

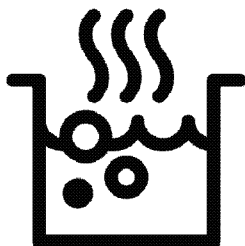
GRUNDIG

Placa empotrada

Manual del usuario

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



GIEI 638980 INH



ES / PL

185.9282.19/R.AH/10.06.2022/7-4

7757182982

Estimado cliente,

Por favor, lea este manual antes de usar el aparato.

Grundig Gracias por elegir el aparato. Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el aparato y guárdelo como referencia. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. Siga las instrucciones, teniendo en cuenta toda la información y las advertencias indicadas en el manual de usuario.

Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de instrucciones. De esta manera, se protegerá a sí mismo y a el aparato contra los peligros que puedan ocurrir.

Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él.

El manual de instrucciones contiene los siguientes símbolos:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.

AVISO Peligro que puede provocar daños materiales al aparato o a su entorno.



Peligro que puede provocar quemaduras por contacto con superficies calientes.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de instrucciones.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

TABLA DE CONTENIDOS

1 Instrucciones de seguridad 4

Propósito del uso	4
Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas	4
Seguridad eléctrica.....	5
Seguridad en el transporte.....	7
Seguridad de la instalación	7
Seguridad de uso.....	7
Advertencias sobre la temperatura	8
Uso de accesorios	8
Seguridad en la cocina	8
Inducción.....	9
Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza.....	9

2 Instrucciones medioambientales 11

Regulación en materia de residuos	11
Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil	11
Eliminación del material de embalaje.....	11
Recomendaciones para el ahorro de energía	11

3 Su aparato 12

Información sobre el aparato.....	12
-----------------------------------	----

Introducción y uso del panel de mandos del aparato	12
Control de placa.....	12
Información general sobre placa	13
Especificaciones técnicas.....	14

4 Primer uso 15

Primera limpieza	15
------------------------	----

5 Cómo usar la placa 16

Información general sobre el uso de placa	16
Panel de control	21

6 Información general sobre la cocción 33

Advertencias generales sobre la cocción en placa.....	33
Tabla de cocción	33

7 Mantenimiento y cuidados 35

Información general de limpieza.....	35
Limpieza de placa.....	36
Limpiar el panel de control	36

8 Solución de problemas 37

1 Instrucciones de seguridad

- Esta sección contiene instrucciones de seguridad que ayudarán a prevenir cualquier riesgo de lesiones personales o daños materiales.
- Si el aparato se transfiere a otra persona o se utiliza de segunda mano, el manual de instrucciones, las etiquetas del aparato, otros documentos pertinentes y los accesorios deben entregarse con el aparato.
- Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
- El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
- ⚠ Haga que los trabajos de instalación y reparación sean realizados siempre por el fabricante, el servicio autorizado o la persona indicada por el importador.
- ⚠ Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales.
- ⚠ No intente reparar o sustituir ninguna pieza del

aparato a menos que esté claramente especificado en el manual de instrucciones.

- ⚠ No realice modificaciones técnicas en el aparato.

⚠ Propósito del uso

- Este aparato está diseñado para uso en el hogar. No es adecuado para uso comercial.
- No utilice el aparato en jardines, balcones u otros entornos exteriores. El electrodoméstico está destinado a ser utilizado en las áreas de cocina del hogar y del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
- **ADVERTENCIA:** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.

⚠ Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años de edad y mayores, y por personas discapacidades físicas, sensoriales o

mentales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que sean supervisados o entrenados sobre el uso seguro y los peligros del aparato.

- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos los niños), a menos que se les mantenga bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para niños y mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar, trepar o entrar en el aparato.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el aparato.
- Gire el mango de las ollas y sartenes a un lado del banco de trabajo para que los niños

no puedan agarrarlas y quemarlas.

- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, las superficies accesibles del aparato están calientes. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de lesiones y asfixia.
- (Si su producto tiene un enchufe) Para la seguridad de los niños, desconecte el enchufe y deje el aparato inoperante antes de desecharlo.



Seguridad eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.
- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato debe

estar en un lugar de fácil acceso (donde no se vea afectado por la llama de la estufa). Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, conmutador, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el aparato, de acuerdo con la normativa eléctrica y separando todos los polos de la red.

- El aparato no debe ser enchufado en la toma de corriente durante la instalación, reparación y transporte.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
- (Si su producto no tiene un cable de alimentación) Utilice únicamente el cable de conexión especificado en la sección "Especificaciones técnicas".
- No atasque el cable de alimentación debajo y detrás del aparato. No ponga un objeto pesado en el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe

doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.

- Utilice sólo el cable original. No utilice cables o alargadores cortados o dañados.
 - Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por un fabricante, un servicio autorizado o una persona que deberá ser especificada por la empresa importadora, a fin de evitar posibles peligros.
- (Si su producto tiene un enchufe)
- No enchufe el aparato en un tomacorriente que esté suelto, que se haya salido de su enchufe, que esté roto, sucio, aceitoso, con riesgo de contacto con el agua (por ejemplo, el agua que puede salir del mostrador).
 - No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas. Para desenchufar, no sujete el cable, siempre sujete el enchufe.
 - Asegúrese de que el enchufe del aparato esté bien conectado a la toma de corriente para evitar la formación de arcos eléctricos.

Seguridad en el transporte

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Asegure el aparato con cinta adhesiva para evitar que las partes removibles o móviles del aparato y el aparato se dañen.
- Compruebe el aspecto general del aparato para detectar cualquier daño que pueda haberse producido durante el transporte.

Seguridad de la instalación

- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. Si el aparato está dañado, no lo instale.
- No instale el aparato cerca de fuentes de calor (radiadores, estufas, etc.).
- Mantenga todos los conductos de ventilación abiertos alrededor del aparato.

Seguridad de uso

- Asegúrese de que el aparato se apaga después de cada uso.
- Si no utiliza el aparato durante mucho tiempo, desenchúfelo o apague el fusible de la caja de fusibles.
- No utilice aparatos defectuosos o dañados. En caso de que la haya, desconecte las conexiones de electricidad / gas del aparato y llame al servicio técnico autorizado.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie estuviera agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- No se suba al aparato para alcanzar algo o por cualquier otra razón.
- No utilice el aparato en situaciones que puedan afectar a su juicio, como la ingesta de drogas y/o el consumo de alcohol.
- Los objetos inflamables que se mantienen en el área de cocción pueden incendiarse. No guarde nunca objetos inflamables en el área de cocción.

- Los utensilios de hierro fundido, aluminio o de cocina con partes inferiores dañadas o ásperas pueden provocar arañazos en la superficie del vidrio. Cuando cambie los utensilios de cocina, siempre levante los recipientes, no se deslice sobre la superficie.
- La presión del vapor que se forma debido a la presencia de humedad en la superficie de la placa o en la parte inferior de la cazuela puede causar que esta se mueva. Por lo tanto, asegúrese de que la superficie de la encimera y el fondo de las ollas estén siempre secos.
- Este aparato no es apto para su uso con un control remoto o un reloj externo.

Advertencias sobre la temperatura

- **ADVERTENCIA:** Mientras el aparato esté funcionando, las partes expuestas se calentarán. No toque el aparato ni los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato sin un adulto.

- No coloque materiales inflamables/explosivos cerca del aparato, ya que los bordes estarán calientes mientras esté funcionando.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.

Uso de accesorios

- **ADVERTENCIA:** Use únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina, que ya vengan incorporados al aparato o que según las instrucciones de uso del aparato sean aptos para su uso. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

Seguridad en la cocina

- **ADVERTENCIA:** Debe observarse el proceso de cocción. Los procesos de cocción a corto plazo deben observarse constantemente.
- **ADVERTENCIA:** Desatender alimentos que se estén friendo en grasa o aceite sobre una placa puede ser peligroso, ya que podría provocarse un incendio.

JAMÁS trate de extinguir un incendio con agua; en vez de eso, apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.

- Tengan cuidado cuando usen alcohol en la comida. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede incendiarse cuando se expone a superficies calientes, provocando un incendio.



Inducción

- Las zonas de cocción disponen de tecnología de inducción. Su placa de inducción le permitirá ahorrar tiempo y dinero. Utilícela siempre con recipientes adecuados para la cocción por inducción, de lo contrario las zonas de cocción no funcionarán. Para obtener información detallada, consulte la sección "Selección de ollas".
- Dado que las placas de inducción crean un campo magnético, pueden causar efectos negativos en personas que utilicen dispositivos tales como

bombas de insulina o marcapasos.

- Cierre la placa de cocción desde su panel de control después de su uso, no confíe en el sensor de la olla.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la placa de cocción ya que se calentarán.
- Los artículos metálicos almacenados en cajones debajo de la encimera pueden calentarse mucho durante un uso prolongado e intensivo. No guarde objetos metálicos en cajones debajo de la encimera.
- No coloque productos electrónicos como teléfonos móviles, tabletas, ordenadores sobre la placa de inducción. Su producto puede estar dañado.



Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole

agua. Hay un riesgo de descarga eléctrica!

- No limpie el aparato con limpiadores de vapor, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.
- La sal, los residuos de azúcar en el fondo de los utensilios de cocina o las partículas de

este tipo en la superficie del vidrio pueden hacer que el vidrio se raye y se agriete.

Asegúrese de que el fondo esté limpio antes de colocar los utensilios de cocina.

Mantenga limpia la superficie de vitrocerámica.

2 Instrucciones medioambientales

Regulación en materia de residuos

Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

La eliminación adecuada del aparato usado ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Cumplimiento de la directiva RoHS:

El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

Eliminación del material de embalaje

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los

materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

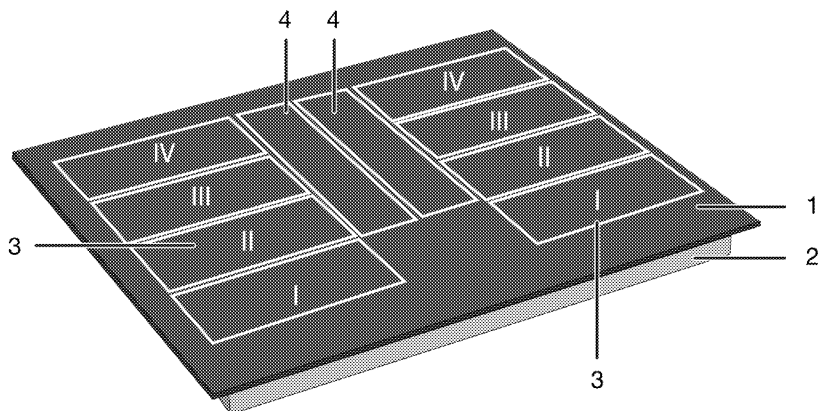
Recomendaciones para el ahorro de energía

La información sobre la eficiencia energética de acuerdo con la UE 66/2014 se puede encontrar en la ficha del producto proporcionada con el producto. Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

- Descongele la comida congelada antes de cocinarla.
- Apagar el aparato 5 a 10 minutos antes del final de la cocción para una cocción prolongada. Ahora puede ahorrar hasta un 20% de electricidad usando el calor.
- Utilice ollas / sartenes con un tamaño y una tapa adecuados para la placa de cocción. Elija siempre el tamaño de la olla adecuado para sus comidas. Se necesita más energía de la necesaria para los contenedores de tamaño equivocado.
- Mantenga limpias las superficies de cocción de la encimera y las bases de las ollas. La suciedad reduce la transferencia de calor entre el área de cocción y la base de la olla.

3 Su aparato

Información sobre el aparato

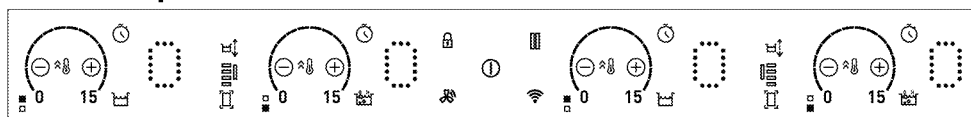


- 1 Superficie de vidrio de cocción
- 2 Carcasa inferior
- 3 Zona de cocción por inducción
- 4 Zona de cocción por inducción auxiliar

Introducción y uso del panel de mandos del aparato

En este apartado encontrará la vista general y los usos básicos del panel de mandos del aparato. En función del tipo o modelo de aparato, puede haber diferencias en las imágenes y algunas características.

Control de placa



Zona de ajuste de nivel de temperatura

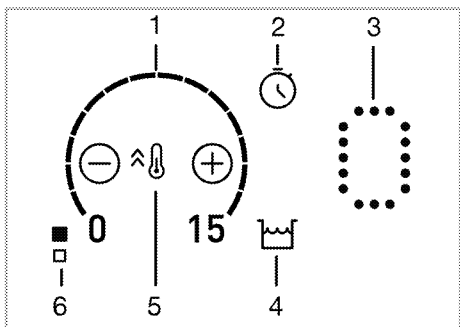


Teclas y símbolos

- ⓘ : Tecla de encendido/apagado
- 🔒 : Llave de bloqueo de teclas
- 📏 : Tecla de combinación zona de cocción de superficie amplia
- ⚡ : Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)

- 👉 : Tecla de cocción automática
- ⏸ : Tecla de parada
- ⌚ : Tecla de temporizador
- ⊕ : Tecla para aumentar el temporizador
- ⊖ : Tecla para disminuir el temporizador
- 👉👈 : Símbolo de función "Mover"
- 👉👈 : Tecla del sensor de ebullición *
- 📏/📏 : Símbolo de ubicación de olla
- 👉👈 : Tecla de conexión de placa-campana *
- 📶 : Tecla de wifi *

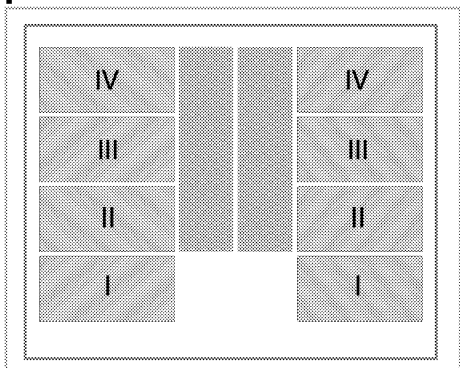
* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.



Pantalla de la Zona de cocción

- 1 Zona de ajuste de nivel de temperatura
- 2 Tecla de temporizador
- 3 Indicador de Temporizador/Temperatura
- 4 Tecla de cocción automática
- 5 Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)
- 6 Símbolo de la zona de cocción

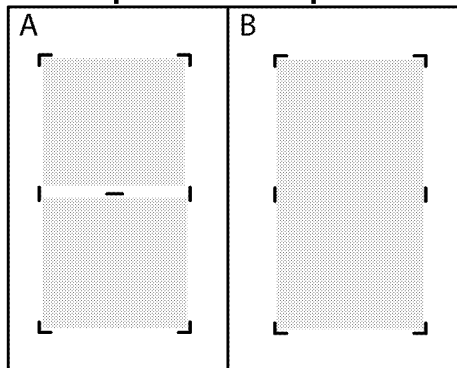
Información general sobre placa



Su placa está equipada con superficies de cocción de placa con superficies anchas (superficies Flexi). Es posible

utilizar esta superficie de cocción como placas individuales independientes entre sí. Puede activar la función de combinación para estas zonas de cocción y transformarlas en una sola superficie de cocción para operaciones de cocción con sus ollas más anchas. Utilizar las ollas correctas para estas zonas de cocción y la función de combinación se describen en la sección "Cómo utilizar la placa".

En los modelos con zonas de cocción iluminadas: Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.



i Al combinar las dos zonas de cocción separadas en la superficie A que se muestra arriba para convertirse en una zona de cocción con superficie ancha como se muestra en B, la luz de separación entre ellos se apagará. Cuando la zona de cocción de superficie ancha se convierte de nuevo en dos zonas de cocción separadas, la luz se encenderá de nuevo.

Especificaciones técnicas

Características técnicas generales

Dimensiones externas del aparato (altura/ancho/profundidad)	48 mm*/580 mm/510 mm (Para los modelos que vienen con resortes de montaje y junta de sellado adjunta al producto, considere las medidas de ancho y profundidad como 10 mm más que estas medidas).
Dimensiones de la instalación de la placa de cocción (anchura/profundidad)	560 mm /490 mm
Voltaje/frecuencia	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Tipo de cable y sección transversal utilizados / aptos para su uso en el aparato	en min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Consumo total de energía	max. 7.4 kW

Quemadores

Izquierda I-II-III-IV	Zona de cocción por inducción
-----------------------	--------------------------------------

Tamaño	92,7x200 mm
--------	-------------

Potencia	900 W / Booster: 1800 W
----------	-------------------------

Medio	Zona de cocción por inducción auxiliar
-------	---

Tamaño	92,7x200 mm
--------	-------------




Potencia	900 W / Booster: 1800 W
----------	-------------------------

Derecha I-II-III-IV	Zona de cocción por inducción
---------------------	--------------------------------------

Tamaño	92,7x200 mm
--------	-------------

Potencia	900 W / Booster: 1800 W
----------	-------------------------

* La altura de la placa de cocción especificada en la tabla técnica es la altura de la tapa de la base del aparato.

-  Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.
-  Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.
-  Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

4 Primer uso

Antes de empezar a utilizar el aparato, se recomienda hacer lo indicado en las siguientes secciones.

