

---

## **INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA**

Indukcyjna płyta grzewcza ze  
wbudowanym odciąganiem

PL

HIHD854MF

HIHD854GF

HIHD854MM

# Spis treści

<b>Zastosowane piktogramy</b> .....	<b>3</b>	Pauza .....	37
<b>Bezpieczeństwo</b> .....	<b>4</b>	Blokada przed dziećmi .....	37
Bezpieczeństwo użytkowania .....	8	Funkcje programatora czasowego .....	38
Funkcja „otwarte okno” .....	9	Obsługa modułu odciągu .....	39
Zarządzanie mocą .....	9	<b>ConnectLife i Wi-Fi</b> .....	<b>42</b>
<b>Twoja płyta grzewcza ze wbudowanym odciążeniem</b> .....	<b>11</b>	AplikacjaConnectLifei połączenie WiFi .....	42
Drogi kliencie! .....	11	Aktualizacja oprogramowania sprzętowego ..	44
Niniejsza instrukcja .....	11	<b>Ustawienia</b> .....	<b>45</b>
Opis .....	13	<b>Konserwacja</b> .....	<b>49</b>
Panel sterowania .....	14	Czyszczenie szklanej płyty .....	49
Wskazania na wyświetlaczu .....	17	Czyszczenie modułu odciągu .....	49
<b>Eksploatacja</b> .....	<b>18</b>	Wskaźnik filtra .....	52
Gotowanie indukcyjne .....	18	Wymiana filtra recyrkulacyjnego (w przypadku	
Dźwięki podczas używania płyty		korzystania ze skrzynki recyrkulacyjnej) .....	52
indukcyjnej .....	20	<b>Rozwiązywanie problemów</b> .....	<b>53</b>
Patelnie do gotowania indukcyjnego .....	20	Informacje ogólne .....	53
Ustawienia gotowania .....	22	Tabela usterek i błędów .....	53
Korzystanie z modułu odciągu .....	23	<b>Dane techniczne</b> .....	<b>57</b>
<b>Operacja</b> .....	<b>26</b>	Informacje dotyczące rozporządzenia (tylko	
Rozpoczęcie przygotowywania .....	26	UE) 66/2014 .....	57
Gotowanie standardowe .....	26	Europejska karta produktu .....	58
Gotowanie z menu PLUS .....	28	Informacje dotyczące zgodności .....	58
Gotowanie z Celsius°Cooking™ .....	30	<b>Aspekty środowiskowe</b> .....	<b>59</b>
Gotowanie przy użyciu naczyń kuchennych		Utylizacja urządzenia i opakowania .....	59
Celsius°Cooking™ oraz programów .....	31	<b>Montaż</b> .....	<b>60</b>
Instrukcja gotowania krok po kroku na stronie		<b>Bezpieczeństwo</b> .....	<b>60</b>
CelsiusCooking.com .....	35	Przygotowanie do montażu .....	61
Strefa Bridge Induction .....	36	Do zabudowy .....	68

W treści instrukcji stosowane są przedstawione poniżej symbole, które posiadają podane obok nich znaczenia:

 **INFORMACJA!**

Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie

 **OSTRZEŻENIE!**


Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo

 **RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym


 **GORĄCA POWIERZCHNIA!**

Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo gorącej powierzchni

 **NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!**

Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo pożaru

 **PRAWIDŁOWO**

 **NIEPRAWIDŁOWO**

Ważne jest, by dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji.

**PRZECZYTAĆ DOKŁADNIE I ZACHOWAĆ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI!**

## **Informacje ogólne**

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niestosowania się do instrukcji bezpieczeństwa oraz ostrzeżeń.

Uszkodzenia spowodowane nieprawidłowym podłączeniem, mocowaniem lub niewłaściwą eksploatacją nie są objęte gwarancją.

### **OSTRZEŻENIE!**

Dzieci w wieku 8 lat oraz starsze, a także osoby o zmniejszonych możliwościach fizycznych, umysłowych czy emocjonalnych lub bez odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, mogą użytkować niniejsze urządzenie, znajdując się pod odpowiednią opieką lub jeżeli otrzymały odpowiednie wskazówki, dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i jeżeli rozumieją niebezpieczeństwo, związane z jego użytkowaniem.

To urządzenie oraz jego elementy będące w zasięgu ręki nagrzewają się podczas użytkowania. Nie wolno dotykać gorących części. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!**

**OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać na powierzchniach grzejnych kuchenki żadnych przedmiotów.

### **UWAGA!**

**UWAGA!** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.

## NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

**OSTRZEŻENIE:** gotowanie na płycie z zastosowaniem tłuszczu lub oleju może powodować zagrożenie i doprowadzić do pożaru.

NIE gasić pożaru wodą. W takiej sytuacji należy wyłączyć urządzenie i zakryć płomień, np. za pomocą koca pożarowego.

## OSTRZEŻENIE!

Używać wyłącznie osłon kuchenki zaprojektowanych lub wskazanych jako odpowiednie w instrukcji obsługi przez jej producenta lub też osłon wbudowanych w kuchenkę. Stosowanie nieodpowiednich osłon może prowadzić do wypadków.

Jeśli dopuszcza się montaż szuflady pod urządzeniem bez zastosowania dna izolującego (patrz instrukcja montażu) nie należy w niej przechowywać wysoko łatwopalnych przedmiotów ani materiałów. Zapewnić odpowiednią przestrzeń o wysokości kilku centymetrów pomiędzy dnem płyty, a zawartością szuflady.

Płytę grzejną można stosować jedynie do przygotowywania żywności.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Nie można jej stosować do ogrzewania pomieszczeń.

Urządzenie nie jest zaprojektowane do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.

**Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj myjki parowej.**

Urządzenie należy czyścić tylko wtedy, gdy jest wyłączone. Para z myjki parowej może dotrzeć do części przewodzących i spowodować zwarcie elektryczne.

Płyta grzewcza jest wyposażona w moduł Wi-Fi, który umożliwia połączenie urządzenia z urządzeniami mobilnymi, takimi jak smartfon lub tablet. Umożliwia to monitorowanie stanu płyty kuchennej za pomocą urządzenia mobilnego. Zdalne sterowanie, włączanie lub wyłączanie płyty grzewczej ze względów bezpieczeństwa nie jest możliwe. Funkcja monitorowania za pomocą urządzenia mobilnego

# Bezpieczeństwo

nie może zastępować osobistego nadzoru nad procesem gotowania bezpośrednio przy płycie grzewczej.

Jeżeli zdecydujesz się zaprzestać użytkowania urządzenia z powodu usterki, zalecamy odcięcie kabla po wyjęciu wtyczki z gniazdka. Urządzenie należy przekazać do komunalnego punktu utylizacji odpadów.

**OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

## **Pękła płyta szklano-ceramiczna**

- Natychmiast wyłączyć wszystkie palniki i elektryczny element grzejny oraz odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Nie dotykać powierzchni urządzenia.
- Nie używać urządzenia.

## **Użytkowanie płyty indukcyjnej**

Na powierzchni płyty kuchennej nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one rozgrzać.

Gdy płyta indukcyjna jest używana, należy trzymać z dala od niej przedmioty wrażliwe na pole magnetyczne (karty kredytowe, karty bankowe, płyty, zegarki i podobne). Zalecamy, aby osoby z rozrusznikiem serca skonsultowały się najpierw ze swoim kardiologiem.

Nigdy nie używać folii aluminiowej do gotowania ani nie umieszczać na płycie grzewczej produktów zapakowanych w aluminium. Aluminium mogłoby się stopić i nieodwracalnie uszkodzić urządzenie.

## **Użytkowanie pochłaniacza**

 **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie życia, niebezpieczeństwo zatrucia na skutek cofania się gazów powstałych ze spalania!

Nigdy nie używać urządzenia do odsysania powietrza podczas używania kuchenki, która zużywa powietrze z pomieszczenia, chyba że pomieszczenie jest wystarczająco wentylowane. Urządzenia kuchenne zużywające powietrze z pomieszczenia (np. urządzenia ogrzewające przy użyciu gazu, oleju, drewna lub węgla, bojlera, urządzenia do podgrzewania wody) pobierają powietrze do spalania z pomieszczenia i odprowadzają te gazy na zewnątrz przez wylot (np. komin). W połączeniu z aktywnym okapem kuchennym powietrze jest odprowadzane z kuchni i sąsiednich pomieszczeń. W przypadku niewystarczającego dopływu powietrza powstaje podciśnienie. Trujące gazy z komina lub kanału wylotowego dostają się z powrotem do pomieszczenia mieszkalnego.

Należy zawsze zapewnić odpowiednią wentylację!

Przy jednoczesnej pracy urządzenia odsysającego i urządzeń zasilanych energią inną niż elektryczna podciśnienie w pomieszczeniu nie może przekraczać 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  barów).

Należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących odprowadzania powietrza.

## RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

Unikać ryzyka porażenia prądem; przed czyszczeniem urządzenia upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.

Nie używać urządzenia odsysającego powietrze, jeśli filtr tłuszczowy nie został prawidłowo zamontowany!

Aby uniknąć zapalenia się gorącego tłuszczu, należy smażyć wyłącznie pod stałym nadzorem.

Filtry należy czyścić na bieżąco.

Przy czyszczeniu lub wymianie filtrów tłuszczowych, lub węglowych postępować zgodnie z instrukcją obsługi!

## NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

W przypadku nieprzestrzegania instrukcji czyszczenia lub wymiany filtrów tłuszczowych, lub węglowych istnieje ryzyko wystąpienia pożaru. Szczegółowe informacje na temat sposobu i częstotliwości czyszczenia znajdują się w rozdziale „*Konserwacja*”.

Tłuszcz odkładający się w metalowych filtrach tłuszczowych może spowodować pożar. Nigdy nie należy flambirować na strefie gotowania przy włączonym pochłaniaczu. Wysoki płomień może spowodować pożar. Urządzenie należy zawsze używać z metalowym filtrem tłuszczowym. Filtr tłuszczowy należy regularnie czyścić.

Przeegrany tłuszcz lub olej może spowodować pożar. Należy zawsze nadzorować podgrzewanie tłuszczu i oleju. Nigdy nie gasić ognia wodą; zawsze używać koca gaśniczego, pokrywy lub talerza.

## Bezpieczeństwo użytkowania

- W szafkach nad lub za urządzeniem nie wolno przechowywać przedmiotów, które mogłyby wzbudzać zainteresowanie dzieci.
- Na płycie nie wolno podgrzewać zamkniętych puszek. Ciśnienie rosnące w ich wnętrzu może doprowadzić do wybuchu puszki. Może być to przyczyną obrażeń lub poparzeń.
- Nie wolno korzystać z urządzenia w temperaturach poniżej 5 °C.
- Umieszczanie lub korzystanie z płyty grzejnej poza pomieszczeniami jest zabronione.
- Przy pierwszym korzystaniu z urządzenia może pojawić się „nowy zapach”. Jest to normalne zjawisko. Jeśli kuchnia jest odpowiednio wentylowana, zapach szybko zniknie.
- Zabrania się otwierania obudowy urządzenia.
- Po zdjęciu naczynia z płyty grzewczej proces gotowania zostanie automatycznie zatrzymany. Należy wyrobić sobie nawyk ręcznego wyłączenia strefy gotowania oraz płyty grzewczej, aby uniknąć niezamierzonego włączenia urządzenia.
- Po użyciu należy wyłączyć płytę grzewczą za pomocą elementów sterujących, a nie polegać wyłącznie na czujniku patelni.
- Należy pamiętać, że jeśli płyta grzewcza jest używana na wysokim ustawieniu, czas nagrzewania będzie bardzo krótki. Nie zostawiać płyty grzewczej bez nadzoru, jeśli używana jest strefa na wysokim ustawieniu.

## Bezpieczeństwo temperaturowe

- Płyta wyposażona jest w wentylator chłodzący, który chłodzi elementy elektroniczne podczas gotowania. Wentylator może pracować przez pewien czas nawet po zakończeniu procesu gotowania.
- Płyta indukcyjna jest również wyposażona w zabezpieczenie przed przegrzaniem, które chroni elementy elektroniczne przed uszkodzeniem. Zabezpieczenie działa na kilka sposobów. Gdy temperatura w strefie gotowania staje się bardzo wysoka, moc gotowania jest automatycznie zmniejszana. Jeśli to nie wystarcza, moc strefy gotowania zmniejsza się nadal, aż do momentu



całkowitego wyłączenia strefy gotowania przez mechanizmy zabezpieczające. Po schłodzeniu płyty, jej całkowita moc będzie ponownie dostępna.

## Ogranicznik czasu gotowania

### OSTRZEŻENIE!

Ogranicznik czasu gotowania jest funkcją zabezpieczającą Twoje urządzenie do gotowania. Załącz się, jeśli zapomnisz o wyłączeniu płyty grzewczej.

W zależności od wybranego ustawienia czas gotowania będzie ograniczony w następujący sposób:

Ustawienia	Strefa gotowania wyłącza się automatycznie po:
1 i 2	9 godzinach
3, 4 i 5	6 godzinach
6, 7 i 8	4 godziny
9	3 godziny
10	2 godziny
11 i 12	1 godzinie

Ogranicznik czasu gotowania wyłącza strefę gotowania po upływie czasu w tabelce.

Ustawienia	Strefa gotowania przełącza się automatycznie na ustawienie 12 po:
Funkcja boost	10 minutach

### UWAGA!

Ogranicznik czasu gotowania dla danej strefy gotowania zostaje zresetowany po zmianie przez użytkownika poziomu gotowania danej strefy.

### UWAGA!

Zegary związane ze strefą gotowania mają pierwszeństwo przed ogranicznikiem czasu gotowania.

## Funkcja „otwarte okno”

Jeżeli jest zalecane, aby urządzenie odsysające powietrze, które znajduje się w pomieszczeniu z kominkiem, mogło być używane tylko przy otwartym oknie (kuchennym), to należy zainstalować czujnik okienny. Funkcja „otwarte okno” jest automatycznie aktywowana po podłączeniu do urządzenia czujnika „otwartego okna”. Zaleca się stosowanie czujnika „otwartego okna” typu „FDS 100”.

## Zarządzanie mocą

Ta płyta indukcyjna jest wyposażona w inteligentny system zarządzania energią. System ten zapewnia, że maksymalna dopuszczalna moc nie może zostać przekroczona ze względów bezpieczeństwa.

