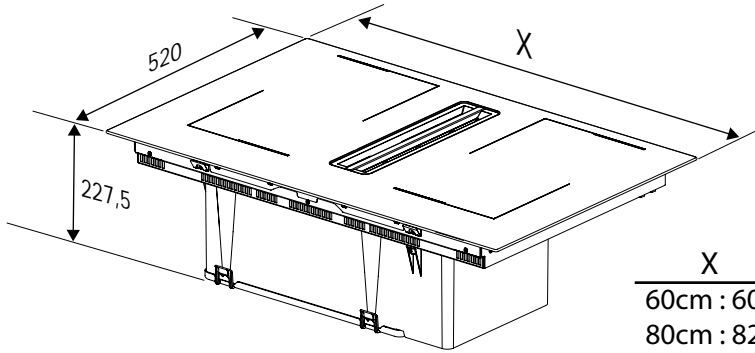
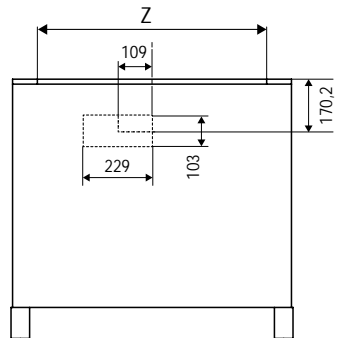
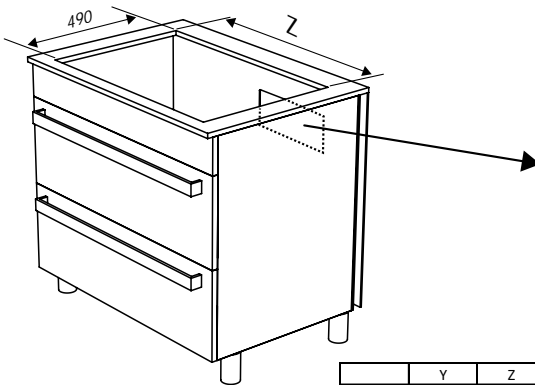
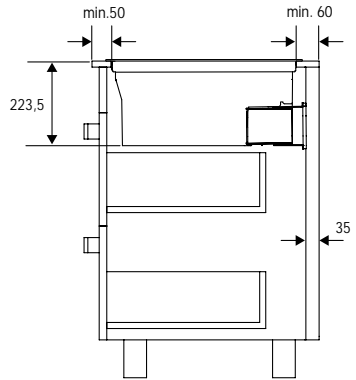
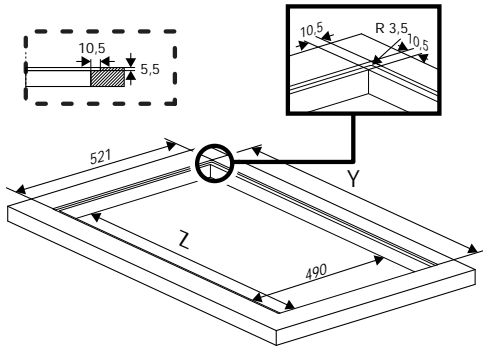


