

# INSTRUKCJA OBSŁUGI I UŻYTKOWANIA

---



## Płyta indukcyjna z okapem blatowym GLOBALO AUPHORIA 80.1 / AUPHORIA OUT 80.1



## Oznaczenia i symbole

	<p><b>Ten symbol umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu nie wolno traktować jak zwykłych odpadów gospodarstwa domowego, lecz należy go oddać do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.</b></p> <p><i>(Dyrektywa europejska 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE)).</i></p> <p>Środowisko i zdrowie ogółu są zagrożone przez nieprawidłową utylizację. Zapewniając prawidłową utylizację urządzenia, pomagasz uniknąć możliwych zagrożeń.</p> <p>Aby uzyskać więcej informacji na temat przetwarzania, odzyskiwania i recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnym przedstawicielem miasta, spółką zajmującą się utylizacją odpadów lub sprzedawcą.</p> <p>Prosimy również o utylizację wszystkich materiałów opakowaniowych z należytą troską o środowisko. Używane materiały są starannie dobierane i powinny być poddawane recyklingowi. Recykling zmniejsza zużycie surowców i odpadów.</p>
	<p><b>Ten symbol oznacza niebezpieczną sytuację.</b></p> <p>Znajdziesz go w szczególności we wszystkich opisach czynności, które mogą stanowić zagrożenie.</p> <p>Przestrzegaj tych instrukcji bezpieczeństwa i zachowuj się odpowiednio i ostrożnie. Przekaż te ostrzeżenia innym użytkownikom.</p>
	<p><b>Ten symbol oznacza ostrzeżenie.</b></p> <p>Znajdziesz go w opisie czynności roboczych, których należy szczególnie przestrzegać, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia. Przekaż również te instrukcje bezpieczeństwa wszystkim użytkownikom urządzenia.</p>
	<p><b>Ten symbol oznacza informację.</b></p> <p>Ten symbol oznacza przydatne wskazówki i zwraca uwagę na właściwe procedury i zachowanie.</p> <p>Przestrzeganie uwag oznaczonych tą ikoną może zapobiec wielu problemom.</p>



## Instrukcje bezpieczeństwa

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne.

Przed rozpoczęciem korzystania z płyty indukcyjnej przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i postępuj zgodnie z nimi.

Udostępnij te informacje również instalatorowi urządzenia.

### Właściwe użycie:

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku wewnątrz pomieszczeń i służy do podgrzewania żywności. Używaj go wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem!
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia lub problemy spowodowane niewłaściwą obsługą lub nieprzestrzeganiem instrukcji.
- Urządzenie nie jest odpowiednie dla osób z niepełnosprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową lub brakiem doświadczenia i wiedzy (w tym dzieci), chyba że są nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Dzieci poniżej 8 roku życia powinny być zawsze trzymane z dala lub pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać, stawać lub wspinać się na nie
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci, które wejdą na płytę kuchenną, mogą zostać poważnie ranne.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą pilota ani żadnego zewnętrznego sterownika.
- Nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Nie używaj płyty kuchennej jako schowka, półki lub powierzchni roboczej.
- Aby uniknąć uszkodzeń, nie siadaj ani nie stawaj na urządzeniu, nie umieszczaj żadnych ciężkich przedmiotów na płycie ani nie upuszczaj na nią niczego.
- Używaj wyłącznie naczyń kuchennych kompatybilnych z indukcją, posiadających właściwe oznaczenie.
- W pobliżu płyty kuchennej, gdy jest ona używana, wytwarzane jest ciepło i wilgoć. Upewnij się, że kuchnia jest dobrze wentylowana. W tym celu skorzystaj z dostępnych opcji lub, jeśli to konieczne, zainstaluj/uruchom system wyciągowy (np. okap kuchenny).

#### **Niebezpieczeństwo ze strony magnetyzmu:**

- **To urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa elektromagnetycznego, niemniej jednak osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że ich implanty nie są narażone na działanie pola elektromagnetycznego. Nieprzestrzeganie tej porady może prowadzić do śmierci!**
- **Trzymaj przedmioty, które można namagnesować (np. karty kredytowe, karty pamięci) lub urządzenia elektroniczne (np. komputery, odtwarzacze MP3) z dala od płyty kuchennej, ponieważ mogą być**

## **narażone na działanie pola elektromagnetycznego urządzenia.**

### **Instalacja:**

- Urządzenie musi być odłączone od zasilania podczas instalacji.
- To urządzenie może być instalowane i uziemione wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Zmiany w systemie zasilania może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany elektryk. Nieprzestrzeganie tej wskazówki może prowadzić do porażenia prądem, śmierci lub uszkodzenia urządzenia
- Krawędzie metalowej obudowy płyty indukcyjnej są ostre. Chroń się przed obrażeniami, np. poprzez noszenie rękawic roboczych, gdy ich dotykasz.
- Ważne jest, aby urządzenie było podłączone do nieuszkodzonego systemu uziemienia zgodnie z przepisami krajowymi i lokalnymi.
- W obwodzie, do którego urządzenie jest podłączone, musi być zainstalowany wyłącznik obwodu, aby zapewnić całkowite odizolowanie od zasilania.
- Nie instaluj płyty kuchennej w środowisku o wyższych temperaturach ani w pobliżu kuchenki gazowej lub naftowej.
- Nieprawidłowa instalacja urządzenia może unieważnić wszelkie roszczenia gwarancyjne lub z tytułu odpowiedzialności cywilnej.

### **Użytkowanie:**

- Jeśli płyta indukcyjna jest zepsuta lub uszkodzona, odłącz urządzenie całkowicie od zasilania i skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta. Jeśli nadal

będziesz używać urządzenia w takim stanie, istnieje ryzyko zagrażające życiu porażenia prądem!

- Nie dotykaj gorących powierzchni, gdy urządzenie jest włączone, nie dotykaj powierzchni poza strefą gotowania, ponieważ powierzchnia może zawierać resztkowe ciepło.
- Uważaj, aby nie dotykać rozgrzanej powierzchni gotowania swoim ciałem, ubraniem ani przedmiotami, z wyjątkiem odpowiednich naczyń kuchennych i trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Naczynia kuchenne i uchwyty naczyń kuchennych mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Upewnij się, że nie wystają ponad inne włączone strefy gotowania.
- Nie umieszczaj na powierzchni do gotowania przedmiotów, które nie są odporne na ciepło. Mogą się zapalić, stopić lub ulec uszkodzeniu, jeśli pola grzejne pod nimi zostaną przypadkowo włączone.
- Zwróć uwagę na magnetyczne metalowe przedmioty noszone na ciele, ponieważ mogą się nagrzać w pobliżu płyty podczas użytkowania. Złota i srebrna biżuteria nie jest narażona.
- Nie umieszczaj na płycie metalowych przedmiotów, takich jak sztucce lub pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzać z powodu działania pola magnetycznego indukcji.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Przeprotowane jedzenie może się przypalić i spowodować szkodliwy dym lub zapalić się.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas podgrzewania olejów i tłuszczów (lub żywności zawierającej oleje/tłuszcze), ponieważ mogą one łatwo zapalić się samoistnie w wysokich temperaturach.

- W przypadku pożaru nigdy nie próbuj gasić go wodą. Wyłącz urządzenie i przykryj płomień (np. pokrywką lub kocem gaśniczym).
- Nie podgrzewaj żadnych zamkniętych pojemników ani puszek na powierzchni płyty indukcyjnej. Może spowodować to niebezpieczeństwo wybuchu z powodu nadmiernego ciśnienia podczas podgrzewania!
- Aby uniknąć zagrożeń, wyłączaj pola grzejne i płytę, gdy nie są używane. W tym celu użyj przycisku WŁ./WYŁ. i nie polegaj na automatycznym wyłączaniu, jeśli naczynie kuchenne nie zostanie wykryte.