Primera limpieza

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

AVISO La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza. No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

AVISO Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se caliente. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

5 Cómo usar la placa

Información general sobre el uso de placa

Advertencias generales

- No deje caer ningún objeto sobre la placa. Incluso objetos pequeños como saleros pueden dañar la placa. No utilice encimeras rajadas. El agua puede filtrarse a través de estas grietas y provocar un cortocircuito. Si la superficie está dañada de alguna manera (por ejemplo, grietas visibles), primero apague el fusible y luego llame al servicio autorizado para desenchufar el producto y reducir el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice ollas y sartenes que no estén equilibradas y que se puedan inclinar fácilmente sobre la placa.
- No caliente las ollas y sartenes vacías. Es posible que las ollas y el aparato se dañen.
- Después de cada uso apague siempre los quemadores.
- El aparato se dañará si se utilizan las placas sin ninguna olla o sartén. Después de cada uso apague siempre las placas.
- Después de cada uso, la superficie de cocción estará caliente, así que no coloque las ollas / sartenes de plástico sobre la superficie de cocción. Limpie tal material en la superficie enseguida.
- Los cambios repentinos de temperatura en la superficie de cocción de vidrio pueden causar daños; tenga cuidado de no derramar líquidos fríos durante la cocción.
- Ponga en ollas y sartenes una cantidad suficiente de alimentos. De este modo, puede evitar que los alimentos salgan de las ollas y no

necesitará hacer una limpieza innecesaria.

- No ponga las tapas de las ollas y sartenes sobre los quemadores/zonas.
- Ponga las ollas centrándolas sobre los quemadores/zonas. En caso de que desee colocar una olla sobre otro quemador/zona, no la deslice hacia el quemador deseado; más bien, levántela primero y luego póngala sobre el otro quemador.

Principio de funcionamiento de la placa de inducción

La placa de inducción es como un circuito abierto. El circuito se completa cuando se coloca sobre él una olla / sartén adecuada para la cocción por inducción y un sistema electrónico debajo de la superficie del vidrio genera un campo magnético. La base de metal de las ollas / sartenes se calienta tomando energía de este campo magnético. Por lo tanto, el calor no se genera en la superficie de la placa, sino directamente en las ollas/sartenes que están encima de ella. La superficie de vidrio se calienta por el calor de las ollas/sartenes.

Ventajas de la cocción por inducción

Las placas de inducción cuentan con algunas ventajas, dado que el calor se transfiere directamente a las ollas/sartenes.

- Alimentos desbordados durante la cocción no se queman rápidamente puesto que la superficie de cocción de vidrio no se calienta directamente. Así se puede limpiar más fácilmente.
- Como que el calor se genera directamente en las ollas/sartenes la cocción será más rápida. De esta manera, se ahorra tiempo y energía en

comparación con otros tipos de placas.

- Como el calor se proporciona directamente a las ollas, no causa pérdida de calor, y proporciona cocción más eficiente.
- Como la transferencia de calor se interrumpe y la superficie de cocción no se calienta directamente al retirar las ollas/sartenes de la superficie de cocción, se puede utilizar de forma más segura contra posibles accidentes durante la cocción.

Para una operación segura:

- Al utilizar ollas/sartenes antiadherentes recubiertas con poca cantidad de aceite o utilizadas sin aceite (tipo teflón), no seleccione niveles de calentamiento altos.
- No utilice la superficie vitrificada de cocción como una superficie en la que pueda colocar algo o como una superficie para cortar.
- No ponga objetos metálicos tales como cubiertos o tapas de ollas sobre la placa, puesto que pueden calentarse.
- Nunca utilice papel de aluminio para cocinar. En la zona de inducción nunca ponga alimentos envueltos en papel de aluminio.
- Mantenga los objetos magnéticos, como tarjetas de crédito o cintas, alejados de la placa cuando funciona.
- En caso de que exista un horno debajo de la placa y que esté funcionando, los sensores de la placa pueden reducir el nivel de cocción o apagar la placa.
- Su placa dispone de un sistema de calentamiento apagado automático. Información detallada sobre este sistema se proporciona en las siguientes secciones. No obstante, en caso de utilizar ollas de base fina para

cocinar, éstas se calentarán muy rápidamente por lo que el fondo de la olla puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes de que se active el sistema de apagado automático.

Ollas/sartenes de cocción

Se deben utilizar ollas/sartenes ferromagnéticas de calidad que tengan una etiqueta o advertencia que indique que son compatibles para la cocción por inducción sólo con su placa de inducción. De forma general, cuanto más alto sea el contenido de hierro, mejor funcionarán las ollas/sartenes. El diámetro de la base de las ollas / sartenes de cocción debe coincidir con la zona de inducción. Las dimensiones recomendadas se enumeran a continuación.

Ollas/sartenes adecuadas:

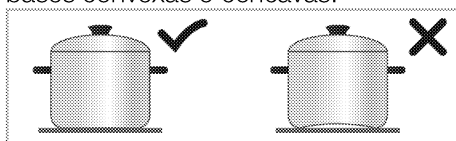
- Ollas/sartenes de hierro fundido
- Ollas/sartenes de acero esmaltado
- Ollas/sartenes de acero y acero inoxidable (con etiqueta o advertencia que indique que son compatibles con la inducción)

Ollas/sartenes no adecuadas:

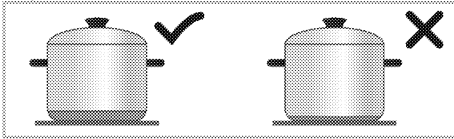
- Ollas/sartenes de aluminio
- Ollas/sartenes de cobre
- Ollas/sartenes de latón
- Ollas/sartenes de vidrio
- Cubiertos
- Cerámica y porcelana

Recomendaciones:

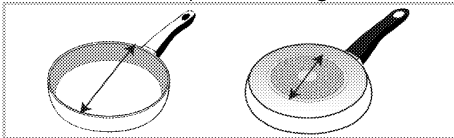
- Utilice sólo ollas/sartenes de base plana. No utilice ollas/sartenes con bases convexas o cóncavas.



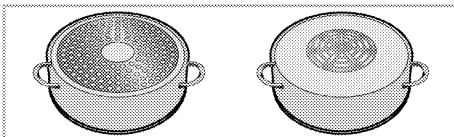
- Utilice solamente ollas/sartenes con bases gruesas y procesadas. En caso de utilizar ollas de base fina, éstas se calentarán muy rápidamente por lo que el fondo de la olla puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes de que se active el sistema de apagado automático. Los bordes afilados podrían causar arañazos en la superficie.



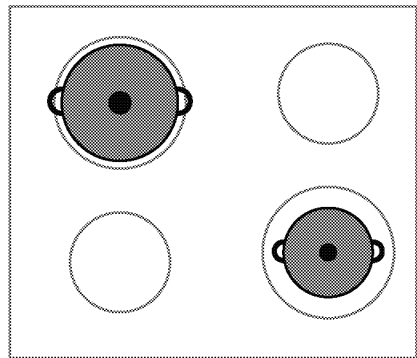
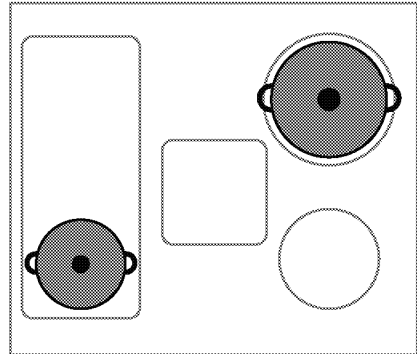
- El fondo de algunas ollas/sartenes cuenta con un campo ferromagnético más pequeño que su verdadero diámetro. La placa sólo calienta esta zona. Así que el calor no se distribuye de manera uniforme y el rendimiento de la cocción disminuye. Por otra parte, es posible que esas ollas/sartenes no sean detectadas por las grandes placas de inducción. Por ello, se elegirá la placa en función del tamaño del campo ferromagnético.



- Algunas ollas/sartenes cuentan con una base que contiene materiales no ferromagnéticos como el aluminio. Es posible que este tipo de ollas/sartenes no se calienten de manera adecuada o que no sean detectadas por la placa de inducción. En algunos casos, puede aparecer una advertencia de ollas/sartenes en mal estado.



- Al cocinar cocinan varias comidas en las placas de inducción, la distribución uniforme de los utensilios de cocina en las placas de la derecha y de la izquierda y en el centro para la selección de las placas influye positivamente en el desempeño de la cocina.



Prueba de ollas/sartenes

Utilizando los métodos siguientes pruebe si su olla es compatible para la cocción con una placa de inducción.

1. Es compatible cuando la base de su olla cuenta con un imán.
2. Es compatible cuando "□" y "✗" no parpadea al colocar su olla en la placa de inducción y encender la placa.

Tamaños recomendados para las ollas/sartenes

Díámetro de zona de cocción - mm	Díámetro de olla - mm
I-II-III-IV (92,7)	en min. 90 - máx 145
I-II	en min. 130 - máx 210
III-IV	en min. 130 - máx 210
Zona de cocción con ancha superficie (flexi) (370x200)	ancho 230 - largo 390

La detección de las ollas/sartenes por las placas de inducción depende del diámetro y el material del ferromagnético que se encuentra en la base de las ollas/sartenes. A fin de asegurar la detección de las ollas/sartenes y lograr una cocción eficiente, las ollas/sartenes se seleccionarán en función del tamaño de la placa. Aquí arriba se indican los tamaños de las ollas/sartenes recomendados para los tamaños de las placas.

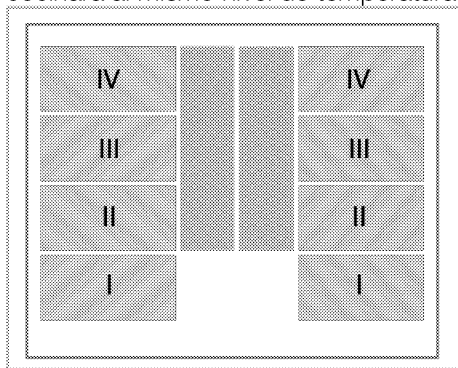
El comportamiento de ebullición puede variar según el tipo de olla, el tamaño de la olla y el tamaño de la zona de cocción. Para un comportamiento de ebullición más homogéneo, se puede utilizar una zona de cocción un paso más grande. El uso de una zona de cocción más grande no provoca un desperdicio de energía en las placas de inducción, ya que el calor solo se genera en el área correspondiente de la olla.

Zona de cocción con ancha superficie (flexi)

Su placa está equipada con superficies anchas de cocción (superficies Flexi). Es posible utilizar esta superficie de cocción como placas individuales independientes entre sí para las ollas/sartenes más pequeñas. Puede activar la función de combinación para estas zonas de cocción y transformarlas en una sola superficie de cocción para

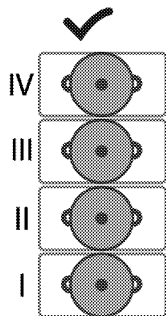
operaciones de cocción con sus ollas más anchas.

Puede utilizar las superficies de cocción I-II-III-IV a la derecha y a la izquierda y la superficie de cocción auxiliar en el centro para las ollas/sartenes de pequeño tamaño. Sin embargo, si va a cocinar con dos ollas/sartenes pequeñas, las superficies de cocción I-II y las superficies de cocción III-IV se utilizan desde una única unidad de control, por lo que cuando coloque las ollas pequeñas en estas superficies, cocinará al mismo nivel de temperatura.

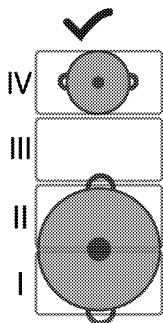


Ejemplos de uso de ollas/sartenes

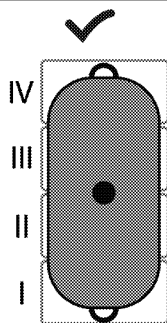
Disponen de 4 superficies de cocción separadas en la zona de cocción con amplia superficie. Sin embargo, puede utilizar estas zonas de cocción para dos niveles de temperatura diferentes como I-II y III-IV. Por ejemplo, si va a cocinar en 4 ollas pequeñas separadas, se puede dar un único nivel de temperatura a las zonas de cocción I-II y un único nivel de temperatura a las zonas de cocción III-IV.



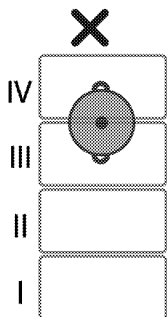
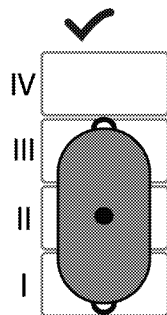
Coloque las ollas/sartenes en el centro de la zona de cocción individual según el diámetro de la olla/sartén. Si la olla/cacerola cubre dos zonas de cocción, debe colocarse en el centro de dos zonas de cocción, si cubre una zona de cocción, debe colocarse en el centro de una zona de cocción.



Ejemplos de uso de ollas/sartenes



Para cocción con ollas/sartenes grandes, coloque la olla/sartén de manera que cubra los centros de ambas zonas de cocción y que esté centrada en la zona de cocción.

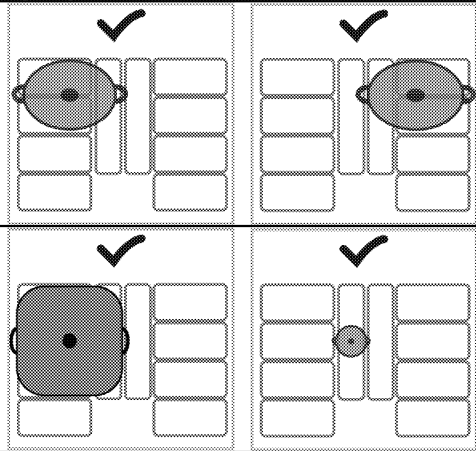


Para operaciones de cocción con una sola olla/sartén, colóquela en el centro de las zonas de cocción. No coloque la olla/sartén entre las superficies de cocción.

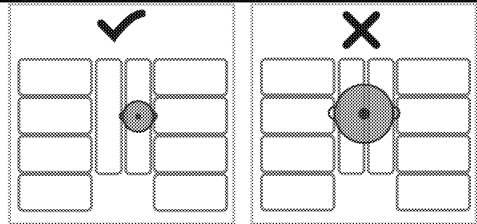
Zona de cocción por inducción auxiliar

La placa de cocción está equipada con una(s) zona(s) de cocción por inducción auxiliar(es) entre con superficies anchas (superficies Flexi). Puede utilizar las zonas de cocción que hará con la s ollas/sartenes grandes como zonas auxiliares. A continuación se muestran muestras de uso de ollas/sartenes.

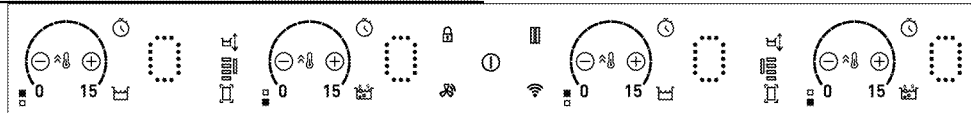
Ejemplos de uso de ollas/sartenes



Ejemplos de uso de ollas/sartenes















Panel de control




Zona de ajuste de nivel de temperatura



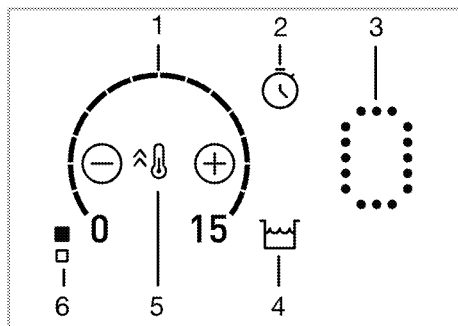
Teclas y símbolos

-  : Tecla de encendido/apagado
-  : Llave de bloqueo de teclas
-  : Tecla de combinación zona de cocción de superficie amplia
-  : Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)
-  : Tecla de cocción automática
-  : Tecla de parada
-  : Tecla de temporizador
-  : Tecla para aumentar el temporizador
-  : Tecla para disminuir el temporizador
-  : Símbolo de función "Mover"
-  : Tecla del sensor de ebullición *
-  : Símbolo de ubicación de olla

 : Tecla de conexión de placa-campana *

 : Tecla de wifi *

* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.



Pantalla de la Zona de cocción

- 1 Zona de ajuste de nivel de temperatura
- 2 Tecla de temporizador
- 3 Indicador de Temporizador/Temperatura
- 4 Tecla de cocción automática

- 5 Tecla de Calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (booster)
- 6 Símbolo de la zona de cocción

i Este aparato se controla con un panel de control táctil. Cada operación que se realiza en el panel de control táctil se confirma por una señal acústica.

i Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. Una superficie húmeda y sucia puede causar problemas en operación de las funciones.

Encendido la cocina

1. Toque la tecla **ⓘ** del panel del control. La cocina estará lista para su uso.

i La cocina volverá automáticamente al Modo de espera si no se realiza ninguna operación en 20 segundos.

i El aparato se apaga por motivos de seguridad en caso de que se pulse cualquier tecla (**🔒** tecla) durante un periodo prolongado.

Apagado de cocina

1. Toque la tecla **ⓘ** del panel del control. La cocina se apaga y vuelve al modo de espera.

i Si el símbolo **🔥** o **🔥** se ilumina en la pantalla de la zona de placa cuando se apaga la cocina, significa que la zona de placa todavía está caliente. No toque las placas.