1



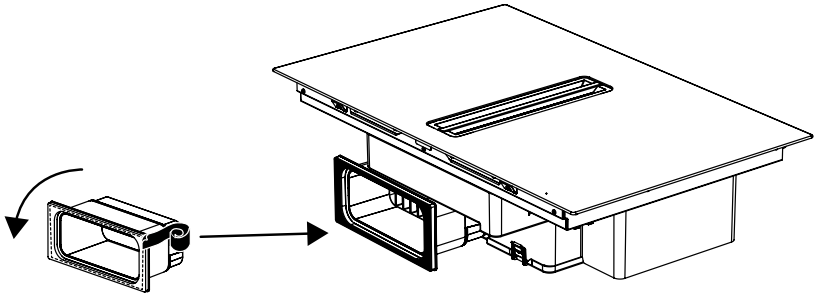
X  
 60cm : 600  
 80cm : 820

A2

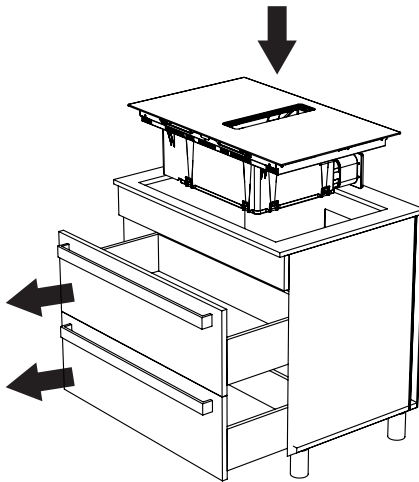


	Y	Z
60 cm	601	560
80 cm	821	740

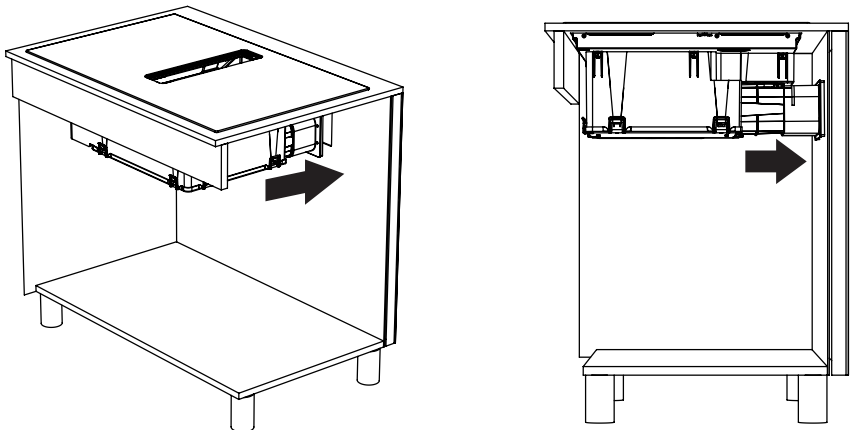
A3



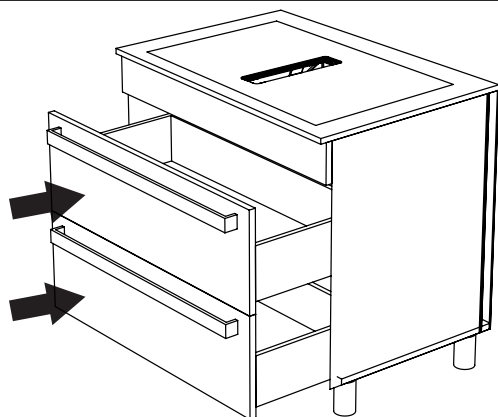
A4



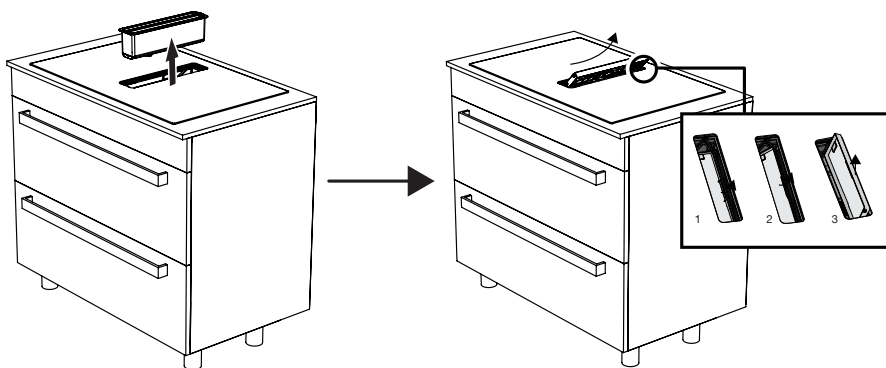
A5



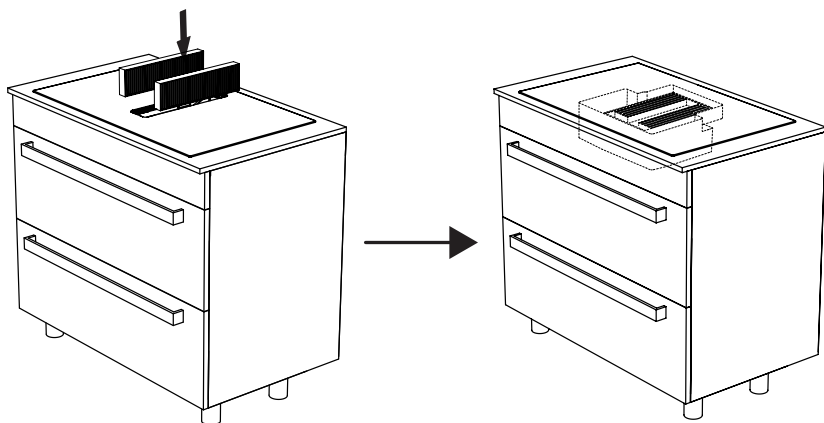
A6



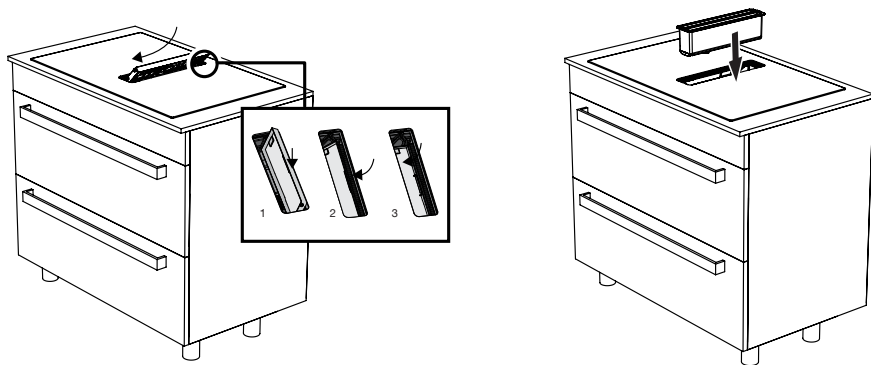
A7



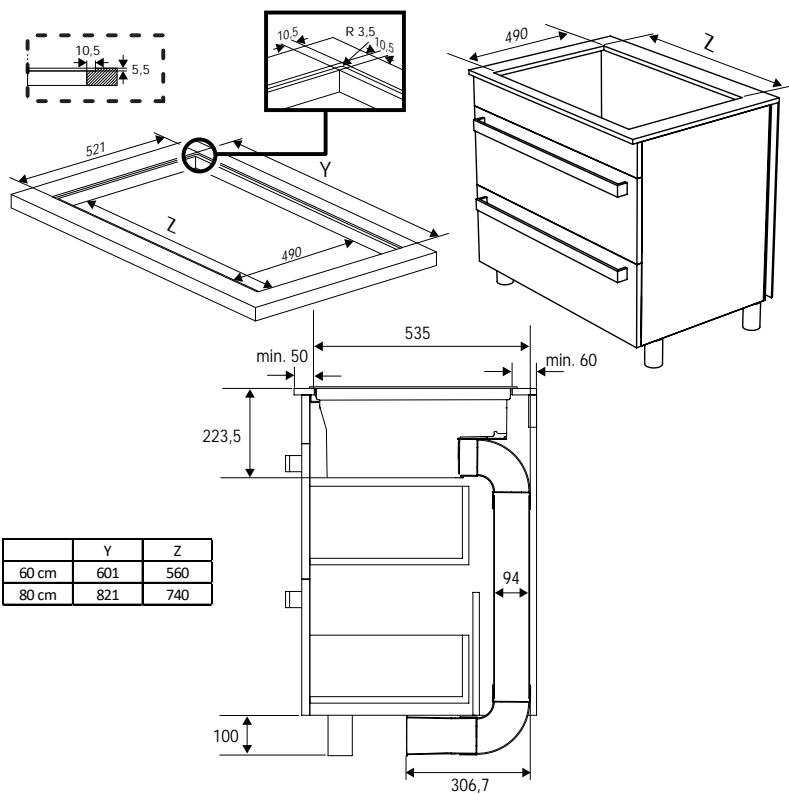
A8



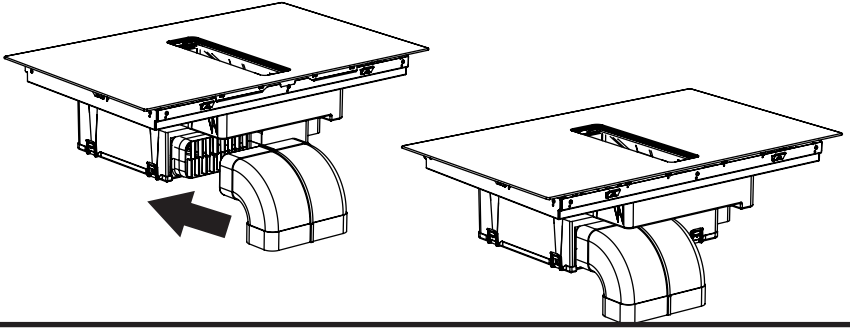
A9



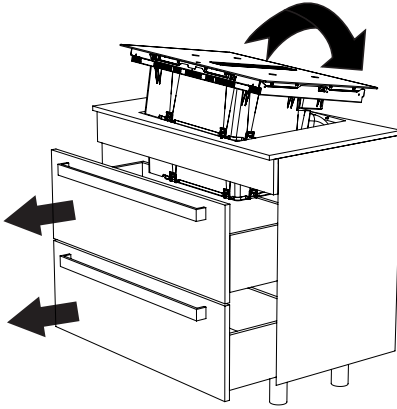
B2



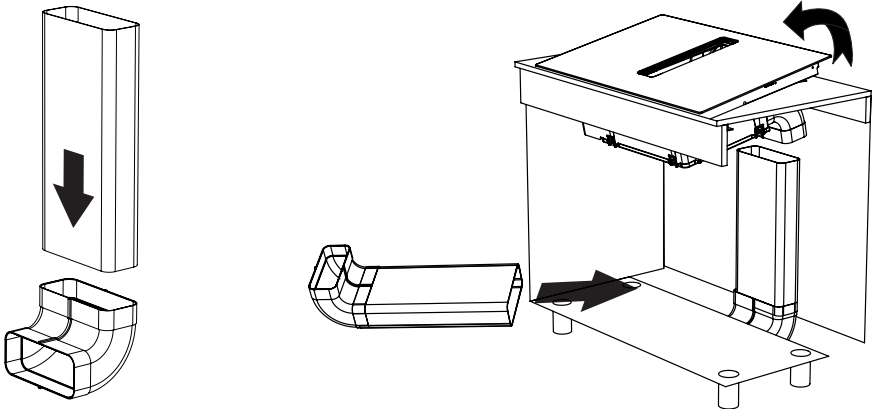
B3



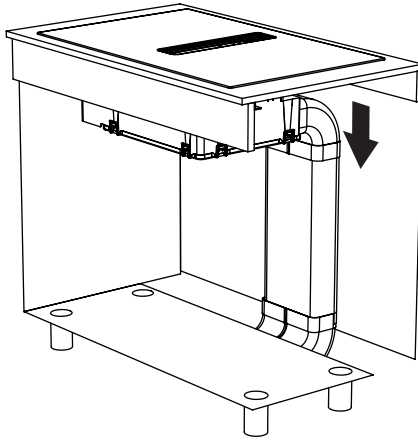
B4



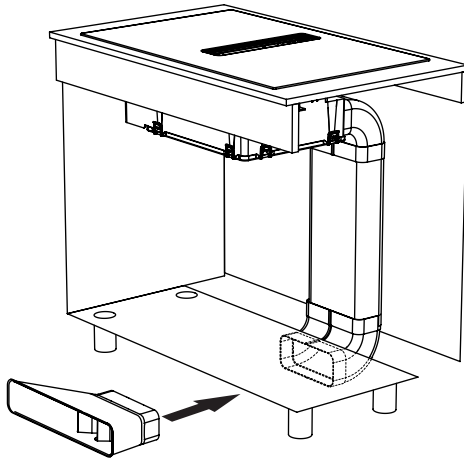
B5



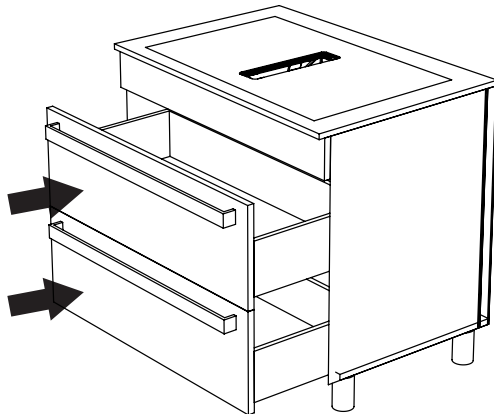
B6



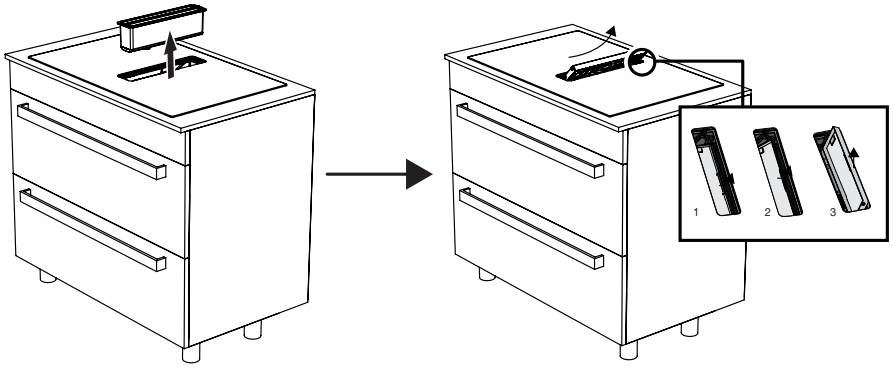
B7



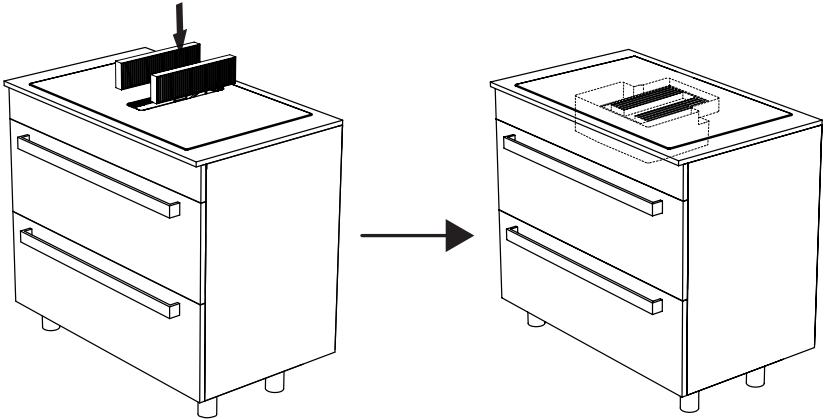
B8



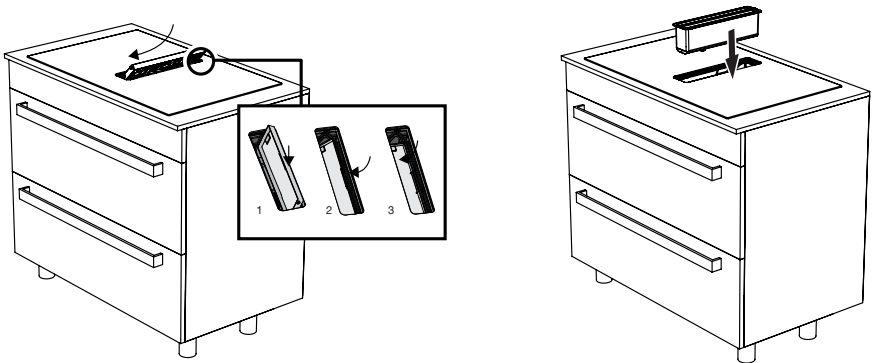
B9



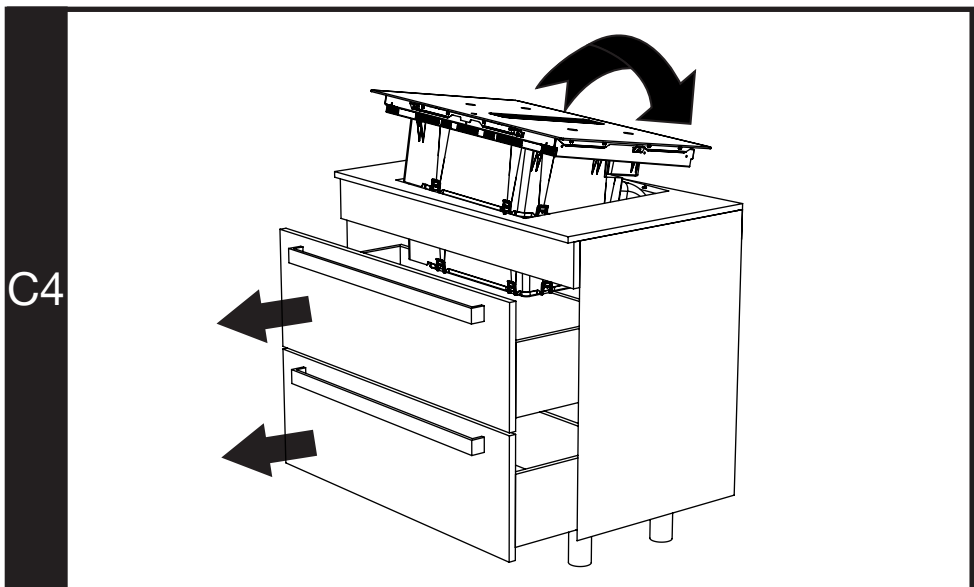
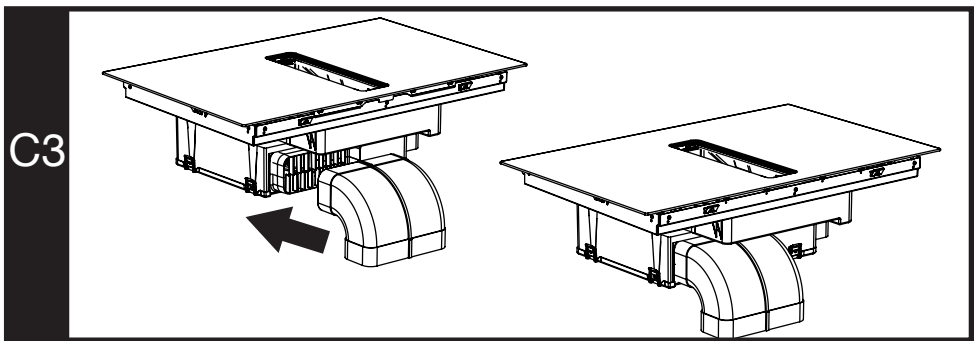
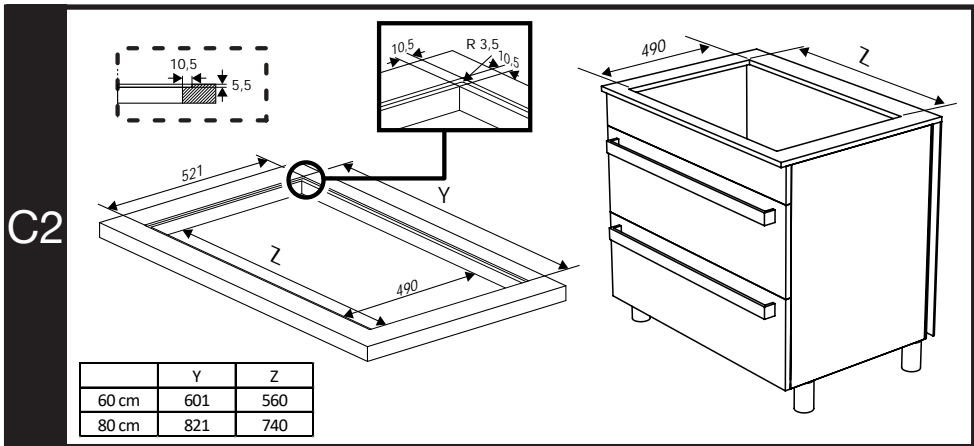
B10



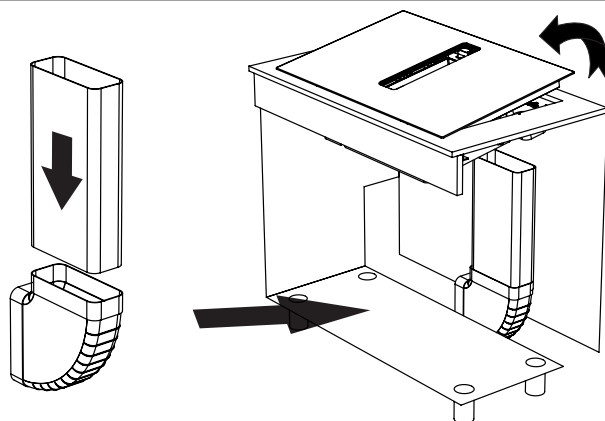
B11



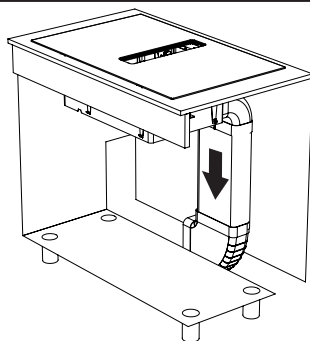




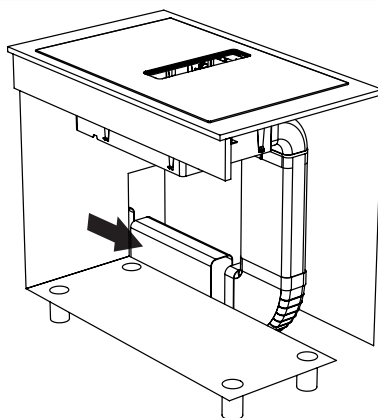
C5



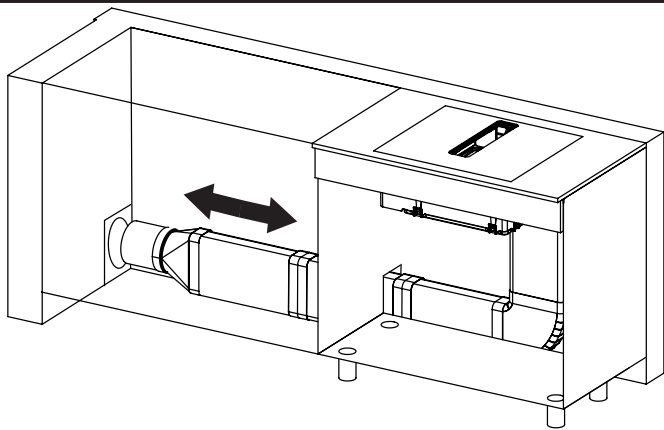
C6



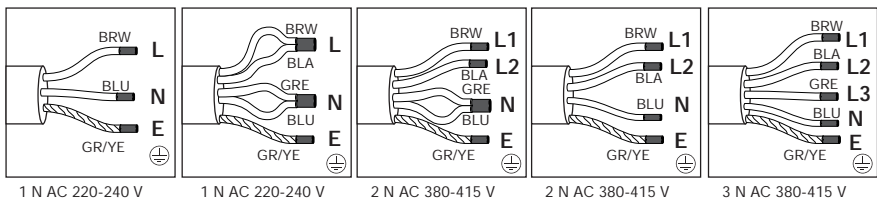
C7
















C8



E



	X1	X2
	4043007	158265028
	4022039	158265033
	4022040	158265034
	4022029	158265035

	X1	X2
	4022038	158265036
	4022012	158265037
	4043001	158265025
	4043005	158265026
	4043003	158265029
	4043002	158265030
	4043004	158265024
	4043006	158265031
	4043042	158265032