#### Czyszczenie:

- Wyłącz urządzenie przed czyszczeniem.
- Nie używaj żadnych agresywnych lub ściernych środków czyszczących ani gąbek do szorowania lub podobnych do czyszczenia powierzchni do gotowania. Może to doprowadzić do uszkodzenia.
- Używaj skrobaka do płyty kuchennej tylko z najwyższą ostrożnością i zawsze trzymaj go w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci, aby uniknąć ryzyka obrażeń.
- Nie używaj parownicy do czyszczenia tego produktu. Może to spowodować porażenie prądem, zwarcia i awarię.
- Zawsze od razu usuwaj resztki jedzenia zawierające cukier i jeśli to możliwe, gdy jest jeszcze gorące, aby uniknąć trwałych plam lub uszkodzeń powierzchni do gotowania.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi pielęgnacji i czyszczenia w odpowiednim rozdziale. Nie ponosimy odpowiedzialności za niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem.

## Naprawa i konserwacja:

- Nie podejmuj się prywatnie naprawy lub zmiany wewnętrznej struktury urządzenia, które mogą spowodować jakiegokolwiek ukryte zagrożenie bezpieczeństwa.
- Naprawy i prace konserwacyjne mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją odłącz płytę od zasilania.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, może zostać wymieniony wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

## 1. Instalacja

### 1.1 Ważne uwagi i wymagania instalacyjne:



- Płyta grzewcza musi zostać zainstalowana przez wykwalifikowanego elektryka, posiadającego odpowiednie uprawnienia
- Wyłącznik obwodu (bezpiecznik) zapewniający pełne odłączenie od głównego zasilania musi być zintegrowany z okablowaniem stałym i zgodny z lokalnymi przepisami.
- Bezpiecznik musi zostać przetestowany i mieć co najmniej 3 mm odstępu wokół wszystkich biegunów (lub wokół wszystkich aktywnych przewodów [fazowych], jeśli przewidują to przepisy).
- Bezpiecznik musi być łatwo dostępny.
- Skontaktuj się ze specjalistą lub organem nadzoru budowlanego, jeśli nie masz pewności podczas instalacji.
- Błat musi być wykonany z materiału izolacyjnego i odpornego na ciepło, aby zapobiec porażeniom prądem i odkształceniom spowodowanym promieniowaniem cieplnym.
- Drewna i podobnych materiałów włóknistych lub higroskopijnych nie wolno używać jako materiału na blat, chyba że są impregnowane.
- Błat musi być płaski i równy, a nic nie może wystawać w obszar roboczy.
- Ściana nad powierzchnią roboczą, powierzchnie sąsiednie i otaczające, oraz wszelkie użyte kleje muszą być odporne na temperaturę do 100°C.

- Jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą, przegródką meblową itp. lub jest dostępna od dołu, należy zamontować barierę ochronną termiczną pod podstawą płyty (patrz rozdział dotyczący montażu płyty).
- Jako powierzchnie ścienne wokół obszaru gotowania należy stosować powierzchnie łatwe do czyszczenia (np. płytki ceramiczne).
- Płyty nie wolno instalować na urządzeniach chłodniczych, zmywarkach ani suszarkach bębnowych.
- Płytę należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić odpowiednie promieniowanie ciepłe, aby zapewnić prawidłowe działanie.
- W każdym przypadku należy upewnić się, że płyta jest dobrze wentylowana, a otwory nawiewne i wylotowe powietrza nie są zablokowane. W tym celu należy postępować zgodnie z instrukcjami opisanymi w poniższej sekcji.

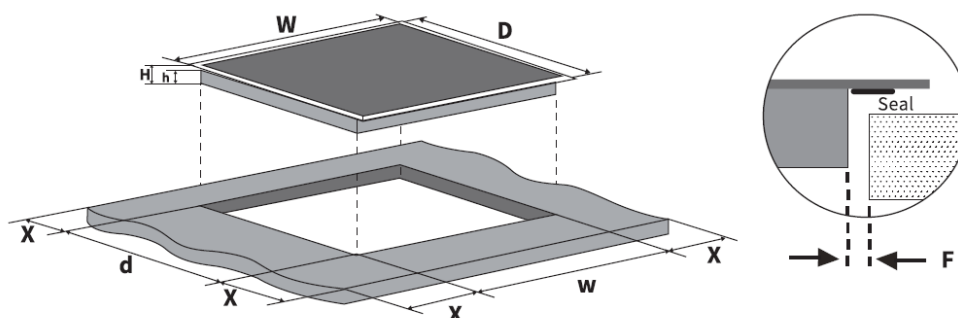
## 1.2 Cięcie blatu roboczego:

- Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z rozmiarami pokazanymi na poniższym rysunku.

Uwaga! Przed cięciem blatu kuchennego należy sprawdzić, czy podane wymiary odpowiadają wymiarom produktu.



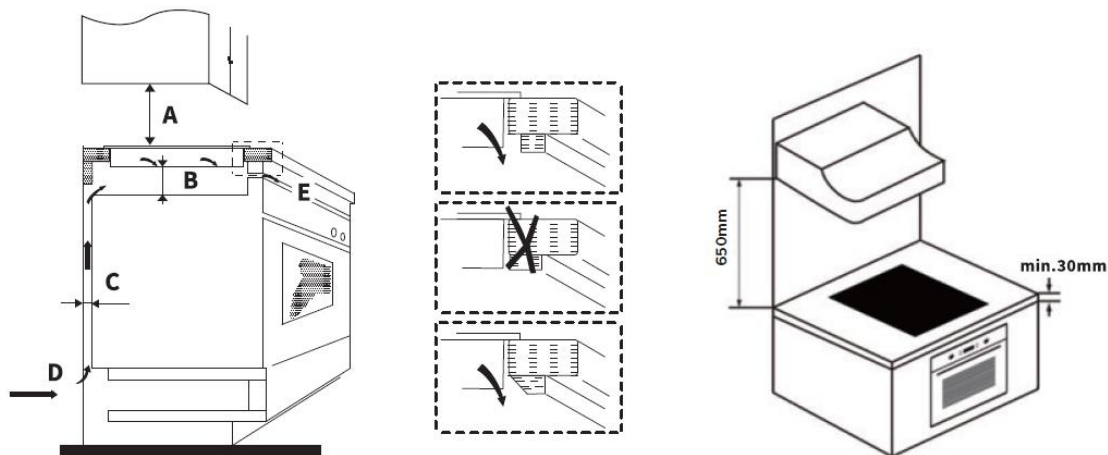
- Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej jest wystarczająca do przeniesienia ciężaru urządzenia. Wybierz materiał powierzchni roboczej odporny na ciepło.
- Bezpieczna odległość między bokami płyty a wewnętrznymi powierzchniami blatu musi wynosić co najmniej 3 mm.
- W celu instalacji i użytkowania należy zachować co najmniej 5 cm przestrzeni wokół wycięcia.



Model	W (mm)	D (mm)	H (mm)	h (mm)	w (mm)	d (mm)	X (mm)	F (mm)
DW60	600	520	58	54	560	505	min. 50	min. 3
DW78	780	520	58	54	760	505	min. 50	min. 3

### 1.3 Wentylacja i bezpieczne odległości:

- Upewnij się, że spełnione są następujące warunki, aby zapewnić odpowiednią wentylację płyty kuchennej i że dopływ i odpływ powietrza nie jest zablokowany:



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
650	min. 50	min. 20	Szczelina powietrzna/wlot	Powietrze odprowadzane min. 5mm

- Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą indukcyjną a szafką lub okapem nad płytą indukcyjną powinna wynosić co najmniej 650 mm lub więcej jeśli producent okapu lub szafki wskazał inaczej
- Jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik musi mieć własny wentylator. Bezpieczna odległość między spodem płyty a piekarnikiem musi wynosić co najmniej 50 mm.
- Jeśli płyta jest zainstalowana nad szafką lub szufladą, zachowaj bezpieczną odległość co najmniej 50 mm w celu prawidłowej wentylacji i chłodzenia urządzenia.
- Instalacja musi być zgodna ze wszystkimi przepisami dotyczącymi odległości i innymi lokalnymi przepisami.