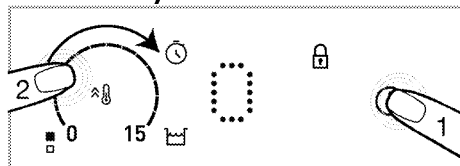
Indicador de calor residual

Si se ilumina el símbolo **🔥** en la pantalla de zona de placa, esto significa que la cocina todavía está caliente y que es posible utilizarlo para mantener caliente

la comida de poca cantidad. Después de un tiempo, el símbolo cambia al símbolo **🔥** que significa menos calor.

i En caso de un corte de energía, el indicador de calor residual no se ilumina para advertir al usuario contra las placas calientes.

Encender las zonas de placa (zona de cocción)



1. Enciende la placa tocando la tecla **ⓘ**.
» El símbolo "0" aparece en la pantalla de la zona de placa.

2. Toque el área de configuración de la zona de placa que desea encender o deslice el dedo en el área de configuración.

i La cocina volverá automáticamente al Modo de espera si no se realiza ninguna operación en 20 segundos.

Configurar el nivel de temperatura

Tocando el área de configuración o deslizando el dedo sobre el área, establezca el nivel de temperatura entre "0" y "15".

i La zona de cocción auxiliar puede cocinar por sí sola. El nivel de temperatura de la zona de cocción posterior izquierda se configurará para este fin.


Apagar las placas:

Una zona de placa seleccionada se puede apagar de 2 maneras diferentes;

1. Configurando la temperatura como "0"



Puede apagar la placa reduciendo la configuración de temperatura hasta "0".

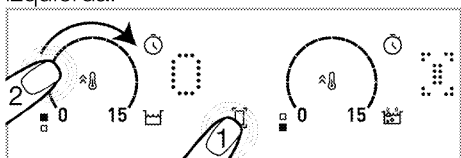
2. Utilizando la función de temporizador para la zona de placa deseada

Cuando se termina el tiempo, el temporizador apaga la zona de placa conectada. Todas las pantallas muestran "0" o "00". El símbolo  que se encuentra sobre la zona de placa se desaparece.

Al expirar el tiempo, sonará la alarma audible. Para silenciar la alarma toque cualquier tecla del panel de control.

Encender la zona de la placa con superficie ancha Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

1. Enciende la placa tocando la tecla .
2. Toque la tecla de selección para la zona de placa con superficie ancha.
» El símbolo **0** se muestra en la pantalla de la zona de la placa trasera izquierda y el símbolo  se muestra en la pantalla de la zona de la placa delantera izquierda.

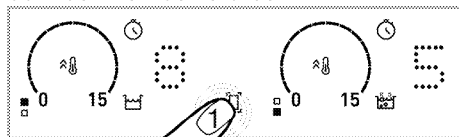


3. Tocando el área de configuración o deslizando el dedo sobre el área, establezca el nivel de temperatura entre **0** y **15**.
» Es posible cambiar el nivel de temperatura desde los áreas de configuración de ambas zonas de placa.

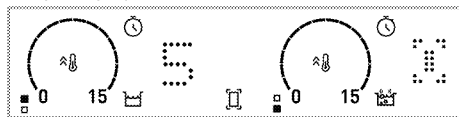
i Las zonas de placa con superficie ancha a la izquierda se describen como un ejemplo. En caso de que en el lado derecho de aparato exista una zona de placa con superficie ancha, lo mismo aplica para esta zona de placa.

Encender la zona de placa con superficie ancha mientras una o ambas placas a la izquierda están funcionando Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

Una o ambas placas a la izquierda pueden funcionar por separadas, también se pueden combinar ambas placas activando la placa de cocción con superficie ancha. Así, se puede utilizar una amplia superficie de cocción con los mismos valores.



1. Toque la tecla de selección de la zona de placa con superficie ancha mientras una o ambas zonas de placa a la izquierda están funcionando.
» En la pantalla de la zona de placa trasera izquierda, se muestra la temperatura de la zona de placa con temperatura más baja de las zonas de placa que ha seleccionado anteriormente. En caso de asignar un período de temporizador, se mostrará el valor del temporizador de la zona con nivel inferior.



- » A fin de cambiar después el valor de la temperatura, configure el valor de temperatura deseado desde el área de configuración de ambas zonas de placa.

i Las zonas de cocción se separan y se apagan al tocar la tecla de la zona de placa con superficie ancha mientras la zona de placa con superficie ancha está activa.

Apagar las placas con superficie ancha: Varía según el modelo del

aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

La zona de la placa con superficie ancha se puede apagar de 3 maneras diferentes:

1. Configurando la temperatura como "0"

Puede apagar la placa con superficie ancha reduciendo la temperatura hasta "0".


2. Utilizando la función de apagado por temporizador para la zona de la placa con superficie ancha

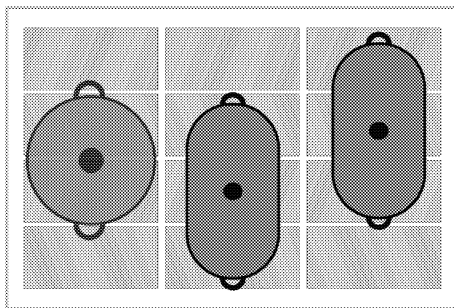
Al acabar el tiempo, el temporizador apaga la placa con la superficie ancha. La pantalla de la zona de la placa izquierda muestra 0y la pantalla de reloj muestra 00 . La luz de tecla ⌚ que aparece en la pantalla de la placa trasera izquierda se apaga.

3. Al tocar el símbolo de la zona de la placa con superficie ancha durante alrededor de 3 segundos

Si toca el símbolo de la zona de la placa con superficie ancha durante alrededor de 3 segundos, la zona de placa se apaga.

Modo "Autoflexi" (Activación automática de la placa con superficie ancha)



En caso de colocar las placas de cocción según las posiciones de abajo, el "flexi" (la zona de placa con modo de superficie ancha) se activará de manera automática. Para salir de este modo toca la tecla  una vez.




Ajuste de alta potencia (BOOSTER)

Es posible utilizar booster para calentar con la máxima potencia. No obstante, no aconsejamos que cocine durante un largo período en esta posición. La configuración de alta potencia tal vez no esté disponible en todas las placas. La zona de placa se apaga una vez transcurrido el período de ajuste de Alta potencia (Véase la tabla de límites de período de Operación).


Seleccionar directamente la configuración de alta potencia (BOOSTER):

1. Enciende la placa tocando la tecla .
2. Toque la tecla .

La zona de placa activada funciona con la máxima potencia y el símbolo de booster en movimiento  aparece en la pantalla de la zona de cocinas.

» La zona de placa se apaga una vez transcurrido el período de ajuste de Alta potencia (Véase la tabla de períodos de apagado Automático).

Seleccionar la configuración de alta potencia (BOOSTER) mientras la zona de la placa está activa:

1. Toque la tecla  cuando la cocina esté encendida y la zona de cocción relevante esté activa.

i La configuración de alta potencia (booster) sólo se puede activar en una de las zonas del mismo lado (izquierda o derecha). Si una de las zonas de placa del mismo lado funciona a un nivel de temperatura determinado, no se podrá ajustar booster para la otra zona de cocción del mismo lado. Mientras la zona de placa de superficie amplia esté activa, booster no podrá ajustarse también para estas zonas de cocción.

2. La zona de la placa seleccionada funciona con la máxima potencia y 3 luces parpadean en la pantalla de la zona de la placa respectivamente. Al expirar el período de configuración de alta potencia, la zona de la placa cambia al nivel de temperatura establecido y en la pantalla sólo se muestra el nivel de temperatura que ha seleccionado.



Desactivar la configuración de alta potencia (BOOSTER) antes de que expire:



Tocando la tecla  puede apagar la alta potencia cuando desee.

Tecla de Bloqueo

Mientras que la cocina esté encendida, puede activar el bloqueo de tecla con el fin de evitar que se cambien las funciones de forma involuntaria.


Activar el bloqueo de teclas


1. Toque la tecla  durante 3 segundos para bloquear el panel de control. Si se pulsa cualquier tecla mientras el bloqueo de teclas está activo, la luz de la tecla  parpadea.

i Es posible activar el bloqueo de teclas solamente mientras la cocina está en modo. Mientras que el bloqueo de teclas está activo, funcionan solamente las teclas . Cuando se toca cualquier otra tecla, la luz de la tecla  parpadea para indicar que el bloqueo de la tecla está activo.

En caso de apagar la cocina mientras las teclas están bloqueadas, se desactivará el bloqueo de teclas para encender la placa de nuevo.

Desactivar el bloqueo de teclas



1. Mantenga pulsada la tecla  alrededor de 3 segundos.

La operación se confirmará con una señal audible. La luz de la tecla  se apaga y el panel de control se desbloquea.

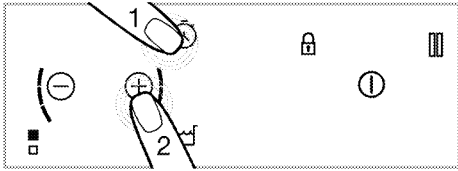
Función de temporizador

Esta función facilita la cocina para usted. Usted no necesita atender la cocina durante todo el período de cocción. La zona de placas se apaga de forma automática después de que el período seleccionado termine.

Activar el temporizador

1. Enciende la placa tocando la tecla .
2. Se "0" aparece en la pantalla de la zona de placa.
3. Configure el nivel en el área de configuración de la zona de la placa que desea encender.
4. Active el temporizador tocando la tecla .

La pantalla de la zona de la placa relevante muestra "00".



5. Configure el periodo deseado tocando las teclas \oplus y \ominus .

» Confirme la configuración tocando la tecla \odot . Si no se toca la tecla \odot la configuración se confirmará de forma automática.

i El temporizador solamente puede utilizarse para las placas que se están operando.

i Con el fin de programar un temporizador para otras placas, repite el procedimiento anterior.

i Sin seleccionar la zona de la placa y el nivel de temperatura de la misma no se puede ajustar el temporizador.

Apagar el temporizador

Una vez que el tiempo establecido ha expirado la cocina se apaga automáticamente y se emite una advertencia audible.

Pulse cualquier tecla para apagar la advertencia audible.

Apagar el temporizador de forma prematura

En caso de apagar el temporizador de forma prematura, la cocina sigue operando con la temperatura establecida hasta que se apaga.

Puede apagar el temporizador de forma prematura con dos métodos diferentes:

1. Apagar reduciendo el valor del temporizador hasta "00" :

1. Seleccione la placa que quiere apagar.
2. Seleccione el temporizador de la placa correspondiente tocando la tecla \odot .
3. Reduce el valor hasta "00" tocando las teclas \oplus y \ominus se visualiza en la

pantalla de la zona de la placa relevante.

2-Desactivar pulsando la tecla del temporizador durante alrededor de 3 segundos:

1. Mantenga la tecla \odot de la placa relevante pulsando durante alrededor de 3 segundos, la \odot desaparecerá por completo y el temporizador se cancelará.

Función de cocción automática

Mediante esta función, puede realizar una cocción rápida en 3 niveles diferentes.

1. Mantener caliente
2. Fritura
3. Ebullición

Activar la función de cocción automática sin programar un temporizador


1. Enciende la placa tocando la tecla \odot .
2. Toque la tecla ☰ de la placa que desee activar la función de cocción automática.
3. Al primer toque, la zona de cocción relevante se activa en el nivel de mantener caliente. El símbolo ☰ aparece en la pantalla.
4. Al segundo toque, la zona de la placa relevante pasa al nivel de fritura. El símbolo ☰ aparece en la pantalla.
5. Al tercer toque, la zona de la placa relevante se activa en el nivel de ebullición. El símbolo ☰ aparece en la pantalla.



» La zona de la placa comienza a funcionar en el nivel configurado de cocción automática.

Activar la función de cocción automática programando un temporizador

1. Pulsando la tecla ☰ de la zona de placa relevante seleccione el nivel deseado de cocción automática.

2. Active el temporizador tocando la tecla .


» El símbolo "00" y la luz del símbolo  se iluminan en la pantalla de la zona de placa.



3. Configure el periodo deseado tocando las teclas /.

» Durante el período de nivel establecido de cocción automática la zona de placa continúa funcionando a la temperatura establecida.

» Una vez que el tiempo establecido ha expirado la cocina se apaga automáticamente y se emite una advertencia audible. Pulse cualquier tecla para apagar la advertencia audible.


Apagar la función de cocción automática:

1. En caso de desear cancelar la función de cocción automática, tocando la tecla  puede apagar completamente la placa relevante.


2. Configure el nivel de temperatura deseado tocando las teclas / en caso de desear que la placa funcione a un nivel determinado de temperatura y que se cancele la función de cocción automática. La zona de la placa continúa funcionando en nivel de temperatura que usted ha configurado. Si el temporizador está configurado antes, el período de cocción configurado no se cancela y la placa vuelve a funcionar con el nivel de temperatura configurado.

Uso de función de desplazamiento


Gracias a esta función se puede cambiar el nivel de cocción con un movimiento de la olla sin entrar en el panel de control y, así facilita el cambio rápido entre diferentes niveles de cocción. No necesita reducir o aumentar cada vez el nivel de temperatura.



 El tamaño de la olla debe cubrir una o dos placas para asegurar que la función de movimiento esté activa.

Para activar la función de "movimiento":

1. Enciende la placa tocando la tecla .

2. Conforme el nivel con el que quiere empezar ponga la olla de forma que cubra dos zonas de cocción en la zona de placa izquierda o derecha.

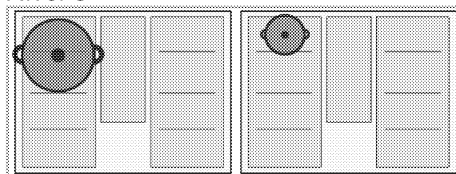
3. Toque la tecla  dos veces.

» Las luces de los símbolos  y  y se iluminan y se activa la función

"movimiento". Con el fin de seleccionar el nivel de cocción deseado, basta con deslizar la olla sobre la zona de placa. Es posible pasar entre 3 niveles diferentes de cocción utilizando esta función:

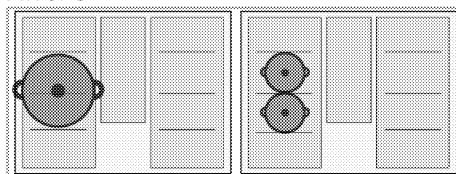
- **Nivel 3 (Mantener caliente):** Su cocina funcionará en el nivel 3 en caso de colocar la olla en las dos placas más alejadas de las placas de la izquierda y de la derecha.

Nivel 3



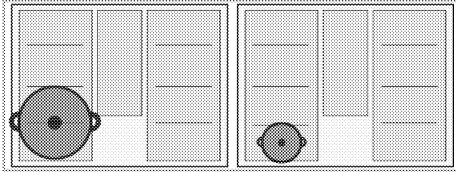
- **Nivel 8 (Ebullición):** Su cocina funcionará en el nivel 9 en caso de colocar la olla en las dos placas en el medio de las placas izquierda y derecha.

Nivel 8




- **Nivel 15 (Fritura):** Su cocina funcionará en el nivel 15 en caso de colocar la olla en las dos placas delanteras de las placas izquierda y derecha.

Nivel 15







- **i** Mientras utiliza la función de "movimiento", no es posible programar temporizador para las placas.
- **i** Cuando en la zona de cocción auxiliar existe una olla, no es posible utilizar la función de "Movimiento".
- **i** En caso de que la olla utilizada cubra 3 zonas de cocción, se cancelará la función de "Movimiento".

Operación combinada de la Cocina y la Campana (de la Cocina a la Campana) (Puede que no esté presente en su producto.)




Si su aparato lleva un símbolo de  puede utilizarlo en combinación con una campana. Gracias a esta función, puede conectar su cocina y su campana extractora, y asegurarse de que su campana extractora funcione automáticamente conforme al nivel de funcionamiento de su cocina. A fin de realizarlo, la cocina y la campana se deben introducir mutuamente una vez. Luego, activando la conexión desde la cocina es posible asegurar que su cocina y su campana extractora funcionen en combinación.

Introducción de la cocina y la campana entre sí


i La introducción de la cocina y la campana se llevará a cabo solamente una vez. No será necesario repetir la introducción otra vez. Con el fin de asegurar el funcionamiento combinado de la cocina y la campana, basta con activar la conexión desde la cocina.

1. Enciende la placa tocando la tecla .
2. Toque la tecla  durante más o menos 3 segundos.
 - » El símbolo  comienza a parpadear.
3. Active el emparejamiento con la cocina de su campana (consulte el manual de su campana), y iniciará a parpadear el símbolo relevante que se encuentra en la campana.
 - » Una vez completada la introducción, el símbolo  que se encuentra en la cocina y el símbolo relevante de la campana se iluminarán de forma continua.




Activar el funcionamiento combinado de la cocina y la campana


1. Enciende la placa tocando la tecla .
2. Toque la tecla  que se encuentra sobre la cocina.
3. Una vez completada la introducción, el símbolo  que se encuentra en la cocina y el símbolo relevante de la campana se iluminarán de forma continua.
 - » Su campana funcionará de manera automática, y el nivel puede ser aumentado o disminuido según el nivel de temperatura total de su cocina.




Usar la aplicación HomeWhiz


Si su aparato lleva un símbolo de  puede controlar su campana desde su tableta/teléfono. A fin de controlar y


supervisar su cocina a través de una tableta/teléfono siga las instrucciones que se describen a continuación. Deberá conectar su tableta/teléfono a red de su casa y descargar la aplicación HomeWhiz a su tableta/teléfono desde la tienda de aplicaciones de su dispositivo inteligente.