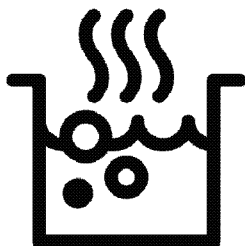


## **Płyta kuchenna do zabudowy**

Instrukcja użytkowania

### **Piano cottura incassato**

Manuale utente



HIXI 84700 UF

**PL / IT**

185.9288.96/R.AD/21.07.2022/5-3

7757183604



PAPIER Z RECYKLINGU I  
NADAJĄCY SIĘ DO PONÓWNEGO  
PRZETWORZENIA

# Drogi kliencie,

## przed użyciem urządzenia zapoznaj się z instrukcją obsługi.

Dziękujemy za wybór urządzenia Beko. Chcemy, aby urządzenie to, wyprodukowane w wysokiej jakości i technologii, oferowało najlepszą wydajność. Aby to umożliwić, uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję obsługi i wszelkie inne dokumenty dostarczone przed użyciem urządzenia i zachowaj je jako odniesienie. Przekazując urządzenie innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję obsługi. Postępuj zgodnie z instrukcjami, biorąc pod uwagę wszystkie informacje i ostrzeżenia zawarte w instrukcji obsługi.

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 urządzenie innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję obsługi.

Instrukcja obsługi zawiera następujące symbole:



Zagrożenie, które może spowodować śmierć lub obrażenia.

**UWAGA** Zagrożenie, które może spowodować szkody materialne w produkcie lub jego otoczeniu



Zagrożenie, które może spowodować oparzenia w wyniku kontaktu z gorącymi powierzchniami.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania



Przeczytaj instrukcję obsługi.

*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. Puławska 366, 02-819 Warszawa**



**1 Instrukcje bezpieczeństwa 4**

Przeznaczenie.....	4
Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych .....	4
Bezpieczeństwo elektryczne .....	5
Zabezpieczenie podczas transportu.....	6
Bezpieczeństwo montażu .....	6
Bezpieczeństwo użytkowania.....	7
Ostrzeżenia dotyczące temperatury .....	9
Użycie akcesoriów.....	9
Bezpieczeństwo pieczenia .....	10
Bezpieczeństwo wentylacji.....	10
Płyta indukcyjna .....	10
Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	11

**2 Warunki środowiskowe 13**

Przepisy dotyczące odpadów.....	13
Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....	13
Informacje o opakowaniu .....	13
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii	13

**3 Twoje urządzenie 14**

Wprowadzenie produktu.....	14
Wprowadzenie i użycie panelu sterowania	15
Sterowanie płytą grzewczą.....	15
Ogólne informacje o kuchenke .....	16
Specyfikacje techniczne.....	17

**4 Przeznaczenie 18**

Czyszczenie wstępne .....	18
---------------------------	----

**5 Korzystanie z kuchenki 19**

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty .....	19
Panel sterowania .....	23

**6 Stosowanie wentylacji 33**

Ogólne informacje na temat stosowania wentylacji.....	33
Tryby wentylacji.....	33
Aby urządzenie pracowało w trybie cyrkulacji zewnętrznej, w sekcji ustawień należy dokonać odpowiedniego ustawienia cf5. ....	33
Stosowanie wentylacji.....	33

**7 Ogólne informacje o gotowaniu 35**

Ogólne ostrzeżenia dotyczące gotowania na kuchenke .....	35
--	----

**8 Konserwacja i czyszczenie 36**

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	36
Czyszczenie płyty grzewczej.....	37
Czyszczenie panelu sterowania .....	37
Czyszczenie wentylacji.....	38

**9 Rozwiązywanie problemów 42**

# 1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli urządzenie zostanie przekazane 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.



## Przeznaczenie

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone 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.



## Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych

- Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i



- przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania go w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ktoś je nadzoruje.
  - Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania go w bezpieczny sposób.
  - Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
  - Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
  - Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
  - Obróć uchwyty garnków i patelni na bok blatu, aby dzieci nie mogły ich chwycić i poparzyć się.
  - **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie urządzenia są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
  - Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.



## **Bezpieczeństwo elektryczne**

- Podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używaj urządzenia bez uziemienia zgodnego z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinny znajdować się w

- łatwo dostępnym miejscu (tam, gdzie płomień płyty nie będzie miał na nie wpływu). 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.
- Urządzenia nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
  - Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
  - Nie należy blokować przewodu zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilania. Przewód zasilający nie powinien być zgięty, zgnieciony ani stykać się z żadnym źródłem ciepła.
  - Używaj tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub kabli pośrednich.

- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.

### **Zabezpieczenie podczas transportu**

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Aby przetransportować urządzenie należy owinąć je folią bąbelkową lub grubym kartonem i mocno okleić. Urządzenie należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby wyjmowane lub ruchome części i samo urządzenie zabezpieczyć przed uszkodzeniem.
- Sprawdź ogólny wygląd urządzenia pod kątem uszkodzeń, które mogły wystąpić podczas transportu.

### **Bezpieczeństwo montażu**

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli urządzenie jest

- uszkodzone, nie wolno go zamontować.
- Nie montuj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
  - Utrzymuj otoczenie wszystkich kanałów wentylacyjnych urządzenia otwarte.



## **Bezpieczeństwo**

### **użytkowania**

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
  - Jeśli nie będziesz używać urządzenia przez dłuższy czas, odłącz go lub wyłącz bezpiecznik ze skrzynki bezpieczników.
  - Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
  - **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia piekarnika jest pęknięta należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby osiągnąć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
  - Nigdy nie używaj urządzenia, gdy Twoja zdolność oceny sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i / lub narkotyków.
  - Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
  - Żeliwo, aluminium lub naczynia kuchenne z uszkodzonymi/szorstkimi dolnymi częściami mogą doprowadzić do zarysowania szklanej powierzchni. Podczas wyjmowania naczyń należy podnosić pojemniki, nie przesuwając po powierzchni.
  - Ciśnienie par z powierzchni piekarnika i wilgoć mogą powodować przesuwanie się garnka lub przeskakowanie. Z tego powodu należy upewnić się, że dno garnka i powierzchnia kuchenki są zawsze suche.

- Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.
- Nie używaj urządzenia bez filtra zatrzymującego olej. Nie wyjmuj filtrów podczas pracy urządzenia. Ze względów bezpieczeństwa w filtrach oleju i plastikowych elementach zabezpieczających przed płynami stosowany jest przełącznik magnetyczny. Urządzenie nie będzie działało bez montażu tych części.
- Nie pozostawiaj kuchenki bez nadzoru podczas przyrządzania smażonych potraw, oleje mogą się zapalić podczas smażenia, a gorący olej może spowodować pożar. Dlatego zwracaj uwagę na ubrania i zasłony.
- Jeśli czyszczenie nie zostanie wykonane w odpowiednim czasie, okap może stwarzać ryzyko pożaru.
- Jeżeli podczas używania okapu kuchennego z płytą kuchenną jednocześnie używane są urządzenia gazowe lub inne urządzenia spalające paliwo, w pomieszczeniu musi być zapewniona odpowiednia wentylacja. (nie dotyczy urządzeń, które odprowadzają powietrze z powrotem do pomieszczenia).
- Urządzenia spalające gaz lub olej opałowy, takie jak grzejniki pokojowe, które znajdują się w tym samym środowisku z wentylacją, muszą być całkowicie odizolowane od spalin tego produktu lub muszą być hermetyczne.
- Jeżeli w otoczeniu znajduje się inne urządzenie pracujące na olej opałowy lub paliwa gazowe, wymagana jest odpowiednia wentylacja otoczenia.
- Jeżeli w tym samym otoczeniu z wentylacją znajduje się inne urządzenie zasilane energią inną niż energia elektryczna, podciśnienie w pomieszczeniu powinno wynosić co najwyżej 0,04 mbar, aby spaliny z innego urządzenia nie były wciągane przez wentylację do pomieszczenia.

- Nie należy podłączać do przewodów kominowych z podłączeniem do pieca grzewczego, przewodów kominowych, z których odprowadzane są gazy odlotowe lub przewodów kominowych o wznoszącym się płomieniu. Należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących oczyszczania odpływu.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za problemy wynikające z nieprzestrzegania któregośkolwiek z powyższych ostrzeżeń.
- Istnieje ryzyko pożaru, jeśli czyszczenie nie zostanie przeprowadzone zgodnie z instrukcją.
- Przy normalnym użytkowaniu zaleca się czyszczenie filtra raz w miesiącu.
- Temperatura urządzenia może być wysoka. Nie przechowuj łatwopalnych przedmiotów lub pojemników z aerozolem w szufladach bezpośrednio pod płytą grzewczą.

## Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy zarówno urządzenie, jak i dostępne części nagrzewają się. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie kładź na płycie żadnych materiałów do przechowywania.

## Użycie akcesoriów

- **OSTRZEŻENIE:** Należy używać tylko opakowania przeznaczonego do przechowywania w piekarniku zaprojektowanego przez producenta lub wyprodukowanego zgodnie ze standardami określonymi przez producenta.

Niewłaściwe opakowanie przechowywane w piekarniku może być przyczyną wypadków.

## **Bezpieczeństwo pieczenia**

- **OSTRZEŻENIE:** Proces gotowania musi być obserwowany. Krótkoterminowe procesy gotowania muszą być stale obserwowane.
- **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 osłoną przeciwpożarową (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.

## **Bezpieczeństwo wentylacji**

- **Niebezpieczeństwo zatrucia!**  
Podczas pracy urządzenia powietrze jest pobierane z całego domu. W przypadku braku odpowiedniej wentylacji, następuje przepływ powietrza, a odpady i toksyczne gazy uwalniane w wyniku spalania w domu są ponownie wchłaniane. Nie używaj urządzenia razem z urządzeniami, które zapewniają cyrkulację powietrza i mogą wydzielać toksyczne gazy (piecyki na drewno, gaz, olej i węgiel, kotły, bojlerki itp.).
  - Należy zlecić sprawdzenie przez uprawnione osoby, czy system wentylacyjny i kominowy budynku jest odpowiedni.
- ## **Płyta indukcyjna**
- Elektrycznie sterowane pola grzewcze piekarnika 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, zobacz sekcję „Wybór naczynia”.

- Ponieważ kuchenka indukcyjna wytwarza pole magnetyczne, może to mieć szkodliwy wpływ na osoby korzystające z urządzeń takich jak rozruszniki serca lub pompy insulinowe.
- Po użyciu wyłącz płytę na panelu sterowania, nie polegaj na czujniku garnka.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.
- Metalowe przedmioty przechowywane w szufladach pod piekarnikiem mogą się nagrzewać podczas długiego i intensywnego użytkowania. Nie należy przechowywać metalowych przedmiotów w szufladach pod piekarnikiem.
- Nie umieszczaj na kuchence indukcyjnej produktów

elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Twoje urządzenie może być uszkodzone.



## **Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia**

- Przecz czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nigdy nie myj urządzenia, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Sól, resztki cukru na dnie naczynia lub drobinki na powierzchni szyby mogą powodować zarysowanie i pęknięcie szkła. Przed umieszczeniem naczynia należy upewnić, że spód jest czysty. Powierzchnię szklano-ceramiczną należy utrzymywać w czystości.
- Podczas wyjmowania filtra oleju z urządzenia na dole może wystąpić gromadzenie się cieczy spowodowanej

kondensacją. Podczas  
wyjmowania filtra do  
czyszczenia po ugotowaniu,  
ważne jest dla ułatwienia

czyszczenia, aby ten płyn był  
pobierany bez rozlewania się  
do urządzenia.



## 2 Warunki środowiskowe

### Przepisy dotyczące odpadów 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 urządzenia 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:

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

#### Informacje o opakowaniu

- Opakowanie urządzenia 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.