### 1.4 Montaż płyty kuchennej:

Uwaga! Na zewnątrz płyty znajdują się otwory wentylacyjne. Podczas wkładania płyty upewnij się, że nie są one zablokowane przez blat.



#### 1.4.1 Mocowanie płyty kuchennej :

- Jeśli płyta indukcyjna wyposażona jest w zintegrowany okap, usuń wszystkie luźne elementy tj. kratka zasysająca, filtry, misa ociekowa.

- Obróć urządzenie i połóż powierzchnią roboczą na płaskiej zabezpieczonej powierzchni. Nie przesuwaj urządzenia gdyż grozi to zarysowaniem szkła lub powierzchni roboczej.

Uwaga! Urządzenie jest ciężkie, dla bezpieczeństwa poproś drugą osobę do pomocy

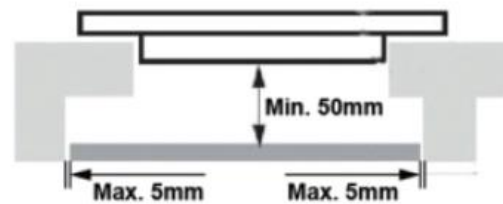


- Naklej uszczelkę piankową na krawędzi szkła, dookoła płyty indukcyjnej.
- Jeśli urządzenie podłączane jest do kanału wentylacyjnego, zamontuj na wylocie odpowiednie elementy kanału odprowadzającego powietrze (nie są dołączone do zestawu)
- Ponownie obróć urządzenie i wsuń je równomiernie w otwór w blacie.
- Upewnij się, że korpus szafki nie wywiera się nacisku na elementy urządzenia.

#### 1.4.2 Montaż zabezpieczenia termicznego pod płytą

Jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą, przegródką meblową lub czymś podobnym, lub jeśli płyta jest dostępna od dołu:

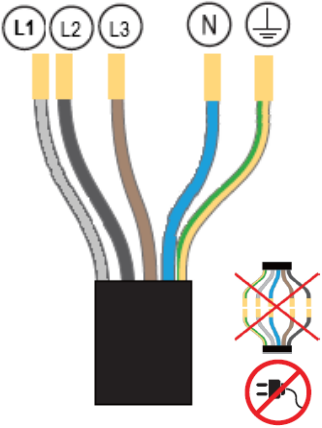
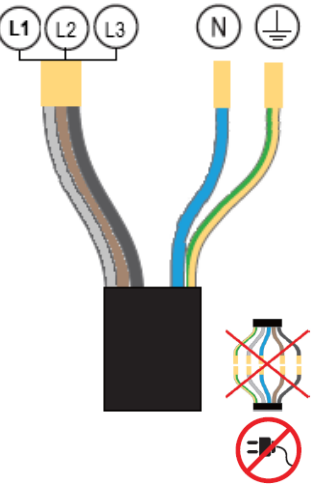
- Zamontuj płytę ochronną z materiału odpornego na ciepło (np. z perforowanej płyty, aby zapewnić wentylację) w odległości minimalnej co najmniej 50 mm poniżej płyty (patrz ilustracja).
- Podczas stosowania kleju upewnij się, że odporność na temperaturę wynosi 100°C.



Płyta ochronna nie jest dodawana do zestawu płyty indukcyjnej.

## 1.5 Podłączenie płyty kuchennej do sieci elektrycznej

- Upewnij się, że dane na tabliczce znamionowej (V) odpowiadają napięciu zasilania.
- Podłączenie do zasilania musi zostać wykonane przez wykwalifikowanego elektryka zgodnie z odpowiednią normą lub za pomocą jednobiegunowego wyłącznika obwodu, jak opisano poniżej:

<p><b>3×220-230V</b> <b>3N~</b> <b>16A(L1)/ 16A(L2)/1A(L3)</b></p>  <p>Uwaga! Upewnij się, że żyły L1, L2, L3 i N są prawidłowo podłączone do wyłącznika bezpieczeństwa. W przeciwnym razie płyta indukcyjna nie będzie działać prawidłowo i może to doprowadzić do zagrożenia bezpieczeństwa!</p>	<p><b>1×220-230V</b> <b>1N~ 34A (!!!)</b></p>  <p>To urządzenie musi być prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka. Pamiętaj, NIE podłączaj go do wtyczki jednofazowej.</p>
--	---

- Podłączenie elektryczne musi być wykonane prawidłowo i zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa.
- Aby podłączyć płytę indukcyjną do głównego źródła zasilania, nie należy używać adapterów ani urządzeń rozgałęziających, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.
- Przewód nie może być zagięty ani ściśnięty.
- Przewód musi być trzymany z dala od miejsc o wysokiej temperaturze, aby uniknąć awarii obwodu spowodowanej stopieniem warstwy izolacji przewodu, co może spowodować pożar lub porażenie prądem i inne wypadki zagrażające bezpieczeństwu.
- Kabel należy regularnie sprawdzać.
- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, musi to zrobić wykwalifikowany elektryk z odpowiednimi uprawnieniami.
- Instalator musi użyć kabla zasilającego typu H05GG-F i odpowiednim przekroju przewodu

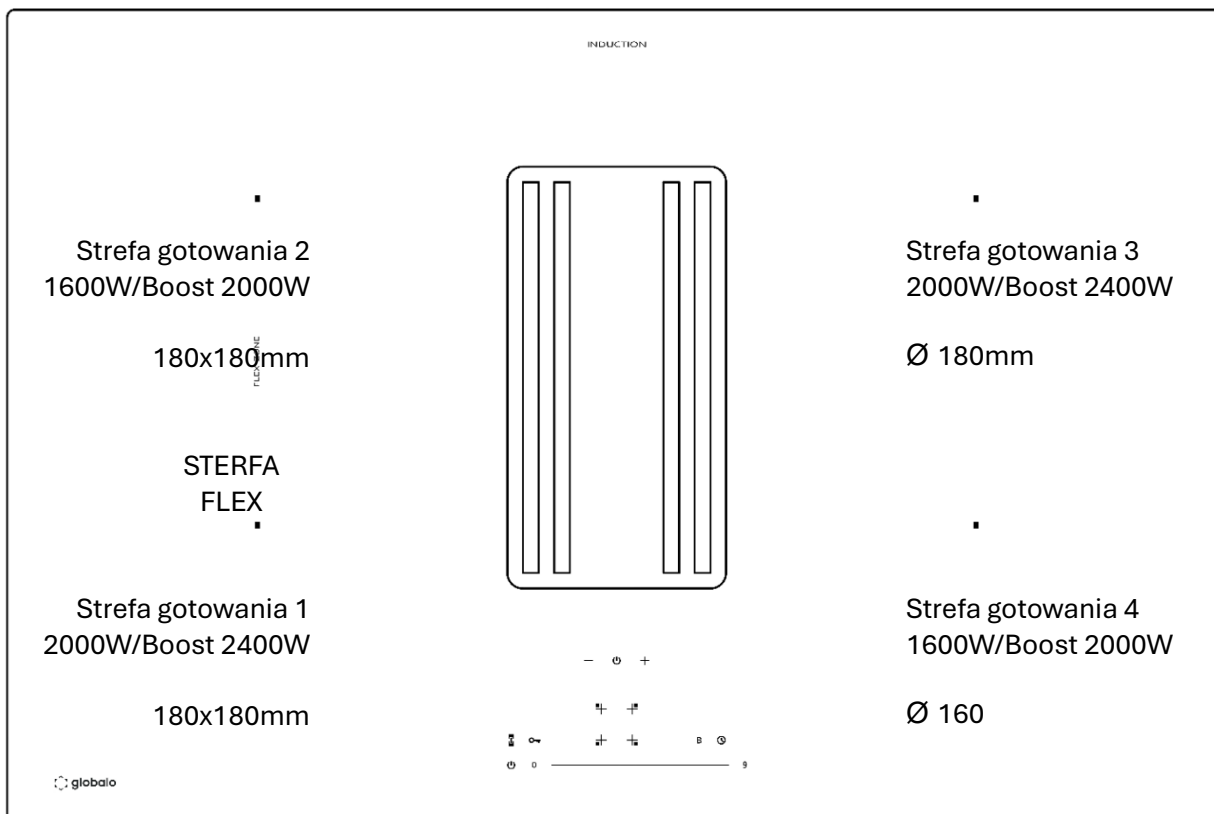
Uwaga! W przypadku podłączenia urządzenia do zasilania jednofazowego, należy zwrócić szczególną uwagę na odpowiedni przewód zasilający o przekroju odpowiednim dla dużego prądu 34A !