# Bezpieczeństwo

- Inteligentny system zarządzania energią automatycznie rozdziela moc w poszczególnych strefach. Oznacza to, że płyta kuchenna może automatycznie zmniejszyć moc w jednej strefie, gdy poziom mocy w innej strefie zostanie zwiększony. Poziom aktywności systemu zarządzania mocą zależy od dostępnej mocy na fazę elektryczną, ustawienia ogranicznika prądu i podłączonego obciążenia.
- Poziom mocy w jednej strefie może wpływać na moc w innej strefie, ponieważ maksymalna dostępna moc jest rozdzielana pomiędzy strefy. Jeśli połączone strefy osiągną maksymalną dostępną moc po ustawieniu nowego poziomu mocy, poziomy mocy jednej lub więcej stref zostaną automatycznie zmniejszone w ramach limitu mocy. Jest to sygnalizowane miganiem odpowiedniego elementu sterującego.
- W przypadku, gdy strefa jest używana do gotowania w trybie Celsius°Cooking™, zawsze otrzymuje ona najwyższy priorytet.
- Interwencja inteligentnego systemu zarządzania energią jest bardziej prawdopodobna, gdy ogranicznik prądu jest ustawiony na niższy poziom.
- Ustawienie ogranicznika prądu musi zostać wykonane przez zarejestrowanego i wykwalifikowanego instalatora, zgodnie z posiadanym przyłączem i wyłącznikami (szczegóły dotyczące prądów i instalacji elektrycznej, patrz '*Montaż*').

# Twoja płyta grzewcza ze wbudowanym odciążeniem

## Drogi kliencie!

Witamy w naszej rosnącej rodzinie ASKO !

Jesteśmy dumni z naszych sprzętów. Mamy nadzieję, że to urządzenie będzie cenioną i niezawodną pomocą przez długie lata.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi. Zawiera ona ogólne wskazówki, informacje o ustawieniach i modyfikacjach, które można wprowadzić, oraz najlepsze sposoby dbania o urządzenie.

Instrukcja służy również jako materiał referencyjny dla techników serwisowych. **Proszę zatem umieścić kartę identyfikacyjną urządzenia w przewidzianym do tego miejscu, z tyłu instrukcji.** Karta identyfikacyjna urządzenia zawiera wszystkie informacje, które będą potrzebne serwisantowi, aby odpowiednio odpowiedzieć na Twoje potrzeby i pytania.

## WSKAZÓWKA!

Najnowszą wersję instrukcji obsługi można znaleźć na naszej stronie internetowej.

Miłego gotowania!

## Niniejsza instrukcja

Niniejsza instrukcja jest sporządzona dla:

- Użytkownika; aby szybko zapoznać się z urządzeniem i optymalnie je wykorzystać.
- Instalatora; aby zainstalował urządzenie zgodnie z obowiązującymi normami.

Poniższa tabela zawiera informacje na temat poszczególnych rozdziałów, które można znaleźć kolejno w niniejszej instrukcji.

Rozdział	Strona	Cel
<i>Zastosowane piktogramy</i>	3	Objaśnia piktogramy użyte w niniejszej instrukcji.
<i>Bezpieczeństwo</i>	4	Zawiera informacje, ostrzeżenia i wskazówki dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia, aby nie doszło do obrażeń ciała i urządzenie nie działało nieprawidłowo. Należy uważnie przeczytać ten rozdział przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia.
<i>Twoja płyta grzewcza ze wbudowanym odciążeniem</i>	11	Opisane są w nim dostępne funkcje urządzenia. Tabele przejrzysto przedstawiają, do czego służą poszczególne przyciski. Wyjaśnione są również różne możliwe informacje i komunikaty wyświetlane na urządzeniu.
<i>Eksploatacja</i>	18	W tym rozdziale znajdziesz informacje na temat działania i użytkowania płyty indukcyjnej oraz modułu odprowadzania powietrza. Znajdziesz tu również wskazówki dotyczące używanych naczyń oraz informacje na temat poziomów gotowania.

# Twoja płyta grzewcza ze wbudowanym odciąganiem

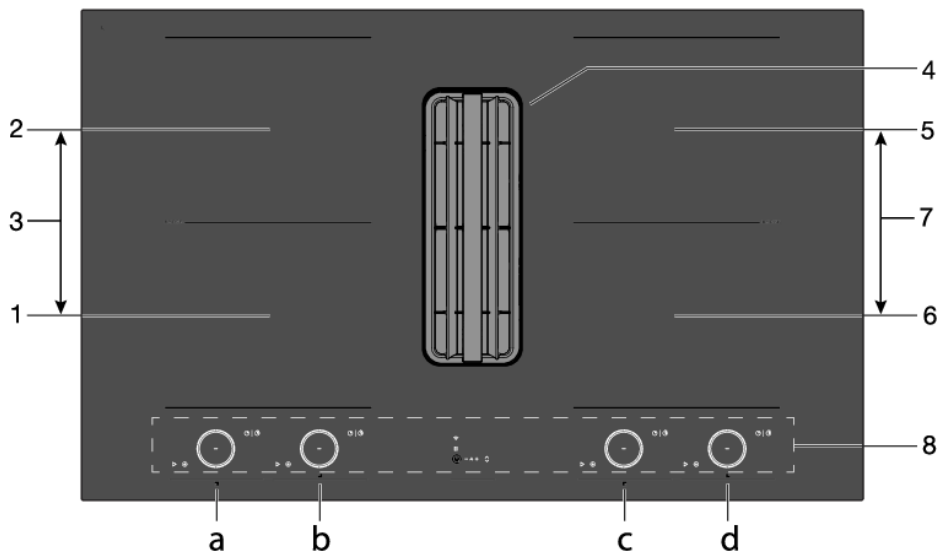
Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Rozdział	Strona	Cel
<i>Operacja</i>	26	Podane są tu informacje krok po kroku, jak obsługiwać urządzenie. Poszczególne kroki zawierają ilustracje, które składają się z rysunku po lewej stronie przedstawiającego działanie (który klawisz należy dotknąć) oraz rysunku po prawej stronie przedstawiającego reakcję urządzenia.
<i>ConnectLife i Wi-Fi</i>	42	Zapoznaj się z tym rozdziałem, jeśli chcesz podłączyć urządzenie do sieci Wi-Fi w swoim domu. Opisano w nim również, jak korzystać z aplikacji <b>ConnectLife</b> oraz jak zaktualizować oprogramowanie sprzętowe urządzenia.
<i>Ustawienia</i>	45	Możesz w pełni dostosować płytę indukcyjną do swojego stylu gotowania! Istnieje możliwość regulacji wielu ustawień. Ten rozdział zawiera również ustawienia przydatne dla instalatora.
<i>Konserwacja</i>	49	Zawiera informacje na temat czyszczenia i konserwacji urządzenia.
<i>Rozwiązywanie problemów</i>	53	Należy zapoznać się z tym rozdziałem, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub wyświetla niezrozumiałe komunikaty.
<i>Dane techniczne</i>	57	Opisano w nim dane techniczne i specyfikacje urządzenia.
<i>Aspekty środowiskowe</i>	59	Zawiera informacje na temat opakowania i sposobu odpowiedzialnej użycia urządzenia po zakończeniu jego eksploatacji.
<i>Montaż</i>	60	Ten rozdział jest przeznaczony dla instalatora. Urządzenie może być instalowane wyłącznie przez wykwalifikowanego specjalistę.

# Twoja płyta grzewcza ze wbudowanym odciążem

## Opis

Ponieważ urządzenia, których dotyczy niniejsza instrukcja, mogą różnić się od siebie wyposażeniem, instrukcja może zawierać opisy pewnych funkcji lub wyposażenia, których brak jest w danym urządzeniu.



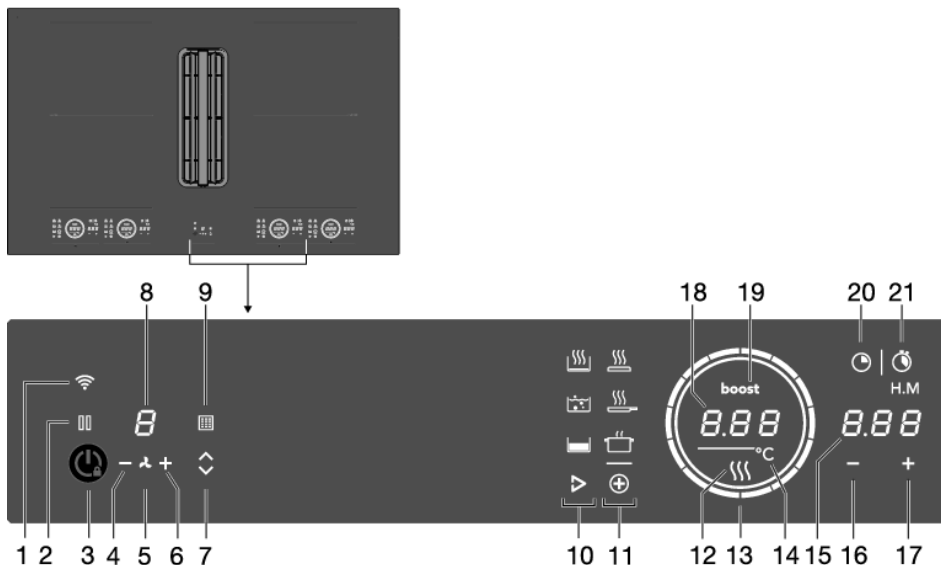
1. Strefa gotowania Bridge induction 18 x 22 cm / 2,3 kW / 3,7 kW (boost) do obsługi za pomocą „a”.
2. Strefa gotowania Bridge induction 18 x 22 cm / 2,3 kW / 3,7 kW (boost) do obsługi za pomocą „b”
3. Połączone strefy gotowania (1 i 2) Bridge Induction do obsługi za pomocą „a”.
4. Moduł odciążu
5. Strefa gotowania Bridge induction 18 x 22 cm / 2,3 kW / 3,7 kW (boost) do obsługi za pomocą „d”
6. Strefa gotowania Bridge induction 18 x 22 cm / 2,3 kW / 3,7 kW (boost) do obsługi za pomocą „c”
7. Połączone strefy gotowania (5 i 6) Bridge Induction do obsługi za pomocą „c”.
8. Panel sterowania (widoczny tylko przy włączonej płycie grzewczej)

## 💡 INFORMACJA!

Maksymalna moc wyjściowa jest zależna od rodzaju używanych naczyń kuchennych i stanu termicznego urządzenia.

# Twoja płyta grzewcza ze wbudowanym odciąganiem

## Panel sterowania







1. Przycisk dotykowy Wi-Fi/łącność
2. Przycisk dotykowy pauza
3. Przycisk włącz/wyłącz i blokady przed dziećmi
4. - (minus) przycisk zmniejszający poziom odsysania powietrza
5. Sygnalizacja włączenia/wyłączenia odsysania powietrza
6. + (plus) przycisk dotykowy zwiększający poziom odsysania powietrza
7. Przycisk dotykowy podnoszenia/obniżania wieżyczki
8. Wyświetlanie poziomu odciągania
9. Wskaźnik filtra do czyszczenia filtrów tłuszczowych lub wymiany filtra recyrkulacyjnego / przycisk dotykowy do resetowania wskaźnika filtra
10. Przycisk dotykowy do uruchomienia programów Celsius°Cooking™ (w zależności od typu urządzenia)
11. Przycisk dotykowy do uruchamiania programów PLUS
12. Wskazanie ciepła resztkowego
13. Suwak (12 ustawień) / wskaźnik gotowości płyty grzewczej
14. Wskaźnik stopni Celsjusza dla programów Celsius°Cooking™ i PLUS.
15. Funkcja wyświetlania czasu
16. Przycisk dotykowy ustawiania czasu - (minus)
17. Przycisk dotykowy ustawiania czasu + (plus)
18. Wyświetlanie ustawień gotowania / wyświetlanie tekstu
19. Wskaźnik funkcji boost
20. Przycisk dotykowy minutnika

# Twoja płyta grzewcza ze wbudowanym odciąganiem



21. Przycisk dotykowy do wyświetlania czasu gotowania — stoper

## Objaśnienie funkcji przycisków dotykowych








Przycisk dotykowy/suwak	Opis (patrz rozdział „Twoja płyta grzewcza ze wbudowanym odciąganiem”)
 On/Off	<p>Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej</p> <p>Urządzenie można włączać i wyłączać za pomocą przycisku on/off. W zależności od ustawienia „Synchro Stop” wyłączana jest tylko część grzewcza lub również moduł odciągu.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Funkcja Synchro Stop włączona (standardowo): urządzenie (płyta grzewcza i moduł odciągu) jest wyłączone.</li><li>• Funkcja Synchro Stop wyłączona: wyłączają się tylko płyta grzewcza. Wyłączyć moduł odciągu ustawiając poziom odciągania na „0” (lub aktywując tryb Air-Dry).</li></ul>
	<p><b>Blokada przed dziećmi</b></p> <p>Strefy gotowania można zablokować i odblokować, aby zapobiec ich nieumyślnemu włączeniu. Przytrzymać przycisk on/off przez około 3 sekundy.</p>
 Regulacja suwaka (12 ustawień)	<p><b>Wewnętrzny pierścień suwaka</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Wskaźnik włączonej płyty grzewczej.</li><li>• Jeśli płyta grzewcza jest wyłączona, a co najmniej jedna ze stref gotowania jest jeszcze gorąca, wewnętrzny pierścień pozostaje podświetlony. Gdy temperatura płyty grzewczej spadnie poniżej 65 °C, wewnętrzny pierścień również gaśnie.</li></ul>
	<p><b>Zewnętrzny pierścień suwaka</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ustawianie poziomów mocy strefy gotowania.</li><li>• Ustawienie temperatury dla funkcji Celsius°Cooking™ i PLUS.</li></ul>
 Pauza	<p><b>Pauza</b></p> <p>Za pomocą pauzy można wstrzymać pracę całej płyty grzewczej na maksymalnie 10 minut. Daje to czas na bezpieczne wyczyszczenie płyty bez zresetowania ustawień.</p>
 Wi-Fi	<p><b>Wi-Fi</b></p> <p>Płyta grzewcza jest wyposażona w moduł Wi-Fi, który umożliwia połączenie urządzenia z urządzeniami mobilnymi, takimi jak smartfon lub tablet. Umożliwia to monitorowanie stanu płyty kuchennej za pomocą urządzenia mobilnego. Zdalne sterowanie, włączanie lub wyłączanie płyty grzewczej ze względów bezpieczeństwa nie jest możliwe. Funkcja monitorowania za pomocą urządzenia mobilnego nie może zastąpić osobistego nadzoru procesu gotowania na płycie kuchennej.</p>

# Twoja płyta grzewcza ze wbudowanym odciąganiem

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Przycisk dotykowy/suwak	Opis (patrz rozdział „Twoja płyta grzewcza ze wbudowanym odciąganiem”)
 Minutnik	<b>Minutnik</b> Minutnik ułatwia proces gotowania poprzez ustawienie czasu gotowania dla wybranej strefy. Po upływie czasu ustawionego na liczniku strefa gotowania wyłączy się automatycznie i wyemituje sygnał dźwiękowy. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć, naciskając przycisk minutnika, lub wyłączy się on automatycznie po dłuższej chwili. Minutnik można ustawić niezależnie dla wszystkich stref gotowania.
 Stoper	<b>Wskaźnik czasu gotowania — stoper</b> Za pomocą stopera można sprawdzić, jak długo trwało ciągłe gotowanie w wybranej strefie gotowania, liczenie rozpoczyna się automatycznie w tle.