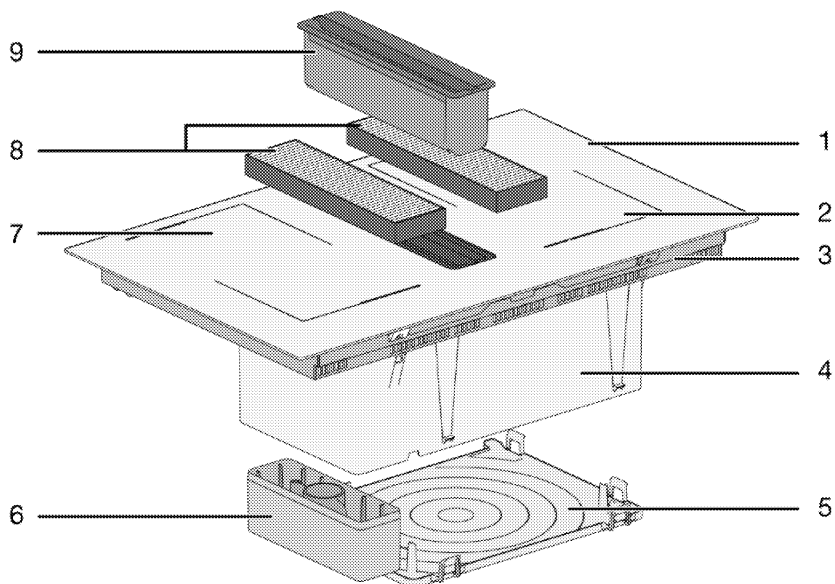
### Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Le informazioni sull'efficienza energetica secondo EU 66/2014 possono essere trovate sulla scheda prodotto fornita con il prodotto. Poniższe wskazówki pomogą używać urządzenia w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- Wyłącz urządzenie na 5 do 10 minut przed końcem gotowania przy dłuższym gotowaniu. Dzięki wykorzystaniu ciepła resztkowego można zaoszczędzić do 20% energii elektrycznej.
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywce odpowiednich do płyty grzejnej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.
- Utrzymuj powierzchnie pieca i dna garnków w czystości. Zanieczyszczenia zmniejszają przenoszenie ciepła między obszarem gotowania a dnem garnka.

## 3 Twoje urządzenie

### Wprowadzenie produktu

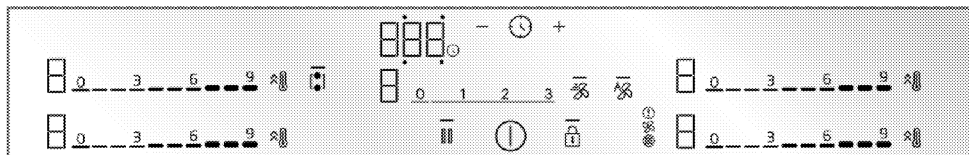


- |                                     |                                      |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Szklana powierzchnia do gotowania | 6 Komora zbiorcza cieczy przelewowej |
| 2 Strefa płyty indukcyjnej          | 7 Strefa płyty indukcyjnej           |
| 3 Dolna obudowa                     | 8 Filtr węglowy                      |
| 4 Zespół wentylacyjny               | 9 Filtr oleju                        |
| 5 Dolna pokrywa                     |                                      |

## Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

W tej części można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania urządzenia. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

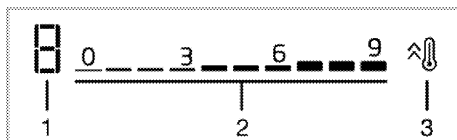
### Sterowanie płytą grzewczą



### Przyciski i symbole

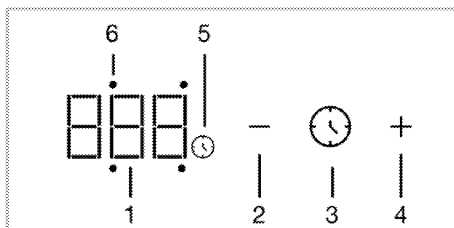
- : Kontrolka informująca o naciśnięciu odpowiedniego przycisku
- : Przycisk Włącz/ Wyłącz
- : Symbol blokady przycisków
- : Płyta grzewcza z kluczem kombinowanym o dużej powierzchni
- : Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (wspomagania)
- : Przycisk blokady czyszczenia
- : Przycisk wyłączenia czasowego
- : Przycisk zwiększania wyłączenia czasowego
- : Przycisk zmniejszania wyłączenia czasowego

\* Zależy od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.



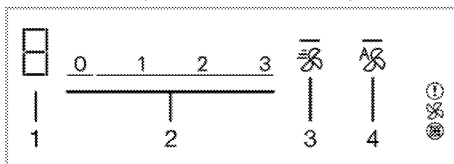
### Wyświetlacz strefy płyty grzewczej

- 1 Temperatura - wskaźnik poziomu natężenia przepływu odpowiedniej płyty grzewczej
- 2 Temperatura - strefa ustawienia poziomu natężenia przepływu
- 3 Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (wspomagania)



### Ekran wyłącznika czasowego

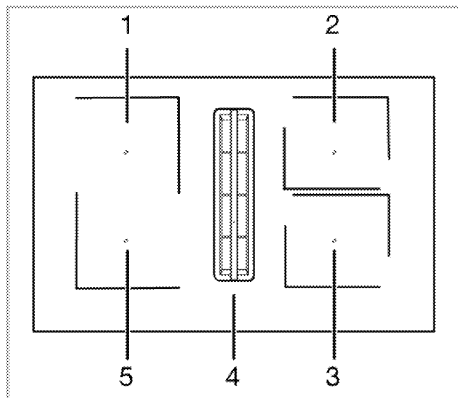
- 1 Wskaźnik wyłącznika czasowego.
- 2 Przycisk zmniejszania wyłącznika czasowego
- 3 Przycisk wyłącznika czasowego
- 4 Przycisk zwiększania wyłącznika czasowego
- 5 Symbol wyłącznika czasowego
- 6 Dioda LED aktywności wyłącznika czasowego na danej płycie grzewczej



### Wyświetlacz wentylacji

- 1 Wskaźnik poziomu wentylacji
- 2 Pole ustawienia poziomu wentylacji
- 3 Przycisk wspomaganie
- 4 Przycisk trybu automatycznej wentylacji

## Ogólne informacje o kuchence



- 1 Lewy tylny - strefa płyty indukcyjnej
- 2 Prawy tylny - strefa płyty indukcyjnej
- 3 Prawy przedni - strefa płyty indukcyjnej
- 4 Środek - Wentylacja
- 5 Lewy przedni - strefa płyty indukcyjnej

Twoja kuchenka jest wyposażona w płyty grzewcze o dużej powierzchni (powierzchnie Flexi). Te powierzchnie można eksploatować jako niezależne od siebie pojedyncze płyty grzewcze. Dla tych płyt grzewczych można aktywować funkcję kombinacji i przekształcić je w jedną powierzchnię do gotowania w dużych garnkach. Używanie odpowiednich garnków dla tych płyt oraz funkcji łączenia zostało opisane w rozdziale „Obsługa kuchenki”.

## Specyfikacje techniczne

### Ogólne specyfikacje

Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szer./głębokość)	223,5 mm/ 820 mm/ 520 mm
Wymiary montażowe kuchenki (szerokość / głębokość)	740 (+2)mm /490 (+2)mm
Napięcie / Częstotliwość	1N 220-240 / 2N 380-415V ~ 50/60 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Całkowite zużycie energii	maks. 7,4 kW

### Płyta grzewcza

Lewy tylny	<b>Strefa płyty indukcyjnej</b>
Wymiary	180x210 mm
Zasilanie	2200 W/wspomaganie: 3100 W
Lewy przedni	<b>Strefa płyty indukcyjnej</b>
Wymiary	180x210 mm
Zasilanie	2200 W/wspomaganie: 3100 W
Prawy przedni	<b>Strefa płyty indukcyjnej</b>
Wymiary	180x210 mm
Zasilanie	2200 W/wspomaganie: 3100 W
Prawy tylny	<b>Strefa płyty indukcyjnej</b>
Wymiary	180x210 mm
Zasilanie	2200 W/wspomaganie: 3100 W

### Cechy wentylacji

Kontrola	3 poziomy + 1 wspomaganie
Moc ssania	630 m <sup>3</sup> /h

Wysokość płyty podana w tabeli technicznej jest dolną wysokością obudowy urządzenia.

- i** W celu poprawy jakości urządzenia specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.
- i** Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego urządzenia.
- i** 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 Przeznaczenie

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

### **Czyszczenie wstępne**

1. Usunąć wszystkie materiały opakowania.
2. Wytrzyj powierzchnie urządzenia wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj 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.

## 5 Korzystanie z kuchenki

### Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

#### Ostrzeżenia ogólne

- Nie pozwól, aby jakiegokolwiek przedmioty spadły na piekarnik. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczka, mogą uszkodzić piekarnik. Nie używaj pękniętych piekarników. Woda może przedostać się przez te pęknięcia i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia jest w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widoczne pęknięcia), w celu zmniejszenia ryzyka porażenia prądem należy najpierw wyłączyć bezpiecznik, a następnie odłączyć urządzenie i wezwać autoryzowany serwis.
- Nie używaj na płycie niewyważonych i łatwo przechylających się naczyń.
- Nie podgrzewaj pustych naczyń i garnków. Garnki i urządzenie mogą ulec uszkodzeniu.
- Zawsze wyłączaj palniki płyty grzewczej po każdorazowym użyciu.
- Eksploatacja płyty grzejnej bez garnka lub naczynia może spowodować uszkodzenie urządzenia. Zawsze wyłączaj płyty grzewcze po każdorazowym użyciu.
- Powierzchnia do gotowania będzie gorąca po każdym użyciu, więc nie stawiaj na niej plastikowych garnków/patelni. Niezwłocznie usuń taki materiał z powierzchni.
- Umieść odpowiednią ilość jedzenia w garnkach i patelniach. W ten sposób zapobiegiesz wylewaniu się jedzenia z naczynia i nie będziesz musiał niepotrzebnie go czyścić.
- Nie kładź pokryw garnków i patelni na palnikach.

- Wyrównaj garnki, aby stały na środku palników. Jeśli chcesz postawić garnek na innym palniku, nie przesuwaj go w kierunku pożądanego palnika; raczej najpierw go podnieś, a następnie umieść na drugim palniku.

#### Zasada działania kuchenki indukcyjnej

Kuchenka indukcyjna jest jak obwód otwarty. Obwód zamyka się, gdy postawi się na nim naczynie przystosowane do gotowania indukcyjnego, a układ elektroniczny znajdujący się tuż pod powierzchnią szkła wytwarza pole magnetyczne. Metalowa podstawa naczynia jest podgrzewana przez pobranie energii z tego pola magnetycznego. W ten sposób ciepło nie jest generowane na powierzchni płyty grzewczej, ale bezpośrednio na naczyniu nad nim. Szklana powierzchnia jest ogrzewana ciepłem naczynia do gotowania.

#### Zalety gotowania na płytach indukcyjnych

- Płyty indukcyjne oferują pewne korzyści, ponieważ ciepło jest przekazywane bezpośrednio do naczynia do gotowania.
- Żywność, która przelewa się podczas gotowania, nie pali się szybko, ponieważ szklana powierzchnia do gotowania nie jest bezpośrednio podgrzewana. Łatwiej się je czyści.
  - Gotowanie przebiega szybciej, ponieważ ciepło jest wytwarzane bezpośrednio na naczyniu do gotowania. W ten sposób oszczędza się czas i energię w porównaniu z innymi typami kuchenek.
  - Ponieważ ciepło jest przekazywane bezpośrednio do naczynia do gotowania, nie ma strat ciepła i

zapewnione jest bardziej wydajne gotowanie.

- Dzięki temu, że przepływ ciepła ustaje, a powierzchnia gotowania nie jest bezpośrednio ogrzewana, gdy naczynie jest zdejmowane z powierzchni gotowania, jest ono bezpieczniejsze i chroni przed ewentualnymi wypadkami podczas gotowania.

### **Dla bezpiecznej eksploatacji:**

- Nie należy wybierać wysokich poziomów grzania, w przypadku używania naczyń nieprzywierających pokrytych niewielką ilością oleju lub używanych bez oleju (typu teflonowego).
- Nie używaj szklanej powierzchni do gotowania jako powierzchni, na której można coś postawić, ani jako powierzchni do krojenia.
- Nie umieszczaj na kuchence metalowych przedmiotów, takich jak sztućce lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się one nagrzać.
- Nigdy nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Nigdy nie umieszczaj na płycie indukcyjnej żywności zawiniętej w folię aluminiową.
- Przedmioty magnetyczne, takie jak karty kredytowe lub taśmy magnetyczne, należy trzymać z dala od płyty grzewczej podczas jej pracy.
- Jeśli pod kuchenką znajduje się piekarnik i jest on włączony, czujniki na kuchence mogą obniżyć poziom gotowania lub wyłączyć kuchenkę.
- Kuchenka wyposażona jest w system automatycznego wyłączenia. Szczegółowe informacje na temat tego systemu znajdują się w kolejnych rozdziałach. Jeśli jednak używasz do gotowania garnków o cienkiej podstawie, garnki te nagrzewają się

bardzo szybko i zanim zadziała automatyczny system wyłączenia, dno garnka może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie.