1. Ejecute la aplicación descargada a través de su dispositivo inteligente.
2. Pulse la sección "agregar/remover aplicación" en la tableta/teléfono.
3. Lleve a cabo la instalación siguiendo las instrucciones que se proporcionan en tableta/teléfono.
4. Mantenga pulsada la tecla  alrededor de 3 segundos y luego suelte. El símbolo  parpadeará en la pantalla. Puede conectar al dispositivo inteligente en este momento.
5. Conecta a su cocina utilizando el nombre de usuario y la contraseña indicados en la aplicación de la sección de configuración de su tableta/teléfono.
6. En la lista de redes seleccione la red que utiliza y conecte su cocina a la red introduciendo la contraseña necesaria. Una vez finalizada la instalación el símbolo  se mostrará de forma continua. Puede entrar en su aplicación e iniciar a utilizar su cocina dándole un nombre en la sección de "agregar/remover aparato".




 HomeWhiz es compatible con la banda de frecuencia de 2,4 GHz.


 En caso de que no sea posible establecer una conexión de red dentro de los 5 minutos después de tocar la tecla  durante alrededor de 3 segundos, la instalación de la aplicación homewhiz terminará y el símbolo  se apagará.

 La aplicación HomeWhiz en su tableta/teléfono le guiará para el establecimiento de conexión y el uso de aplicación.

 Su conexión debe estar activa para acceder al menú de HomeWhiz.

 Mientras HomeWhiz esté activo, podrá controlar y supervisar su cocina tanto desde la pantalla de cocina como desde sus dispositivos inteligentes a través de HomeWhiz.

 Toque la tecla  para desactivar la conexión de HomeWhiz. El símbolo  desaparecerá de la pantalla.

 Si la conexión se corta con la aplicación HomeWhiz de su aparato activada y si usted está desconectado, HomeWhiz se apagará automáticamente.



Usar la cocina vía una tableta


1. Abre la aplicación HomeWhiz en su tableta/teléfono.

» Su aparato estará presente en la página de la aplicación.

2. Toque su aparato.



» Aparecerá la página de control y supervisión de la cocina. Las configuraciones tales como el nivel de temperatura de la zona de placa, la configuración del temporizador, el bloqueo de teclas y la activación de la conexión entre la cocina y la campana (de la cocina a la campana) se podrán realizar en esta pantalla.

3. Una vez completadas todas las configuraciones mediante la tableta/teléfono, acérquese al aparato para confirmar. Los símbolos  y 



parpadean en la pantalla. Pulse la tecla y  active las configuraciones.



i Por razones de seguridad todas las configuraciones realizadas a través de la tableta/teléfono requieren una confirmación.



Cerrar la aplicación HomeWhiz

1. Toque la tecla  por un tiempo corto mientras su tableta/teléfono está conectado al aparato. El símbolo  desaparece de la pantalla. En ese momento la conexión entre su tableta/teléfono y su aparato se termina.

Eliminar el registro de un aparato conectado

1. Toque las teclas  y  simultáneamente.

»  y los símbolos  empiezan a parpadear y se emite una advertencia audible.

2. Cuando los símbolos  y  dejan de parpadear en la pantalla el registro se elimina con éxito.

i Con el fin de realizar la operación de eliminación debe tener la conexión de red.

Declaración de conformidad

Arçelik A.Ş. declara por la presente que este aparato cumple con la Directiva 2014/53/UE. En la página web support.grundig.com, entre los documentos adicionales de la página del producto del electrodoméstico, encontrará una detallada declaración de conformidad RED.



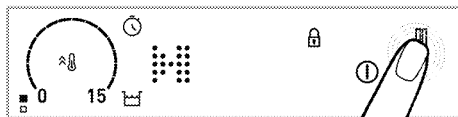
Banda de 2,4 GHz: 100 mW máx.


Función de parada

Mediante esta función, es posible parar todas las funciones que operan en la


cocina (**excluyendo el temporizador**) durante un tiempo.


i En caso de que el temporizador se configure para cualquier zona de placa, el temporizador vuelve a funcionar durante la función de parada.



1. Toque la tecla  mientras su cocina está encendida.

Todas las placas que se están utilizando continúan funcionando en el nivel mínimo.

2. Toque la tecla  otra vez con el fin de operar todas las placas paradas con sus configuraciones anteriores.

i Al tocar la tecla de parada, el símbolo  se ilumina en las pantallas de las placas que estaban en función antes de tocar esta tecla

Utilizar las placas de inducción de forma segura y efectiva

Principio de funcionamiento: El calentador de inducción calienta la olla directamente debido a su principio de funcionamiento. Así que, cuenta con muchas ventajas sobre otros tipos de cocinas. Funciona e manera más eficiente y la superficie de la placa es más fría.

Su cocina de inducción está equipada con un sistema de seguridad superior que garantizará un funcionamiento con la máxima seguridad.

i Dependiendo del modelo, es posible que su cocina esté equipada con placas de 145, 180, 210 y 280 mm de diámetro, con la característica de inducción. Gracias a la característica de inducción, cada zona de placa detecta automáticamente la olla colocada sobre ella. La energía se proporciona solamente en la zona de contacto de la olla, así que que se consume un nivel mínimo de energía.

Función de gestión de energía

Su aparato está equipado con una función de gestión de energía. Gracias a esta función puede modificar la energía total que puede extraer la cocina. Están disponibles 9 niveles para la función de gestión de energía.

Función de gestión de energía - Niveles de energía total que se pueden configurar

Nivel de gestión de energía	Energía total
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Cuando las placas están apagadas,

1. Enciende la placa tocando la tecla **1**.
2. Sin quitar su dedo, toque la tecla **2** de la zona de placa trasera izquierda, luego la tecla **3** de la zona de placa delantera izquierda y finalmente la tecla **4** respectivamente. Cada vez que se toca una tecla se emite un señal audible.

3. Nivel de gestión de energía establecido se muestra en la pantalla de la zona de placa trasera izquierda, y el valor de energía total para este nivel se muestra en la pantalla de la zona de placa delantera izquierda. Al ver los valores suelte 3 teclas cuando.
4. Toque la tecla **5** para cambiar entre los niveles y establecer el valor de energía total que desea configurar.
5. Confirme el ajuste pulsando la tecla **6** y apague la cocina. Se activará el valor de energía total que ha ajustado.

i Conforme al nivel de energía total ajustado pueden variar los niveles de temperatura que puede asignar a las placas. El nivel de temperatura proporcionado a la placa se reducirá de manera automática conforme a la configuración de energía a realizar por la cocina. Esto no es ningún error.

Apagado automático de sistema

El control de la cocina cuenta con un sistema de apagado automático. En caso de que una o más zonas de placa se dejan encendidas, la zona de placa se apaga de manera automática después de un tiempo (Véase Tabla-1). En caso de que a la placa se asigne un temporizador, la pantalla del temporizador también se apaga. El límite de tiempo para el apagado automático depende del nivel de temperatura seleccionado. El periodo máximo de operación se aplica para este nivel de temperatura. La zona de placa puede ser operada otra vez por el usuario después de que se apague automáticamente como se ha descrito anteriormente.

Tabla-1: Periodos de apagado automático

El nivel de temperatura	Límite del periodo de operación - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Calentamiento Rápido	10 minutos
P1	6
P2	6
P3	1,5

Protección contra sobrecalentamiento

Su cocina está equipada con algunos sensores que aseguran la protección contra el sobrecalentamiento. En caso de sobrecalentamiento puede observar lo siguiente:

- La zona de placa que está funcionando puede estar apagada.
- El nivel seleccionado puede ser reducido. No obstante, esto no se refleja en la pantalla.

Sistema de protección contra el desbordamiento

Su cocina está equipada con un sistema de protección contra el desbordamiento. En caso de cualquier desbordamiento sobre el panel de control por cualquier razón, el sistema corta la conexión de energía automáticamente y apaga su cocina.

En este momento el símbolo "E" o "F" aparece en la pantalla.

Ajuste preciso de potencia

La cocina de inducción, conforme a su principio de funcionamiento, responde a las órdenes emitidas inmediatamente. Sus configuraciones de potencia se cambian muy rápidamente. Así que, apagando el aparato inmediatamente, puede evitar el desbordamiento de alimentos (agua, leche) que está a punto de desbordarse.

- i** Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil. Es posible que se emita una advertencia de operación errónea.
- i** No ponga olla sobre el panel de control táctil.

6 Información general sobre la cocción

Esta sección describe consejos para preparar y cocinar los alimentos.

Advertencias generales sobre la cocción en placa

- Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio.

Nunca trate de extinguir un incendio con agua. Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

- Antes de freír alimentos, siempre elimine el exceso de agua y deposítelos en el aceite caliente lentamente. Antes de freír, asegúrese

de descongelar los alimentos congelados.

- Al calentar aceite, asegúrese de que la olla que utiliza esté seca y mantenga la tapa abierta.
- Vea las recomendaciones sobre como cocinar con ahorro de energía en la sección "Instrucciones Ambientales".
- Si se usarán los niveles "15" o "P" mientras se calienta la leche, asegúrese de calentarla revolviendo para que el fondo no se sostenga. Para un calentamiento más controlado, puede utilizar el ajuste 12 o 13.
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.

Tabla de cocción

Comida	El nivel de temperatura	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)	Quemador y su diámetro (mm)
Derretir			
Derretir chocolate (p.ej. chocolate amargo de la marca Dr. Oetker, 55-60% de cacao, 150 g)	2	20 ... 30	2 zona (combinado)
Mantequilla (200 g)	8	10 ... 12	2 zona (combinado)
Hervir, calentar, mantener caliente			
Agua 1 L (Hervir)	P	1 ... 3	2 zona (combinado)
Agua 3 L (Hervir)	P	6 ... 8	2 zona y Zona de cocción por inducción auxiliar (combinado)
Leche 1 L (Hervir)	9	3 ... 6	2 zona (combinado)
Leche 1 L (Mantener caliente)	1	8 ... 10	2 zona (combinado)
Aceite vegetal (Calentar) (Aceite de girasol 0,5 L)	13	3 ... 5	2 zona (combinado)
Hervir			
Patata con piel picada gruesa (2 piezas gran tamaño)	15	17 ... 20	2 zona y Zona de cocción por inducción auxiliar (combinado)
Filete de salmón	15	12 ... 17	2 zona (combinado)

Comida	El nivel de temperatura	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)	Quemador y su diámetro (mm)
Pasta (150 g)	15	8 ... 10	2 zonay Zona de cocción por inducción auxiliar (combinado)
Cocinar, saltear			
Plato de arroz (200 g arroz)	7	8 ... 12	2 zona (combinado)
Paella*	10	15 ... 20	2 zona (combinado)
Pudín de Noé**			
Garbanzos y judías hervidos - para pudín de Noé	15	6 ... 9	2 zona (combinado)
Garbanzos y judías hervidos cocción - para pudín de Noé	5	10 ... 15	2 zona (combinado)
Trigo Garbanzos y judías hervidos - para pudín de Noé	15	4 ... 7	2 zona (combinado)
Trigo cocción - para pudín de Noé	6	10 ... 15	2 zona (combinado)
Pudín de Noé - Todos los ingredientes	15	25 ... 30	2 zona (combinado)
Jarretes con verduras**			
Calentar***	15	3 ... 6	2 zonay Zona de cocción por inducción auxiliar (combinado)
Salteado de verduras	15	6 ... 8	2 zonay Zona de cocción por inducción auxiliar (combinado)
Horneado	8	180 ... 210	2 zonay Zona de cocción por inducción auxiliar (combinado)
Sopas (P. ej. sopa de lentejas)	10	35 ... 45	3 zonay Zona de cocción por inducción auxiliar (combinado)
Freír con poco aceite			
Filete de lubina	15	3 ... 6	3 zonay Zona de cocción por inducción auxiliar (combinado)
Filete de solomillo (5 cm)	15	6 ... 8	2 zona (combinado)
Huevo frito	7	3 ... 5	3 zona (combinado)
Patatas fritas			
Boortsog	13	10 ... 13	2 zona (combinado)
Escalope vienés	10	5 ... 7	2 zona (combinado)
Nugget	13	4 ... 6	2 zona (combinado)

* Se recomienda un wok.

** Se recomienda una sartén u olla de fundición.

*** Se recomienda precalentar la sartén / olla.

7 Mantenimiento y cuidados

Información general de limpieza

⚠ Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Sobre las superficies calientes no aplique los detergentes de forma directa. Esto podría causar manchas permanentes.
- Después de cada operación, el aparato se deberá limpiar y secar a fondo. De esta manera, los residuos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando el aparato se vuelva a utilizar más tarde. De esta forma, la vida útil del aparato se extiende y se reducen los problemas que se plantean con frecuencia.
- No utilice aparatos de limpieza a vapor para la limpieza.
- Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían dañar la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza, descalcificadores o objetos punzantes durante la limpieza.
- No hay necesidad de un agente limpiador especial para limpiar después de cada uso. Limpie el aparato utilizando jabón para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo utilizando un paño de microfibra seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su aparato en el lavavajillas.

Para la encimera:

- La suciedad ácida como la leche, la pasta de tomate y el aceite pueden causar manchas permanentes en las encimeras y en los componentes de los quemadores / placas de cocción; limpie los fluidos desbordados inmediatamente después de enfriar la encimera apagándola.

Inox y superficies inoxidable

- No utilice agentes de limpieza ácidos o con cloro para limpiar superficies y mangos inoxidable o inoxidable.
- La superficie inoxidable o inox puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente apropiado a la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabón y detergente líquido (que no se raye) apropiado a la superficie inox, teniendo cuidado de limpiar en una dirección.
- Eliminar inmediatamente y sin esperar las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de inox-inoxidable y vidrio. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.

Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato utilizando detergente para vajillas, agua tibia y un paño de microfibra especial para superficies de vidrio y seque con un paño de microfibra seco.
- Si hay residuos de detergente después de la limpieza, límpielos con agua fría y séquelos con un paño de

microfibra limpio y seco. Los residuos de detergente pueden dañar la superficie del vidrio la próxima vez.

- Bajo ninguna circunstancia se debe limpiar el residuo seco de la superficie del vidrio con cuchillos dentados, lana de alambre o herramientas de raspado similares.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- En caso de que la superficie esté excesivamente sucia, aplique el agente limpiador en la mancha por medio de una esponja y espere un tiempo prolongado para que funcione de forma adecuada. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.
- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

Las piezas de plástico y las superficies pintadas

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Puede dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del aparato no se dejen húmedas ni con detergente. Si no, puede producirse corrosión en estas juntas.

Limpieza de placa

Superficie de vidrio de cocción

Para limpiar las superficies de vidrio de cocción, siga los pasos de limpieza

descritos en la sección "Información general de limpieza". En casos especiales, podrá completar la limpieza según la información que figura a continuación.

- Los alimentos a base de azúcar tales como la crema oscura, el almidón y el jarabe se deben limpiar inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, es posible que la superficie de cocción del vidrio se dañe de forma permanente.
- En las operaciones de limpieza que realice mientras la placa está caliente no utilice agentes de limpieza, de lo contrario pueden producirse manchas permanentes.

Limpiar el panel de control

- Cuando limpie los paneles con control de perillo, limpie el panel y las perillas con un paño húmedo y suave y séquelos con un paño seco. No quite las perillas y las juntas de debajo para limpiar el panel de control. El panel de control y las perillas pueden estar dañados.
- Al limpiar los paneles de inox con el control de perillas, alrededor de las perillas no utilice agentes limpiadores de inox. Los indicadores situados alrededor de las perillas podrían ser borrados.
- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

8 Solución de problemas

Consulte al Agente de Servicio Autorizado o al técnico con licencia o al distribuidor donde ha comprado el aparato si no puede remediar el problema aunque haya implementado las instrucciones de esta sección. Nunca intente reparar un aparato defectuoso usted mismo.

El aparato no funciona.

- El fusible de la red eléctrica está defectuoso o se ha disparado. >>> *Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, reemplácelos o reajústelos.*
- El aparato no está conectado al enchufe (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*
- Los botones/pomos/llaves del panel de control no funcionan. >>> *Si el aparato está equipado con la función de bloqueo de la llave, el bloqueo de la llave puede ser activado. Por favor, desactívelo.*
- Si la pantalla no se enciende cuando encienda la placa de cocción de nuevo. >>> *Desconecte el aparato en el interruptor de circuito. Espere al menos 20 segundos y luego vuelva a conectarlo.*
- La protección contra el sobrecalentamiento está activa. >>> *Deje que la placa se enfríe.*
- La olla de cocción no es adecuada. >>> *Compruebe la olla.*

y **En la pantalla de la zona de cocción aparece el símbolo**

- No ha colocado la olla en la zona de cocción activa. >>> **Compruebe si hay una olla en la zona de cocción.**
- Su olla no es compatible con la cocción por inducción. >>> *Compruebe si su olla es compatible con la placa de inducción.*
- La olla no está centrada correctamente o la superficie inferior de la olla no es lo suficientemente ancha para la zona de cocción. >>> *Elija una olla lo suficientemente ancha y centre la olla en la zona de cocción correctamente.*
- La olla o la zona de cocción está sobrecalentada. >>> *Deja que se enfríen.*

La zona de cocción seleccionada se apaga repentinamente durante la operación.

- El tiempo de cocción para la zona de cocción seleccionada puede haber terminado. >>> *Puede establecer un nuevo tiempo de cocción o terminar de cocinar.*
- La protección contra el sobrecalentamiento está activa. >>> *Deje que la placa se enfríe.*
- Un objeto puede estar cubriendo el panel de control táctil. >>> *Quitar el objeto del panel.*

La olla no se calienta aunque la zona de cocción esté encendida.