Uwaga! Po instalacji kabel przyłączeniowy i spód płyty kuchennej nie mogą być już łatwo dostępne.

## Wygląd produktu

(w zależności od wersji i rozmiaru urządzenia, widok płyty ceramicznej i nadruku na powierzchni, może nieco się różnić od rysunku przedstawionego poniżej)

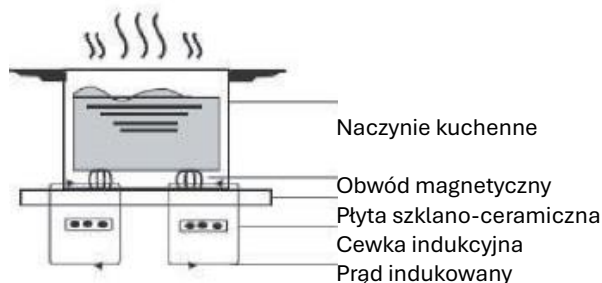


## 2. Zasada działania płyty indukcyjnej

### 2.1 Zasada działania płyty indukcyjnej

Gotowanie indukcyjne jest bezpieczne, zaawansowane i energooszczędne. Ciepło jest generowane bezpośrednio w metalu naczynia kuchennego przez drgania elektromagnetyczne, a nie pośrednio przez podgrzewanie powierzchni szklanej.

Powierzchnia płyty indukcyjnej nagrzewa się tylko dlatego, że jest pośrednio podgrzewana przez ciepłe naczynie kuchenne.



## 3. Przed użyciem

Przeczytaj załączoną instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję Instrukcje bezpieczeństwa.

Usuń wszelkie folie ochronne, które mogą nadal znajdować się na płycie indukcyjnej.



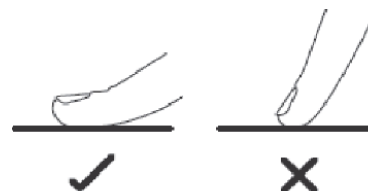
Uwaga! Podczas pierwszego użycia płyty kuchennej pozostałości produkcyjne mogą powodować powstawanie zapachu, a nawet niewielkiego dymu. Jest to normalne i nieszkodliwe.

Utrzymuj pomieszczenie w dobrej wentylacji, aż do momentu zniknięcia tych zanieczyszczeń (maks. 30 min.).



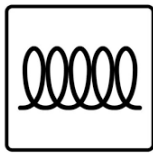
### 3.1 Uwagi dotyczące korzystania z elementów sterujących dotykowych

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie musisz wywierać żadnego nacisku.
- Używaj miąższu palca, a nie jego czubka.
- Za każdym razem usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i że nie ma na nich żadnego przedmiotu (np. naczynia lub ściereczki). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.



## 3.2 Wybór odpowiednich naczyń kuchennych i ich zastosowanie

Używaj wyłącznie naczyń kuchennych nadających się do indukcji. Zwróć uwagę na etykietę oraz oznaczenie naczyń przy zakupie. Tylko naczynia posiadające poniższe oznaczenie nadaje się do zastosowania na płycie indukcyjnej



Uwaga!

Proporcja metalu magnetycznego różni się w zależności od rodzaju naczyń kuchennych. Im wyższa proporcja, tym bardziej wydajne jest ogrzewanie i lepsze automatyczne wykrywanie płyty kuchennej dla naczyń kuchennych (opisane w następnym sekcji).



### Jakich naczyń unikać


Naczynia aluminiowe, miedziane i szklane: Zazwyczaj nie są ferromagnetyczne i nie nagrzewają się na indukcji, chyba że mają specjalną, ferromagnetyczną powłokę na dnie.

Naczynia ceramiczne: Podobnie jak aluminiowe i szklane, zazwyczaj nie działają na indukcji z powodu braku właściwości ferromagnetycznych.

Garnki ze stali nierdzewnej bez żelaza: Niektóre stopów stali, zwłaszcza te, które nie zawierają żelaza, mogą nie działać na płycie indukcyjnej.

Garnki z cienkim lub nierównym dnem: Mogą się nagrzewać nierównomiernie, a cienkie dno może się wyginać od wysokiej mocy płyty

### Automatyczne wykrywanie odpowiednich naczyń kuchennych

Płyta ma automatyczny system rozpoznawania odpowiednich naczyń kuchennych. Jeśli na polu grzewczym nie zostanie wykryte żadne naczynie nadające się do indukcji, jest to sygnalizowane ikoną  na wyświetlaczu i odpowiedniego pola grzewczego.

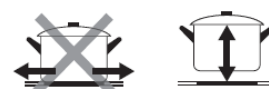
Może to mieć następujące przyczyny:

- Używane naczynie kuchenne nie nadaje się do indukcji.
- Naczynie kuchenne nie zostało umieszczone na wybranym polu grzewczym.
- Naczynie kuchenne nie zostało umieszczone na środku pola grzewczego.
- Naczynie kuchenne jest za małe.

Jeśli nie zostanie wykryte żadne odpowiednie naczynie kuchenne, działanie odpowiedniej strefy gotowania nie rozpocznie się. Po minucie zostanie ona automatycznie wyłączona.



- Upewnij się, że dno naczynia jest gładkie i przylega płasko do szkła.
- Nie używaj naczyń kuchennych z ostrymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.
- Używaj naczyń kuchennych o minimalnej średnicy dna zgodnie z poniższą tabelą.
- Aby uzyskać najlepszą wydajność, zawsze umieszczaj naczynie kuchenne na środku strefy gotowania.
- Zawsze podnoś naczynie z płyty. Nie przesuwaj ich, ponieważ mogą porysować szkło.




### Optymalne wymiary naczyń kuchennych

Dno naczynia kuchennego powinno mieć określoną minimalną średnicę w zależności od strefy gotowania:

Strefa gotowania	Minimalna średnica podstawy naczynia kuchennego (mm)
1	120
2	120
3	150
Strefa Flex	150

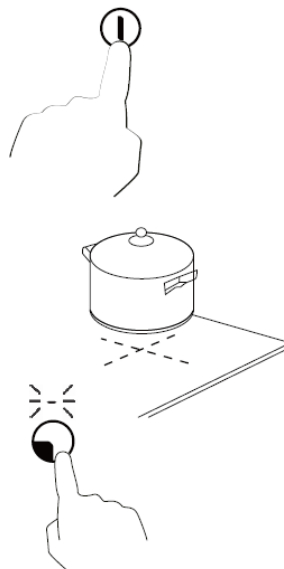
## 4. Korzystanie z płyty kuchennej

### 4.1 Rozpoczęcie gotowania

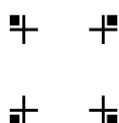
- Naciśnij przycisk  ON/OFF, aby włączyć. Po włączeniu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wszystkie wyświetlacze zaświecą się na około jedną sekundę i pokażą

 .