### **Naczynia do gotowania**

Do gotowania należy używać ferromagnetycznych naczyń wysokiej jakości, na których widnieje ostrzeżenie, że są one przystosowane do gotowania indukcyjnego wyłącznie na płycie indukcyjnej. Ogólnie rzecz biorąc, im wyższa zawartość żelaza, tym lepsze właściwości naczynia do gotowania. Średnica dna naczynia do gotowania powinna być dopasowana do strefy indukcyjnej. Sugerowane wymiary podano poniżej.

### **Odpowiednie naczynia:**

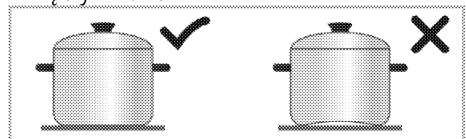
- Naczynia żeliwne
- Naczynia stalowe emaliowane
- Naczynia stalowe i ze stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem informującym, że są przystosowane do indukcji)

### **Nieodpowiednie naczynia:**

- Naczynia aluminiowe
- Naczynia miedziane
- Naczynia mosiężne
- Naczynia szklane
- Wyroby garncarskie
- Ceramika i porcelana

### **Zalecenia:**

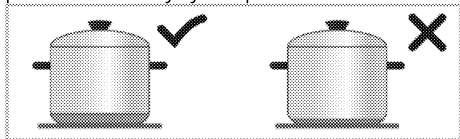
- Używaj wyłącznie naczyń do gotowania z płaskim dnem. Nie należy używać naczyń do z wypukłymi lub wklęsłymi dnami.



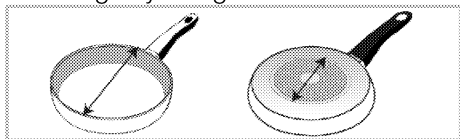
- Używaj tylko naczyń do gotowania z grubym, przetworzonym dnem. Jeśli



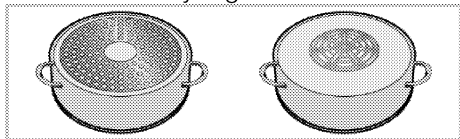
używasz garnków o cienkiej podstawie, garnki te nagrzewają się bardzo szybko i zanim zadziała automatyczny system wyłączania, dno garnka może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie. Ostre krawędzie mogą powodować rysy na powierzchni.



- Dna niektórych naczyń do gotowania mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez strefę płyty grzejnej. W związku z tym ciepło nie jest równomiernie rozprowadzane, a wydajność gotowania spada. Co więcej, takie naczynia do gotowania mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne. W związku z tym płyta kuchenna powinna być dobrana zgodnie z wielkością pola ferromagnetycznego.



- Niektóre naczynia do gotowania mają dno zawierające materiały nieferromagnetyczne, takie jak aluminium. Tego typu naczynia do gotowania mogą nie nagrzewać się odpowiednio lub mogą nie być w ogóle wykrywane przez strefę płyty indukcyjnej. W niektórych przypadkach może pojawić się ostrzeżenie o złym garnku.



## Test naczynia do gotowania

Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, korzystając z poniższych metod.

1. Jest kompatybilny, jeśli podstawa garnka trzyma magnes.
2. Po umieszczeniu garnka na kuchence, jeśli „□” oraz „□” lub „□” nie migają, to jest on odpowiedni.

## Zalecane rozmiary naczyń do gotowania

Rozmiar strefy płyty - mm	Średnica garnka - mm
210x190	min. 100 - maks. 210
Strefa gotowania z szeroką powierzchnią (flexi)	Szerokość 210 - długość 390

Wykrycie naczyń do gotowania przez płytę indukcyjną zależy od średnicy i materiału ferromagnetycznego w podstawie naczynia. Aby zapewnić wykrycie naczynia do gotowania i uzyskać wydajne gotowanie, naczynie do gotowania należy wybrać zgodnie z rozmiarem strefy grzejnej. Powyżej podano wielkości naczyń zalecane dla poszczególnych stref płyty grzewczej. Sposób gotowania może się różnić w zależności od rodzaju garnka, wielkości garnka oraz wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać bardziej jednolity sposób gotowania, można zastosować strefę gotowania większą o jeden stopień. Korzystanie z większej strefy gotowania nie powoduje marnowania energii na płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło powstaje tylko w odpowiednim obszarze naczynia.

## Automatyczne wykrywanie naczyń do gotowania

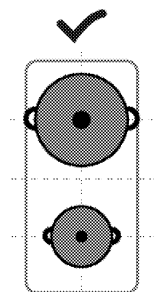
Po umieszczeniu na kuchence dowolnego naczynia do gotowania zgodnego z funkcją indukcyjną, kuchenka automatycznie wykrywa, na

której płycie znajduje się naczynie do gotowania i wyświetla wskazówki na panelu sterowania.

### **Strefa gotowania z szeroką powierzchnią (flexi)**

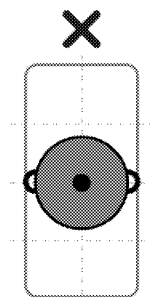
Twoja kuchenka jest wyposażona w płyty grzewcze o dużej powierzchni (powierzchnie Flexi). Możesz obsługiwać tę powierzchnię do gotowania jako oddzielne płyty grzejne, niezależne od siebie dla mniejszych naczyń do gotowania. Dla tych płyt grzewczych można aktywować funkcję kombinacji i przekształcić je w jedną powierzchnię do gotowania w dużych garnkach.

#### **Jako dwie niezależne strefy grzewcze**



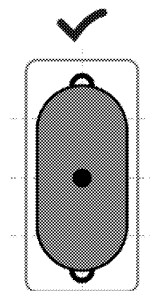
Płyty o dużej powierzchni mają dwie strefy gotowania, przednią i tylną. Możesz używać tych stref jako dwóch niezależnych stref płyty grzewczej dla różnych poziomów temperatury z dwoma różnymi naczyniami do gotowania. Umieść naczynia do gotowania, wyśrodkowując poszczególne strefy gotowania.

#### **Jako dwie niezależne strefy grzewcze**



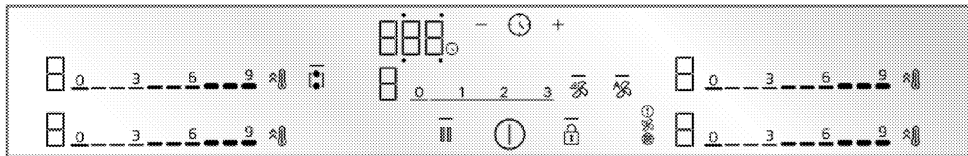
W przypadku gotowania w jednym naczyniu do gotowania należy umieścić je na środku przedniej lub tylnej strefy gotowania. Nie umieszczaj naczynia do gotowania na środku strefy gotowania.

#### **Jako pojedyncza strefa grzewcza**



W przypadku gotowania w dużych naczyniach do gotowania należy umieścić naczynie tak, aby zakrywało środki obu stref gotowania i znajdowało się na środku strefy gotowania.

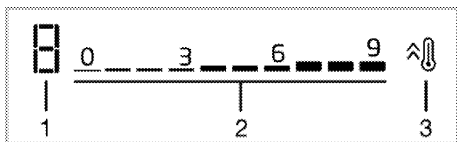
## Panel sterowania



### Przyciski i symbole

- : Kontrolka informująca o naciśnięciu odpowiedniego przycisku
- Ⓜ : Przynależność do płyty grzewczej z kluczem kombinowanym o dużej powierzchni
- Ⓜ : Przynależność do przycisku nagrzewania/przycisku ustawienia wysokiej mocy (wspomagania)
- Ⓜ : Przynależność do przycisku blokady czyszczenia
- Ⓜ : Przynależność do przycisku wyłącznika czasowego
- Ⓜ : Przynależność do przycisku zwiększania wyłącznika czasowego
- Ⓜ : Przynależność do przycisku zmniejszania wyłącznika czasowego

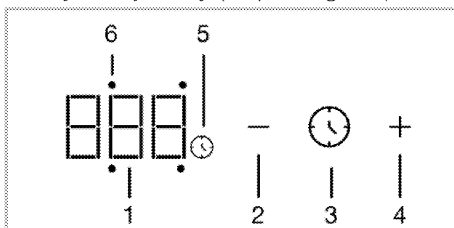
\* Zależy od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.



### Wyświetlacz strefy płyty grzewczej

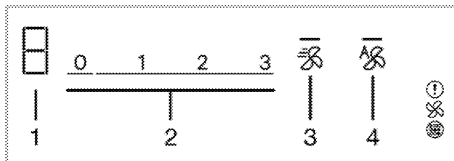
- 1 Temperatura - wskaźnik poziomu natężenia przepływu odpowiedniej płyty grzewczej
- 2 Temperatura - strefa ustawienia poziomu natężenia przepływu

- 3 Przynależność do przycisku szybkiego nagrzewania/przycisku ustawienia wysokiej mocy (wspomagania)



### Ekran wyłącznika czasowego


- 1 Wskaźnik wyłącznika czasowego.
- 2 Przycisk zmniejszania wyłącznika czasowego
- 3 Przycisk wyłącznika czasowego
- 4 Przycisk zwiększania wyłącznika czasowego
- 5 Symbol wyłącznika czasowego
- 6 Dioda LED aktywności wyłącznika czasowego na danej płycie grzewczej




### Wyświetlacz wentylacji

- 1 Wskaźnik poziomu wentylacji
- 2 Pole ustawienia poziomu wentylacji
- 3 Przycisk wspomaganie
- 4 Przycisk trybu automatycznej wentylacji


## Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- i** Urządzeniem steruje się za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każde działanie wykonane na dotykowym panelu sterowania jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.
- i** Panel sterowania powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy w działaniu funkcji.
- i** Kuchenka automatycznie powraca do trybu czuwania, jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność.
- i** Urządzenie wyświetli alert „FF” ze względów bezpieczeństwa, jeśli jakkolwiek przycisk (przycisk ) zostanie dotknięty.
- i** Zaświeci się  na aktywowanych lub wybranych przyciskach.

### Włączanie kuchenki

- Naciśnij  na panelu sterowania.  
» Kuchenka jest gotowa do użycia.

### Wyłączanie kuchenki

- Naciśnij  na panelu sterowania.  
» Kuchenka wyłącza się i powraca do trybu czuwania.

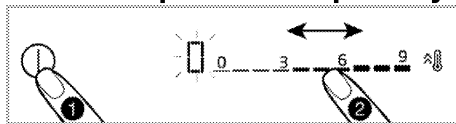
### Wskaźnik pozostałego ciepła


Na panelu sterowania znajduje się wskaźnik ciepła dla każdej strefy płyty. Ten wskaźnik wskazuje, że kuchenka jest nadal gorąca, gdy jest wyłączona. Nie dotykać płyt dopóki wskaźnik pozostałego ciepła nie zniknie.

Symbol	Opis
h	Niska temperatura

- i** W przypadku awarii zasilania, wskaźnik pozostałego ciepła nie zapala się i nie ostrzega użytkownika przed gorącymi płytami.

### Włączanie płyt (strefy grzewczej) i ustawianie poziomu temperatury



- Włącz kuchenkę, dotykając przycisk .


>> Symbol „0” pojawi się na wyświetlaczu płyty środkowej.

- W zależności od obszaru, który ma zostać włączony, poprzez dotknięcie obszaru ustawień lub przesunięcie palcem po obszarze, należy ustawić poziom temperatury pomiędzy „0” a „9”.

Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...19 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu urządzenia.

### Wyłączanie płyt:




Wybraną strefę można wyłączyć na 2 różne sposoby:

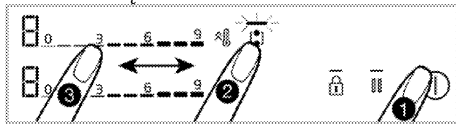
- Ustawiając temperaturę na „0”**  
Można wyłączyć płytę, zmniejszając ustawienie temperatury do „0”.
- Korzystanie z funkcji wyłącznika czasowego dla wybranej strefy**  
Gdy zegar jest wyłączony, minutnik wyłącza podłączoną do niego płytę. Wszystkie wyświetlacze pokazują „0” lub „00”. Symbol  znika z wyświetlacza płyty.

Symbol	Opis
H	Wysoka temperatura

W kolejnych rozdziałach opisano ustawienie timera dla stref.


### **Łączenie stref płyty z szeroką powierzchnią (flexi) (jeśli w Twojej kuchence są dostępne strefy płyty z szerokimi powierzchniami)**


1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisk .
2. dotknij przycisk .
- » Na ekranie lewego pola grzejnego pojawi się symbol 0, a przycisk  zaświeci się.



3. Dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw poziom temperatury między 0 a 9.

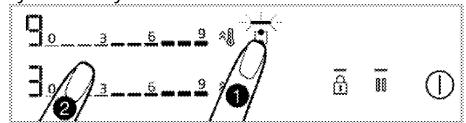
Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...19 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu urządzenia.



» Kuchenka zaczyna działać. Jeżeli wybrano inną płytę grzewczą lub jeżeli odczekano 10 sekund bez wykonywania żadnej operacji, lampka  kontrolna 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 grzewczej.