## Objaśnienie funkcji programu

Program	Opis (patrz rozdział „Twoja płyta grzewcza ze wbudowanym odciąganiem”)
 <b>Celsius°Cooking™</b> Widoczne tylko po wykryciu patelni lub sondy Celsius°Cooking™	 <b>Podgrzewanie i smażenie</b> Ten program ma na celu szybkie osiągnięcie wysokiej temperatury. Może być osiągnięta wysoka temperatura dna patelni. Zawsze przed rozpoczęciem należy dodać olej lub masło. W celu zdrowego gotowania nie przekraczaj punktu zadymienia zużytego oleju.
	 <b>Zagotowywanie/gotowanie z wodą</b> Za pomocą tego programu można szybko zagotować wodę. Zawsze należy wlać wodę przed rozpoczęciem pracy.
	 <b>Wolnowar, czyli sous-vide</b> Program ten ma na celu kontrolę niskich i średnich temperatur, zapobiegając powstawaniu wysokich temperatur na dnie naczyń. Większe ilości jedzenia oraz potrawy znajdujące się w grubszych naczyniach muszą być od czasu do czasu mieszane, aby zapewnić jednorodne rozprzodzenie ciepła.
 <b>PLUS</b> (automatyczne programy gotowania)	 <b>Grill</b> Funkcja jest przeznaczona wyłącznie dla stref gotowania Bridge Induction, które są połączone w celu utworzenia jednej większej strefy gotowania. Grillowanie jest zoptymalizowane dla indukcyjnych akcesoriów płyty grillowej i teppanyaki ASKO. Funkcja będzie działała również z innymi naczyniami, ale być może mniej dokładnie.
	 <b>Smażenie/wok</b> Dzięki tej funkcji można na maśle lub oleju przyrządzać warzywa, ryby, bekon, mięso, smażone ziemniaki lub jajka.
	 <b>Podgrzewanie/utrzymywanie ciepła</b> Dzięki tej funkcji można np. rozpuścić czekoladę (45 °C), podgrzać jedzenie (70 °C), gotować na wolnym ogniu (94 °C) lub doprowadzić wodę do wrzenia (100 °C).



# Twoja płyta grzewcza ze wbudowanym odciąganiem

## Funkcja przywołania płyty grzewczej

Funkcja ta pozwala na przywołanie wszystkich ustawień stref gotowania, jeśli płyta została przypadkowo wyłączona.

W ciągu 6 sekund płyta musi być ponownie włączona. Naciśnięcie dowolnego miejsca na suwaku w ciągu 6 sekund przywołuje wszystkie ustawienia sprzed ostatniego wyłączenia urządzenia.

## Funkcja przesuwania patelni

Jeśli zdejmiesz patelnię z aktywnej strefy gotowania i w ciągu 6 sekund umieścisz ją w innej strefie gotowania, wszystkie ustawienia związane z gotowaniem mogą zostać przeniesione do nowej strefy gotowania poprzez dotknięcie suwaka nowej strefy gotowania. Aby wskazać tę możliwość, nowa strefa gotowania wyświetla skopiowane ustawienia na suwaku. Po potwierdzeniu następuje dezaktywacja poprzedniej strefy gotowania.

## Wskazania na wyświetlaczu

Na wyświetlaczu	Status
—	Poziom mocy "0" dla strefy gotowania.
12	Poziom mocy ustawiony dla strefy gotowania; 1 = niski / 12 = wysoki.
<b>boost</b>	Aktywna funkcja boost.
L	Funkcja blokady jest włączona; panel sterowania jest zablokowany.
⋈	Wskaźnik ciepła resztkowego: Płyta grzewcza posiada wskaźnik ciepła resztkowego dla każdej strefy gotowania sygnalizujący, które strefy gotowania są gorące po ich wyłączeniu. Po wyłączeniu płyty grzewczej wskaźnik będzie się świecił tak długo, jak długo strefa gotowania pozostanie gorąca! Unikać dotykania tych stref gotowania, dla których wskaźnik jest zapalony. <b>⚠ GORĄCA POWIERZCHNIA!</b> <b>Niebezpieczeństwo! Ryzyko poparzenia.</b>
E	Kod błędu; patrz rozdział „Rozwiązywanie problemów”.
— °C	Wskaźnik stopni Celsjusza dla programów Celsius°Cooking™ i PLUS.
📊	Wskaźnik filtra (i przycisk dotykowy) do czyszczenia filtrów tłuszczowych lub wymiany filtra recykulacyjnego. Dotknięcie przycisku przez 2 sekundy powoduje zresetowanie wskaźnika filtra.
🌀	Wskaźnik odciągania <ul style="list-style-type: none"><li>• Stałe światło: odciąganie jest włączone.</li><li>• Przyciemnione: odciąganie jest wyłączone lub w trybie Air-Dry lub włączona jest funkcja Synchro Control (odciąganie automatyczne).</li></ul>

## Gotowanie indukcyjne

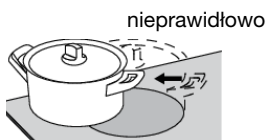
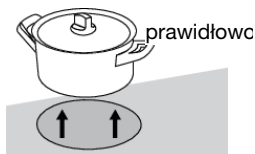


### Gotowanie indukcyjne jest szybkie

Przed wszystkim zaskoczy Cię szybkość gotowania indukcyjnego. Szczególnie przy wyższych ustawieniach potrawy i płyny bardzo szybko dochodzą do wrzenia. Najlepiej nie pozostawiać patelni bez nadzoru, aby uniknąć ich rozgotowania lub wysuszenia. Przy gotowaniu indukcyjnym nie dochodzi do utraty ciepła, a uchwyty pozostają chłodne.

### Poziom mocy dostosowuje się samoczynnie

Podczas gotowania indukcyjnego wykorzystywana jest tylko ta strefa, na której znajduje się patelnia. Jeśli używasz małej patelni na dużej strefie, strefa dostosuje moc do średnicy patelni. Moc będzie zatem niższa, a doprowadzenie potrawy do wrzenia zajmie więcej czasu.



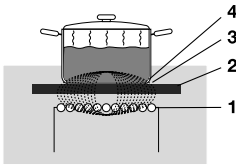
### 💡 INFORMACJA!

- Ziarna piasku mogą powodować zarysowania, których nie da się usunąć. Dlatego na płycie należy stawiać tylko patelnie z czystym dnem i zawsze podnosić patelnię, gdy trzeba je przestawić.
- Nie używać płyty grzewczej jako blatu roboczego.
- Aby uniknąć strat energii, podczas gotowania należy zawsze trzymać pokrywę na patelni.

### Obsługa przycisków dotykowych i suwaków

- Obsługa przycisków dotykowych może wymagać przyzwyczajenia, jeśli użytkownik przywykł do innych (obrotowych) elementów sterujących. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy umieścić czubek palca płasko na elemencie sterującym.
- Czujniki dotykowe reagują tylko na lekki nacisk palca. Nie należy obsługiwać przycisków sterujących za pomocą innych przedmiotów.
- Płyta grzewcza jest obsługiwana za pomocą suwaka. Możesz albo dotknąć wybranej części suwaka, albo przesunąć go ruchem kołowym w prawo, aby zwiększyć lub w lewo, aby zmniejszyć poziom mocy i temperaturę.
- Aby ustawić poziom mocy strefy gotowania, należy dotknąć odpowiedniego miejsca na suwaku. Po dotknięciu suwaka na wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się wybrany poziom mocy.
- Wybrana część suwaka będzie w pełni podświetlona.
- Do obsługi suwaka nie należy używać żadnych przedmiotów.

## Jak działa indukcja



4 Cewka (1) w płycie grzewczej (2) wytwarza pole magnetyczne (3).  
3 Umieszczając patelnię z żelaznym dnem (4) na cewce, indukuje się prąd  
2 w dnie patelni.

## Łatwa

Elektroniczne elementy sterujące są precyzyjne i łatwe do ustawienia. Na najniższym ustawieniu można przykładowo roztopić czekoladę bezpośrednio na patelni lub gotować składniki, które zwykle podgrzewa się w bimarze.

## Szybko

Dzięki dużej mocy płyty indukcyjnej doprowadzenie jedzenia do wrzenia jest bardzo szybkie.

## Czyste

Płytę grzewczą łatwo się czyści. Dzięki temu, że strefy gotowania nie nagrzewają się bardziej niż same patelnie, jest mało prawdopodobne, że rozlane potrawy przypalą się na szkle.

## Bezpiecznie

Ciepło jest wytwarzane w samej patelni. Szklany blat nie nagrzewa się bardziej niż patelnia. Oznacza to, że strefa gotowania jest znacznie chłodniejsza niż na przykład w przypadku płyty ceramicznej.

Po zdjęciu patelni strefa gotowania szybko stygnie.

## Podział wydajności stref gotowania

W zależności od modelu płyty grzewczej, strefy gotowania mogą na siebie wzajemnie oddziaływać. Jeśli jednocześnie włączonych jest kilka stref gotowania, dostępna wydajność jest automatycznie dzielona między nimi.

Jeśli podczas ustawiania osiągnięta zostanie maksymalna wydajność kombinacji poziomów gotowania, jedna lub więcej stref zostanie automatycznie zredukowana do najwyższego możliwego ustawienia w danym momencie. Sygnalizowane jest to miganiem odpowiedniego elementu kontrolnego.

## Dźwięki podczas używania płyty indukcyjnej

- **Dźwięk tykania**

Dźwięk ten może być wywołany przy niższych ustawieniach poziomu mocy lub przez automatyczne wykrycie garnka.

- **Patelnia wydaje dźwięki**

Patelnie mogą nieco hałasować podczas gotowania. Jest to spowodowane energią płynącą z płyty grzewczej do patelni. Przy wysokich ustawieniach jest to całkowicie normalne dla niektórych patelni. Nie uszkodzi to ani patelni, ani płyty kuchennej.

- **Wentylator wydaje dźwięki**

Aby zwiększyć żywotność i wydajność elektroniki, urządzenie jest wyposażone w wentylatory. Podczas intensywnej eksploatacji urządzenia włącza się wentylator w celu schłodzenia urządzenia i słyhać brzęczenie. Wentylator pracuje jeszcze przez kilka minut po wyłączeniu płyty grzewczej.

## Patelnie do gotowania indukcyjnego

Gotowanie indukcyjne wymaga szczególnego rodzaju patelni pod względem jakości.

Patelnie, które były już używane do gotowania na kuchence gazowej, nie nadają się już do użytku na płycie indukcyjnej.

Stosować wyłącznie patelnie przystosowane do gotowania elektrycznego i indukcyjnego z:

- grubym dnem o minimalnej grubości 2,25 mm;
- płaskim dnem.

### WSKAZÓWKA!

Za pomocą magnesu możesz sam sprawdzić, czy Twoje patelnie są odpowiednie. Patelnia jest odpowiednia, jeśli jej podstawa jest dobrze przyciągana przez magnes.

Odpowiednie	Nieodpowiednie
Specjalne patelnie ze stali nierdzewnej	Naczynia gliniane
Class Induction	Stal nierdzewna
Pełne patelnie emaliowane	Porcelana
Patelnie żeliwne emaliowane	Miedź
	Plastik
	Aluminium

## OSTRZEŻENIE!

### **Uważaj na emaliowane patelnie z blachy stalowej:**

- szklivo może odpaść (szklivo nie trzyma się dobrze ze stalą), jeśli włączysz płytę grzewczą przy wysokim ustawieniu, gdy patelnia jest (zbyt) sucha;
- podstawa patelni może się wypaczyć - na przykład: Z powodu przegrzania;
- emaliowane patelnie należy podgrzewać powoli.

Nigdy nie używać patelni ze zniekształconym dnem. Wklęsłe lub zaokrąglone dno może zakłócić działanie zabezpieczenia przed przegrzaniem, powodując nadmierne nagrzewanie się urządzenia. Może to doprowadzić do pęknięcia szklanej płyty i stopienia się dna patelni. Uszkodzenia spowodowane używaniem nieodpowiednich patelni lub gotowaniem do sucha nie są objęte gwarancją.

### **Średnica naczynia**

Średnica dna patelni musi wynosić co najmniej 12 cm. Najlepsze rezultaty osiągniesz, używając patelni o tej samej średnicy co strefa gotowania. Jeśli patelnia jest zbyt mała, strefa nie będzie działać.

### **Szybkowary**

Gotowanie indukcyjne jest idealne dla szybkowarów. Szybko reagująca strefa gotowania błyskawicznie podnosi ciśnienie w szybkowarze. Gdy tylko wyłączysz strefę gotowania, potrawa natychmiast przestaje się gotować.

### **Wykrywanie patelni**

Strefa gotowania automatycznie wykrywa odpowiednią patelnię umieszczoną na strefie gotowania. Wyświetlacz strefy gotowania świeci się.

### **Zintegrowane rozpoznawanie patelni**

Jeśli dla danej strefy gotowania ustawiony jest określony poziom mocy, a w strefie nie ma odpowiedniej patelni, wówczas strefa ta nie będzie dostarczać żadnej mocy. Po pewnym czasie strefa gotowania wyłączy się automatycznie.

### **Płyty grillowe**

Płyta kuchenna posiada funkcję grillowania (w zależności od modelu) umożliwiającą użycie płyty grillowej. Funkcja ta utrzymuje płytę grillową w idealnej temperaturze do grillowania.

## Ustawienia gotowania

Ze względu na to, że ustawienia zależą od wielkości, składu patelni oraz jej zawartości, poniższa tabela ma charakter wyłącznie orientacyjny.

Poziom	Cel
Użyj ustawień 1-5 do:	<ul style="list-style-type: none"><li>gotowania bulionu na wolnym ogniu,</li><li>duszonych mięs,</li><li>duszenia warzyw,</li><li>topienia czekolady,</li><li>gotowania jajek bez skorupki,</li><li>topienia sera.</li></ul>
Użyj ustawień 6-9 do:	<ul style="list-style-type: none"><li>zakończenia gotowania dużych ilości jedzenia,</li><li>rozmrożenia twardych warzyw,</li><li>smażenia grubych kawałków mięsa w panierce.</li></ul>
Użyj ustawień 10-11 do:	<ul style="list-style-type: none"><li>smażenia grubych naleśników,</li><li>smażenia bekonu (tłuszczu),</li><li>gotowania surowych ziemniaków,</li><li>przygotowania panierowanej ryby,</li><li>gotowania ryb,</li><li>smażenia cienkich kawałków mięsa w panierce.</li></ul>
Użyj ustawień 12 do:	<ul style="list-style-type: none"><li>podsmażania mięs,</li><li>gotowania ryby,</li><li>smażenia omletów,</li><li>usmażenia ugotowanych ziemniaków,</li><li>Smażenia na głębokim tłuszczu.</li></ul>
Użyj ustawień funkcji boost do:	<ul style="list-style-type: none"><li>szybkiego doprowadzenia płynów do wrzenia,</li><li>obsmażenia zieleniny</li><li>podgrzania oleju i tłuszczu,</li><li>wok.</li></ul>

## Korzystanie z modułu odciągu

Moduł odciągu jest wyposażony w ruchomą wieżyczkę. Używając wieżyczki w pozycji podniesionej, moduł odciągu będzie skuteczniej wychwytywał opary, szczególnie w przypadku stosowania wysokich patelni.