- Su olla no es compatible con la cocción por inducción. >>> *Compruebe si su olla es compatible con la placa de inducción.*
- La olla no está centrada correctamente o la superficie inferior de la olla no es lo suficientemente ancha para la zona de cocción. >>> *Elija una olla lo suficientemente ancha y centre la olla en la zona de cocción correctamente.*

El ventilador de refrigeración sigue funcionando aunque la placa de cocción esté apagada.

- Esto no es un fallo. El ventilador de enfriamiento continuará funcionando hasta que los componentes electrónicos de la placa de cocción se enfríen a una temperatura adecuada.

Ruido desde la cocina durante la cocción

Es posible escuchar algunos sonidos desde la cocina mientras se cocina. La razón de estos sonidos es la composición del recipiente de cocción. Estos sonidos son normales, no son un mal funcionamiento y son parte de la tecnología de inducción.

Posibles ruidos y razones

- **Ruido de ventilador:** La cocina está equipada con un ventilador que se activa de manera automática conforme a la temperatura del aparato. El ventilador cuenta con varios niveles de funcionamiento y funciona a diferentes niveles en función de la temperatura.
- **Un zumbido bajo como el ruido de funcionamiento de un transformador:** Este sonido se debe a la naturaleza de la tecnología de inducción. Como que el calor se transmite de manera directa a la base del recipiente de cocción, estos zumbidos pueden ser oír depende del material del recipiente de cocción. Así que, se pueden escuchar diferentes ruidos por diferentes recipientes de cocción.
- **Ruido de crujido:** La razón de esto es la estructura y el material de la base del recipiente de cocción. Es posible oír un sonido de crujido si el recipiente de cocción está hecha de varias capas con diferentes materiales.
- **Ruido de chirrido:** Es posible oír un sonido de chirrido cuando se utilizan dos zonas de cocción en el mismo lado de la cocina para cocinar con diferentes niveles de cocción.

Códigos de error/razones y posibles soluciones

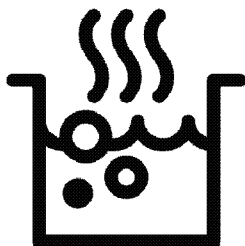
Códigos de error	Razones de error	Posibles soluciones
E 22 E 26	La cocina de inducción está sobrecalentada.	Apague la cocina de inducción y espere hasta que se enfríe. El error se resolverá cuando la temperatura de la cocina descienda por debajo de los límites.
E 46	Una o más teclas se mantienen pulsadas durante más de 10 segundos. Un objeto se ha dejado sobre el panel de control o el control se ha expuesto al vapor.	El problema se resolverá cuando retire su mano de la cocina. El problema se resolverá cuando se limpie el panel de control.

Códigos de error	Razones de error	Posibles soluciones
E 47/F1	No se ha utilizado una olla adecuada para el calentamiento por inducción.	El error se resolverá cuando se utilice una olla adecuada para el calentamiento por inducción.
E 1 - E 15	Error de comunicación en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 16 - E 21	Error del sensor de temperatura en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 23 E 24	Error de software en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 25	Error de funcionamiento del ventilador en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 31 - E 45	Error de hardware de tarjeta electrónica en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 48 E 49 E 51	Error del sensor en la placa de inducción.	Equipo de sensores deberá ser compatible con las condiciones de funcionamiento. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 52 - E 57	Error de alta temperatura en la placa de inducción.	Apague la cocina de inducción y espere hasta que se enfríe. Error se resolverá cuando la temperatura del sensor descienda por debajo de los límites. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.

GRUNDIG

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

Drogi kliencie,

przed użyciem produktu zapoznaj się z instrukcją obsługi.

Grundig Dziękujemy za wybór urządzenia. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. Aby to zrobić, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem i zachować ją. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Należy postępować zgodnie z instrukcją, biorąc pod uwagę wszystkie informacje i ostrzeżenia w niej zawarte.

Należy przestrzegać wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję.

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.

UWAGA Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.



Zagrożenie, które może doprowadzić do oparzenia na skutek 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

Użytkowanie	4
Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	4
Bezpieczeństwo elektryczne	5
Zabezpieczenie podczas transportu.....	7
Bezpieczeństwo montażu	7
Bezpieczeństwo użytkowania.....	7
Ostrzeżenia dotyczące temperatury	8
Użycie akcesoriów.....	8
Bezpieczeństwo pieczenia	8
Płyta indukcyjna	9
Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	9

**2 Instrukcje dotyczące
środowiska 11**

Przepisy dotyczące odpadów.....	11
Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów	11
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych	11
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii	11

3 Produkt 12

Wprowadzenie produktu.....	12
Wprowadzenie i użycie panelu sterowania	12

Sterowanie płytą.....	12
Ogólne informacje o płycie	13
Specyfikacje techniczne	14

4 Pierwsze użycie 15

Pierwsze czyszczenie.....	15
---------------------------	----

**5 Jak używać płyty kuchennej
16**

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty	16
Panel sterowania	21

**6 Ogólne informacje dotyczące
pieczenia. 33**

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty	33
Półka do pieczenia w piekarniku	33

7 Czyszczenie i konserwacja35

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	35
Czyszczenie płyty	36
Czyszczenie panelu sterowania	36

8 Rozwiązywanie problemów37

1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany innej osobie lub używany z drugiej ręki, instrukcja obsługi, oznakowanie, inne ważne dokumenty i akcesoria powinny zostać dostarczone wraz z produktem.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji spowoduje utratę gwarancji.
- ⚠ Prace instalacyjne i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wskazanej przez importera.
- ⚠ Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- ⚠ Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części

urządzenia, chyba że określono to jasno w instrukcji obsługi.

- ⚠ Nie wolno modyfikować urządzenia.

⚠ Użytkowanie

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać produktu w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w kuchniach domowych i dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Produkt powinien być używany wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.

⚠ Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych

- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w

- wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
 - Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
 - Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
 - Produkty 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.
 - Rączki garnków i patelni należy ustawić z boku tak, aby dzieci nie mogły ich złapać i się oparzyć.
 - **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
 - Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
 - (Jeśli twój produkt ma wtyczkę) Ze względu na bezpieczeństwo dzieci należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i uniemożliwić działanie produktu przed utylizacją.



Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie podłączyć do uziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z

lokalnymi/krajowymi przepisami.

- Wtyczka lub połączenie elektryczne produktu powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (z dala od płomienia). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której produkt jest podłączony, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Produktu nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Urządzenie podłączyć produkt do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- (Jeśli Twój produkt nie ma przewodu zasilającego) Należy używać wyłącznie kabla połączeniowego określonego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować przewodu zasilającego pod i za produktem. Nie umieszczaj ciężkich

przedmiotów na przewodzie zasilania. Przewód zasilający nie powinien być zgięty, zgnieciony ani stykać się z żadnym źródłem ciepła.

- Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub przedłużaczy.
 - Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importującą, aby zapobiec możliwym zagrożeniom.
- (Jeśli twój produkt ma wtyczkę)
- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
 - Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nie wolno trzymać za przewód podczas odłączania.
 - Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.

Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłączyć urządzenie od sieci.
- Aby przetransportować urządzenie należy owinać je folią bąbelkową lub grubym kartonem i mocno okleić. Produkt należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby wyjmowane lub ruchome części produktu i sam produkt zabezpieczyć przed uszkodzeniem.
- Sprawdź ogólny wygląd produktu pod kątem uszkodzeń, które mogły wystąpić podczas transportu.

Bezpieczeństwo montażu

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli produkt jest uszkodzony nie wolno go zamontować.
- Nie montować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne muszą pozostać otwarte.

Bezpieczeństwo użytkowania

- Po każdym użyciu należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas należy odłączyć go od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik.
- 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:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dotrzeć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nie wolno korzystać z urządzenia, gdy jest się pod wpływem narkotyków lub alkoholu.
- 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.
- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego upewnij się, że powierzchnia płyty i dno garnków są zawsze suche.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.

Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia odsłonięte części będą gorące. Nie dotykać 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 pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.

Użycie akcesoriów

- **OSTRZEŻENIE:** Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.

Bezpieczeństwo pieczenia

- **OSTRZEŻENIE:** Należy przestrzegać zasad pieczenia. Należy przestrzegać krótkoterminowych procesów pieczenia..
- **OSTRZEŻENIE:** Smażenie na kuchence w tłuszczu lub

oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

- Zachowaj ostrożność podczas dodawania alkoholu do potraw. Alkohol odparowuje w wysokich temperaturach i może zapalić się pod wpływem gorących powierzchni, powodując pożar.



Płyta indukcyjna

- Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zobacz sekcję „Wybór naczynia”.
- Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp

insulinowych lub rozruszników serca.

- 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 płytą mogą bardzo się nagrzewać podczas długiego i intensywnego użytkowania. Nie przechowuj metalowych przedmiotów w szufladach pod płytą grzejną.
- Nie umieszczaj na płycie indukcyjnej produktów elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Twój produkt może być uszkodzony.



Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przecz czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Ryzyko porażenia prądem!
- Nie czyścić produktu za pomocą odkurzaczy parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Sól, resztki cukru na dnie naczyń lub drobinki na powierzchni szyby mogą powodować zarysowanie i pękanie szkła. Przed umieszczeniem naczynia należy upewnić, że spód jest czysty. Powierzchnię szklano-ceramiczną należy utrzymywać w czystości.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

Przepisy dotyczące odpadów Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

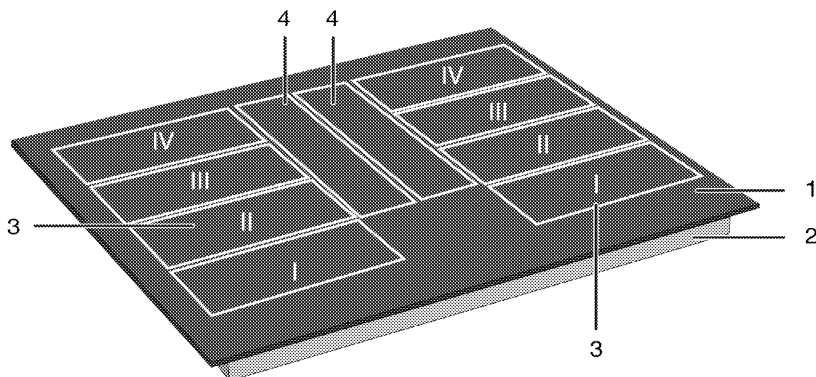
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Informacje na temat efektywności energetycznej zgodnie z EU 66/2014 można znaleźć na karcie produktu dołączonej do produktu. Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- Wyłącz piekarnik na 5-10 minut przed końcem pieczenia, by wykorzystać skumulowane ciepło. W ten sposób zaoszczędzisz do 20% energii.
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywcę odpowiednich do płyty grzejnej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.
- Utrzymuj w czystości powierzchnie do gotowania i dna garnków. Brud ogranicza przenoszenie ciepła między strefą gotowania a dnem garnka.

3 Produkt

Wprowadzenie produktu



- 1 Szklana powierzchnia do gotowania
- 2 Dolna obudowa
- 3 Indukcyjna strefa gotowania
- 4 Dodatkowa strefa gotowania indukcyjnego

Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

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

Sterowanie płytą



Obszar ustawiania poziomu temperatury

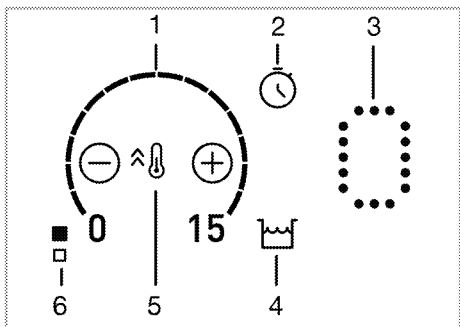


Przyciski i symbole

- : Klawisz włączania/wyłączania
- : Symbol blokady przycisków
- : Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią
- : Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)

- : Automatyczny przycisk gotowania
- : Przycisk STOP
- : Przycisk czasu
- : Przycisk wydłużenia czasu
- : Przycisk skrócenia czasu
- : Symbol funkcji Move
- : Przycisk czujnika wrzenia *
- : Symbol umieszczenia garnka
- : Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood *
- : Przycisk Wi-Fi *

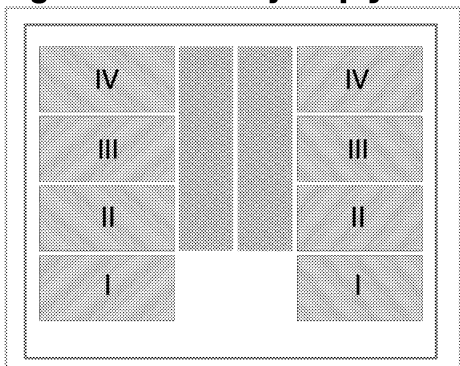
* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.



Wyświetlacz strefy gotowania

- 1 Obszar ustawiania poziomu temperatury
- 2 Przycisk czasu
- 3 Timer/Wskaźnik temperatury
- 4 Automatyczny przycisk gotowania
- 5 Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- 6 Symbol strefy gotowania

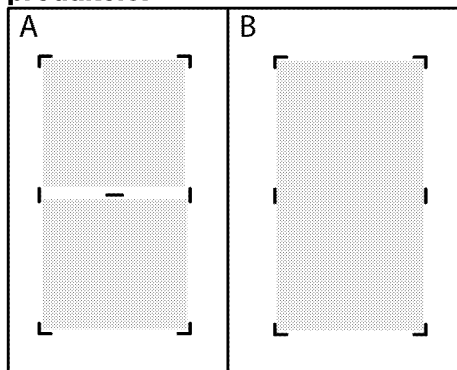
Ogólne informacje o płycie



Twoja płyta jest wyposażona w płyty grzejne o dużej powierzchni (powierzchnie Flexi). Powierzchnię

grzewczą można obsługiwać jako niezależne od siebie płyty. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków. Używanie odpowiednich garnków dla tych pól i funkcji kombinacji opisano w rozdziale „Jak korzystać z płyty”.

W modelach z podświetlanymi strefami gotowania: Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.



- i** Gdy dwie oddzielne strefy gotowania na powierzchni, jak pokazano na rysunku A, zostaną połączone w strefę gotowania o szerokiej powierzchni, jak pokazano na rysunku B, oddzielające podświetlenie między nimi powinno zostać wyłączone. Gdy strefa gotowania z szeroką powierzchnią zostanie rozdzielona na dwa pola, oświetlenie powinno się ponownie włączyć.

Specyfikacje techniczne




Ogólne specyfikacje

Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość)	48 mm*/580 mm/510 mm (W przypadku modeli, które są dostarczane ze sprężynami montażowymi i uszczelką przymocowaną do produktu, należy wziąć pod uwagę wymiary szerokości i głębokości jako o 10 mm większe niż te pomiary.)
Wiąry montażowe płyty (wysokość/szerokość/głębokość)	560 mm /490 mm
Napięcie / Częstotliwość	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Całkowite zużycie energii	max. 7.4 kW

Palniki

Lewy I-II-III-IV	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	92,7x200 mm
Zasilanie	900 W / Booster: 1800 W
Średnie	Dodatkowa strefa gotowania indukcyjnego
Wymiary	92,7x200 mm
Zasilanie	900 W / Booster: 1800 W
Prawy I-II-III-IV	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	92,7x200 mm
Zasilanie	900 W / Booster: 1800 W

* Wysokość płyty określona w tabeli jest wysokością podstawy produktu.

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

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zaleca się wykonanie następujących czynności.

Pierwsze czyszczenie

1. Usunąć wszystkie materiały opakowania.
2. Wytrzeć powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzeć szmatką.

UWAGA Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

UWAGA W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbądź się dymu i zapachu. Nie wdychać bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

Ostrzeżenia ogólne:

- Nie pozwól, aby na płytę grzejną spadły żadne przedmioty. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczki, mogą uszkodzić płytę. Nie używaj pękniętych płyt kuchennych. Woda może przedostać się przez te pęknięcia i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia jest w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widoczne pęknięcia), najpierw wyłącz bezpiecznik, a następnie wezwij autoryzowany serwis w celu odłączenia produktu, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem.
- Nie stawiaj na płycie garnków/patelni, które są krzywe lub łatwo się przechylają.
- Nie podgrzewaj pustych garnków/patelni. Zarówno garnki, jak i urządzenie mogą ulec zniszczeniu.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj palniki.
- Korzystanie z płyt bez garnków/patelni może uszkodzić urządzenie. Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj płyty.
- Po każdym użyciu powierzchnia do gotowania będzie gorąca, dlatego nie stawiaj plastikowych garnków / patelni na powierzchni do gotowania. Należy natychmiast wytrzeć resztki stopionego materiału.
- Nagłe zmiany temperatury na szklanej powierzchni do gotowania mogą spowodować uszkodzenie, należy uważać, aby nie rozlać zimnych płynów podczas gotowania.
- W garnkach/patelni należy umieścić odpowiednią ilość żywności.

Zapobiega to wylewaniu się żywności z garnków/patelni i nie trzeba ich dodatkowo czyścić.

- Pokrywek garnków i patelni nie wolno kłaść na palnikach/strefach gotowania.
- Garnki należy umieścić na środku palnika/strefy gotowania. Aby postawić garnek na innym palniku/strefie należy podnieść go i umieścić na wybranym palniku. Nie należy przesuwac garnka po palniku.

Jak działa płyta indukcyjna?