### **Łączenie stref grzewczych z szeroką powierzchnią (flexi) przy pracującej jednej lub obu strefach grzewczych po lewej stronie (jeżeli Państwa kuchenka posiada strefy grzewcze z szeroką powierzchnią)**

Podczas gdy jedna lub obie płyty po lewej stronie działają oddzielnie, możesz połączyć obie płyty, aktywując płytę o dużej powierzchni. W ten sposób można używać szerzej powierzchni kuchenki z tymi samymi wartościami.



1. Podczas gdy jedna lub obie strefy płyty po lewej działają, naciśnij .
- » Na obu wyświetlaczach strefy płyty zostanie wyświetlona strefa płyty o niższym stopniu i  światło przycisku zaświeci się.
- >> Połączone płyty grzewcze wznowiają pracę z temperaturą strefy płyty, która ma niższy stopień i ewentualnie z wartością ustawienia timera. Wartości temperatury i timera strefy, która przed połączeniem miała wyższą wartość temperatury, zostaną anulowane.



>> Aby później zmienić wartość temperatury, należy ustawić żądany poziom temperatury w obszarze ustawień.


### **Wyłączenie płyty z szeroką powierzchnią (jeśli w Twojej kuchence są dostępne płyty z szeroką powierzchnią)**

możesz oddzielić i wyłączyć płyty, naciskając przycisk .

## Przycisk ustawienia przyspieszenia (BOOSTER)


Możesz użyć wzmacniacza do ogrzewania z maksymalną mocą. Nie zaleca się jednak długiego gotowania w tej pozycji. Ustawienie wysokiej mocy może nie być dostępne na wszystkich płytach. Po upływie okresu dla ustawienia wysokiej mocy (patrz tabela limitów czasu pracy) strefa wyłącza się.

## Bezpośredni wybór ustawienia przyspieszenia (BOOSTER):


1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisk.
2. Naciśnij przycisk  wybranej płyty. Wybrana strefa pracuje z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu migają odpowiednio 3 kontrolki.

Po upływie czasu ustawiania wysokiej mocy (patrz tabela ograniczeń czasu pracy), strefa będzie kontynuowała pracę na najwyższym poziomie temperatury.

## Wybór ustawienia przyspieszenia (BOOSTER), gdy strefa jest włączona:

1. Dotknij przycisku  gdy kuchenka jest włączona i odpowiednia strefa płyty 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 działała na najwyższym poziomie temperatury.

## Wyłączenie ustawienia przyspieszenia (BOOSTER) przed jego wygaśnięciem:





 Możesz wyłączyć ustawienie wysokiej mocy w dowolnym momencie, dotykając przycisku. Strefa płyty nadal działa przy najwyższej wartości temperatury. Ustaw na 0, dotykając obszaru ustawienia aktywnej strefy płyty lub przesuwając palcem po obszarze, który ma zostać wyłączony.

## Blokada czyszczenia



Blokada czyszczenia pozwala użytkownikowi na czyszczenie przez krótki okres czasu poprzez uniemożliwienie obsługi wszystkich przycisków na panelu sterowania, gdy kuchenka jest włączona. W tym czasie urządzenie nie pobiera prądu.

## Aby aktywować blokadę czyszczenia



1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk , gdy kuchenka jest włączona.  
»  kontrolka zapali się. Symbol  pojawi się na wyświetlaczu strefy. Żaden inny przycisk niż  nie może być obsługiwany.




## Aby wyłączyć czyszczenia

Naciśnij i przytrzymaj przycisk , aby wyłączyć blokadę czyszczenia.  kontrolka zgaśnie, a blokada czyszczenia zostanie wyłączona.

## Blokada przycisków

Gdy płyta jest włączona lub wyłączona, możesz aktywować blokadę klawiszy, aby zapobiec przypadkowej zmianie jej funkcji.

## Włączenie blokady przycisków

1. Aby aktywować blokadę klawiszy,  dotykaj klawisza, aż rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy. Kontrolka  przycisku  zamiga, a wszystkie płyty zostaną zablokowane.

**i** Jedynie przycisk ① działa, gdy blokada jest aktywna. Po dotknięciu dowolnego innego przycisku, kontrolka ② przycisku — zamiga, wskazując na to, że blokada przycisków jest włączona.

Jeśli wyłączysz kuchenkę, gdy przyciski są zablokowane, w celu ponownego włączenia kuchenki należy dezaktywować blokadę przycisków.

### Wyłączenie blokada przycisków

1. Naciśnij i przytrzymaj ② aż usłyszysz jeden sygnał. Operację potwierdza sygnał dźwiękowy. ② Kontrolka — przycisku zniknie, a blokada przycisku zostanie wyłączona.

### Funkcja wyłącznika czasowego

Ta funkcja ułatwia gotowanie. Twoja obecność przy kuchence przez cały czas gotowania nie jest wymagana. Strefa wyłącza się automatycznie po ustawionym czasie.

### Aktywacja wyłącznika czasowego



1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisk ①.
2. W zależności od miejsca, które chcesz włączyć, dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw żądany poziom temperatury.
3. Włącz wyłącznik czasowy, dotykając przycisk ②.

„00” zapala się na wyświetlaczu wyłącznika czasowego i symbol ② zaczyna migać.

4. Wokół „00” na ekranie wyłącznika czasowego pojawiają się 4 diody LED aktywności. Aby ustawić timer strefy

należy nacisnąć przycisk ③, by wybrać odpowiednią stronę strefy.

5. Ustaw żądany czas, naciskając przyciski +/-. Możesz również przyspieszyć wyłącznik czasowy, naciskając przycisk + lub - przez dłuższy czas.

Na wyświetlaczu strefy płyty grzewczej zamiga symbol ③ i zaświeci się światłem ciągłym przez pewien czas. Kiedy symbol ③ świeci się światłem ciągłym oznacza to, że funkcja jest włączona.

**i** Timer może być używany tylko do obsługiwanych płyt.

**i** Powtórz powyższą czynność dla innych płyt, dla których chcesz ustawić timer.

**i** Nie można ustawić timera bez wybrania strefy i poziomu temperatury.

**i** Gdy wyłącznik czasowy jest aktywny, czas ustawiony dla wybranej strefy płyty jest wyświetlany na ekranie wyłącznika czasowego.

### Wyłączenie wyłącznika czasowego

Kuchenka wyłącza się automatycznie i słyhać ostrzeżenie dźwiękowe po upływie ustawionego czasu. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

### Przedwczesne wyłączenie wyłącznika czasowego

Jeśli wyłącznik czasowy zostanie wyłączony przedwcześnie, kuchenka działa dalej z ustawioną temperaturą do momentu jej wyłączenia.

### Wyłączenie poprzez zmniejszenie ustawienia timera do poziomu „00”:

1. Wybierz wyłącznik czasowy odpowiedniej płyty, dotykając przycisku ②.


2. Zmniejsz wartość dotykając przycisk aż „00” — pojawi się na wyświetlaczu timera. Możesz również przyspieszyć wyłącznik czasowy, naciskając przycisk — przez dłuższy czas.

Po tym jak na wyświetlaczu strefy grzewczej przez określony czas będzie migał symbol ⌚, wyłączy się on całkowicie i wyłącznik czasowy zostanie anulowany.


### Zatrzymanie funkcji

Korzystając z tej funkcji, możesz obniżyć poziom temperatury wszystkich funkcji (z wyjątkiem wyłącznika czasowego) działających na płycie grzewczej do pierwszego poziomu przez określony czas.

**i** Jeśli wyłącznik czasowy jest ustawiony dla dowolnej strefy, to wznowia działanie podczas funkcji zatrzymywania.

1. Dotknij przycisku  gdy kuchenka jest włączona.

Wszystkie obsługiwane płyty nadal działają na pierwszym poziomie.

3. Dotknij ponownie przycisku , aby uruchomić wszystkie zatrzymane płyty grzewcze z ich poprzednimi ustawieniami.

### Ustawienia

Za pomocą tej funkcji można zmienić ustawienia zarządzania energią, czasu sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania oraz połączenia okapu z kuchenką.

cF1 :Ustawienia zarządzania energią

cF2 :Czas sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania



cF5 :Wybór trybu wentylacji





cF6 :Wskaźnik żywotności filtra z węglem aktywnym

cF7 :Resetowanie filtra z węglem aktywnym

## 1- Ustawienia zarządzania energią (cF1)


Dzięki tej funkcji możesz ustawić całkowitą moc kuchenki według własnego uznania.

1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisk  i wyłącz ją, dotykając ponownie przycisk .

2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu urządzenia dotknij odpowiednio przyciski // /.

» Na wyświetlaczu wyłącznika czasowego pojawi się cF1 a na wyświetlaczu lewej tylnej strefy płyty grzewczej pojawi się „9”.

3. Stukając w obszar ustawień lewej tylnej płyty grzewczej lub przesuwając palcem po tym obszarze, ustaw poziom mocy pomiędzy (patrz Tabela - Poziom zarządzania energią) ustawiony między „1” a „9”.

4. Potwierdź wybrany poziom, naciskając przycisk .

» Twoja kuchenka wyłączy się i rozpocznie pracę z całkowitą mocą ustawioną na wybranym poziomie.

„Zarządzanie zasilaniem” obejmuje 9 różnych poziomów zasilania (patrz Tabela - Poziom zarządzania zasilaniem).  
Tabela - Poziom zarządzania energią









Poziom zarządzania energią	Moc całkowita
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW*



**i** Całkowita wartość mocy dla poziomu zarządzania energią 5, 6, 7, 8, 9 wynosi 3,6 kW w produktach o maksymalnym całkowitym poborze mocy 3,6 kW.

## 2- Ustawienia sygnału dźwiękowy zakończenia gotowania (cF2)

Za pomocą tej funkcji można dowolnie ustawić czas sygnału zakończenia gotowania.

1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisk  i wyłącz ją, dotykając ponownie przycisk  .
2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu urządzenia dotknij odpowiednio przyciski  /  /  /  .  
» Ustawienie domyślne cF1 zostanie wyświetlone na ekranie wyłącznika czasowego.
3. Aby ustawić sygnał dźwiękowy wysyłania gotowania, naciśnij raz  .  
» Na wyświetlaczu wyłącznika czasowego pojawi się cF2 a na wyświetlaczu lewej tylnej strefy płyty grzewczej pojawi się „2”.
4. Stukając w obszar ustawień lewej tylnej płyty grzewczej lub przesuając palcem po tym obszarze, ustaw czas sygnału (patrz Tabela - Czas brzęczyka gotowania) w zakresie od do „0” do „3”.
5. Dotykając przycisk  potwierdź ustawienie czasu sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania.  
>> Twoja kuchenka wyłączy się i rozpocznie pracę z ustawieniem czasu sygnału na wybranym poziomie.

**i** Domyślne ustawienie fabryczne sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania, to standardowy poziom 2.








Tabela - Ustawienia sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania

Poziom sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania	Czas sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania
0	15 sekund
1	30 sekund
2	1 minuta
3	2 minuty

## 3 - Ustawienie trybu wentylacji (cF5)

Urządzenie to jest używane w 2 trybach: Tryb cyrkulacji wewnętrznej i tryb cyrkulacji zewnętrznej. (Szczegóły str. 16 /Tryby wentylacji)

Urządzenie jest fabrycznie ustawione zgodnie z trybem cyrkulacji wewnętrznej. Aby zmienić:

1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisk  i wyłącz ją, dotykając ponownie przycisk  .
2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu urządzenia dotknij odpowiednio przyciski  /  /  /  .  
» Ustawienie domyślne cF1 zostanie wyświetlone na ekranie wyłącznika czasowego.
3. Dotknij przycisk cztery razy w celu ustawienie trybu wentylacji  .  
» Na ekranie wyłącznika czasowego pojawia się cF5 „1” pojawia się na lewym tylnym wyświetlaczu strefy płyty grzewczej

4. Tryb wentylacji można ustawić jako obieg zewnętrzny, dotykając obszaru ustawień lewej tylnej strefy płyty grzewczej lub przesuwając palcem po tym obszarze, ekran płyty grzewczej zostanie przełączony na „2”.


5. Potwierdź ustawienie trybu wentylacji, naciskając przycisk .

» Urządzenie wyłączy się i rozpocznie pracę z wybranym poziomem ustawienia wentylacji.






 Ustawienie wentylacji pojawi się jako cyrkulacja wewnętrzna w opcji „1” na  ekranie ustawień jako standard podczas produkcji.


#### 4 - Wyświetlanie żywotności filtra z węglem aktywnym ()

Filtry z węglem aktywnym zastosowane w produkcji używanym jako obieg wewnętrzny muszą być wymieniane po pewnym czasie użytkowania. także.


 Filtry z węglem aktywnym należy wymieniać po 150 godzinach pracy.

Możliwe jest sprawdzenie pozostałego czasu pracy poziomu filtra z węglem aktywnym na ekranie ustawień. Pozostały czas pracy


1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisk  i wyłącz ją, dotykając ponownie przycisk .
2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu urządzenia dotknij odpowiednio przyciski  /  / .

» Ustawienie domyślne  zostanie wyświetlone na ekranie wyłącznika czasowego.

3. Dotknij klawisza  pięć razy dla ekranu żywotności filtra z węglem aktywnym.




» Na ekranie wyłącznika czasowego pojawia się , pozostałe godziny pracy filtra z węglem aktywnym na lewym tylnym ekranie strefy płyty są pokazane w następujący sposób.