- Wieżyczkę można ustawić w dwóch pozycjach: opuszczonej i podniesionej. Pozycję można zmienić, dotykając przycisku podnoszenia/opuszczania wieżyczki. Domyślnie wieżyczka podnosi się automatycznie, gdy płyta indukcyjna jest włączona. Można to zmienić w menu „*Ustawienia*”.
- Ustawienia odciągania można zmienić za pomocą przycisków - (minus) i + (plus) dla wentylatora (1-4 i boost).

Ustawienie poziomu odciągania na „0” spowoduje ręczne wyłączenie modułu odciągu lub w razie potrzeby aktywację funkcji Air-Dry. Użyj funkcji Synchro Stop, aby automatycznie wyłączyć moduł odciągu po wyłączeniu płyty grzewczej.

Dotknięcie przycisku wieżyczki góra/dół podczas ruchu powoduje natychmiastową zmianę kierunku ruchu. Również w przypadku, gdy ruch w górę jest utrudniony (np. przez jakiś przedmiot), kierunek ruchu ulega zmianie.

### OSTRZEŻENIE!

Należy upewnić się, że żaden przedmiot nie przeszkadza wieżyczce w jej ruchu. Każdy przedmiot, który jest podniesiony lub przechylony, może uszkodzić płytę grzewczą i stworzyć zagrożenie (np. rozlanie gorącej zawartości).

### UWAGA!

Wyłączyć ustawienie „Automatyczne podnoszenie wieżyczki”, jeżeli niepożądane jest, aby wieżyczka podniosła się automatycznie po włączeniu odciągania. Patrz rozdział „*Ustawienia*”.

Jeżeli płyta grzewcza zostanie wyłączona (ręcznie lub automatycznie), gdy wieżyczka jest podniesiona, opuszcza się ona automatycznie.

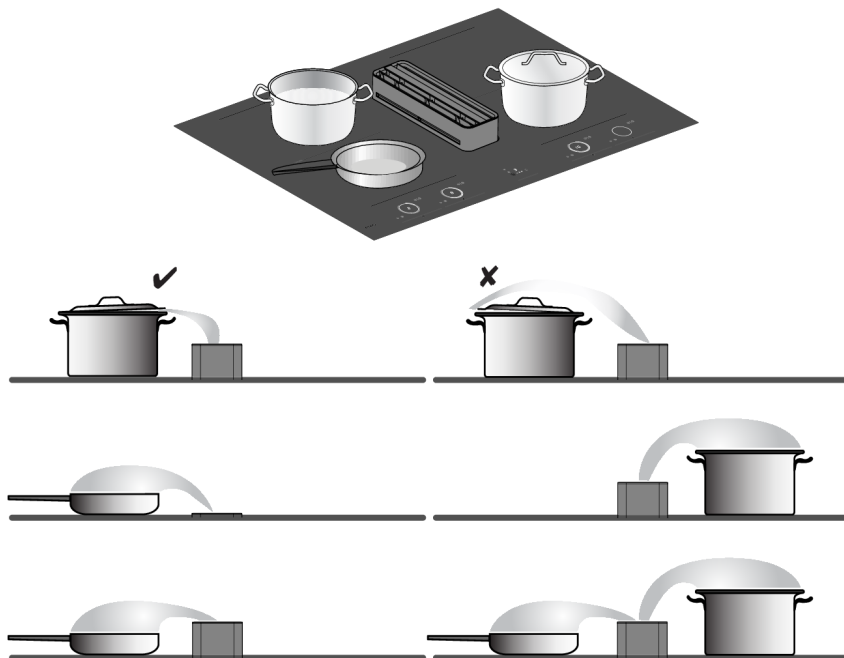
### Automatyczne odciąganie

Moduł odciągu posiada trzy ustawienia automatycznego odciągania (patrz rozdział „*Ustawienia*”):

- **Synchro Control:** Odciąganie jest sterowane automatycznie podczas pracy strefy gotowania (im wyższy poziom mocy strefy gotowania, tym wyższy poziom odciągania). Funkcja Synchro Control jest nadrzędna w stosunku do Synchro Start.
- **Synchro Start:** Odciąganie włącza się przy stałym ustawieniu, gdy uruchamiana jest strefa gotowania. Stałe ustawienie można wybrać za pomocą menu ustawień.
- **Synchro Stop:** Moduł odciągowy jest automatycznie wyłączany i w razie potrzeby po wyłączeniu płyty grzewczej ustawiany jest na funkcję Air-Dry.

# Eksploatacja

## Umieszczanie patelni i pokrywek



Zalecamy umieszczenie garnków jak najbliżej wieży, w ramach wymiarów stref gotowania. Jeśli używana jest pokrywka, umieścić ją pod odpowiednim kątem na patelni, otworem w kierunku wieżyczki. Zapewnia to optymalne odciąganie.

### WSKAZÓWKA!

Stosowanie pokrywek ma swoje zalety:

- Ciepło pozostaje w patelni, dzięki czemu jej zawartość szybciej osiąga pożądaną temperaturę. W związku z tym zużycie energii jest również niższe.
- Większość oparów powstających podczas gotowania skrapla się na pokrywce, co wymaga mniejszego odsysania (wilgotnego) powietrza. Zapewnia to mniejsze gromadzenie się wilgoci podczas recyrkulacji. Oznacza to również mniejszy hałas.

W celu większej skuteczności należy używać wieżyczki w pozycji podniesionej, szczególnie dla wysokich patelni.

### Funkcja Air-Dry

Funkcja Air-Dry zapewnia, że kanały odciągowie i filtry tłuszczowe są przedmuchiwane do sucha. Po 10 minutach funkcja Air-Dry wyłącza się automatycznie.



## Wskaźnik czystości filtra tłuszczowego

Moduł odciągu posiada wskaźnik filtra. Wskaźnik miga, gdy trzeba wyczyścić filtry tłuszczowe. Można ustawić trzy intensywności użytkowania, które określają częstotliwość czyszczenia filtrów tłuszczowych. Wybierając odpowiednią intensywność użytkowania na podstawie zwyczajów związanych z gotowaniem, filtry nie będą musiały być czyszczone częściej, niż jest to konieczne.

W tabeli podano wymaganą częstotliwość czyszczenia filtrów tłuszczowych.

symbol	Intensywność używania	Czyszczenie filtra po (w godzinach):
L1	Gotowanie i smażenie z niewielkim użyciem tłuszczów i olejów.	40
L2 (domyślnie)	Gotowanie i smażenie z umiarkowanym użyciem tłuszczów i olejów.	20
L3	Gotowanie i smażenie z dużym użyciem tłuszczów i olejów.	10
off	Instrukcja: Filtry można wyczyścić w każdym momencie (przed zasygnalizowaniem tego przez wskaźnik filtra). Następnie wskaźnik filtra można zresetować. Uwaga! Po wyczyszczeniu filtrów należy zawsze zresetować wskaźnik filtra. Przy ustawieniu „off” wskaźnik filtra wyświetla się tylko wtedy, gdy filtry nie były czyszczone przez dłuższy czas.	40

## Wymiana wskaźnika filtra recyrkulacyjnego

Moduł odciągu posiada wskaźnik filtra. Wskaźnik oraz litera „r” na wyświetlaczu migają, gdy konieczna jest wymiana filtra recyrkulacyjnego.

Czas, po którym należy wymienić filtr recyrkulacyjny, wynosi 300 godzin pracy. Patrz „Wymiana filtra recyrkulacyjnego” w rozdziale „Konserwacja”.

# Operacja

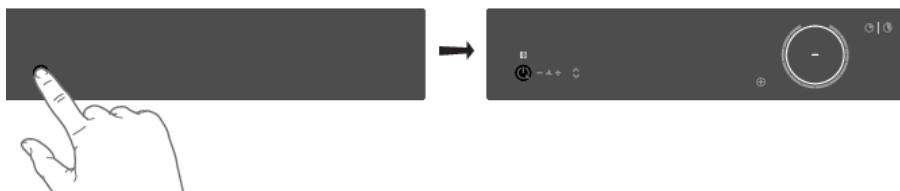
## Rozpoczęcie przygotowywania

Dostępne są trzy tryby gotowania:

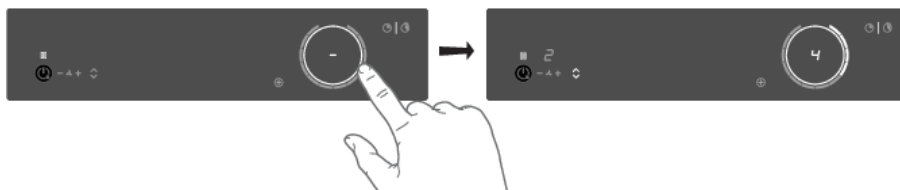
1. Gotowanie standardowe z poziomami mocy.
2. Gotowanie z menu PLUS.
3. Gotowanie z Celsius°Cooking™ poprzez pomiar temperatury naczynia (dostępne w zależności od modelu).

## Gotowanie standardowe

1. Umieścić patelnię na strefie gotowania.
2. Dotknąć przycisku on/off (włącz/wyłącz), aby włączyć płytę grzewczą.



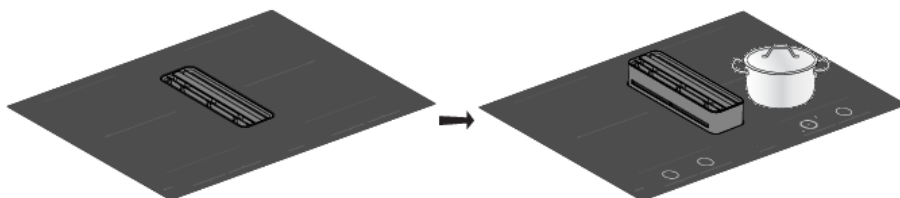
- *Rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy.*
  - *Zaświecą się wewnętrzne pierścienie.*
  - *Wszystkie suwaki zapalą się, a następnie stopniowo zgasną. Suwak pozostanie podświetlony tylko dla wybranych stref gotowania, na których umieszczono patelnię.*
3. Przesunąć palcem po suwaku (zgodnie z ruchem wskazówek zegara) lub nacisnąć palcem na suwak, aby wybrać żądane ustawienie.



- *Strefa gotowania uruchomi się automatycznie zgodnie z ustawionym trybem.*

## ⚠ OSTRZEŻENIE!

W zależności od ustawień wieżyczka może poruszać się automatycznie w górę i w dół.



4. Ustawić wyższe lub niższe ustawienie, przesuwając palcem po suwaku lub naciskając go.
  - *Strefy gotowania mają 12 ustawień. Dostępny jest również tryb „boost”.*
5. Zdjąć patelnię lub nacisnąć suwak przez 3 sekundy, aby wyłączyć strefę gotowania.

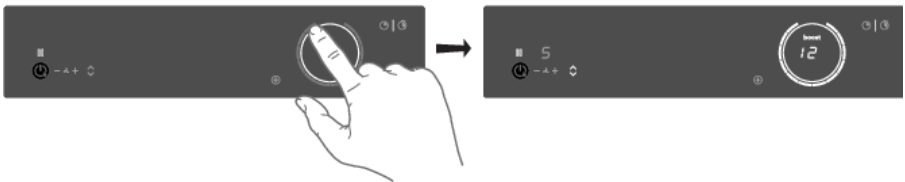
## UWAGA!

Gdy przez 60 sekund nie jest aktywna żadna strefa gotowania, płyta wyłączy się.

### Funkcja boost

Funkcja „boost” umożliwia gotowanie na najwyższym poziomie mocy przez krótki czas (maks. 10 minut). Po upływie maksymalnego czasu funkcji boost moc zostanie zredukowana do ustawienia 12.

1. Umieścić patelnię na strefie gotowania.
2. Nacisnąć poziom 12 suwaka lub przesunąć wzdłuż poziomu 12, aby ustawić poziom funkcji boost. Dotknąć dwukrotnie poziomu 12, jeśli funkcja „Auto Boost” jest wyłączona (patrz rozdział „Ustawienia”).



- *Na wyświetlaczu pojawi się „12” i „boost”.*
  - *Jeśli funkcja „Auto Boost” jest aktywna, po wybraniu poziomu mocy 12 automatycznie włącza się funkcja boost (patrz rozdział „Ustawienia”).*
3. Aby wyłączyć funkcję boost dla wybranej strefy gotowania, należy ponownie nacisnąć na suwaku poziom 12.

## UWAGA!

Aby uniknąć przegrzania, elektroniczny układ sterujący może automatycznie dezaktywować funkcję boost i obniżyć poziom mocy do 12.

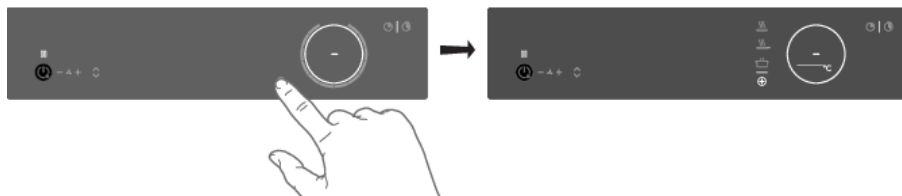
Jeśli w strefie gotowania nie ma odpowiedniej patelni, ustawiony poziom temperatury będzie migał. Po upływie jednej minuty strefa gotowania zostanie wyłączona.

# Operacja

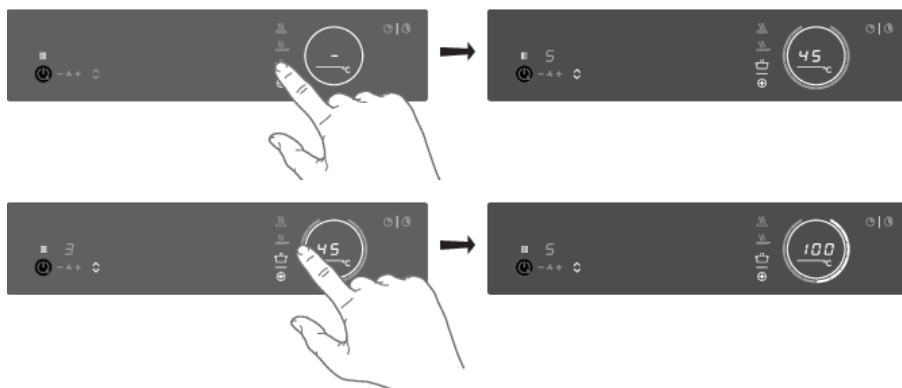
## ⊕ Gotowanie z menu PLUS

Menu PLUS pozwala na gotowanie za pomocą programów półautomatycznych, umożliwiając gotowanie termiczne z użyciem wszystkich rodzajów naczyń, które pasują do celu programu.

1. Aby wyświetlić linię programów, należy dotknąć przycisku PLUS: utrzymywanie ciepła/rozgrzewanie, smażenie/wok i grill.
  - *W przypadku wyboru programu Grill należy użyć płyty grillowej, która zajmuje dwie połączone strefy gotowania.*



2. Wybierz żądany program i zakres temperatur poprzez dotknięcie odpowiedniego symbolu. Przełączanie pomiędzy menu lub temperaturą odbywa się poprzez długie naciśnięcie odpowiedniego przycisku.