Płyta indukcyjna jest jak otwarty obwód. Obwód zamyka się, gdy postawione zostaną na nim garnki / patelnie przystosowane do gotowania indukcyjnego, a układ elektroniczny pod szklaną powierzchnią generuje pole magnetyczne. Metalowa podstawa garnków / patelni jest podgrzewana poprzez pobieranie energii z tego pola magnetycznego. W ten sposób ciepło nie jest wytwarzane na powierzchni płyty, ale bezpośrednio na garnkach/patelniach. Szklana powierzchnia nagrzewa się dzięki garnkom/patelni.

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

Zaletą płyt indukcyjnych jest przekazywanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni.

- Oznacza to, że potrawy, które wyleją się podczas gotowania, nie palą się szybko, ponieważ szklana powierzchnia do gotowania nie jest bezpośrednio podgrzewana. Ułatwia to również czyszczenie.
- Ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni pozwala na szybsze gotowanie. Dzięki temu, w porównaniu z innymi typami płyt

kuchennych, oszczędzany jest nie tylko czas, ale i energia.

- Wytwarzanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni gwarantuje, że zostaje ono zatrzymane, a tym samym gotowanie jest bardziej wydajne.
- Dodatkowo ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni oraz to, że powierzchnia nie nagrzewa się po zdjęciu naczyń, zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie i zapobiega możliwym wypadkom podczas gotowania.

W celu zapewnienia

bezpieczeństwa użytkownika:

- W przypadku używania garnków/patelni z nieprzywierającą powierzchnią, które są pokryte niewielką warstwą oleju lub do których nie stosuje się oleju (teflon), nie należy ustawiać wysokiego płomienia.
- Szklana powierzchnia do gotowania nie nadaje się do umieszczania na niej przedmiotów lub jako deska do krojenia.
- Nie umieszczaj na płycie metalowych przedmiotów, takich jak sztućce lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się nagrzać.
- Nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Nie umieszczaj na polu grzejnym żywności zawiniętej w folię aluminiową.
- Podczas gotowania przedmioty magnetyczne, takie jak karty kredytowe lub taśmy, należy trzymać z dala od płyty.
- Jeśli pod płytą znajduje się piekarnik, który jest używany, to czujniki na płycie mogą zmniejszyć poziom mocy gotowania lub wyłączyć płytę.
- Płyta jest wyposażona w automatyczny system wyłączania. Szczegółowe informacje o tym systemie znajdują się w kolejnych

rozdziałach. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania.

Garnki/patelnie

Należy używać ferromagnetycznych garnków/patelni o wysokiej jakości, które są opatrzone etykietą lub ostrzeżeniem, że nadają się do używania na płycie indukcyjnej. Im wyższa zawartość żelaza, tym lepsza wydajność garnków/patelni. Średnica dna garnków / patelni do gotowania powinna odpowiadać strefie indukcyjnej. Sugerowane wymiary podano poniżej.

Odpowiednie garnki/patelnie:

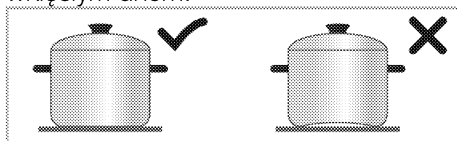
- Garnki/patelnie żeliwne
- Garnki/patelnie emaliowane
- Garnki / patelnie ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem, że mogą być używane na kuchni indukcyjnej)

Nieodpowiednie garnki/patelnie:

- Garnki/patelnie aluminiowe
- Garnki/patelnie miedziane
- Garnki/patelnie z mosiądzu
- Garnki/patelnie ze szkła
- Ceramika
- Ceramika i porcelana

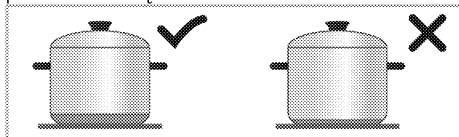
Zalecenia:

- Używaj wyłącznie garnków/patelni z płaskim dnem. Nie używaj garnków/patelni z wypukłym lub wklęsłym dnem.

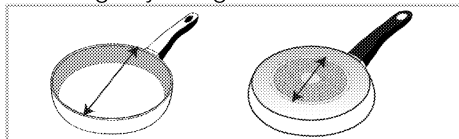


- Używać garnków/patelni tylko z grubym, odpowiednim do indukcji

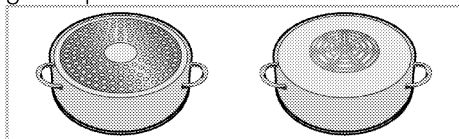
dnem. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączenia. Ostre krawędzie mogą uszkodzić powierzchnię.



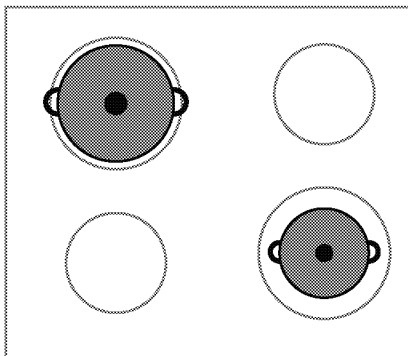
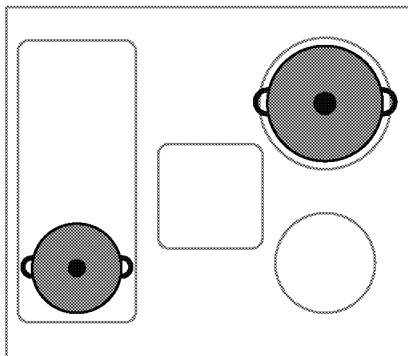
- Dna niektórych garnków/patelni mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez płytę. Dlatego ciepło nie jest równomiernie rozprowadzane, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie garnki/patelnie mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne. W związku z tym płyta powinna zostać wybrana zgodnie z wielkością pola ferromagnetycznego.



- Niektóre garnki/patelnie mają podstawę zawierającą materiały nieferromagnetyczne, np. aluminium. Tego typu garnki/patelnie mogą nie nagrzewać się dostatecznie lub mogą w ogóle nie zostać wykryte przez płytę indukcyjną. W niektórych przypadkach może pojawić się ostrzeżenie o złym garnku/patelnie.



i Równe rozmieszczenie naczyń na prawej, lewej oraz środkowej płycie przy wyborze płyt wpływa pozytywnie na wydajność gotowania podczas gotowania wielu posiłków na płytach indukcyjnych.



Test garnków/patelni

Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyty indukcyjnej, korzystając z poniższych metod.

1. Jeśli w podstawie garnka znajduje się magnes oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.
2. Jeśli symbol "□" i "X" nie miga po postawieniu garnka na płycie i jej włączeniu oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.

Zalecane rozmiary garnków/patelni

Srednica strefy gotowania - mm	Srednica naczynia - mm
I-II-III-IV (92,7)	min. 90 - max 145
I-II	min. 130 - max 210
III-IV	min. 130 - max 210
Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią (370x200)	Szerokość 230 - Długość 390

Wykrywanie garnków/patelni do gotowania przez płyty indukcyjne zależy od średnicy i materiału ferromagnetycznego w ich podstawie. Aby zapewnić wykrywanie garnków/patelni oraz wydajne gotowanie, garnki/patelnie należy dobierać zgodnie z rozmiarem płyty. Rozmiary garnków/patelni zalecanych dla rozmiarów płyt kuchennych podano powyżej.

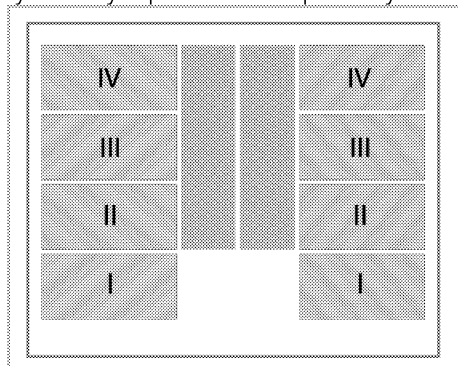
Zachowanie wrzenia może się różnić w zależności od typu garnka, wielkości garnka i wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać bardziej jednorodny charakter wrzenia, można zastosować strefę gotowania o jeden stopień większą. Korzystanie z większej strefy gotowania nie powoduje marnowania energii na płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło jest wytwarzane tylko w odpowiednim obszarze garnka.

Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią

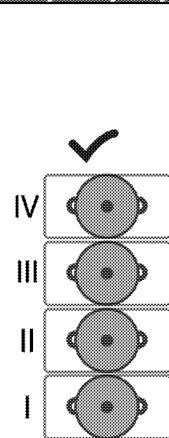
Płyta jest wyposażona w strefy o szerokich (flexi) powierzchniach. Strefę można obsługiwać jako niezależną od siebie płytę dla mniejszych garnków/patelni. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków.

Możesz używać powierzchni do gotowania I-II-III-IV po prawej i lewej stronie oraz pomocniczej powierzchni

do gotowania pośrodku nadającej się do małych garnków/patelni. Jeśli jednak chcesz gotować przy pomocy dwóch małych garnków/patelni, powierzchnie do gotowania I-II i powierzchnie do gotowania III-IV są używane z jednej jednostki sterującej, więc umieszczając naczynia na tych powierzchniach, będziesz gotować na tym samym poziomie temperatury.

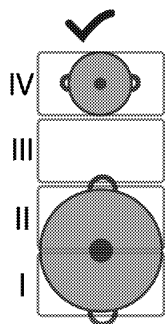


Przykłady użycia garnków/patelni

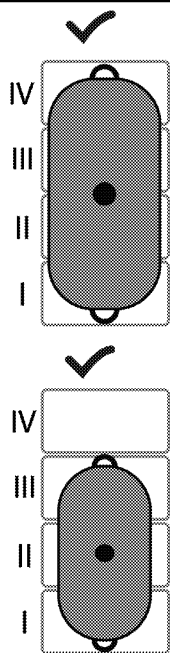


4 oddzielne powierzchnie na szerokiej strefie gotowania. Jednak tych stref można używać dla dwóch różnych poziomów temperatury, takich jak I-II i III-IV. Na przykład, jeśli chcesz gotować w 4 oddzielnych małych garnkach, to inny poziom temperatury można nadać obszarom gotowania I-II, a inny dla obszarów III-IV.

Przykłady użycia garnków/patelni

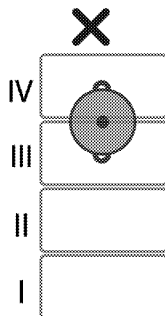


Garnki/patelnie należy umieścić na środku powierzchni, zgodnie ze średnicą garnka/patelni. Jeśli garnek/patelnia obejmuje dwa obszary gotowania, powinien być umieszczony pośrodku dwóch obszarów, jeśli obejmuje jeden - powinien być umieszczony pośrodku jednego obszaru gotowania.



W przypadku używania dużych garnków/patelni, umieść naczynia tak, aby zakrywały środki obu stref i były wyśrodkowane.

Przykłady użycia garnków/patelni

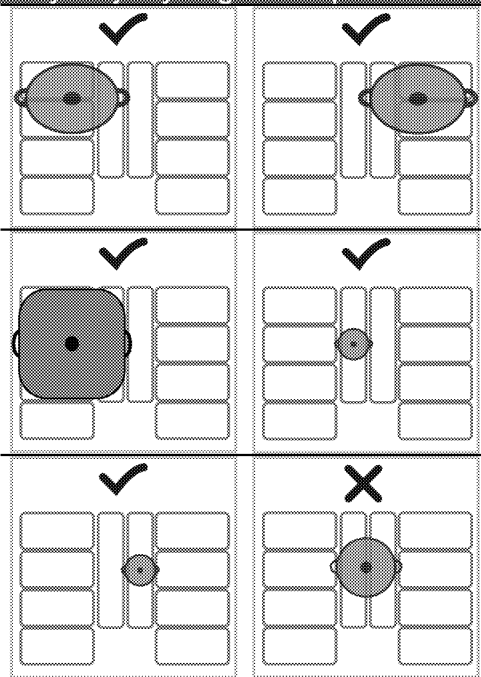


Jeśli korzystasz z jednego garnka/patelni, umieść go na środku strefy. Nie umieszczaj garnka/patelni między powierzchniami do gotowania.

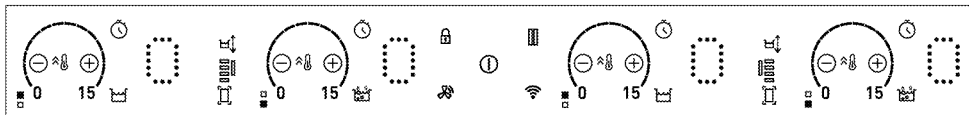
Dodatkowa strefa gotowania indukcyjnego

Płyta jest wyposażona w pomocnicze indukcyjne pola grzejne pomiędzy szerokimi powierzchniami (Flexi). Możesz wykorzystać obszary gotowania, które utworzysz za pomocą dużych garnków/patelni jako obszary pomocnicze. Przykłady użycia garnków/patelni pokazano poniżej.

Przykłady użycia garnków/patelni

















Panel sterowania



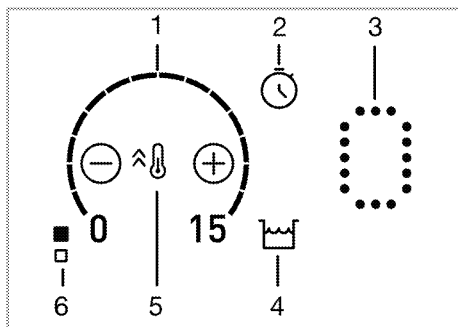
Obszar ustawiania poziomu temperatury



Przyciski i symbole

-  : Klawisz włączania/wyłączania
-  : Symbol blokady przycisków
-  : Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią
-  : Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
-  : Automatyczny przycisk gotowania
-  : Przycisk STOP
-  : Przycisk czasu
-  : Przycisk wydłużenia czasu
-  : Przycisk skrócenia czasu
-  : Symbol funkcji Move
-  : Przycisk czujnika wrzenia *
-  : Symbol umieszczenia garnka
-  : Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood *
-  : Przycisk Wi-Fi *

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.




Wyświetlacz strefy gotowania

- 1 Obszar ustawiania poziomu temperatury
- 2 Przycisk czasu
- 3 Timer/Wskaźnik temperatury
- 4 Automatyczny przycisk gotowania
- 5 Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- 6 Symbol strefy gotowania


i To urządzenie jest sterowane za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wykonana na dotykowym panelu sterującym potwierdzana jest sygnałem dźwiękowym.

i Zawsze utrzymuj panel sterowania w czystości i suchości. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy z obsługą funkcji.


Włączanie kuchenki

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania.
Kuchenka jest gotowa do użycia.



i Kuchenka automatycznie powraca do trybu czuwania, jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność.

i Urządzenie wyłącza się ze względów bezpieczeństwa, jeśli jakkolwiek przycisk (przycisk ) jest naciśnięty przez długi czas.



Wyłączanie kuchenki

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania.

Kuchenka wyłącza się i powraca do trybu czuwania.

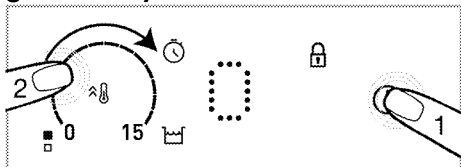
i Jeśli symbol  lub  świeci się na wyświetlaczu pola grzejnego gdy kuchenka jest wyłączona, oznacza to, że pole grzejne jest nadal gorące. Nie należy dotykać płyt grzejnych.


Wskaźnik nadmiaru ciepła

Jeśli symbol  świeci się na ekranie strefy płyty, oznacza to, że kuchenka jest nadal gorąca i można jej używać do utrzymywania ciepła niewielkiej ilości potraw. Po chwili symbol zmieni się na , co oznacza niższą temperaturę.

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

Włączanie stref płyty (strefa gotowania)



1. Włącz płytę, dotykając przycisku .

» Symbol „0” pojawi się wyświetlaczach strefy kuchenki.

2. Dotknij strefy ustawień strefy, którą chcesz włączyć lub przesunij palcem po strefie ustawień.

i Kuchenka automatycznie powraca do trybu czuwania, jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność.

Ustawianie poziomu temperatury

Dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw poziom temperatury pomiędzy „0” i „15” .

i Dodatkowa strefa grzejna może gotować samodzielnie. W tym celu należy ustawić poziom temperatury tylnej lewej strefy gotowania.


Wyłączenie płyty:

Wybraną strefę płyty można wyłączyć na 2 różne sposoby:

1. **Ustawiając temperaturę na „0”**

Płytę można wyłączyć, zmniejszając ustawienie temperatury do „0” .

2. **Korzystając z funkcji wyłącznika czasowego dla żądanej strefy płyty**

Gdy upłynie określony czas, wyłącznik czasowy wyłączy podłączoną do niego płytę. Wszystkie wyświetlacze wskazują „0” lub „00” . Symbol  na wyświetlaczu strefy płyty gaśnie.


Po upływie tego czasu rozlegnie się słyszalny sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolny przycisk na panelu kontrolnym, aby wyciszyć alarm.

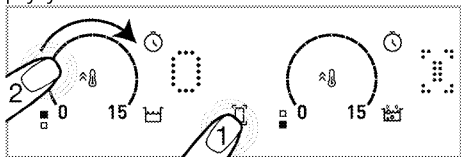
Włączanie strefy płyty z szeroką powierzchnią Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

1. Włącz płytę, dotykając przycisku .

2. Dotknij przycisku wyboru strefy płyty z szeroką powierzchnią.

» Symbol **0** jest wyświetlany na wyświetlaczu tylnego lewego pola

grzejnego, a symbol  jest wyświetlany na wyświetlaczu przedniej lewej strefy płyty.



