie działa.

- Panel sterowania jest zablokowany. Naciśnij przycisk "Blokowanie", aby zwolnić.

### Płyta kuchenna nie wyłącza się

- Panel sterowania jest zablokowany. Naciśnij przycisk "Blokowanie", aby zwolnić. Zobacz sekcję, strona 4.

### Płyta kuchenna zatrzymuje się automatycznie

- Strefy grzewcze zatrzymują się automatycznie, jeśli są włączone zbyt długo. Patrz sekcja na str. 3

### Częstotliwość włączania / wyłączenia stref gotowania

- Cykle włączania i wyłączenia różnią się w zależności od wymaganego poziomu ogrzewania:
  - niski poziom: krótki czas pracy,
  - wysoki poziom: długi czas pracy.



Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE dla zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Poprzez zapewnienie, że urządzenie to jest poprawnie usuwane, można zapobiec wyrządzeniu ewentualnej szkody środowisku i zdrowiu ludzkiemu

Symbol umieszczony na produkcie wskazuje, że nie można go traktować jak zwykłego odpadu z gospodarstwa domowego. Musi być oddany do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych w celu recyklingu.

Usuwanie musi być przeprowadzane w zgodzie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu niniejszego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, firmą zajmującą się utylizacją odpadów z Państwa gospodarstwa domowego lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.