Gdy wybór programu lub temperatury nie zmienia się przez 3 sekundy, program zostaje aktywowany. Aby dezaktywować program PLUS, należy nacisnąć aktywny klawisz programu na około trzy sekundy lub wybrać poziom mocy ręcznie.

### UWAGA!

Zawsze dodawaj wodę, olej lub masło przed rozpoczęciem programu, nie używaj pustych patelni lub garnków.

**Utrzymywanie ciepła i podgrzewanie**

Temperatura (°C)	Eksploatacja
45	topienie czekolady
70	podgrzewanie/utrzymywanie ciepła
94	gotowanie warzyw na wolnym ogniu
100	szybkie doprowadzenie żywności lub płynów do wrzenia

**Smażenie/wok**

Temperatura (°C)	Eksploatacja
140 / 160	ryba, bekon, jajko sadzone, warzywa na maśle
180 / 200	sznycel, kielbaski, ziemniaki w mundurkach
220	wok

**Grill**

Funkcja jest przeznaczona wyłącznie dla stref gotowania Bridge Induction, które są połączone w celu utworzenia większej strefy gotowania.

Grillowanie jest zoptymalizowane dla indukcyjnych akcesoriów: płyty grillowej i teppanyaki ASKO. Funkcja będzie działała również z innymi naczyniami, ale być może mniej dokładnie.

Niektóre funkcje wskazują czas nagrzewania, odliczany w dół. Na etapie nagrzewania suwak i nastawiona temperatura będą migać. Po osiągnięciu ustawionej temperatury zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy, a suwak będzie świecił stałym światłem. Możesz wtedy zacząć gotować.

Czujnik, który mierzy temperaturę podczas gotowania w programach menu PLUS, znajduje się w szkle pod naczyniem. Z tego powodu zawsze występuje odchylenie pomiędzy wartością zadaną a rzeczywistą temperaturą zawartości naczynia. Temperatura zawartości naczynia zależy zatem również od takich czynników, jak rodzaj patelni, ilość płynu oraz to, czy na naczynie została nałożona pokrywka.

**UWAGA!**

Do temperatury 94 °C programy umożliwiają płycie grzewczej automatycznie osiągnąć i utrzymać ustawioną temperaturę poprzez pomiar temperatury powierzchni szkła. Pozwala to uniknąć przelewania się płynów i przypalania dna patelni.

**UWAGA!**

Poczynając od 100 °C, programy te podgrzewają naczynia z różnymi stopniami mocy w czasie. Ustawiona temperatura służy jako wskazówka, jaki w przybliżeniu zakres temperatur może zostać osiągnięty. Proces gotowania musi być nadzorowany.

**UWAGA!**

Aby uzyskać większą dokładność, zaleca się stosowanie naczyń Celsius°Cooking™, takich jak patelnia, garnek szefa kuchni lub sonda temperatury, z oddzielnymi funkcjami (patrz rozdział 'Gotowanie z Celsius°Cooking™').

## UWAGA!

Te funkcje menu działają najlepiej, jeśli są uruchamiane na początku procesu gotowania. Już gorąca powierzchnia będzie miała wpływ na wydajność.

## Gotowanie z Celsius°Cooking™

### Wprowadzenie

Witamy w Celsius°Cooking™.

Programy Celsius°Cooking™ zostały opracowane we współpracy z Hestan Cue. Twoja nowa płyta indukcyjna jest w pełni wyposażona w inteligentne funkcje i właściwości, które ułatwiają i umilają gotowanie.

Aby w pełni je wykorzystać i odkryć możliwości Celsius°Cooking™, możesz dokupić dodatkowe powiązane urządzenia, które pomogą Ci uzyskać pełną kontrolę nad temperaturą i czasem.

Dodatkowe akcesoria są dołączane do niektórych modeli.

Urządzenia pozwalają uwolnić pełne możliwości Celsius°Cooking™, odczytując i przekazując dokładne informacje o temperaturze składników, zapewniając doskonałe rezultaty. Wyposażenie to:



**Sonda temperatury**



**Patelnia**



**Garnek szefa kuchni**

Dowiedz się więcej na stronie [www.celsiuscooking.com](http://www.celsiuscooking.com), [www.asko.com](http://www.asko.com).

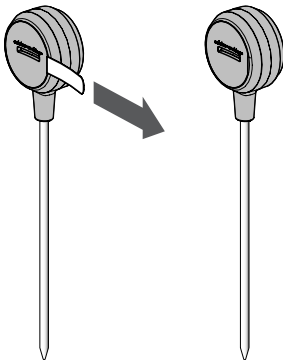
## ► Gotowanie przy użyciu naczyń kuchennych Celsius°Cooking™ oraz programów

Ta opcja polega na gotowaniu przy użyciu naczyń kuchennych Celsius°Cooking™ (patelni lub garnków), które w sposób ciągły mierzy temperaturę wewnątrz naczynia, lub za pomocą sondy temperatury Celsius°Cooking™. Wszystkie te urządzenia wykorzystują połączenie Bluetooth do przesyłania informacji o temperaturze do płyty grzewczej.

### Przygotowanie systemu

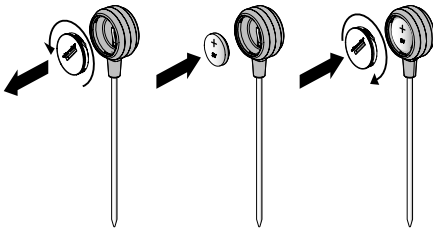
Przed rozpoczęciem gotowania należy upewnić się, że wszystkie czynności przygotowawcze zostały wykonane. W przeciwnym razie możesz napotkać trudności lub nieumyślnie uszkodzić system.

Korzystanie z Celsius°Cooking™ zapewnia, że naczynia kuchenne mają zawsze odpowiednią temperaturę potrzebną do przygotowania gotowanej potrawy.



### Przygotować sondę temperatury Celsius°Cooking™

1. Wyciągnąć zakładkę zabezpieczającą baterię z obudowy sondy temperatury Celsius°Cooking™.
2. Sonda temperatury Celsius°Cooking™ jest gotowa do użycia. W razie potrzeby można wymienić baterię.



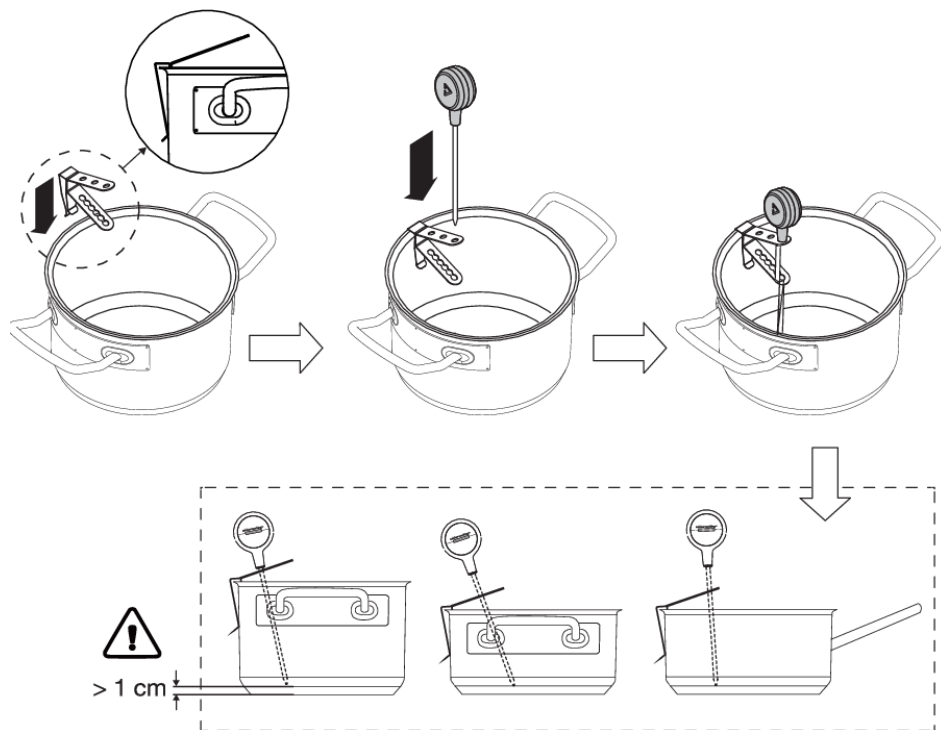
### Wkładanie baterii do sondy temperatury Celsius°Cooking™

1. Odkręcić i zdjąć pokrywkę baterii i wymienić baterię [stroną ujemną (-) jako pierwszą].
2. Ponownie założyć pokrywkę baterii. Nie dokręcać jej zbyt mocno.

### Umieszczanie Sondy Celsius°Cooking™ w patelni

Sonda temperatury Celsius°Cooking™ może być używana z różnymi typami i rozmiarami patelni. Dzięki zastosowaniu uchwytu z różnymi otworami sonda temperatury może być zawieszona na różne sposoby.

# Operacja

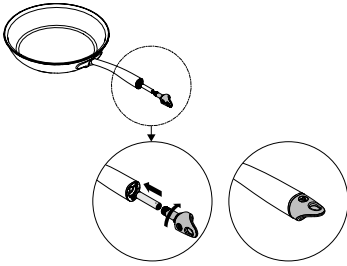


1. Nasunąć uchwyt na krawędź patelni.
2. Włożyć Sondę do uchwytu od góry.

## UWAGA!

- Należy pozostawić minimalną odległość 1 cm pomiędzy dnem patelni a punktem pomiarowym sondy!
- W przypadku, gdy łączność pomiędzy naczyniami a płytą grzewczą jest niestabilna, może to być spowodowane niskim poziomem baterii. W takich, przypadkach zalecamy wymianę baterii.





## Naczynia kuchenne Celsius°Cooking™

1. Włożyć baterię AAA do uchwytu patelni [stroną ujemną (-) jako pierwszą].
2. Włożyć końcówkę do uchwytu patelni i przekręcić o ćwierć obrotu w celu zabezpieczenia.

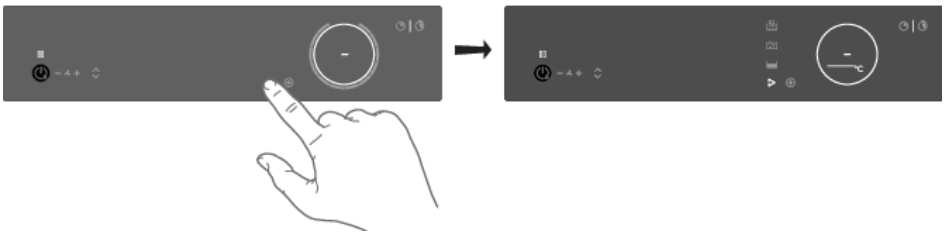
## UWAGA!

Nie należy zamieniać pokrywy z uchwytem garnka szefa kuchni (31620) z pokrywą patelni (31619) lub odwrotnie.

## Przyporządkowanie naczyń do strefy gotowania

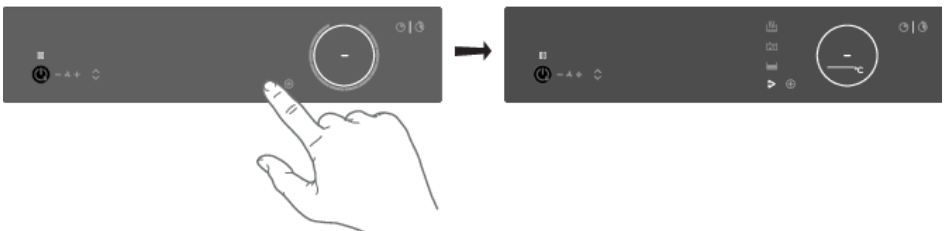
Włączyć płytę grzewczą i poczekać do końca animacji startowej.

Umieścić naczynie kuchenne Celsius°Cooking™ lub zwykłą patelnię wyposażoną w sondę temperatury Celsius°Cooking™ na wybranej strefie gotowania. Po wykryciu należy szybko stuknąć dwukrotnie opuszką palca w czujnik w pokrywie lub obudowie sondy temperatury, aby go aktywować. Wówczas natychmiast zaświeci się przycisk trybu Celsius°Cooking™. Przycisk trybu Celsius°Cooking™ zaświeci się przy każdej dostępnej strefie gotowania, aby umożliwić przypisanie sondy temperatury. Naciśnięcie przycisku trybu Celsius°Cooking™ dla wybranej strefy gotowania. Menu Celsius°Cooking™ zostanie otwarte. Można je zamknąć poprzez ponowne szybkie naciśnięcie.

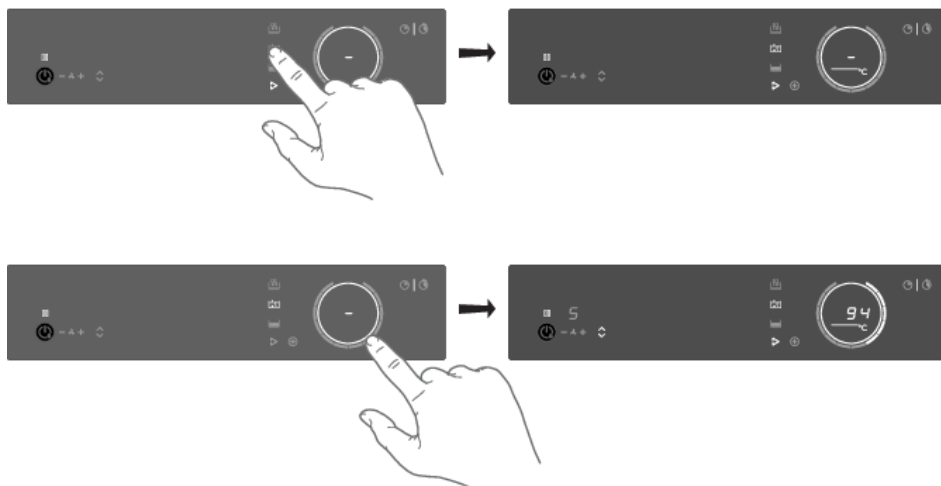


## Gotowanie z wykorzystaniem wbudowanych programów Celsius°Cooking™

Płyta indukcyjna wyposażona jest w zintegrowane programy Celsius°Cooking™ zoptymalizowane dla naczyń kuchennych Celsius°Cooking™. W otwartym menu można wybrać 3 metody gotowania z różnymi zakresami temperatur. Jeśli używana jest sonda temperatury, wyświetlane są tylko dwie odpowiednie metody Celsius°Cooking™. Należy użyć tej, która odpowiada żądanemu celowi:



# Operacja



## Podgrzewanie i smażenie

Ten program ma na celu szybkie osiągnięcie wysokiej temperatury. Może być osiągnięta wysoka temperatura dna patelni. Zawsze przed rozpoczęciem należy dodać olej lub masło. W celu zdrowego gotowania nie przekraczaj punktu zadymienia zużytego oleju.

## Zagotowywanie lub gotowanie w wodzie

Za pomocą tego programu można szybko zagotować wodę. Zawsze należy włączyć wodę przed rozpoczęciem pracy.