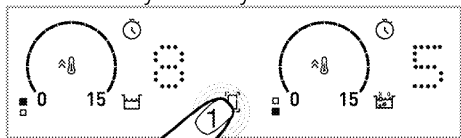
3. Dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw poziom temperatury pomiędzy 0 i 15 .

» Poziom temperatury można zmienić w obszarach ustawień obu stref płyty.

i Jako przykład opisano strefy płyty grzejnej z szeroką powierzchnią po lewej stronie. Jeśli po prawej stronie urządzenia znajduje się strefa płyty grzejnej z szeroką powierzchnią, to samo dotyczy tej strefy.

Włączanie płyty z szeroką powierzchnią, gdy jedna lub obie płyty po lewej stronie pracują
Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

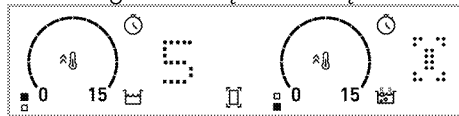
Podczas gdy jedna lub obie płyty po lewej stronie pracują oddzielnie, można połączyć obie płyty, aktywując płytę z szeroką powierzchnią. W ten sposób można używać szerszej powierzchni kuchenki z tymi samymi wartościami.



1. Podczas gdy jedna lub obie strefy płyty po lewej stronie są włączone, należy dotknąć klawisza wyboru strefy płyty z szeroką powierzchnią.

» Na wyświetlaczu tylnej lewej strefy płyty wyświetlana jest temperatura strefy płyty z niższą temperaturą obu stref

wybranych wcześniej. Jeżeli przypisany jest wyłącznika czasowego, zostanie wyświetlona wartość wyłącznika czasowego z niższą wartością.




» Aby później zmienić wartość temperatury, należy ustawić żądaną wartość temperatury w obszarach ustawień obu stref płyty.

i Dotknięcie przycisku strefy z szeroką powierzchnią przy aktywnej strefie płyty z szeroką powierzchnią powoduje rozdzielenie i wyłączenie stref płyty.

Wyłączanie płyt z szeroką powierzchnią: Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Strefę płyty z szeroką powierzchnią można wyłączyć na 3 różne sposoby:


1. **Ustawiając temperaturę na „0”**
Można wyłączyć płytę z szeroką powierzchnią, zmniejszając ustawienie temperatury do „0”.
2. **Korzystając z wyłącznika czasowego strefy płyty z szeroką powierzchnią**

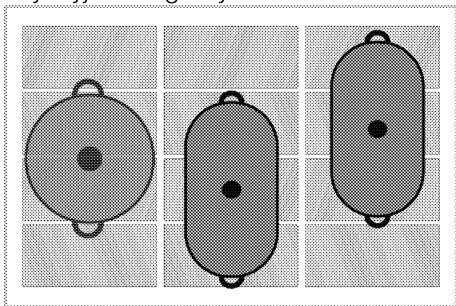
Gdy upłynie czas, wyłącznik czasowy wyłącza płytę z szeroką powierzchnią. Wyświetlacz lewej strefy płyty pokaże 0, a zegar pokaże 00. Kontrolka przycisku  na wyświetlaczu tylnej lewej płyty zgaśnie.

3. **Dotykając symbolu strefy płyty z szeroką powierzchnią przez około 3 sekundy**

Dotknięcie symbolu strefy płyty z szeroką powierzchnią przez około 3 sekundy powoduje wyłączenie strefy płyty.

Tryb „Autoflexi” (Automatyczna aktywacja płyty z szeroką powierzchnią)



Jeśli garnek zostanie umieszczony na płytach grzewczych zgodnie z poniższymi pozycjami, „flexi” (strefa płyty grzewczej z trybem szerokiej powierzchni), zostanie włączona automatycznie. Dotknij przycisku  raz, aby wyjść z tego trybu.




Ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER)

Możesz użyć booster do podgrzewania z maksymalną mocą. Jednak nie zalecamy długiego gotowania w tej pozycji. Ustawienie wysokiej mocy może nie być dostępne na wszystkich płytach grzewczych. Po upływie okresu ustawienia wysokiej mocy (patrz: Tabela limitów okresu pracy) strefa płyty grzejnej zostaje wyłączona.

Bezpośredni wybór ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER):


1. Włącz płytę, dotykając przycisku .
2. Dotknij przycisku .

Aktywna strefa płyty pracuje z maksymalną mocą i ruchomy symbol booster  jest widoczny na wyświetlaczu strefy płyty.

» Po upływie okresu ustawienia wysokiej mocy (patrz: Tabela automatycznego wyłączenia), strefa płyty grzejnej zostaje wyłączona.


Wybór wysokiego stopnia mocy (BOOSTER) przy aktywnej strefie płyty:

1. Dotknij przycisku  gdy kuchenka jest włączona i odpowiednia strefa płyty jest aktywna.

 Ustawienie wysokiej mocy (booster) można aktywować tylko w jednej ze stref po tej samej stronie (lewej lub prawej). Jeśli jedna ze stref grzejnych po tej samej stronie pracuje z określonym poziomem temperatury, nie można ustawić funkcji booster dla drugiej strefy grzejnej po tej samej stronie. Gdy strefa płyty z szeroką powierzchnią jest aktywna, dla tych stref również nie można ustawić funkcji booster.

2. Wybrana strefa płyty działa z maksymalną mocą, a na jej wyświetlaczu migają 3 kontrolki. Po upływie okresu ustawienia wysokiej mocy strefa płyty przełącza się na ustawiony poziom temperatury, a na ekranie wyświetlany jest tylko wybrany poziom temperatury.

Wyłączenie ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER) przed jego upływem:

Możesz wyłączyć ustawienie wysokiej mocy w dowolnym momencie, dotykając przycisku .



Blokada przycisków

Gdy kuchenka jest włączona, można włączyć blokadę przycisków, aby zapobiec przypadkowej zmianie funkcji.



Włączanie blokady przycisków

1. Dotknij przycisku  na 3 sekundy, aby zablokować panel sterowania. Jeśli jakkolwiek klawisz zostanie naciśnięty, gdy blokada przycisków jest

włączona, kontrolka przycisku  zamiga.

i Blokadę przycisków można aktywować tylko wtedy, gdy kuchenka jest w trybie pracy. Tylko przycisk  będzie działał, gdy blokada przycisków jest włączona. Po dotknięciu dowolnego innego przycisku, kontrolka przycisku  zamiga, wskazując na to, że blokada przycisków jest włączona. Jeśli wyłączysz kuchenkę, gdy przyciski są zablokowane, blokada klawiszy zostanie wyłączona, aby ponownie włączyć płytę.



Wyłączanie blokady przycisków

1. Naciśnij przycisk  na 3 sekundy. Operacja zostanie potwierdzona sygnałem dźwiękowym. Kontrolka przycisku  zgaśnie, a panel sterowania zostanie odblokowany.

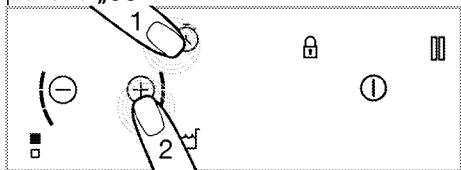
Funkcja wyłącznika czasowego



Ta funkcja ułatwia gotowanie. Twoja obecność przy kuchence przez cały czas gotowania nie jest wymagana. Strefa płyty grzejnej wyłącza się automatycznie po wybranym okresie.



Włączenie wyłącznika czasowego

1. Włącz płytę, dotykając przycisku .
2. Symbol „0” pojawi się wyświetlaczach strefy kuchenki.
3. Ustaw poziom w strefie ustawiania strefy płyty, którą chcesz włączyć.
4. Włącz wyłącznik czasowy, dotykając przycisku .

Wyświetlacz odpowiedniej strefy płyty pokaże „00”.



5. Ustaw żądany czas, dotykając przycisków  i .

» Potwierdź ustawienie, naciskając . Ustawienie zostanie potwierdzone automatycznie, jeśli przycisk  nie zostanie dotknięty.

i Wyłącznika czasowego można używać tylko do obsługiwanych płyt grzejnych.

i Powtórz powyższą procedurę dla innych płyt grzejnych, dla których chcesz ustawić wyłącznik czasowy.

i Nie można ustawić wyłącznika czasowego bez wybrania strefy płyty i jej poziomu temperatury.

Wyłączenie wyłącznika czasowego




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

Wcześniejsze wyłączenie wyłącznika czasowego



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

Możesz wcześniej wyłączyć wyłącznik czasowy na dwa różne sposoby:

1. Wyłączenie poprzez zmniejszenie wartości wyłącznika czasowego do „00” :

1. Wybierz płytę, którą chcesz wyłączyć.
2. Wybierz wyłącznik czasowy odpowiedniej płyty, dotykając przycisku .
3. Zmniejszaj wartość, aż symbol „00” pokaże się na odpowiednim wyświetlaczu strefy płyty po dotknięciu przycisków  i .

2- Wyłączenie poprzez dotknięcie przycisku wyłącznika czasowego na około 3 sekundy:






1. Naciśnij przycisk  na około 3 sekundy,  zniknie całkowicie, a wyłącznik czasowy zostanie anulowany.

Przycisk automatycznego gotowania

Korzystając z tej funkcji, możesz wykonać szybkie gotowanie na 3 różnych poziomach.


1. Utrzymanie ciepła
2. Smażenie
3. Gotowanie

Włączanie funkcji automatycznego gotowania bez ustawiania wyłącznika czasowego

1. Włącz płytę, dotykając przycisku .
2. Dotknij przycisku  płyty, na której chcesz obsługiwać funkcję automatycznego gotowania.
3. Po pierwszym dotknięciu włączy się odpowiednia strefa płyty grzejnej na poziomie utrzymywania ciepła. Na ekranie pojawi się symbol .
4. Po drugim dotknięciu włączy się odpowiednia strefa płyty grzejnej na poziomie smażenia. Na ekranie pojawi się symbol .
5. Po trzecim dotknięciu włączy się odpowiednia strefa płyty grzejnej na poziomie gotowania. Na ekranie pojawi się symbol .



» Płyta grzejna rozpocznie pracę na ustawionym poziomie automatycznego gotowania.

Włączanie funkcji automatycznego gotowania z ustawieniem wyłącznika czasowego

1. Wybierz żądany automatyczny poziom gotowania, dotykając przycisku  odpowiedniej płyty.

2. Włącz wyłącznik czasowy, dotykając przycisku .




» Symbol „00” i kontrolka symbolu  na wyświetlaczu strefy płyty zaświecą się.

3. Ustaw żądany czas, naciskając przyciski /.

» Strefa płyty grzejnej kontynuuje działanie z ustawionym poziomem automatycznego gotowania przez ustawiony czas.

» Kuchenka wyłącza się automatycznie i słychać ostrzeżenie dźwiękowe po upływie ustawionego czasu. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć ostrzeżenie dźwiękowe.

Wyłączanie funkcji automatycznego gotowania





1. Jeśli chcesz anulować funkcję automatycznego gotowania, możesz całkowicie wyłączyć odpowiednią płytę, dotykając przycisku .
2. Jeśli chcesz, aby płyta działała na określonym poziomie temperatury, a funkcja automatycznego gotowania została anulowana, ustaw żądany poziom temperatury, dotykając przycisków /. Płyta grzejna kontynuuje pracę na ustawionym poziomie temperatury. Jeśli wyłącznik czasowy został ustawiony wcześniej, czas gotowania nie zostanie anulowany, a płyta powróci do pracy z ustawionym poziomem temperatury.

Korzystanie z funkcji przenoszenia

Ta funkcja umożliwia zmianę poziomu gotowania ruchem portu bez wchodzenia do panelu sterowania, a tym samym ułatwia szybkie przełączanie na różne poziomy gotowania. Nie ma potrzeby każdorazowego obniżania lub podwyższania temperatury.

- i** Aby funkcja przenoszenia była aktywna, wielkość garnka powinna obejmować jedną lub dwie płyty.

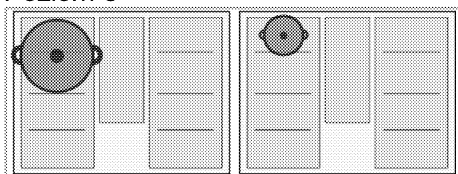
Aby aktywować funkcję „przenoszenia”:

1. Włącz płytę, dotykając przycisku .
 2. Umieść garnek tak, aby obejmował dwie strefy płyty w lewej lub prawej strefie, zgodnie z poziomem, od którego chcesz zacząć.
 3. Dotknij dwukrotnie przycisku .
- » Kontrolki  i symbole  zostaną podświetlone i funkcja „przenoszenia” zostanie włączona. Aby wybrać żądany poziom gotowania, wystarczy przesunąć garnek na pole grzejne. Korzystając z tej funkcji, możesz szybko przełączać się między 3 różnymi poziomami gotowania:

• Poziom 3 (Utrzymywanie ciepła):

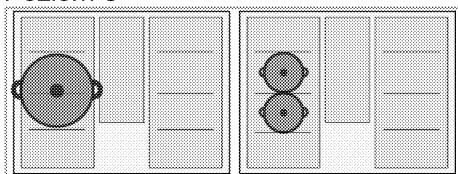
Jeśli umieścisz garnek na dwóch najbardziej wysuniętych do tyłu płytach po lewej i prawej, kuchenka będzie działać na poziomie 3.

Poziom 3



- #### • Poziom 8 (Gotowanie):
- Jeśli umieścisz garnek na dwóch środkowych płytach po lewej i prawej, kuchenka będzie działać na poziomie 9.

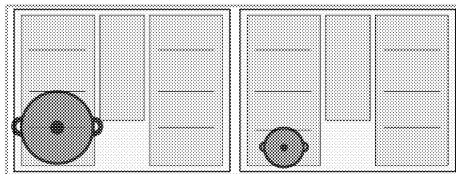
Poziom 8



- #### • Poziom 15 (Smażenie):
- Jeśli umieścisz garnek na dwóch przednich


płytach po lewej i prawej, kuchenka będzie działać na poziomie 15.

Poziom 15






- i** Podczas korzystania z funkcji „przenoszenia” nie można ustawić wyłącznika czasowego na płytach.
- i** Jeśli na dodatkowym polu grzejmym znajduje się garnek, nie można użyć funkcji „Przenoszenia”.
- i** Jeśli używany garnek obejmuje 3 strefy gotowania, funkcja „Przenoszenia” zostanie anulowana.

Połączone działanie kuchenki i okapu (płyta do okapu) (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



Jeśli twoje urządzenie ma symbol , może być używane w połączeniu z okapem. Dzięki tej funkcji możesz połączyć swoją kuchenkę z okapem i upewnić się, że okap działa automatycznie zgodnie z poziomem roboczym kuchenki. W tym celu kuchenkę i okap należy chociaż raz ze sobą sparować. Następnie możesz upewnić się, że kuchenka i okap działają razem, aktywując połączenie z kuchenki.

Parowanie kuchenki i okapu


i Parowanie kuchenki i okapu należy wykonać tylko raz. Nie ma potrzeby ponownego parowania. Aby zapewnić jednoczesną pracę kuchenki i okapu, wystarczy aktywować połączenie z kuchenki.

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ⓘ.
2. Naciśnij przycisk  na 3 sekundy.
» Symbol  zacznie migać.
3. Aktywuj parowanie z kuchenką na okapie (patrz: instrukcja okapu), a odpowiedni symbol na okapie zacznie migać.
» Po zakończeniu parowania symbol  na kuchence i odpowiedni symbol na okapie zaświecą się w sposób ciągły.




Aktywacja połączonej pracy kuchenki i okapu

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ⓘ.
2. Naciśnij przycisk  na kuchence.
3. Po zakończeniu parowania symbol  na kuchence i odpowiedni symbol na okapie zaświecą się w sposób ciągły.
» Okap będzie działał automatycznie, a poziom może być zwiększany lub zmniejszany zgodnie z całkowitym poziomem temperatury kuchenki.



Korzystanie z aplikacji HomeWhiz

Jeśli twoje urządzenie posiada symbol , możesz sterować kuchenką z tabletu/telefonu. Wykonaj czynności opisane poniżej, aby sterować i monitorować kuchenkę za pomocą tabletu/telefonu. Należy podłączyć tablet/telefon do sieci domowej i pobrać aplikację HomeWhiz na tablet/telefon ze sklepu z aplikacjami na swoim urządzeniu inteligentnym.

1. Otwórz aplikację pobraną za pomocą urządzenia inteligentnego.
2. Naciśnij część „dodaj/usuń urządzenie” na tablecie/telefonie.