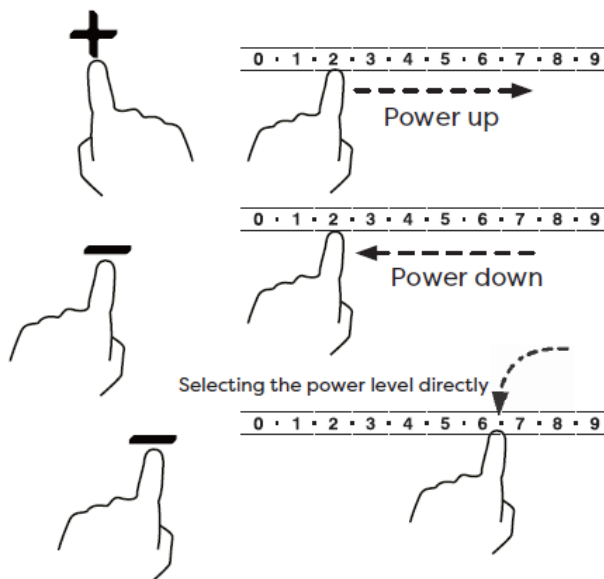
- Płyta jest w trybie czuwania.
- Teraz umieść odpowiednie naczynia kuchenne centralnie na wybranej strefie (strefach) gotowania.
- Upewnij się, że powierzchnia płyty kuchennej i dno naczynia są czyste i suche!



- Dotknij przycisku wyboru żądanej strefy gotowania. Odpowiedni wskaźnik mocy zacznie migać.



- Poziom grzania można regulować od 1 do 9 za pomocą suwaka. Dostosuj poziom grzania od 1 do 9, przesuając palcem po suwaku lub bezpośrednio dotykając żądanego poziomu intensywności na pasku suwaka.



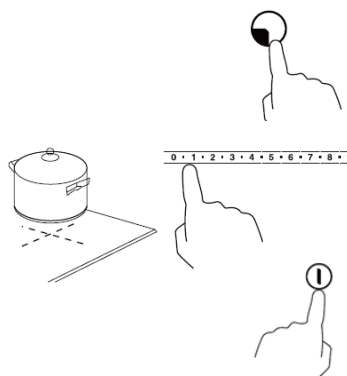
- Jeżeli w ciągu 1 minuty nie wybierzesz żadnego poziomu mocy, płyta wyłączy się automatycznie.
- Możesz zmienić moc gotowania w dowolnym momencie, wybierając najpierw żądaną strefę grzejną i przesuując suwak.
- Jeżeli dotkniesz lewego końca paska dłużej niż 2 sekundy, odpowiednia strefa grzejna wyłączy się.

## 4.2 Zatrzymaj gotowanie

- Aby wyłączyć strefę grzewczą, naciskaj przycisk „0”, aż na wyświetlaczu pojawi się „-”.
- Aby wyłączyć pole grzewcze, naciśnij odpowiedni przycisk wyboru i dotknij lewego końca suwaka przez co najmniej 2 sekundy.
- Aby wyłączyć płytę, naciśnij przycisk



WŁ./WYŁ.



Uważaj na gorące powierzchnie.

Jeśli strefa gotowania jest nadal zbyt gorąca, aby jej dotknąć po użyciu i istnieje ryzyko oparzeń, jest to sygnalizowane przez „H” na wyświetlaczu odpowiedniej strefy gotowania, które zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury.

Może to również służyć jako funkcja oszczędzania energii:

Jeśli chcesz podgrzać więcej naczyń kuchennych, użyj gorącej strefy.



## 5. Funkcja booster <sup>ⓑ</sup>

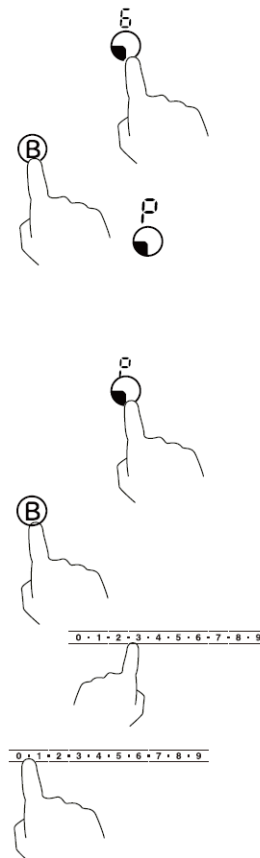
Funkcja Booster pozwala na maksymalizację mocy strefy gotowania przez 5 minut.

Aktywacja funkcji booster:

- Naciśnij przycisk wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz włączyć funkcję Booster.
- Naciśnij przycisk Booster  
Moc strefy grzewczej zostanie zmaksymalizowana, a na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia wartość mocy „b”
- Po 5 minutach funkcja Booster automatycznie się wyłącza, a pole grzewcze przetęcza się na poziom mocy 9.

Anulowanie funkcji booster:

- Naciśnij przycisk wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz wyłączyć funkcję booster.
- Aby zatrzymać funkcję booster i powrócić do poprzednio ustawionego poziomu mocy (lub do poziomu 5, jeśli wzmacniacz został aktywowany na poziomie mocy 0), naciśnij klawisz boostera B.
- Aby zatrzymać booster i ustawić dowolny poziom mocy, użyj suwaka.



- Aby całkowicie wyłączyć strefę gotowania, dotknij lewego końca suwaka przez co najmniej 2 sekundy. Wtedy również booster się wyłączy.

Ta płyta indukcyjna ma funkcję automatycznego zabezpieczenia zasilania, która może ograniczyć działanie funkcji booster w niektórych strefach gotowania.