## Wolne gotowanie lub sous vide

Program ten ma na celu kontrolę niskich i średnich temperatur, zapobiegając powstawaniu wysokich temperatur na dnie naczyń. Większe ilości jedzenia oraz potrawy znajdujące się w grubszych naczyniach muszą być od czasu do czasu mieszane, aby zapewnić jednorodne rozprzewodzenie ciepła.

## Użycie czujnika jako termometru do gotowania

Gdy używana jest sonda Celsius°Cooking™, może być ona również użyta jako termometr do monitorowania np. temperatury w środku danej potrawy. Można to zrobić podczas gotowania na poziomie normalnym lub w programach menu PLUS. Aby użyć sondy jako termometru, podnieś na kilka sekund patelnię, której chcesz użyć, umieść ją z powrotem na strefie i aktywuj sondę poprzez dotknięcie. Gdy na wyświetlaczu pojawi się symbol Celsius°Cooking™, należy go dotknąć.

## INFORMACJA!

Należy się upewnić, że urządzenie jest włączone przed umieszczeniem naczynia Celsius°Cooking™, aby system mógł jednoznacznie zidentyfikować jego położenie.

**WSKAZÓWKA!**

Gdy sonda Celsius°Cooking™ zostanie rozpoznana w strefie gotowania, może być również używana jako termometr. Na wyświetlaczu pojawi się wtedy temperatura zamiast poziomu mocy. Gdy poziom mocy się zmienia, jest on tymczasowo wyświetlany w miejscu bieżącej temperatury.

**Wykrywanie wyjęcia sondy**

Jeśli sonda zostanie wysunięta podczas gotowania, płyta wykryje to i zatrzyma grzanie. Po umieszczeniu sondy z powrotem użytkownik może to potwierdzić dotykając migającego przycisku trybu Celsius°Cooking™ lub może ona zostać ponownie wykryta automatycznie.

Dodanie np. zimnej wody do garnka może również uruchomić tę detekcję!

**Instrukcja gotowania krok po kroku na stronie CelsiusCooking.com**

Potrawy smakują najlepiej, gdy są przygotowywane w odpowiedniej temperaturze i przez odpowiedni czas. Możliwość ustawienia temperatury zamiast poziomów mocy, wsparta wskazówkami (video), pozwala tworzyć dania na miarę szefa kuchni - przyrządzone perfekcyjnie. Strona CelsiusCooking.com jest pełna inspirujących przepisów z instrukcjami krok po kroku opartymi na sprawdzonych przez szefów kuchni technikach, dzięki którym można wielokrotnie przygotowywać pyszne, których nie sposób zepsuć.

**CelsiusCooking.com**

- Niezależnie od tego, czy jesteś szefem kuchni, czy początkującym kucharzem, CelsiusCooking.com pomoże ci ugotować lepsze potrawy, będąc twoim przewodnikiem w kuchni. Poznasz nowe techniki, nowatorskie połączenia i nabierzesz pewności siebie w przygotowywaniu trudniejszych dań. Zamiast gotować na poziomie mocy, będziesz gotować na dokładnie ustalonym poziomie temperatury.
- Nasze przepisy poprowadzą Cię przez proces „Mise En Place”, podczas którego zbierzesz i przygotujesz wszystkie składniki z wyprzedzeniem. Ważne jest dokładne stosowanie przepisów z CelsiusCooking.com, ponieważ każdy został dokładnie wyliczony w czasie, aby dać ci idealne rezultaty.
- Po prostu postępuj zgodnie z instrukcjami. Przewodnik po czasie i temperaturze sprawi, że twoje potrawy będą przygotowane perfekcyjnie. Może to wymagać przyzwyczajania się, ale w końcu otrzymasz jeszcze lepszy posiłek.

**Wyłączanie strefy gotowania**

Wyłączenie strefy sterowanej Celsius°Cooking™ jest możliwe poprzez ustawienie temperatury na zero (0). Na wyświetlaczu pojawi się kreska. Alternatywnie, aby całkowicie wyłączyć tryb Celsius°Cooking™, należy dotknąć suwaka lub przycisku Celsius°Cooking™ przez co najmniej 3 sekundy w strefie, która ma zostać wyłączona.

## INFORMACJA!

Podczas gdy sonda Celsius°Cooking™ jest używana do kontrolowania temperatury zawartości patelni (np. wody lub zupy), naczynie do gotowania Celsius°Cooking™ jest kontrolowane pod względem temperatury jego dna. Z tego powodu zawsze występuje przesunięcie pomiędzy wartością zadaną a rzeczywistą temperaturą zawartości WEWNĄTRZ naczynia. W przypadku np. próby zagotowania cieczy w naczyniu kuchennym Celsius°Cooking™, w celu osiągnięcia punktu wrzenia może być konieczne ustawienie wyższej temperatury. Osiągnięcie punktu wrzenia zależy również od objętości cieczy oraz od tego, czy na naczyniu umieszczona jest pokrywka. Ponadto regularne mieszanie poprawia to działanie, nawet podczas gotowania z sondą.

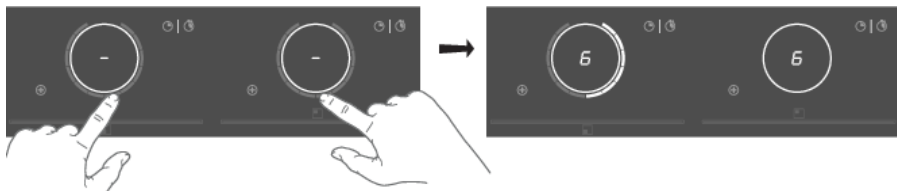
## Strefa Bridge Induction

Strefy Bridge Induction można ze sobą łączyć. W ten sposób powstaje jedna duża strefa, która może być używana np. do dużej patelni do ryb lub różnych patelni przy tej samej mocy.

- Rozpoznawanie pozycji patelni jest aktywowane automatycznie po włączeniu urządzenia. Gdy patelnia zostanie umieszczona na płycie grzewczej, funkcja rozpoznawania pozycji patelni rozpozna jej położenie i automatycznie połączy strefy gotowania w zależności od jej wielkości (tylko wtedy, gdy płyta grzewcza była już włączona).
- Jeśli strefy Bridge Induction są połączone, nie można ich ustawić na funkcję boost ani korzystać z funkcji menu.
- Użyć patelni do ryb lub innej patelni, która ustawiona pośrodku obejmuje co najmniej jedną ze stref Bridge Induction.

### Łączenie stref Bridge Induction

1. Umieścić dużą patelnię na obu strefach gotowania tak, aby obie strefy były odpowiednio przykryte.
  - Jeśli funkcja **brd** (automatyczne łączenie) jest aktywna, strefy zostaną połączone automatycznie (patrz rozdział „Ustawienia”).
2. Dotknąć suwaków obu lewych lub obu prawych stref gotowania.



- Poziom mocy lub temperatura są wyświetlane jednocześnie na obu połączonych strefach gotowania.
3. Za pomocą suwaka przedniej strefy gotowania ustawić żądany tryb gotowania dla połączonych stref.
  4. Dotknąć ponownie obu suwaków, aby rozłączyć strefy gotowania.

## Pauza

Funkcją paury może służyć do wstrzymania pracy całej płyty grzewczej na okres do 10 minut. W ten sposób można na krótki czas odejść od urządzenia lub bezpiecznie wyczyścić płytę grzewczą, nie tracąc przy tym swoich ustawień.

### Włączenie paury

Co najmniej jedna strefa gotowania musi być aktywna.

Dotknąć przycisku paury.

- *Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.*
- *Ustawienia na wszystkich aktywnych płytach grzewczych zostają zredukowane do poziomu 2.*



- *Wszystkie funkcje zegara są wstrzymane.*
- *Przycisk paury miga.*
- *Wszystkie przyciski są nieaktywne z wyjątkiem przycisku paury i on/off (włącz/wyłącz).*

Jeśli w ciągu 10 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, wszystkie aktywne płyty grzewcze wyłączą się automatycznie.

Programów Celsius°Cooking™ nie można zatrzymać, ponieważ są obsługiwane automatycznie.

### Wyłączanie paury

W ciągu 10 minut ponownie nacisnąć przycisk paury.

- *Płyta grzewcza pracuje dalej z tymi samymi ustawieniami.*

## Blokada przed dziećmi

Strefy gotowania można zablokować, aby zapobiec ich nieumyślnemu włączeniu.

1. Dotknąć przycisku on/off (włącz/wyłącz), aby włączyć płytę grzewczą.
2. Przytrzymać przycisk on/off przez około 3 sekundy.



- *Na wyświetlaczu pojawi się symbol „L”, a elementy sterujące płyty grzewczej zostają zablokowane.*
3. W celu odblokowania elementów sterujących należy postępować w ten sam sposób.

# Operacja

- Po dotknięciu i przytrzymaniu przycisku on/off na wyświetlaczu pojawia się symbol „L”, który następnie znika. Elementy sterujące są odblokowane.

## Funkcje programatora czasowego

Każda strefa gotowania posiada dwa timery: minutnik (odliczający w dół) oraz stoper (odliczający w górę).

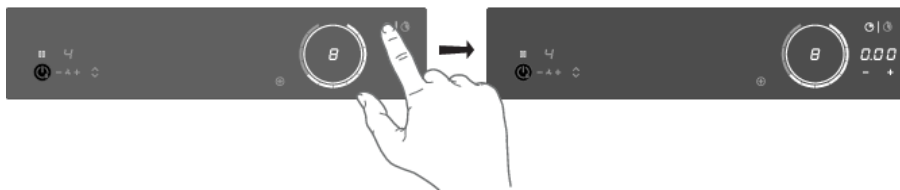


### Zegar odliczający

Minutnik ułatwia proces gotowania poprzez ustawienie czasu gotowania dla wybranej strefy. Po upływie czasu ustawionego na liczniku strefa gotowania wyłączy się automatycznie i wyemituje sygnał dźwiękowy. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć, naciskając przycisk minutnika, lub wyłączy się on automatycznie po dłuższej chwili. Minutnik można ustawić niezależnie dla wszystkich stref gotowania.

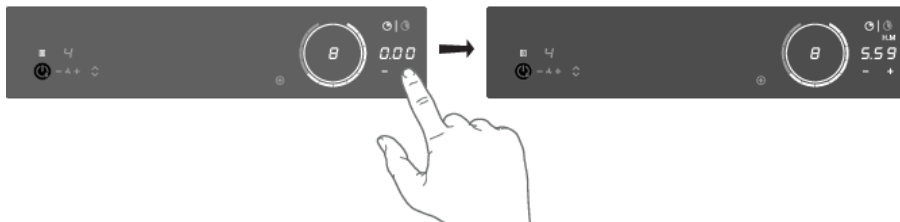
### Ustawienie zegara odliczającego

1. Dotknąć przycisku minutnika dla wybranej aktywnej strefy gotowania.



- Na wyświetlaczu strefy gotowania miga przycisk minutnika oraz 000.

2. Ustawić żądany czas gotowania za pomocą przycisków dotykowych + (plus) i - (minus).



- Dotknąć przycisku - (minus), aby wydłużyć czas w godzinach. Dotknąć przycisku + (plus), aby wydłużyć czas w minutach. Następnie, w razie potrzeby, dotknąć przycisku - (minus), aby zmniejszyć czas w minutach.
  - Jeśli czas nie zostanie ustawiony w ciągu pięciu sekund, zegar odliczający w dół wyłączy się.
3. W razie potrzeby powtórzyć te same kroki, aby ustawić minutnik dla innej aktywnej strefy gotowania.
    - Kiedy program Celsius°Cooking™ jest aktywny, zegar zacznie odliczać czas; w momencie, gdy program osiągnie żądaną temperaturę.

**WSKAZÓWKA!**

W przypadku przesunięcia patelni poza strefę gotowania wszystkie funkcje czasowe ustawione dla tej strefy zostaną wstrzymane.

**Dezaktywacja zegara odliczającego**

Przytrzymać przycisk minutnika dla wybranej aktywnej strefy gotowania.

- *Timer zostanie wyłączony.*
- *Dezaktywacja alarmu zegara odliczającego.*
- *Po upływie ustawionego czasu zostanie uruchomiony alarm, przycisk dla danej strefy gotowania będzie migał, a na wyświetlaczu zegara odliczającego będzie migała godzina 0:00.*
- *Aby potwierdzić i zatrzymać alarm, należy dotknąć przycisku minutnika lub zdjąć patelnię ze strefy gotowania.*

**Wyświetlanie czasu gotowania - stoper**

Za pomocą stopera można sprawdzić, jak długo trwało ciągłe gotowanie w wybranej strefie gotowania, liczenie rozpoczyna się automatycznie w tle.

Dotknąć przycisku stopera.

- *Na wyświetlaczu strefy gotowania zostanie wyświetlony czas stopera.*
- *Stoper można zresetować po naciśnięciu przycisku stopera przez 3 sekundy.*

**Obsługa modułu odciągu**

Moduł odciągu domyślnie ustawiony jest w trybie Synchro Control (patrz „Automatyczne odciąganie” w rozdziale „Eksplatacja”). W trybie Synchro Control przyciski/wskaźniki modułu odciągu są przyciemnione. Ssanie jest regulowane w zależności od wykorzystania stref gotowania. Ustawienie 5 (boost) jest ustawieniem tymczasowym również w trybie Synchro Control. Wieżyczka podnosi się automatycznie, gdy moduł odciągu staje się aktywny (jeśli włączone jest ustawienie „Automatyczne podnoszenie wieżyczki”).

**UWAGA!**

Wyłączyć ustawienie „Automatyczne podnoszenie wieżyczki”, jeżeli niepożądane jest, aby wieżyczka podnosiła się automatycznie po włączeniu odciągu. Patrz rozdział „Ustawienia”.

**Ręczne ustawianie poziomu odciągu:**

1. Dotknąć przycisku + (plus), aby rozpocząć odciąganie.
  - *Wieżyczka podnosi się (jeśli włączona jest opcja „Automatyczne podnoszenie wieżyczki”).*

# Operacja



2. Za pomocą przycisków + (plus) i - (minus) ustawić żądany poziom odciążania.

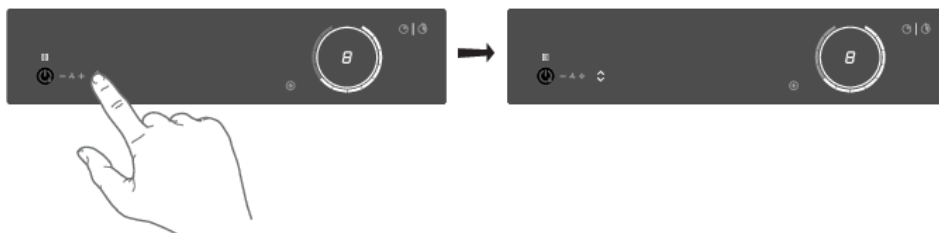
- Dostępne są 4 poziomy odciążania oraz poziom trybu boost (poziom 5).
- Przytrzymaniem przycisku dotykowego + (plus) można bezpośrednio wybrać tryb boost.
- Po 10 minutach poziom trybu boost automatycznie przełącza się z powrotem na ustawienie 4.