3. Przeprowadź instalację, postępując zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na tablecie/telefonie.
4. Naciśnij przycisk  na około 3 sekundy. Symbol  zamiga na wyświetlaczu. W tej chwili możesz połączyć się ze swoim urządzeniem inteligentnym.
5. Połącz się ze swoją kuchenką za pomocą nazwy użytkownika i hasła podanego w aplikacji w części ustawień tabletu/telefonu.
6. Wybierz sieć, której używasz z listy sieci i podłącz kuchenkę do sieci przy użyciu wymaganego hasła. Symbol  powinien zaświecić się w sposób ciągły po zakończeniu instalacji. Możesz wejść do swojej aplikacji i zacząć korzystać z kuchenki, nadając jej nazwę w części „dodaj/usuń urządzenie”.



i HomeWhiz obsługuje pasmo częstotliwości 2.4 GHz.

i Jeśli nie można nawiązać połączenia sieciowego w ciągu 5 minut od dotknięcia przycisku  na około 3 sekundy, instalacja aplikacji HomeWhiz zostanie zakończona, a symbol  zgaśnie.

i Aplikacja HomeWhiz na tablecie/telefonie poinformuje o nawiązaniu połączenia i korzystaniu z aplikacji.

i Połączenie będzie aktywne, aby uzyskać dostęp do menu HomeWhiz.

i Gdy HomeWhiz jest aktywny, możesz kontrolować i monitorować swoją kuchenkę zarówno z poziomu wyświetlacza kuchenki, jak i ze swoich inteligentnych urządzeń za pośrednictwem HomeWhiz.

i Dotknij przycisku  aby wyłączyć połączenie HomeWhiz. Symbol  zniknie z wyświetlacza.

i W przypadku awarii zasilania, gdy połączenie HomeWhiz urządzenia jest włączone i jeśli zostaniesz odłączony, HomeWhiz automatycznie wyłączy się.

Korzystanie z kuchenki za pomocą tabletu

1. Otwórz aplikację HomeWhiz na tablecie/telefonie.




» Twoje urządzenie powinno być obecne na stronie aplikacji.

2. Dotknij urządzenia.

» Zostanie wyświetlona strona sterowania i monitorowania kuchenki.

Na tym ekranie można dokonać ustawień, takich jak poziom temperatury strefy płyty, ustawienia wyłącznika czasowego, blokada przycisków i aktywacja połączenia kuchenki z okapem (płyta do okapu).

3. Po zakończeniu wszystkich ustawień za pomocą tabletu/telefonu, zbliż się do urządzenia, aby potwierdzić.



Symbole  i  zamigają na wyświetlaczu. Naciśnij przycisk  i aktywuj ustawienia.




i Wszystkie ustawienia dokonywane za pomocą tabletu/telefonu wymagają potwierdzenia przez urządzenie ze względów bezpieczeństwa.

Zamknięcie aplikacji HomeWhiz

1. Gdy tablet/telefon jest podłączony do urządzenia, dotknij krótko przycisku . Symbol  zniknie z ekranu. W tym momencie połączenie tabletu/telefonu z urządzeniem zostanie przerwane.

Usuwanie rejestracji podłączonego urządzenia

1. Dotknij jednocześnie przycisków  i .

»  i  symboli i  zaczną migać i rozlegnie się dźwiękowy sygnał ostrzegawczy.

2. Rejestracja została pomyślnie usunięta, gdy symbole  i  przestaną migać na ekranie.

i Aby wykonać operację usuwania, musisz mieć połączenie sieciowe.

Deklaracja zgodności

Niniejszym Arçelik A.Ş. oświadcza, że urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2014/53/UE. Szczegółową deklarację zgodności RED można znaleźć pod adresem support.grundig.com wraz z dodatkowymi dokumentami na stronie produktu dla danego urządzenia.




Pasmo 2,4 GHz: Maks. 100 mW

Funkcja stop


Dzięki tej funkcji można chwilowo zatrzymać działanie wszystkich funkcji działających na kuchenie (**z wyjątkiem wyłącznika czasowego**)


i Jeśli wyłącznik czasowy jest ustawiony dla dowolnej strefy płyty, powraca on do działania podczas funkcji stop.



1. Dotknij przycisku  gdy kuchenka jest włączona.

Wszystkie używane płyty grzejne nadal działają na poziomie minimalnym.

2. Dotknij ponownie przycisku , aby korzystać z wszystkich zatrzymanych płyt z ich poprzednimi ustawieniami.

i Po dotknięciu przycisku stop, symbol  zaświeci się na wyświetlaczach płyt kuchennych, które były obsługiwane przed dotknięciem tego przycisku

Bezpieczne i efektywne korzystanie z płyt indukcyjnych

Zasada działania: Ze względu na zasadę działania nagrzewnica indukcyjna bezpośrednio podgrzewa naczynie do gotowania. 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 280mm z funkcją indukcyjną, w zależności od modelu. Dzięki funkcji indukcyjnej każda strefa płyty automatycznie wykrywa postawiony na niej garnek. Energia wyzwalana jest tylko na styku garnka, a tym samym zużywany jest tylko jej minimalny poziom.

Funkcja zarządzania mocą







Twoje urządzenie jest wyposażone w funkcję zarządzania mocą. Za pomocą tej funkcji można zmienić całkowitą moc,

która może być pobierana przez kuchenkę. Dostępnych jest 9 poziomów funkcji zarządzania mocą.

Funkcja zarządzania mocą - Całkowite poziomy mocy, które można ustawić

Poziom zarządzania mocą	Moc całkowita
P1	1,2 kW
S2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
S5	4,4 kW
S6	5,4 kW
S7	5,7 kW
S8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Gdy płyty są wyłączone,

1. Włącz płytę, dotykając przycisku .
2. Bez odrywania palców dotknij odpowiednio przycisku lewej tylnej strefy płyty , a następnie przycisku lewej przedniej strefy  i na koniec przycisku . Po każdym dotknięciu przycisku słychać sygnał dźwiękowy.
3. Ustawiony poziom zarządzania mocą jest wyświetlany na wyświetlaczu lewej tylnej strefy płyty, a całkowita wartość mocy dla tego poziomu jest wyświetlana na wyświetlaczu lewej przedniej strefy płyty. Zwolnij 3 klawisze, gdy zobaczysz te wartości.
4. Dotknij przycisku , aby przełączać między poziomami i ustawić żądaną całkowitą wartość mocy.
5. Potwierdź ustawienie, dotykając przycisku  i wyłącz kuchenkę. Ustawiona całkowita wartość mocy zostanie aktywowana.

i Poziomy temperatur, które można przypisać płytom grzejnym, mogą się różnić w zależności od ustawionego całkowitego poziomu mocy. Poziomy temperatury dostarczany do płyty jest automatycznie obniżany zgodnie z ustawieniem mocy używanym przez kuchenkę. To nie jest błąd.

System automatycznego wyłączenia

Sterownik kuchenki posiada system automatycznego wyłączenia. Jeśli co najmniej jedna strefa płyty grzewczej pozostaje włączona, strefa płyty grzejnej po chwili wyłącza się automatycznie (patrz: Tabela 1). W przypadku wyłącznika czasowego przypisanego do płyty, ekran wyłącznika czasowego zostanie również wyłączony.

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

Strefa płyty grzejnej może być ponownie obsługiwana przez użytkownika po jej automatycznym wyłączeniu, jak opisano powyżej.

Tabela 1: Okresy automatycznego wyłączenia

Poziom temperatury	Limit okresu pracy - godziny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2

Poziom temperatury	Limit okresu pracy - godziny
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Szybkie podgrzewanie	o 10 minut
P1	6
S2	6
P3	1,5

Ochrona przed przegrzaniem

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

- Działająca strefa płyty grzejnej może zostać wyłączona.
- Wybrany poziom może zostać zmniejszony. Nie jest to jednak odzwierciedlone na wyświetlaczu.


System ochrony przed wykipieniem

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 tym czasie symbol „E” lub „F” pojawi się na wyświetlaczu.

Precyzyjne ustawienie mocy

Kuchenka indukcyjna reaguje natychmiast na polecenia, zgodnie ze swoją zasadą działania. Jej ustawienia mocy zmieniają się bardzo szybko. W ten sposób można zapobiec wykipieniu (wody, mleka), natychmiast wyłączając urządzenie.

 Utrzymuj powierzchnię dotykowego panelu sterowania w czystości. Może pojawić się ostrzeżenie o błędnym działaniu.

 Nie stawiaj garnka na dotykowym panelu sterowania.

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.

W tej części opisano wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia.

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

- Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. **Nigdy nie wolno gasić ognia wodą!** Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.
- Przed umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar wody, a następnie ostrożnie umieścić na rozgrzanym oleju. Przed

smażeniem produktów mrożonych należy je wcześniej rozmrozić.

- Podczas podgrzewania oleju upewnij się, że garnek, którego używasz, jest suchy i nie otwieraj jego pokrywy.
- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii można znaleźć w rozdziale „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.
- Jeśli podczas podgrzewania mleka będą używane poziomy „15” lub „P”, należy je podgrzać, mieszając, aby dno nie trzymało się. Aby uzyskać bardziej kontrolowane ogrzewanie, można użyć ustawienia 12 lub 13.
- 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.

Półka do pieczenia w piekarniku

Zywność	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)	Płyta i jej średnica (mm)
Topnienie			
Topnienie czekolady (np. Dr.Oetker, gorzka czekolada 55-60% kakao, 150 g)	2	20 ... 30	2 strefa (połączony)
Masło (200 g)	8	10 ... 12	2 strefa (połączony)
Gotowanie, podgrzewanie, utrzymywanie ciepła			
Woda 1 L (Gotowanie)	P	1 ... 3	2 strefa (połączony)
Woda 3 L (Gotowanie)	P	6 ... 8	2 strefai Dodatkowa strefa gotowania indukcyjnego (połączony)
Mleko 1 L (Gotowanie)	9	3 ... 6	2 strefa (połączony)
Mleko 1 L (Utrzymanie ciepła)	1	8 ... 10	2 strefa (połączony)
Olej roślinny (Grzanie) (Olej słonecznikowy 0,5 L)	13	3 ... 5	2 strefa (połączony)
Gotowanie			
Ziemniak obrany grubo siekany (2 sztuk duży)	15	17 ... 20	2 strefai Dodatkowa strefa gotowania indukcyjnego (połączony)
Filet z łososia	15	12 ... 17	2 strefa (połączony)
Makarony (150 g)	15	8 ... 10	2 strefai Dodatkowa strefa gotowania indukcyjnego (połączony)
Gotowanie, smażenie			
Potrawa z ryżu (200 g ryż)	7	8 ... 12	2 strefa (połączony)

Zywność	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)	Płyta i jej średnica (mm)
Paella*	10	15 ... 20	2 strefa (połączony)
Ashure/Pudding Noego**			
Gotowanie fasoli i ciecierzycy fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	15	6 ... 9	2 strefa (połączony)
Gotowanie fasoli i ciecierzycy gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	5	10 ... 15	2 strefa (połączony)
Pszenica Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	15	4 ... 7	2 strefa (połączony)
Pszenica gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	6	10 ... 15	2 strefa (połączony)
Ashure/Pudding Noego - Wszystkie składniki	15	25 ... 30	2 strefa (połączony)
Golonki z warzywami**			
Przypieczenie***	15	3 ... 6	2 strefai Dodatkowa strefa gotowania indukcyjnego (połączony)
Smażenie warzyw	15	6 ... 8	2 strefai Dodatkowa strefa gotowania indukcyjnego (połączony)
Pieczenie	8	180 ... 210	2 strefai Dodatkowa strefa gotowania indukcyjnego (połączony)
Zupy (Np. Zupa z soczewicy)	10	35 ... 45	3 strefai Dodatkowa strefa gotowania indukcyjnego (połączony)
Smażyć w płytkim tłuszczu			
Filet z okonia morskiego	15	3 ... 6	3 strefai Dodatkowa strefa gotowania indukcyjnego (połączony)
Stek z polędwicy wołowej (5 cm)	15	6 ... 8	2 strefa (połączony)
Jajko sadzone	7	3 ... 5	3 strefa (połączony)
Frytka			
Boortsog	13	10 ... 13	2 strefa (połączony)
Sznycel	10	5 ... 7	2 strefa (połączony)
Nuggetsy	13	4 ... 6	2 strefa (połączony)

* Zaleca się użycie woka.

** Zaleca się patelnię/garek z lejkiem.

*** Zalecane jest wstępne podgrzanie patelni / garnka.

7 Czyszczenie i konserwacja

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

⚠ Ostrzeżenia ogólne:

- Przeczek czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie umieszczać detergentów bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe zabrudzenie.
- Po każdym użyciu urządzenie należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć. Dzięki temu łatwo usunąć pozostałości żywności, co zapobiega się ich spalaniu, gdy produkt zostanie ponownie użyty. W ten sposób żywotność urządzenia wydłuża się, a często napotykanne problemy są zmniejszone.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzenia.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów, środków do usuwania kamienia ani ostrych przedmiotów.
- Nie ma potrzeby stosowania specjalnego środka czyszczącego po każdym użyciu. Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie czyść żadnej z części urządzenia w zmywarce.

Do płyty:

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, pasta pomidorowa i olej mogą powodować trwałe plamy na płytach i elementach palników/płyt grzewczych, wszelkie przelane płyny należy usunąć natychmiast po ostygnięciu płyty poprzez jej wyłączenie.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX

- Nie wolno używać środków czyszczących zawierających kwas lub chlor do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej lub INOX.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej lub Inox może z czasem zmienić kolor. To jest normalne. Po każdym użyciu wyczyść za pomocą detergentu odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub Inox.
- Należy używać miękkiej ściereczki z mydłem i płynnym (nie rysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, starając się wycierać w jednym kierunku.
- Należy natychmiast usunąć z powierzchni plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka z powierzchni ze stali nierdzewnej i szkła. Plamy mogą rdzewieć przez długi czas.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i szmatki z mikrofibry przeznaczoną do

powierzchni szklanych, a następnie osuszyć suchą szmatką.

- Jeśli po czyszczeniu pozostały resztki detergentu, należy wytrzeć je zimną wodą, a następnie osuszyć czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą uszkodzić szklaną powierzchnię przy następnym użyciu.
- 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, nałóż na gąbkę środek czyszczący i odczekaj dłuższy czas 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 powierzchnię.
- Należy upewnić się, że połączenia elementów urządzenia nie są wilgotne i nie mają śladów detergentu. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

Czyszczenie płyty

Szklana powierzchnia do gotowania

Postępuj zgodnie z krokami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia”, dotyczącymi czyszczenia szklanej powierzchni do gotowania. W szczególnych przypadkach możesz wyczyścić urządzenie zgodnie z poniższymi informacjami.

- Produkty na bazie cukru, takie jak ciemna śmietana, skrobia i syrop, należy natychmiast wyczyścić, nie czekając, aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklana powierzchnia może zostać trwale uszkodzona.
- Nie używaj środków czyszczących, gdy płyta jest gorąca, w przeciwnym razie mogą pojawić się trwałe plamy.

Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia panelu sterowania z pokrętkami należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki i osuszyć suchą szmatką. Nie wolno zdejmować pokręteł ani uszczelek znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i pokrętła mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli ze stali nierdzewnej z pokrętłem nie należy używać środków czyszczących do stali nierdzewnej wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł można usunąć.
- 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.

8 Rozwiązywanie problemów

Skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub technikiem posiadającym licencję lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony, jeśli nie możesz rozwiązać problemu, mimo że zastosowałeś się do instrukcji. Nigdy nie wolno próbować samodzielnie naprawić uszkodzonego urządzenia.

Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik sieciowy jest uszkodzony. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*
- Urządzenie nie jest podłączone do (uziemionego) gniazda. >>> *Sprawdź połączenie wtykowe.*
- Przyciski/pokrętła/klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję blokady przycisków, blokada może być włączona. Należy wyłączyć.*
- Wyświetlacz nie zapala się po ponownym włączeniu płyty. >>> *Odląć urządzenie od wyłącznik obwodu. Poczekać co najmniej 20 sekund, a następnie podłączyć ponownie.*
- Ochrona przed przegrzaniem jest aktywna. >>> *Poczekać, aż płyta ostygnie.*
- Garnek nie jest odpowiedni. >>> *Sprawdź garnek.*

symbol pojawia się na wyświetlaczu strefy.

- Nie ustawiłeś garnka na aktywnej strefie. >>> **Sprawdź, czy w strefie gotowania znajduje się garnek.**
- Garnek nie jest przeznaczony do płyty indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy garnek jest przeznaczony do płyty indukcyjnej.*
- Garnek nie jest odpowiednio wyśrodkowany lub jego dolna powierzchnia nie jest wystarczająco szeroka. >>> *Wybierz garnek wystarczająco szeroki i odpowiednio go wyśrodkuj.*
- Garnek lub pole grzewcze jest przegrzane. >>> *Pozwól im ostygnąć.*

Wybrane pole grzewcze nagle wyłącza się podczas pracy.

- Czas gotowania dla wybranego pola grzewczego mógł się skończyć. >>> *Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.*
- Ochrona przed przegrzaniem jest aktywna. >>> *Poczekać, aż płyta ostygnie.*
- Może zakrywać dotykowy panel sterowania. >>> *Usuń przedmiot z panelu.*

Garnek nie nagrzewa się, nawet jeśli pole grzewcze jest włączone.

- Garnek nie jest przeznaczony do płyty indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy garnek jest przeznaczony do płyty indukcyjnej.*
- Garnek nie jest odpowiednio wyśrodkowany lub jego dolna powierzchnia nie jest wystarczająco szeroka. >>> *Wybierz garnek wystarczająco szeroki i odpowiednio go wyśrodkuj.*

Wentylator chłodzący nadal działa, chociaż płyta jest wyłączona.

- Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia. Wentylator chłodzący będzie działał, dopóki elektronika w płycie nie ostygnie do odpowiedniej temperatury.

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.
- **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.
- **Odgłos pękania:** Powodem tego jest konstrukcja i materiał podstawy naczynia do gotowania. Odgłos pękania może być słyszalny, jeśli naczynie do gotowania jest wykonane z warstw z różnych materiałów.
- **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/F1	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.