- Jeśli jest to więcej niż 100 godzin „3”
- Od 50 do 100 godzin „2”
- Od 5 do 50 godzin „1”
- Od 0 do 5 godzin „0”

4. Dotykając przycisk  można zamknąć ekran ustawień.



#### 5 - Resetowanie wyświetlacza filtra z węglem aktywnym ()


Po 150 godzinach pracy filtra z węglem aktywnym, „F” ostrzeżenie pojawia się na ekranach płyt kuchennych. W wyniku demontażu i wymiany filtrów z węglem aktywnym zgodnie z opisem w rozdziale konserwacja-czyszczenie, należy wykonać następujące czynności, aby zresetować wyświetlacz:

1. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu urządzenia dotknij odpowiednio przyciski  /  / .

» Ustawienie domyślne  zostanie wyświetlone na ekranie wyłącznika czasowego.

2. Dotknij klawisza  sześć razy dla ekranu żywotności filtra z węglem aktywnym.

» Na ekranie wyłącznika czasowego pojawia się , pozostałe godziny pracy filtra z węglem aktywnym na lewym tylnym ekranie strefy płyty grzewczej wyświetlane są wspólnie z menu .

3. Na tym ekranie, dotykając przycisk , można go zresetować.

## Bezpieczne i efektywne korzystanie z płyt indukcyjnych

**Zasada działania:** Płyta indukcyjna bezpośrednio podgrzewa garnek dzięki swojej zasadzie działania. Dzięki temu ma wiele zalet w porównaniu z innymi typami kuchenek. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty jest chłodniejsza. Twoja kuchenka indukcyjna jest wyposażona w doskonały system bezpieczeństwa, który zapewni maksymalne bezpieczeństwo pracy.

**i** Twoja kuchenka może być wyposażona w płyty o średnicy 145, 180, 210 i 280 mm z funkcją indukcyjną, w zależności od modelu. Dzięki funkcji indukcji każda strefa automatycznie wykrywa umieszczony na niej garnek. Energia wytwarzana jest tylko na powierzchni styku garnka, a zatem zużywana jest minimalna moc.

### Automatyczny system wyłączenia

Sterownik kuchenki posiada system automatycznego wyłączenia. Jeśli jedna lub więcej stref pozostanie włączonych, strefa wyłączy się automatycznie po chwili (patrz Tabela 1). W przypadku wyłącznika czasowego przypisanego do strefy płyty grzewczej, również wtedy ekran timera zostaje wyłączony.

Limit czasu automatycznego wyłączenia zależy od wybranego poziomu temperatury. Dla tego poziomu temperatury obowiązuje maksymalny czas pracy.

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

**Tabla 1:** Okresy automatycznego wyłączenia strefy gotowania

Poziom temperatury	Czas automatycznego wyłączenia - godziny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Szybkie nagrzewanie	10 minut

**Tabela-2:** Okresy automatycznego wyłączenia wentylacji

Poziom prędkości	Czas automatycznego wyłączenia - godziny
0	0
1	6
2	6
3	5
Intensywna praca (wzmocnienie)	8 minuta

Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...19 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1, 1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu urządzenia.

### Ochrona przed przegrzaniem

Twoja kuchenka wyposażona jest w kilka czujników, które zapewniają ochronę przed przegrzaniem. W przypadku przegrzania możesz zaobserwować:

- Wyłączenie działającej strefy.

- Obniżenie wybranego poziomu. Nie jest to jednak pokazane na wyświetlaczu.

### **System ochrony przed przepełnieniem**

Twoja kuchenka jest wyposażona w system ochrony przed wykipieniem. W przypadku wykipienia na panel sterowania z jakiegokolwiek powodu, system automatycznie odcina zasilanie, aby wyłączyć kuchenkę. W

międzyczasie, na wyświetlaczu pojawia się ostrzeżenie „F”.

### **Precyzyjne ustawienie mocy**

Kuchenka indukcyjna reaguje natychmiast na 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.

## 6 Stosowanie wentylacji

### Ogólne informacje na temat stosowania wentylacji

#### Ostrzeżenia ogólne

- Istnieje silnik z różnymi prędkościami do wentylacji. Aby urządzenie działało dobrze, zalecamy używanie niskich prędkości w normalnych warunkach i dużych prędkości w przypadku silnego zapachu i kondensacji pary.

### Tryby wentylacji

Urządzenie to jest używane w 2 trybach: Tryb cyrkulacji wewnętrznej i tryb cyrkulacji zewnętrznej.

#### Cyrkulacja wewnętrzna



Powietrze zasysane ze środka kuchenki jest najpierw oczyszczane z oleju poprzez przepuszczanie go przez filtr oleju. Następnie przechodzi przez filtr z węglem aktywnym i trafia z powrotem do kuchni.

**Ostrzeżenie:** W trybie obiegu wewnętrznego, filtry z węglem aktywnym powinny być zainstalowane w obszarze określonym w produkcie, aby zatrzymać cząsteczki zapachu we wdychanym powietrzu. W celu uzyskania informacji na temat różnych typów wersji instalacji zdefiniowanych dla obiegu wewnętrznego urządzenia, należy zapoznać się z instrukcją instalacji lub skonsultować się z autoryzowanym sprzedawcą.

#### Obieg zewnętrzny



Powietrze, które jest zasysane ze środka kuchenki, przechodzi przez filtry olejowe i jest odprowadzane na zewnątrz przez komin za pomocą systemu rur.

#### Ustawienie trybu wentylacji


Urządzenie jest wstępnie ustawione na tryb cyrkulacji wewnętrznej.

Aby urządzenie pracowało w trybie cyrkulacji zewnętrznej, w sekcji ustawień należy dokonać odpowiedniego ustawienia cf5.

### Stosowanie wentylacji

#### Ręczne ustawienie wentylacji

Wentylację można ustawić ręcznie.

1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisk .


» Na wyświetlaczu płyty środkowej pojawi się symbol „0”.

2. Dotykając obszaru ustawień wentylacji lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw poziom prędkości między „1” a „3”.

#### Wyłączanie wentylacji ręcznej

1. Dotykając obszaru ustawień wentylacji lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw poziom prędkości jako „0”.

#### Włączanie trybu intensywnej wentylacji

1. Tryb intensywnej wentylacji można aktywować, dotykając przycisku .
- » Tryb intensywnej wentylacji działa maksymalnie przez 8 minut. W tym czasie na wyświetlaczu świeci się

symbol P. Po 8 minutach prędkość wentylacji spada do 3 i kontynuuje działanie na tym poziomie prędkości.


### Wyłączenie trybu intensywnej wentylacji

1. Dotykając obszaru ustawień wentylacji lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw poziom prędkości jako „0”.

**i** W trybie intensywnej wentylacji, po naciśnięciu dowolnego przycisku prędkości, powraca on do tego poziomu prędkości i kontynuuje działanie.


### Automatyczny start

Urządzenie mierzy poziom temperatury w strefie gotowania, temperaturę i czas pracy. Na podstawie tych wartości określa najbardziej odpowiednią prędkość pracy wentylacji i pracuje na poziomach, które określa automatycznie.


1. Aby wyłączyć tryb automatyczny naciśnij przycisk .

» Tryb automatyczny jest aktywowany i włącza się automatycznie, gdy parametry spadną poniżej określonej wartości krytycznej. Musi być ponownie włączony, aby można go było ponownie aktywować.

**i** Gdy tryb automatyczny jest włączony, zostanie on anulowany po włączeniu i wyłączeniu urządzenia z dowolną prędkością.

2. Aby wcześniej wyłączyć tryb automatyczny, należy ponownie nacisnąć przycisk .

### Funkcja pracy kolejnego wentylatora

Funkcja działania wentylatora pomocniczego zapewnia usunięcie zapachu i dymu, które mogą pojawić się pod koniec gotowania, poprzez automatyczne określenie czasu i poziomu prędkości w zależności od temperatury w obszarze gotowania, poziomu prędkości i czasu działania, gdy produkt zostanie wyłączony w wyniku gotowania na strefach gotowania, podczas gdy wentylacja działa w trybie automatycznym. W razie potrzeby, aby wyłączyć następną operację, można ją wyłączyć, naciskając przycisk .

**i** Gdy wentylacja działa w trybie automatycznym, wentylacja działa przez maksymalnie 20 minut i co najmniej 2 minuty po zakończeniu gotowania na piecach i wyjęciu garnków.

## **7** Ogólne informacje o gotowaniu

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i gotowania potraw.

### **Ogólne ostrzeżenia dotyczące gotowania na kuchence**

- Nigdy nie napełniaj patelni więcej niż jedną trzecią oleju. Nie odchodzić w trakcie podgrzewania oleju. Nadmiernie podgrzany olej stanowi zagrożenie pożarowe. Nigdy nie próbuj gasić ewentualnego pożaru wodą! Gdy olej się zapali, przykryj go kocem gaśniczym lub mokrą szmatką. Gdy będzie to bezpieczne, wyłącz piekarnik i wezwij straż pożarną.
- Przed smaženiem potraw zawsze usuwaj z nich nadmiar wody i powoli wkładaj je do rozgrzanego oleju. Upewnij się, że mrożonki zostały rozmrożone przed smaženiem.
- Upewnij się, że pojemnik, którego używasz do podgrzewania oleju jest suchy i trzymaj pokrywę otwartą.
- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii znajdują się w części „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.

## 8 Konserwacja i czyszczenie

### Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

#### Ostrzeżenia ogólne

- Przecząc czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdej pracy urządzenie należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć. W związku z tym resztki żywności będą łatwe do czyszczenia, a pozostałości te należy chronić przed przypaleniem, gdy urządzenie zostanie później ponownie użyte. W ten sposób żywotność urządzenia wydłuża się, a często napotykanne problemy ulegają skróceniu.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzenia.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Do czyszczenia nie należy używać detergentów ściernych, proszków czyszczących, kremów czyszczących, odkamieniaczy ani ostrych przedmiotów.
- 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 żadnej części urządzenia w zmywarce.

#### Dla kuchenek:

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, koncentrat pomidorowy i olej mogą powodować trwałe plamy na kuchenkach i elementach składowych stref grzewczych, należy wyczyścić wypływające płyny natychmiast po schłodzeniu kuchenki 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. To jest 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 inox, uważając, aby przecierać 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.

#### Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek 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 mikrofibry. 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 urządzenia nie są wilgotne i zawierające detergent. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

## **Czyszczenie płyty grzewczej**

### **Szklana powierzchnia do gotowania**

W przypadku czyszczenia szklanej powierzchni do gotowania należy postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Ogólne wskazówki dotyczące czyszczenia”. W szczególnych przypadkach możesz dokończyć czyszczenie zgodnie z poniższymi wskazówkami.

- Potrawy na bazie cukru, takie jak ciemna śmietana, skrobia i syrop należy czyścić natychmiast, nie czekając aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklana powierzchnia płyty grzewczej może zostać trwale uszkodzona.
- Nie używaj środków czyszczących do czynności czyszczenia, które wykonujesz, gdy kuchenka jest gorąca, w przeciwnym razie mogą powstać trwale plamy.

### **Czyszczenie panelu sterowania**

- Podczas czyszczenia panelu sterowania należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki i osuszyć suchą szmatką. Nie wolno zdejmować przycisków ani uszczelkę znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i przyciski mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli inox ze sterowaniem przyciskowym nie należy używać środków czyszczących inox wokół przycisku. Wskaźniki wokół przycisku mogą zostać usunięte.
- 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.

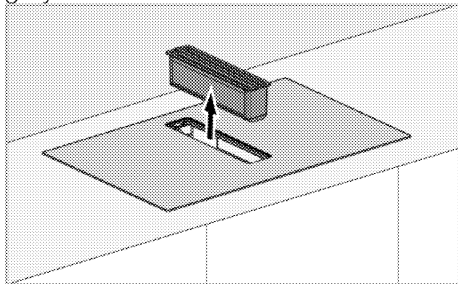
## Czyszczenie wentylacji

Aby zapewnić skuteczne zatrzymywanie zapachów i oleju, filtry z węglem aktywnym muszą być regularnie wymieniane, a filtr oleju regularnie czyszczony.

### Czyszczenie metalowego filtra oleju

Filtr oleju filtruje olej znajdujący się w zasysanym dymie. Metalowy filtr tłuszczu powinien być czyszczony w regularnych odstępach czasu, aby zapewnić dobrą wydajność.

1. Wyjmij filtr oleju, pociągając go do góry.



**i** Na dolnej powierzchni filtra oleju może zbierać się olej lub przelewające się płyny. Podczas demontażu filtra należy go wyjmować prosto, aby zapobiec kapaniu i rozlewaniu się cieczy.

**i** Uważaj, aby nie uszkodzić wyjętej grupy filtrów oleju, spadając na szybę płyty grzewczej.

2. Wyjęty filtr tłuszczowy umyć w zmywarce do naczyń lub ręcznie.

**i** Umyj filtry w wodzie przy użyciu płynnego detergentu i zainstaluj ponownie po wyschnięciu. Filtry aluminiowe mogą zmieniać kolor podczas mycia; jest to normalne i nie wymaga wymiany filtrów.

**i** Filtr aluminiowy można również myć w zmywarce. (maks. 70 °C) W celu uzyskania optymalnych wyników czyszczenia zaleca się umieszczenie filtra tłuszczu w zmywarce do naczyń do góry nogami.