## UWAGA!

Wystarczy dotknąć przycisku dotykowego - (minus) lub + (plus), aby przełączyć Synchro Control na sterowanie ręczne. Po przełączeniu funkcji Synchro Control dotknąć jednocześnie przycisków - (minus) i + (plus), aby ustawić odciążanie w tryb pracy automatycznej (Synchro Control).

### Ręczne podnoszenie i opuszczanie wieżyczki:

Dotknąć przycisku podwyższania/obniżania wieżyczki.



- Wieżyczka podniesie się.
- Ponowne dotknięcie przycisku podwyższania/obniżania, gdy wieżyczka porusza się w górę/dół, powoduje odwrócenie kierunku ruchu. Jeśli coś zatrzyma ją podczas ruchu w górę, wieżyczka ponownie ruszy w dół.



## **Funkcja Air-Dry**

Funkcja Air-Dry włącza się automatycznie po wyłączeniu modułu odciągu. Jeśli strefa gotowania jest już wyłączona, funkcja Air-Dry jest automatycznie aktywowana, gdy tylko moduł odciągu również zostanie wyłączony (poprzez ustawienie poziomu odciągania na „0”).

Przytrzymać przycisk - (minus) przez 3 sekundy, aby włączyć funkcję Air-Dry podczas gotowania.

10  
min.

3 s

- *Wskaźnik odciągania miga (jest przyciemniony).*
- *Aby wyłączyć funkcję Air-Dry w dowolnym momencie, należy przytrzymać przycisk - (minus) przez 2 sekundy.*
- *Po 10 minutach funkcja Air-Dry wyłącza się automatycznie.*

## Aplikacja ConnectLife i połączenie Wi-Fi

Płyta wyposażona jest w moduł Wi-Fi, który umożliwia połączenie urządzenia z internetem za pośrednictwem sieci domowej oraz korzystanie z niego za pomocą aplikacji **ConnectLife**, zainstalowanej na urządzeniu mobilnym, takim jak smartfon lub tablet.

Aplikacja jest dostępna w Apple App Store i Google Play Store. Aplikacja ta będzie potrzebna do podłączenia płyty grzewczej do sieci. Po powiązaniu konta użytkownika z płytą kuchenną aplikacja może być używana do monitorowania stanu płyty kuchennej oraz umożliwia aktualizację oprogramowania sprzętowego (patrz rozdział 'ConnectLife i Wi-Fi').


Bezpośrednie linki dla różnych sklepów do aplikacji ConnectLife znajdują się pod adresem [www.connectlife.io/getstarted](http://www.connectlife.io/getstarted), a więcej informacji o systemie, wsparciu, dostępnych funkcjach i opcjach dodatkowych jest pod adresem [www.connectlife.io](http://www.connectlife.io).

Ze względów bezpieczeństwa nie ma możliwości zdalnego sterowania, włączania i wyłączenia płyty grzewczej.

### Przygotowanie

- Upewnij się, że znasz nazwę/SSID sieci Wi-Fi swojego routera i jego hasło <sup>1)</sup>.
- Upewnij się, że masz dostęp do etykiety z kodem QR unikalnego identyfikatora urządzenia ('AUID') - musisz go zeskanować za pomocą urządzenia mobilnego, gdy aplikacja o to poprosi.
- Bluetooth Twojego urządzenia inteligentnego jest włączony.



- Zainstaluj aplikację  **ConnectLife** na urządzeniu mobilnym – zeskanuj kod QR, aby ją znaleźć.
- Uruchom aplikację. Proszę się zarejestrować, jeśli nie posiadasz jeszcze konta.
- Zaloguj się na swoje konto.
- Aplikacja będzie potrzebowała dostępu do lokalizacji telefonu komórkowego, aby wyszukać sieci Wi-Fi, oraz do kamery, aby zeskanować kody QR.

### Konfiguracja połączenia Wi-Fi

Najpierw połącz swoje urządzenie mobilne bezpośrednio z urządzeniem przez Wi-Fi, a następnie użyj tego połączenia do udostępnienia danych sieci domowej Wi-Fi. Następnie płyta grzewcza może połączyć się z siecią domową.

1. Uruchomić aplikację **ConnectLife**.
2. W aplikacji ConnectLife przejdź do menu "Dodaj urządzenie" i wybierz odpowiedni typ urządzenia. Następnie zeskanuj kod QR (można go znaleźć na tabliczce znamionowej urządzenia; kod AUID/SN można również wprowadzić ręcznie).

### Postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji ConnectLife.

Konto użytkownika zalogowane na urządzeniu mobilnym użytym do konfiguracji połączenia zostanie automatycznie sparowane z chmurą. Jeśli chciałbyś sparować inne konto, np. na urządzeniu mobilnym drugiego użytkownika zobacz "Parowanie dodatkowego użytkownika".

<sup>1)</sup> UWAGA: obsługiwane są tylko sieci 2,4 Ghz

Ze względów bezpieczeństwa tylko sparowani użytkownicy mogą komunikować się z płytą grzewczą.

## Aktywuj Wi-Fi

1. Wyłącz płytę grzewczą.
2. Dotykaj klawisza wł./wyt. przez 5 sekund.
  - Zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy. Pojawi się przycisk Wi-Fi.

## Menu Wi-Fi

Aktywuj Wi-Fi, aby włączyć menu Wi-Fi. Płyta grzewcza musi być włączona.

1. Dotknij przycisku Wi-Fi przez 3 sekundy, aby otworzyć menu Wi-Fi.
  - W zależności od stanu sieci Wi-Fi w menu dostępne są od 1 do 3 opcji: 'C' (connection) aby nawiązać połączenie, 'P' (pair) do sparowania dodatkowego użytkownika, oraz 'U' (unpair) do rozparowania wszystkich użytkowników.
2. Jeśli dostępna jest więcej niż 1 opcja, użyć przycisków + (plus) oraz - (minus), aby przełączać się między nimi.
3. Dotknij przycisku Wi-Fi, aby potwierdzić wybraną opcję.
4. Dotknij przycisku włączania/wyłączania lub dotknij suwaka, aby zamknąć menu.
  - Jeśli w ciągu 60 sekund nie zostanie naciśnięty żaden klawisz, menu zostanie automatycznie wyłączone.

## Konfiguracja połączenia

1. Wybierz opcję 'C' w menu Wi-Fi.
  - Urządzenie znajduje się przez 5 minut w "Connection Setup Mode".
  - 'C' będzie migać, a klawisze + (plus) i - (minus) zostaną wyłączone.
2. W aplikacji mobilnej uruchom proces do 'Dodaj urządzenia' i postępuj zgodnie z instrukcjami, aby skonfigurować sieć.

## Parowanie dodatkowego użytkownika

Ta opcja wymaga, aby konfiguracja połączenia była pomyślnie przeprowadzona, a płyta grzewcza była połączona z chmurą (przycisk Wi-Fi jest stale w pełni podświetlony).

1. Wybierz opcję 'P' w menu Wi-Fi.
  - Urządzenie znajduje się przez 3 minuty w "Pairing Mode".
  - Przycisk Wi-Fi będzie migał, a klawisze + (plus) i - (minus) będą wyłączone.
2. W aplikacji mobilnej uruchom proces do 'Dodaj urządzenia' i postępuj zgodnie z instrukcjami, aby sparować urządzenie.

## Anulowanie parowania wszystkich użytkowników

Ta opcja wymaga, aby konfiguracja połączenia była pomyślnie przeprowadzona, a płyta grzewcza była połączona z chmurą (przycisk Wi-Fi jest stale w pełni podświetlony).

1. Wybierz opcję 'U' w menu Wi-Fi, aby usunąć parowanie wszystkich użytkowników i odłączyć się od chmury.
  - Przycisk Wi-Fi zamiga 3 razy.
  - Płyta grzewcza usunie wszystkich sparowanych użytkowników i rozłączy się z chmurą ("unpair").

# ConnectLife i Wi-Fi

## Wyłączanie funkcji Wi-Fi

1. Wejdź do menu Wi-Fi, jak wyjaśniono w punkcie "Menu Wi-Fi".
2. Dotknij przycisku Wi-Fi przez 3 sekundy, aby wyłączyć Wi-Fi.
  - Zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy. Przycisk Wi-Fi będzie wyłączony.

## Aktualizacja oprogramowania sprzętowego

Płyta kuchenna jest wyposażona w moduł Wi-Fi w celu otrzymywania aktualizacji oprogramowania sprzętowego urządzenia (np. aktualizacje ulepszonych funkcji lub aktualizacje dotyczące bezpieczeństwa). Wymaga to podłączenia płyty kuchennej do chmury i powiązania jej z zarejestrowanym kontem użytkownika w aplikacji **ConnectLife**. Jeśli nie zostało ono jeszcze utworzone, patrz rozdział „*ConnectLife i Wi-Fi*”.

Gdy dostępna jest aktualizacja oprogramowania sprzętowego, do aplikacji **ConnectLife** wysyłane jest powiadomienie. Należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Aby rozpocząć proces aktualizacji, płyta kuchenna musi mieć ustawioną opcję **FoA** na **ON** (włączona) w menu ustawień (patrz „*Ustawienia*”). Jest to potwierdzenie obecności użytkownika przy płycie kuchennej. Po 90 minutach opcja jest automatycznie resetowana do **OFF** (wyłączona).

Po ustawieniu opcji **FoA** w płycie grzewczej na ON, należy rozpocząć proces aktualizacji w aplikacji **ConnectLife**. Płyta kuchenna się wyłączy. Migający symbol Wi-Fi będzie informacją o przebiegu procesu. W zależności od konfiguracji proces aktualizacji może trwać od 15 do 60 minut.

### UWAGA!

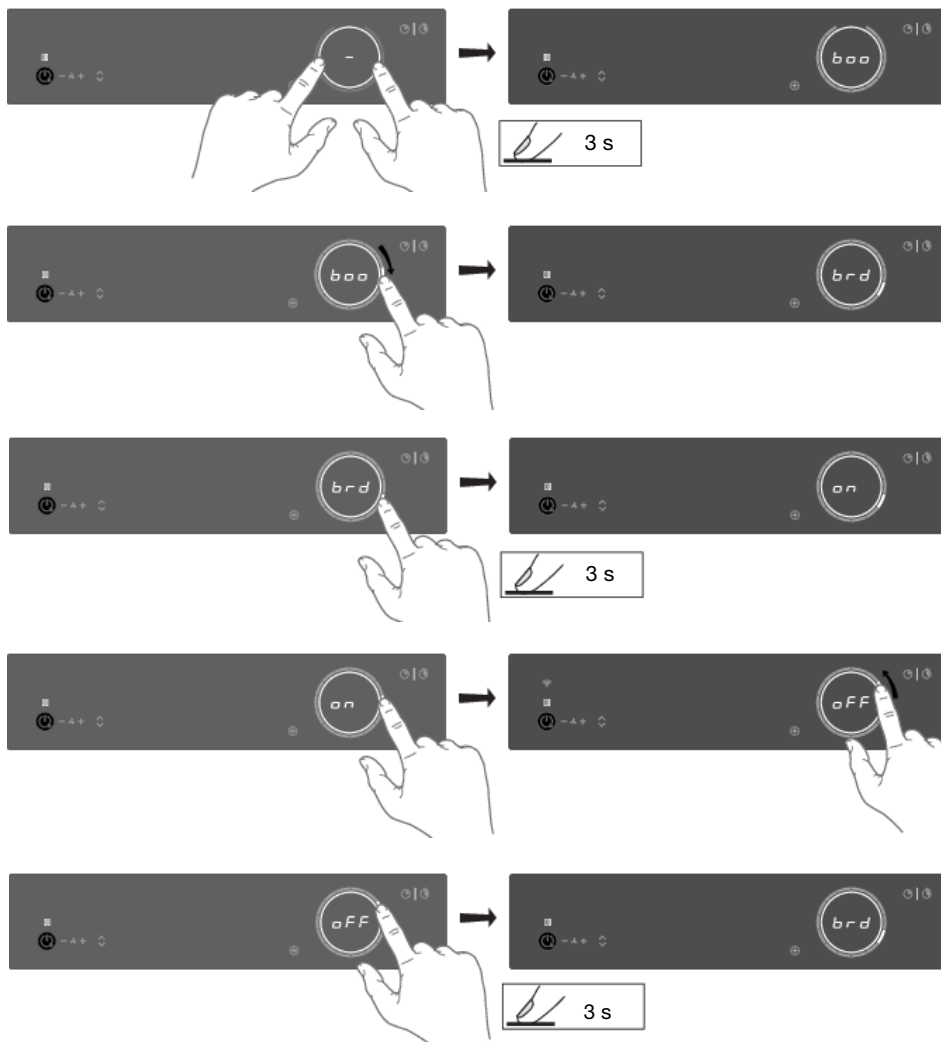
Podczas procesu aktualizacji nie można używać płyty kuchennej. Płyta będzie się restartować kilka razy i nie będzie odpowiadać przez pewien czas. Należy się upewnić, że zasilanie i połączenie Wi-Fi nie zostaną w tym czasie przerwane.

Jeśli aktualizacja nie powiedzie się, płyta kuchenna będzie pracowała na poprzedniej wersji oprogramowania sprzętowego i powinna działać normalnie. Spróbuj ponownie po niedługim czasie. Jeśli aktualizacja nadal się nie powiedzi, należy skontaktować się z działem serwisowym w celu uzyskania dalszej pomocy.

Jeśli po zakończeniu procesu aktualizacji płyta nie odpowiada, może to oznaczać, że nadal się aktualizuje. Należy poczekać na zakończenie procesu aktualizacji. Jeśli po dłuższym czasie płyta nadal nie odpowiada, należy skontaktować się z działem serwisowym w celu uzyskania dalszej pomocy.

Możesz dostosować działanie tej płyty indukcyjnej do swojego stylu gotowania! Dostępne są różne ustawienia do regulacji.

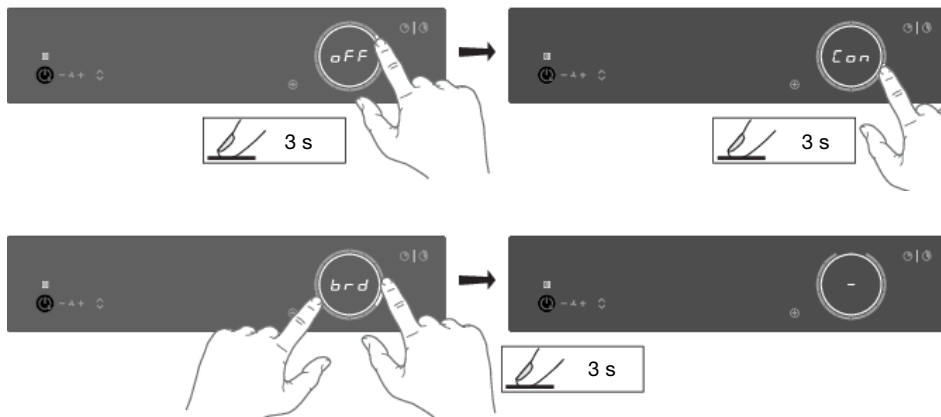
Gdy w żadnej strefie nie ma patelni, dotknij dwoma palcami dowolnego pierścienia i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Za pomocą suwaka można teraz przełączać różne ustawienia. Aby wyświetlić lub zmienić konkretne ustawienie, dotknij podświetlonego elementu suwaka jednym palcem i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Teraz możesz zmienić lub wyłączyć to ustawienie. Aby to zrobić, należy przełączyć na żądaną wartość. Po 3 sekundach bezczynności nowe ustawienie zostanie potwierdzone.