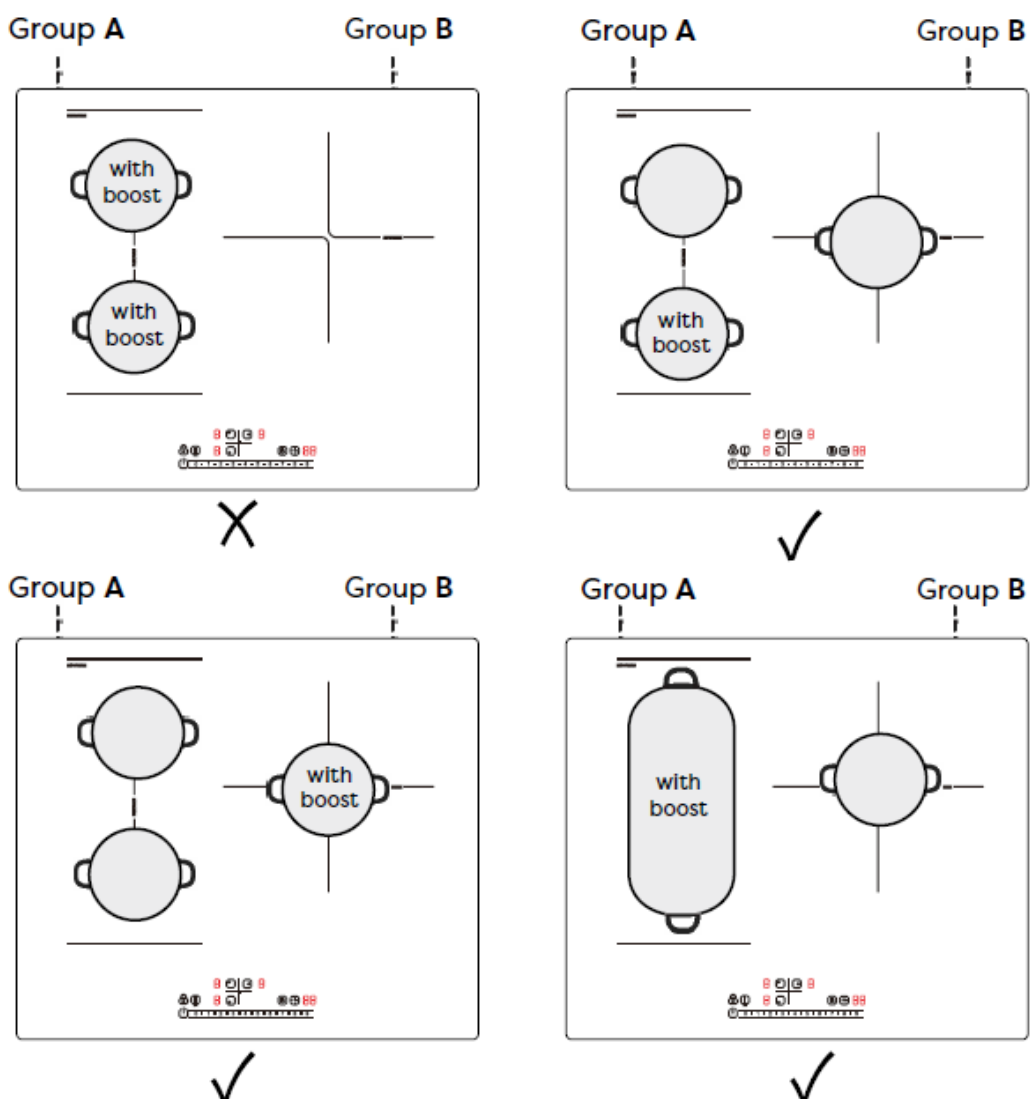


Wszystkie strefy gotowania mogą być używane pojedynczo dzięki funkcji Booster, jednak ze względu na bezpieczeństwo i rozdział mocy, w przypadku wspólnego użytkowania są one podzielone na 3 grupy.

W przypadku grup A i B obowiązuje:

Obsługa obu stref grupy z aktywnym wzmacniaczem nie jest możliwa (patrz ilustracja).

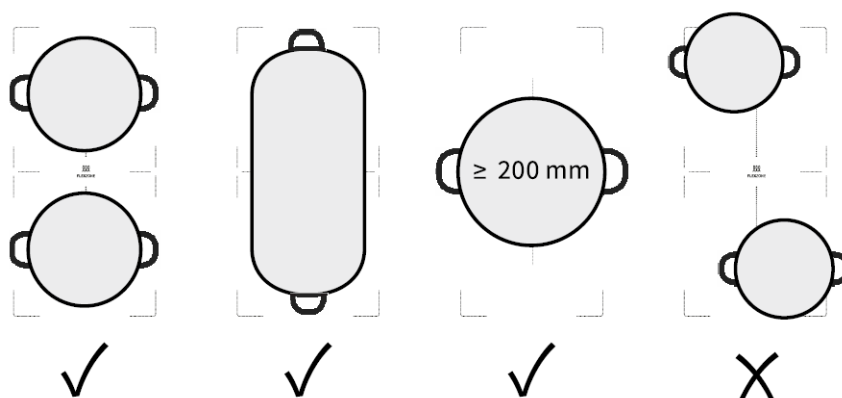
Jeśli wzmacniacz jest aktywny dla obu stref, są one automatycznie ustawiane na poziom mocy 9.



## 6. Funkcja strefy flex

- Przednia i tylna strefa gotowania po lewej stronie, tworzą strefę flex. Strefa flex składa się z dwóch niezależnych stref indukcyjnych, które można połączyć ze sobą jako jedną dużą strefę.
- Jeśli podczas działania jednej dużej strefy naczynie zostanie przesunięte z części przedniej do tylnej (lub odwrotnie) w obrębie elastycznej strefy, nowa pozycja zostanie automatycznie wykryta, poziom mocy strefy, na której pierwotnie znajdowało się naczynie, zostanie utrzymany, a część niezakryta naczyniem zostanie automatycznie wyłączona.
- **Ważna uwaga:** Podczas korzystania z funkcji Flex-zone naczynia kuchenne muszą być umieszczone na środku strefy, tak aby obie strefy gotowania były równomiernie pokryte.

Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego rozmieszczenia naczyń kuchennych:



Używanie jako jednej dużej strefy:

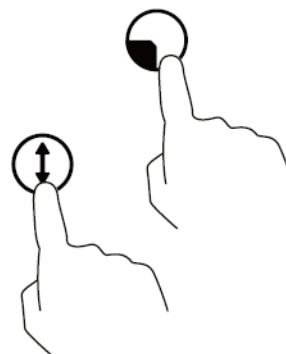
- Aby obsługiwać strefę flex jako jedną dużą

strefę, naciśnij przycisk strefy flex. 

- Możesz użyć suwaka, aby dostosować poziom mocy.

Użyj jako dwóch mniejszych niezależnych stref:

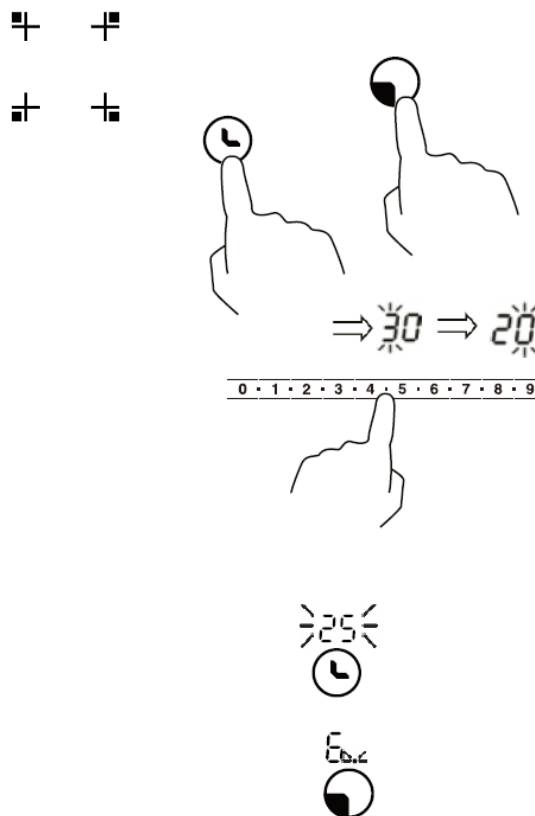
- Aby obsługiwać strefę flex jako dwie niezależne pojedyncze strefy, naciśnij ponownie odpowiedni przycisk strefy flex.



## 7. Korzystanie z funkcji timera

### 7.1 Ustawianie timera z automatycznym wyłączeniem jednego lub więcej pól grzejnych.

- Wybierz odpowiednią strefę gotowania za pomocą odpowiedniego pola wyboru.
- Następnie naciśnij przycisk Timer. Na wyświetlaczu timera pojawi się „30”.
- Dopóki cyfra dziesiątek miga, możesz ją dostosować za pomocą suwaka. Po 3 sekundach bez dalszego wprowadzania danych ustawienie jest akceptowane, a cyfra jedności zaczyna migać. Dostosuj ją również za pomocą suwaka.
- Po 3 sekundach bez dalszego wprowadzania danych ustawiony czas zostanie automatycznie potwierdzony. Odliczanie i start oraz wyświetlacz timera pokażą pozostały czas. Aby oznaczyć wybraną strefę, zapala się kropka obok odpowiedniego wyświetlacza mocy.
- Po upływie ustawionego czasu odpowiednia strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona.