3. Wymień filtr oleju po czyszczeniu.

### Usuwanie filtra z węglem aktywnym

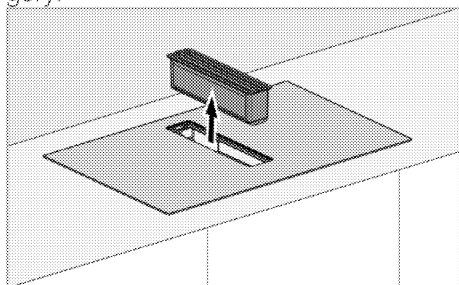
Filtry z węglem aktywnym zapewniają utrzymanie zapachów w produkcie i muszą być wymieniane w regularnych odstępach czasu, aby zapewnić optymalną wydajność. Zwróć uwagę na wskaźnik ostrzegawczy napełnienia w celu wymiany.

**i** Gdy urządzenie zakończy 150 godzin pracy, na polach grzewczych pojawi się ostrzeżenie w kształcie litery F. Filtr należy wymienić najpóźniej po pojawieniu się tego ostrzeżenia. Aby zresetować to ostrzeżenie, patrz Ustawienia

**i** Aby sprawdzić pozostały zakres czasu pracy filtrów z węglem aktywnym, należy postępować zgodnie ze szczegółowym objaśnieniem w części Ustawienia.

## Aby usunąć:

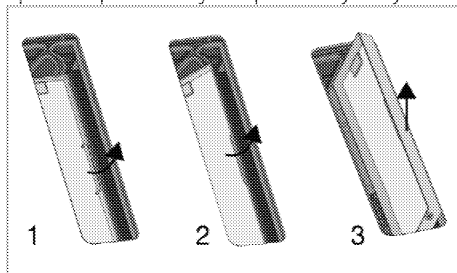
1. Wymij filtr oleju, pociągając go do góry.



**i** Na dolnej powierzchni filtra oleju może zbierać się olej lub przelewające się płyny. Podczas demontażu filtra należy go wyjmować prosto, aby zapobiec kapaniu i rozlewaniu się cieczy.

**i** W części filtra oleju znajduje się przełącznik magnetyczny. Wentylacja nie jest możliwa bez założonej części chroniącej przed płynem.

2. Zdejmij komorę zbierania cieczy w sposób pokazany na poniższym rysunku.

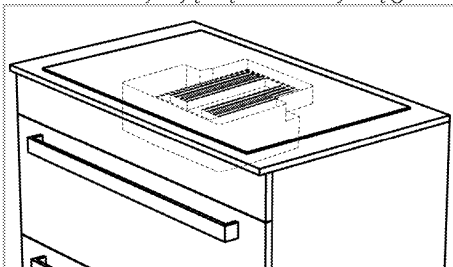


**i** W części komory zbierania cieczy znajduje się przełącznik magnetyczny. Wentylacja nie jest możliwa bez założonej części chroniącej przed płynem.

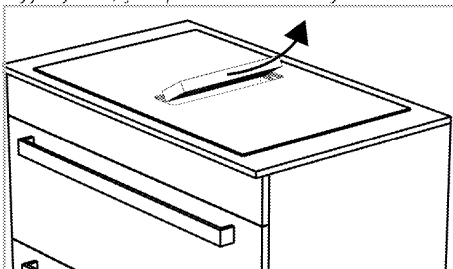
**i** Komora zbierania cieczy musi być okresowo czyszczona. Część tą można czyścić poprzez mycie w wodzie z płynnym detergentem i płukanie lub mycie w zmywarce do naczyń w temperaturze maks. 70 °C.

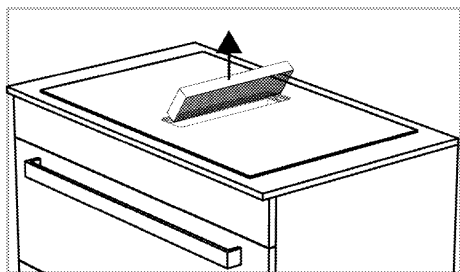
**i** Po włożeniu części komory zbierającej ciecz na swoje miejsce, kierunek strzałki na części wskazuje, że należy ją umieścić zgodnie z tym kierunkiem.

3. Po wyjęciu komory zbiorczej cieczy, po prawej i lewej stronie w dolnej komorze znajdują się dwa filtry węglowe



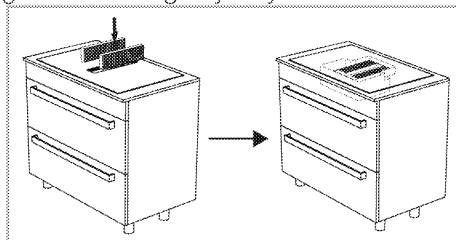
4. Przede wszystkim wyciągnij do siebie jeden z filtrów węglowych, przechylając go, aby wyjąć go z jego magnetycznej szczeliny ze szczeliny wentylacyjnej i wyjmij tak, jak pokazano na rysunku.





5. W ten sam sposób wyjmij drugi filtr węglowy z obudowy.

6. Umieść nowe 2 filtry z węglem aktywnym w ich gniazdach magnetycznych, przechylając je kolejno przez szczelinę wentylacyjną. Upewnij się, że jest całkowicie osadzony w gniazdach magnetycznych.



7. Ponownie zainstaluj plastikową ochronę przed plynami w taki sam sposób, jak po jego zdjęciu.

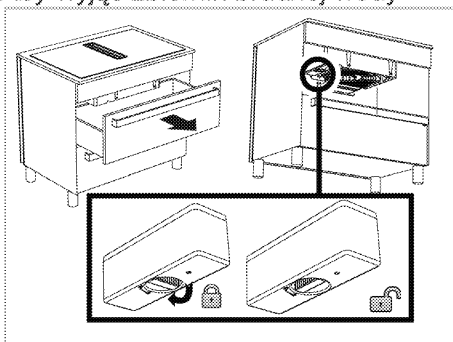
8. Włóż filtr oleju.

### zbiornik na ścieki

W przypadku intensywnej cieczy przedostającej się do komory wentylacyjnej produktu, cieczy te gromadzą się w zbiorniku na ścieki znajdującym się pod piecem. W takim przypadku należy usunąć zbiornik na ścieki, wylać płyn oraz wyczyścić i ponownie zamontować zbiornik.

**i** Zaleca się czyszczenie zbiornika ścieków raz w miesiącu.

### Aby wyjąć zbiornik brudnej wody

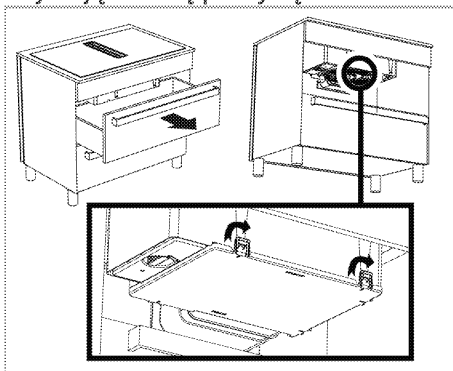


1. Wyjmij górną szufladę znajdującą się pod płytą grzejną. Powinieneś być w stanie sięgnąć pod piec.
2. Sięgnij do zbiornika brudnej wody pod płytą grzejną
3. Odblokuj i wyjmij zbiornik brudnej wody, obracając pokrętło blokujące.
4. Wylej płyn w komorze i wyczyść komorę.
5. Obróć pokrętło blokujące i zablokuj je, wkładając komorę z powrotem do szczeliny.

### Czyszczenie dolnej pokrywy

Jeśli dolna pokrywa na spodzie produktu ulegnie zabrudzeniu, zdjęcie i wyczyszczenie może nie być możliwe.

### Aby zdjąć dolną pokrywę:



1. Wyjmij górną szufladę znajdującą się pod płytą grzejną. Powinieneś być w stanie sięgnąć pod piec.
2. Sięgnij do dolnej pokrywy spod płyty.

3. W kierunkach oznaczonych strzałkami na dolnej pokrywie znajduje się 5 zamków. Zwalniając te blokady, zdejmij dolną pokrywę, przytrzymując ją w dół.

4 Po wyczyszczeniu dolnej pokrywy pchnij ją mocno do góry w tym samym kierunku, aby zamki weszły w swoje szczeliny.

## 9 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.*
- 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 wł./wył. >>> **Odczekaj go i odczekaj co najmniej 20 sekund przed podłączeniem.**
- Posiada ochronę przed przegrzaniem. >>> **Poczekaj, aż płyta ostygnie.**
- Nie są używane odpowiednie garnki. >>> **Sprawdź swoje garnki.**

### Na wyświetlaczu strefy płyty grzewczej ikony „□” oraz „□” lub „□” są zawsze włączone.

- Na działającej płycie grzewczej nie wolno stawiać garnków. >>> *Sprawdź, czy w strefie płyty znajduje się garnek.*
- Twój garnek może nie być przystosowany do indukcji. >>> *Sprawdź, czy Twoja kuchenka jest przystosowana do płyty indukcyjnej*
- Garnek może nie być prawidłowo wyśrodkowany w strefie płyty grzewczej lub powierzchnia dna patelni może nie być wystarczająco szeroka dla wybranej strefy płyty grzewczej. >>> *Wyśrodkuj płytę, wybierając garnek o szerokości dostosowanej do strefy płyty.*
- Garnek lub strefa płyty grzewczej mogą być zbyt gorące. >>> **Poczekaj, aż ostygną.**

### Wybrana strefa płyty nagle wyłącza się podczas pracy.

- Być może upłynął czas gotowania wybranej komory. >>> *Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.*
- Posiada ochronę przed przegrzaniem. >>> *Poczekaj, aż płyta ostygnie.*
- Jakiś przedmiot mógł zakryć dotykowy panel sterowania. >>> *Usuń przedmiot z panelu.*

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

- Garnek może nie być odpowiedni do kuchenki indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy Twoja kuchenka jest przystosowana do płyty indukcyjnej*
- Garnek może nie być prawidłowo wyśrodkowany na płycie grzewczej lub powierzchnia dna patelni może nie być wystarczająco szeroka dla wybranej strefy płyty grzewczej. >>> *Wyśrodkuj płytę, wybierając garnek o szerokości dostosowanej do strefy płyty.*

### Wentylator chłodzący pracuje nadal, mimo że płyta jest wyłączona.

- To nie jest usterka. Wentylator chłodzący pracuje tak długo, aż sprzęt elektroniczny w płycie grzewczej osiągnie odpowiednią temperaturę.

## Odgłosy z kuchenki podczas gotowania

Podczas gotowania z kuchenki mogą wydobywać się dźwięki. Dźwięki te są spowodowane przez strukturę naczynia do gotowania. Dźwięki te są normalne, nie są usterką i są częścią technologii indukcyjnej.

### Możliwe odgłosy i przyczyny

- **Szum wentylatora:** Kuchenka jest wyposażona w wentylator, który włącza się automatycznie w zależności od temperatury urządzenia. Wentylator ma różne poziomy robocze i działa na różnych poziomach w zależności od temperatury. Jeśli po wyłączeniu płyty grzewczej temperatura jest wyższa niż temperatura produktu, wentylator może pracować przez pewien czas.
- **Niższy szum, taki jak hałas roboczy transformatora:** Wynika to z charakteru technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło jest przenoszone bezpośrednio do podstawy naczynia do gotowania, takie brzęczące dźwięki mogą być słyszalne, jak w przypadku materiału naczynia do gotowania. W związku z tym przy różnych naczyniach mogą być słyszalne różne odgłosy.
- **Trzaskający dźwięk:** Powodem tego jest konstrukcja i materiał podstawy naczynia do gotowania. Jeśli naczynie wykonane jest z różnych materiałów i warstw, może pojawić się trzeszczący dźwięk.
- **Odgłos pisku:** Pisk może być słyszalny, gdy dwie strefy gotowania po tej samej stronie kuchenki są używane do gotowania na różnych poziomach gotowania.

### Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 22 E 26	Kuchenka indukcyjna jest przegrzana.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura szybkowaru spadnie poniżej dopuszczalnych wartości.
E 46	Jeden lub więcej przycisków naciśniętych przez ponad 10 sekund. Na panelu sterowania pozostawiono jakiś przedmiot lub panel sterowania został wystawiony na działanie pary.	Problem zniknie po zdjęciu dłoni z kuchenki. Problem zniknie po wyczyszczeniu panelu sterowania.
E 47	Nie jest używany garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.	Błąd zniknie, gdy używany jest garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.
E 1 - E 15	Błąd komunikacji na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 16 - E 21	Błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 23 E 24	Błąd oprogramowania na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 25	Błąd pracy wentylatora na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 31 - E 45	Błąd sprzętowy płyty elektronicznej na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 48 E 49 E 51	Błąd czujnika na płycie indukcyjnej.	Wyposażenie czujnikowe powinno być kompatybilne z warunkami pracy. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 52 - E 57	Błąd wysokiej temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura czujnika spadnie poniżej dopuszczalnych wartości. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
FF	Dowolny przycisk mógł być długo naciskany.	Gdy długie naciskanie jednego z przycisków zostało zatrzymane,
	Garnek mógł znaleźć się nad jednostką sterującą. może się na nią wylać żywność/płyn.	Gdy garnek jest podniesiony nad jednostką sterującą, Błąd zniknie po wyczyszczeniu resztek jedzenia/płynu.