Uwaga! Timer nie ma wpływu na inne wcześniej ustawione strefy gotowania, które nadal działają.

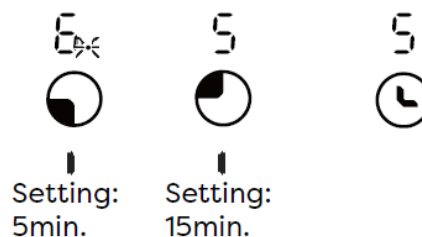


Anulowanie i zmiana ustawień czasu:

- Aby anulować ustawienie czasu, naciśnij ponownie przycisk timera. Wyświetlacz pozostałego czasu zniknie, a timer zostanie anulowany.
- Jeśli po ustawieniu timera chcesz zmienić ustawiony czas, musisz anulować timer i rozpocząć ponownie od pierwszego kroku.

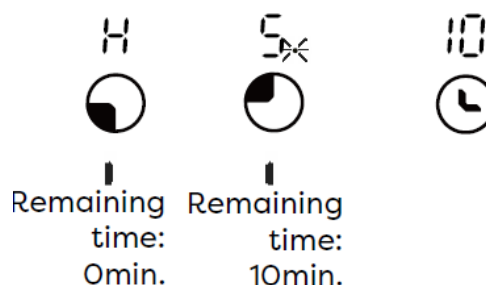
## Aktywacja timera dla kilku stref gotowania

- Jeśli timer jest aktywowany dla kilku stref gotowania, wyświetlacz timera zawsze pokazuje minimalny pozostały czas. Migająca czerwona kropka obok odpowiadającego wyświetlacza mocy wskazuje strefę gotowania, do której odnosi się wyświetlacz (przykład patrz ilustracja).



Aby wyświetlić czas pozostały do końca gotowania innego pola grzejnego, dotknij odpowiedniego przycisku wyboru pola.

- Po upływie najkrótszego ustawionego czasu odpowiednia strefa grzejna wyłącza się, wyświetlacz przetacza się na kolejny najniższy pozostały czas, a kropka odpowiedniej strefy zaczyna migać.
- Po upłynięciu ostatniego odmierzonego czasu, odpowiednia strefa grzejna zostanie również wyłączona.



## 8. Bezpieczeństwo

### 8.1 Blokada bezpieczeństwa dla dzieci

Można zablokować panel sterowania, aby zapobiec nieautoryzowanemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu pól grzejnych przez dzieci).

Nawet jeśli panel sterowania jest zablokowany, przycisk On/Off pozostaje aktywny. Dzięki temu możesz wyłączyć płytę w każdej chwili w nagłych wypadkach.

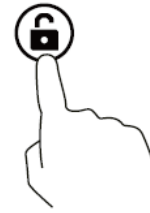


### Blokowanie panelu sterowania

- Dotknij ikonę blokady



- Na wyświetlaczu timera pojawi się „Lo” lub, jeśli timer został wcześniej ustawiony, „Lo” i pozostały czas naprzemiennie. Panel sterowania jest zablokowany, z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączenia.

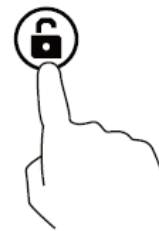


### Odblokowanie panelu sterowania

- Sprawdź, czy płyta kuchenna jest włączona.
- Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady przez co najmniej 3 sekundy.



- Wyświetlacz „Lo” zniknie. Teraz możesz normalnie używać płyty.



## 8.2 Dalsze funkcje bezpieczeństwa

### Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Wbudowany czujnik temperatury może monitorować temperaturę wewnątrz płyty.

Gdy wykryta zostanie nadmierna temperatura, płyta automatycznie zakończy działanie.

### Ostrzeżenie o resztkowym ciepłe

Gdy strefa gotowania działa przez jakiś czas, pozostaje trochę ciepła resztkowego.

Aby ostrzec Cię, abyś trzymał się od niej z daleka, na odpowiednim wskaźniku strefy gotowania wyświetli się „H”.

### Przedmioty nieferromagnetyczne

Jeśli na płycie zostaną umieszczone małe przedmioty (np. nóż, widelec, klucz) lub nieodpowiednie naczynia kuchenne (wykonane z materiału niemagnetycznego, takiego jak aluminium lub o nieodpowiednim rozmiarze), płyta automatycznie przetączy się w tryb czuwania po 1 minucie.

Wentylator schładza płytę indukcyjną przez kolejną minutę. W tym czasie słychać pracujący wentylator płyty indukcyjnej

## Automatyczne wyłączenie

Aby nie zapomnieć o polach grzewczych, wyłączają się one automatycznie po zaprogramowanym czasie (patrz tabela).

Poziom mocy	Czas automatycznego wyłączenia (h)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1,5

## 9. Wytyczne dotyczące gotowania

Zagrożenie pożarem!

Zachowaj ostrożność podczas podgrzewania olejów i tłuszczów lub żywności zawierającej olej lub tłuszcz. Nagrzewają się one szybko i mogą łatwo samozapalić się w ekstremalnie wysokich temperaturach.



### 9.1 Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy jedzenie się zagotuje, zmniejsz ustawioną temperaturę.
- Użycie pokrywki skróci czas gotowania i pozwoli zaoszczędzić energię, zatrzymując ciepło.
- Aby skrócić czas gotowania, należy ograniczyć ilość płynu lub tłuszczu.
- Rozpocznij gotowanie od ustawienia wysokiej temperatury, a następnie zmniejsz ją, gdy potrawa będzie już podgrzana.

### 9.2 Ustawienia zasilania

Ustawienie mocy	Zastosowanie
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia</li><li>• Roztapianie czekolady, masła i szybko przypalających się potraw</li><li>• Delikatne gotowanie na wolnym ogniu</li><li>• Powolne podgrzewanie</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Podgrzewanie</li><li>• Gotowanie na wolnym ogniu</li><li>• Gotowanie ryżu</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Smażenie naleśników</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Smażenie</li><li>• Gotowanie makaronu</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Smażenie na patelni</li><li>• Obsmażanie</li><li>• Doprowadzanie zupy do wrzenia, gotowanie wody</li></ul>



## 10.4 Dodatkowe funkcje okapu

- Timer 15 minut

Sterownik okapu wyposażony jest w wyłącznik czasowy turbiny, który wyłącza turbinę okapu po upływie 15 minut od włączenia licznika. Aby wyłącznik czasowy mógł zostać włączony turbina okapu musi pracować na dowolnej prędkości. Aktywacja / Dezaktywacja timera następuje poprzez przytrzymanie symbolu „+” (przez około 10 sekund), aż na wyświetlaczu w prawym dolnym rogu zacznie pulsować kropka.

- Komunikat F na wyświetlaczu LED

Komunikat (litera F) pojawia się na wyświetlaczu po upływie około 35 godzin pracy urządzenia. Oznacza to wówczas, że powinieneś wyczyścić filtry tłuszczowe. Po wykonaniu tej czynności, usuń komunikat przytrzymując przez około 6 sekund klawisz minus „-”. Możesz to wykonać tylko przy włączonym urządzeniu (wentylatorze).

W razie potrzeby filtry przeciw-tłuszczowe możesz czyścić częściej niż co 35 godzin pracy okapu!

Sterownik okapu wyposażony jest w funkcję automatycznego wyłączenia pracy turbiny, po upływie 2 godzin bezczynności sterowania okapem.

## 11. Czyszczenie płyty kuchennej

Rodzaj zabrudzenia	Jak postępować	Ważne!
Codzienne zabrudzenia powierzchni szklanych (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez jedzenie lub resztki niestodkich napojów).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyłącz płytę indukcyjną.</li> <li>• Nałóż środek czyszczący do płyt indukcyjnych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!).</li> <li>• Wyczyść szkło miękką ściereczką.</li> <li>• Dokładnie usuń wszystkie pozostałości środka czyszczącego.</li> <li>• Dokładnie osusz obszar ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Upewnij się, że płyta indukcyjna nie jest gorąca.</li> <li>• Gąbki do szorowania, niektóre gąbki nylonowe i ostre/ścierne środki czyszczące rysują szkło. Sprawdź specyfikacje producenta dotyczące przydatności do powierzchni szklanych.</li> <li>• Zawsze usuwaj resztki środka czyszczącego całkowicie. W przeciwnym razie powierzchnia do gotowania może zostać uszkodzona.</li> </ul>
Wykipienie, roztopienie i gorące, słodkie plamy na szklanej powierzchni.	<p>Usuń je natychmiast za pomocą szpatułki, skrobaczki lub żyletki przeznaczonej do płyt ceramicznych:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyłącz płytę.</li> <li>• Trzymaj skrobaczkę pod kątem 30° do płyty i zeskrób brud na chłodną część płyty.</li> <li>• Usuń zabrudzony obszar ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>• Wyczyść, optucz i osusz szkło zgodnie z opisem w części „Codzienne zabrudzenia”.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uważaj, aby się nie poparzyć na rozgrzanych polach grzewczych.</li> <li>• Pamiętaj, że ostrza skrobaków są wyjątkowo ostre i mogą spowodować obrażenia. Trzymaj je poza zasięgiem dzieci.</li> <li>• Usuń tego typu zabrudzenia tak szybko, jak to możliwe, aby zapobiec ich przywieraniu i uszkodzeniu szkła.</li> </ul>
Zabrudzenia mające wpływ na sterowanie dotykowe.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyłącz płytę grzewczą.</li> <li>• Wchłaniaj płyny miękką ściereczką.</li> <li>• Przetrzyj obszar sterowania dotykowego czystą, wilgotną ściereczką lub miękką gąbką.</li> <li>• Dokładnie osusz obszar ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeśli panel sterowania jest zabrudzony, płyta może się wyłączyć.</li> <li>• Panel dotykowy może nie działać, dopóki znajduje się na nim płyn. Upewnij się, że wytarłeś obszar całkowicie do sucha, zanim ponownie włączysz płytę.</li> </ul>




## 12. Rozwiązywanie problemów

Nigdy nie naprawiaj, nie modyfikuj i nie rozkręcaj obudowy płyty kuchennej samodzielnie!













### 12.1 Problemy, możliwe przyczyny i co robić

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Nie można włączyć płyty grzewczej.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta jest prawidłowo podłączona do zasilania i nie jest uszkodzona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy wystąpiła przerwa w dostawie prądu. Jeśli sprawdziłeś wszystko, a problem nadal występuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
	Usterka tablicy elektrycznej.	Skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Sterowanie dotykowe nie reaguje.	Sterowanie jest zablokowane / Blokada klawiszy została aktywowana.	Odblokuj panel sterowania. Zobacz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.
Obsługa elementów sterujących za pomocą dotyku jest trudna.	Na elementach sterujących znajduje się cienka warstwa wody.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy.
	Do obsługi elementów sterujących używasz opuszki palca.	Dotykając elementów sterujących, używaj opuszki palca.
Niektóre klawisze nie działają. /Wyświetlacz nie działa normalnie.	Błąd płyty/wyświetlacza.	Odłącz płytę grzewczą od zasilania i podłącz ją ponownie po krótkim czasie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z serwisem.
Wskaźnik zasilania działa, ale proces ogrzewania nie rozpoczyna się.	Przegrzanie płyty kuchennej.	Upewnij się, że otwory wentylacyjne nie są zablokowane i że temperatura otoczenia nie jest zbyt wysoka.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Skontaktuj się z serwisem.
	Błąd techniczny.	

Naczynia nie są podgrzewane i wyświetlana jest ikona 	Naczynia nie nadają się do indukcji lub nie są wykrywane.	Używaj naczyń kuchennych odpowiednich do indukcji w rozmiarze odpowiednim do żądanej strefy gotowania i ustaw je prawidłowo. Zobacz rozdział o naczyniach kuchennych.
Operacja zostaje nagle przerwana i wyświetlana jest ikona 	Funkcja automatycznego wykrywania nie powiodła się.	Skontaktuj się z serwisem.
Ikona  jest wyświetlana dla dwóch stref grzewczych umieszczonych jedna za drugą (1+2/3+4).	Błąd techniczny.	Skontaktuj się z serwisem.
Szkło jest zarysowane.	Do gotowania użyto naczyń o nierównych krawędziach.	Używaj naczyń kuchennych z płaskim i gładkim dnem. Zobacz rozdział dotyczący odpowiednich naczyń kuchennych.
	Użyto nieodpowiedniego, ściernego środka czyszczącego lub detergentu.	Zobacz rozdział poświęcony czyszczeniu.
<b>Niektóre patelnie i garnki wydają trzaski i klikanie.</b>	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń kuchennych (warstwy różnych metali drgają w różny sposób).	<b>Jest to niegroźne i normalne.</b>
Przy pracy z dużą mocą można usłyszeć cichy szum.	Może to być spowodowane technologią indukcyjną.	Jest to normalne zjawisko, jednak zmniejszenie mocy powinno spowodować zmniejszenie hałasu lub jego całkowite zanik.
Hałas wentylatora.	Zintegrowany z płytą wentylator chłodzący zapobiega przegrzaniu się elektroniki. W razie potrzeby kontynuuje pracę nawet po wyłączeniu płyty.	Jest to normalne i konieczne dla bezbłędnej pracy. Nie odłączaj urządzenia od zasilania, gdy wentylator pracuje.
Nietypowy hałas wentylatora.	Wentylator chłodzący jest uszkodzony.	Skontaktuj się z serwisem.
Płyta grzewcza lub pole grzewcze nagle się wyłącza, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu.	Błąd techniczny/Znaczenie kodu — patrz poniższa tabela.	Zanotuj kod błędu, odłącz płytę grzewczą od zasilania i skontaktuj się z serwisem.

## 12.2 Kody błędów

Kod błędu	Znaczenie	Co robić
	Nie znaleziono odpowiednich naczyń kuchennych.	Umieść odpowiednie naczynia kuchenne na środku odpowiedniej strefy gotowania (patrz rozdział poświęcony naczyń kuchennym).
	Napięcie jest zbyt niskie (mniej niż 85 V).	Sprawdź zasilanie. Jeśli jest normalne, włącz płytę ponownie.
	Napięcie jest za wysokie (wyższe niż 285 V).	
	Komunikat o błędzie czujnika płyty grzewczej/zwarcie.	Skontaktuj się z obsługą klienta lub serwisem.
	Komunikat o błędzie czujnika IGBT/zwarcie.	
	Przegrzanie płyty kuchennej.	Poczekaj, aż płyta ostygnie i włącz ją ponownie.
	Przegrzanie IGBT.	Poczekaj, aż płyta ostygnie i włącz ją ponownie.
	Wadliwe działanie czujnika płyty kuchennej.	Skontaktuj się z obsługą klienta lub certyfikowanym elektrykiem.
	Upewnienie się, że przewody L1, L2, L3 i N są prawidłowo podłączone do wyłącznika bezpieczeństwa, w przeciwnym razie wystąpi błąd komunikacji między wyświetlaczem a płytą główną.	
	Zabezpieczenie w przypadku zalania płynem powierzchni płyty indukcyjnej, sterowania	Wytrzyj rozlane płyny i włącz ponownie płytę kuchenną.