# Ustawienia

## UWAGA!

Aby zapobiec niezamierzonemu ustawieniu 'Con - connected power', ustawienie Con musi być potwierdzone po zmianie przez dotknięcie suwaka przez 3 sekundy. Zmiana bez potwierdzenia nie zostanie wprowadzona!



Aby wyjść z menu, należy nacisnąć dwoma palcami dowolne miejsce na suwaku i przytrzymać je przez 3 sekundy.

Dostępne są następujące ustawienia (w zależności od modelu).

<b>boo</b> - Auto boost Automatyczna aktywacja opcji Boost	Gdy ustawienie jest aktywne, funkcja boost jest załączana automatycznie, gdy aktywny jest poziom mocy 12. Gdy ustawienie jest nieaktywne, funkcja boost jest załączana poprzez przekroczenie poziomu mocy 12 lub dwukrotne dotknięcie poziomu mocy 12.
<b>brd</b> - Auto bridge Automatyczne łączenie	Gdy funkcja jest włączona, po wykryciu nowej patelni na dwóch połączonych strefach gotowania Bridge Induction, strefy są automatycznie łączone w jedną dużą strefę gotowania. Gdy funkcja jest wyłączona, połączenie musi zostać wykonane ręcznie poprzez jednoczesne naciśnięcie suwaków dwóch stref gotowania Bridge Induction.
<b>rEC</b> - Recovery function Funkcja odzyskiwania	Po włączeniu funkcja odzyskiwania jest aktywna i ustawienia mogą być przenoszone z jednej strefy gotowania do drugiej, gdy patelnia zostanie przesunięta.
<b>Ati</b> - Auto timer Automatyczny minutnik	Gdy ustawienie jest aktywne, stoper (licznik) aktywuje się w tle za każdym razem, gdy strefa gotowania zostaje włączona. Gdy ustawienie jest nieaktywne, stoper musi być aktywowany ręcznie i zaczyna odliczać od 0:00.
<b>ACL</b> - Auto child lock Automatyczna blokada przed dziećmi	Gdy ustawienie jest aktywne, płyta grzewcza jest automatycznie blokowana przy każdym wyłączeniu.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

<b>Snd</b> - Sound volume Głośność dźwięku	Głośność dźwięku ma 4 różne opcje. L3 (wysoka), L2 (średnia), L1 (niska), dźwięk wyłączony (tylko dźwięk błędu i alarmu).
<b>SEn</b> - Key sensitiveness Responsywność przycisków	Responsywność przycisków ma 3 różne opcje prędkości. L3 (szybka), L2 (średnia), L1 (wolna).
<b>hSt</b> - Synchro Start Poziom funkcji Synchro Start	Ustawienie umożliwia automatyczne włączenie zasysania modułu odciągu przy każdym włączeniu płyty indukcyjnej. W zależności od ustawionej wartości zasysanie rozpocznie się automatycznie z tym poziomem prędkości, gdy włączona zostanie jakokolwiek strefa gotowania.
<b>hSc</b> - Synchro Control Poziom reakcji Synchro Control	To ustawienie umożliwia sterowanie modułem wyciągu przez płytę indukcyjną. Moduł wyciągu włączy się automatycznie po ustawieniu mocy strefy gotowania. Strefa gotowania o najwyższej ustawionej mocy określa stopień wyciągu. Synchro Control można wyłączyć za pomocą przycisków + (plus) i - (minus), a także można je ponownie aktywować, dotykając jednocześnie przycisków + (plus) i - (minus). Czułość odpowiedzi można ustawić: L3 (wysoki), L2 (średni), L1 (niski), off (wyłączony)
<b>hSP</b> - Synchro Stop Synchro Stop, funkcja wyłączenia modułu odciągu	Z tym ustawieniem, gdy urządzenie jest wyłączone, moduł odciągu może również zostać wyłączony automatycznie, a w razie potrzeby może zostać aktywowana funkcja Air-Dry. Jeśli na płycie grzewczej znajdują się jeszcze gorące patelnie, funkcja Air-Dry zostanie uruchomiona na wyższym ustawieniu, jeśli jest to konieczne, do czasu ostygnięcia wszystkich stref gotowania. Następnie funkcja Air-Dry kontynuuje normalny cykl 10 minut na poziomie odciągania 1.
<b>Ato</b> - Automatic raising of the tower Automatyczne podnoszenie wieżyczki	Należy wyłączyć to ustawienie, jeżeli niepożądane jest, aby wieżyczka podnosiła się automatycznie po włączeniu odciągania.
<b>rCi</b> - Recirculation filter Filtr recyrkulacyjny	Włącz to ustawienie, jeśli filtr recyrkulacyjny jest zainstalowany. Dostępne są 2 opcje: <b>Off (wyłączony)</b> — domyślnie <b>CAr</b> - Filtr recyrkulacyjny
<b>GrF</b> - Clean grease filters indicator Wskaźnik czystości filtrów tłuszczowych	Włącz to ustawienie, jeśli chcesz, aby był wyświetlany wskaźnik czystości filtra. Dostępne są 4 opcje: <b>off</b> — Ręcznie <b>L1</b> — Gotowanie i smażenie małych ilości pożywienia <b>L2</b> — Gotowanie i grillowanie średnich ilości pożywienia (standard) <b>L3</b> — Smażenie, grillowanie i gotowanie za pomocą woka
<b>btP</b> - Bluetooth pairing Parowanie urządzeń Bluetooth	Aby sparować urządzenie bluetooth, należy ustawić to ustawienie na włączone. Masz teraz 3 minuty na sparowanie nowego urządzenia bluetooth z tą płytą indukcyjną.

# Ustawienia

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

<b>btC</b> - Bluetooth clear Sparowane urządzenia Bluetooth	Aby odłączyć wszystkie urządzenia Bluetooth, należy ustawić to ustawienie na Clr. Wszystkie podłączone urządzenia Bluetooth są teraz niesparowane.
<b>Fir</b> - Display firmware version Wersja oprogramowania sprzętowego	Wyświetlanie aktualnej wersji oprogramowania płyty grzewczej. Wersja oprogramowania UI i wersja oprogramowania Celsius°Cooking™ będą wyświetlane w kolejności naprzemiennej.
<b>FoA</b> - Firmware update over the air Aktualizacja oprogramowania sprzętowego przez Wi-Fi	<p>Aby otrzymywać aktualizacje oprogramowania sprzętowego dla płyty kuchennej, musisz być sparowany z płytą kuchenną za pomocą aplikacji mobilnej. Otrzymasz powiadomienie o aktualizacji oprogramowania sprzętowego lub możesz sprawdzić dostępne aktualizacje w menu aplikacji mobilnej.</p> <p>Aby rozpocząć aktualizację oprogramowania sprzętowego za pomocą aplikacji mobilnej, należy włączyć tę opcję, aby potwierdzić swoją obecność przy płycie kuchennej. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „ConnectLife i Wi-Fi”. Po 10 minutach to ustawienie jest automatycznie wyłączone.</p>
<b>Con</b> - Connection power Ogranicznik prądu (podłączenie do sieci elektrycznej)	<p>Jeżeli okablowanie elektryczne lub wyłączniki nie odpowiadają podanemu na tabliczce znamionowej poborowi prądu, ogranicznik prądu może zostać aktywowany poprzez zmniejszenie wartości tego ustawienia. Może to spowodować zmniejszenie wydajności płyty indukcyjnej.</p> <p>Dostępny jest następujący format numeracji ustawienia: X.XX. Liczba po lewej stronie kropki reprezentuje liczbę podłączonych faz, natomiast liczba po prawej stronie kropki reprezentuje prąd elektryczny na fazę w amperach.</p> <p><b>UWAGA!</b></p> <p>Aby zapobiec niezamierzonemu ustawieniu 'Con - connected power', ustawienie Con musi być potwierdzone po zmianie przez dotknięcie suwaka przez 3 sekundy. Zmiana bez potwierdzenia nie zostanie wprowadzona!</p> <p><b>⚠ OSTRZEŻENIE!</b></p> <p>Urządzenie musi być zawsze ustawione na rzeczywistą lub niższą wartość znamionową okablowania elektrycznego lub wyłączników. To ustawienie może być ustawione tylko przez upoważnionego eksperta.</p>
<b>rES</b> - Factory reset Reset fabryczny	Przywrócenie ustawień domyślnych.
<b>dE</b> - Demo mode Tryb demonstracyjny dla salonów wystawowych	<p>W trybie demonstracyjnym urządzenie będzie działać jak zwykle, lecz bez możliwości nagrzewania naczyń kuchennych.</p> <p>Po uruchomieniu urządzenia i włączeniu tego trybu, na wyświetlaczu pojawia się przez chwilę symbol „d”;</p> <p>Bez interakcji z użytkownikiem urządzenie wyłączy się automatycznie po 10 minutach.</p>



## Czyszczenie szklanej płyty

### WSKAZÓWKA!

Przed czyszczeniem płyty grzewczej należy aktywować blokadę przed dziećmi.

#### Codzienne czyszczenie

- Mimo że rozlane potrawy nie mogą przypalić się do szkła, zalecamy czyszczenie płyty grzewczej bezpośrednio po jej użyciu.
- Do codziennego czyszczenia najlepsza jest wilgotna ściereczka z łagodnym środkiem czyszczącym.
- Osuszyć papierem kuchennym lub suchą ścierką do wycierania naczyń.

#### Uporczywe plamy

- Uporczywe plamy można usunąć również za pomocą łagodnego środka czyszczącego, np. płynu do mycia naczyń.
- Zacieki wodne i kamień można usunąć za pomocą octu czyszczącego.
- Trudne do usunięcia mogą być ślady metali (powstałe na skutek przesuwania patelni). Dostępne są specjalne produkty do usuwania tego typu zabrudzeń.
- Do usuwania rozlanej żywności należy używać skrobaka do szkła. Roztopiony plastik i cukier również najlepiej usuwać skrobakiem do szkła.

### UWAGA!

- Nigdy nie używać materiałów ściernych. Pozostawiają one rysy, w których może gromadzić się brud i kamień.
- Nigdy nie używać ostrych przedmiotów, takich jak wełna stalowa lub zmywaki do szorowania.

## Czyszczenie modułu odciągu

### OSTRZEŻENIE!

Moduł odciągu należy regularnie czyścić. Należy pamiętać, aby po każdym użyciu oczyścić sworznie podtrzymujące wieżyczkę.

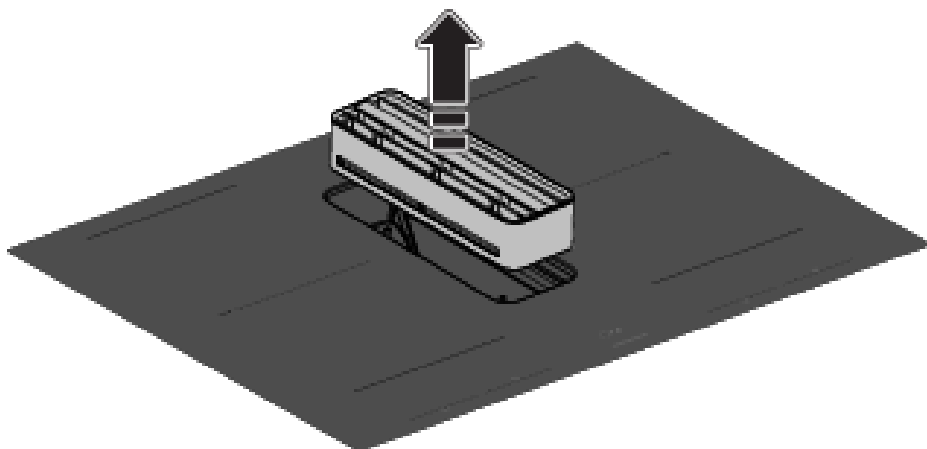
Nie stosować ściernych środków czyszczących. Nie używać alkoholu!

Nieprzestrzeganie wskazówek dotyczących czyszczenia urządzenia lub wymiany filtrów może spowodować pożar. Instrukcje te muszą być przestrzegane! Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia urządzenia lub szkody pożarowe powstałe w wyniku nieumiejętnej konserwacji, lub nieprzestrzegania powyższych instrukcji bezpieczeństwa.

# Konserwacja

## Czyszczenie wieżyczki

Wyjąć wieżyczkę.



Codziennie płukać wieżyczkę pod kranem z ciepłą wodą. Czyścić wieżyczkę co tydzień wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Wieżyczka może być również czyszczona w zmywarce do naczyń.

Szklane elementy wykończeniowe nie są odporne na upadki i uderzenia.

### OSTRZEŻENIE!

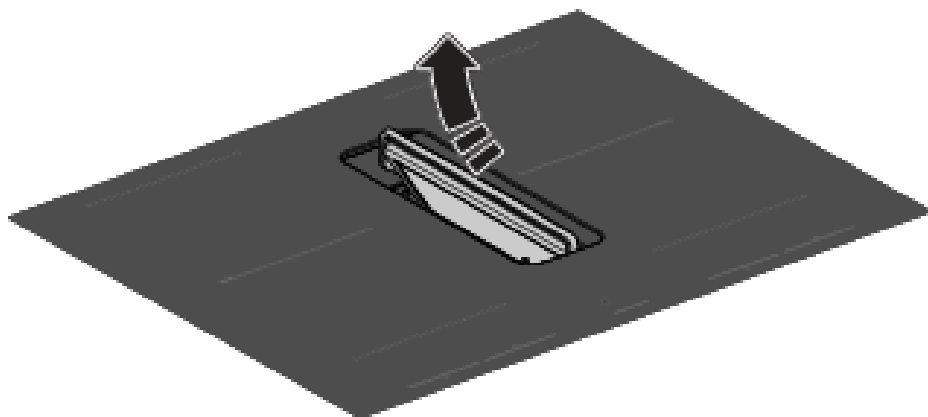
Jeżeli szklane wykończenie jest uszkodzone, należy wymienić wieżyczkę. Ostre krawędzie na listwie mogą spowodować obrażenia.

### WSKAZÓWKA!

Spód wieżyczki jest oznaczony strzałką. Wieżyczka będzie najlepiej dopasowana do szkła, gdy strzałka będzie skierowana do tyłu.

## Czyszczenie filtrów tłuszczowych

Wyjąć filtry tłuszczowe z modułu odciążu. W razie potrzeby metalowe filtry można wypchnąć z ich plastikowej ramy.



Jeśli wskaźnik filtra zasignalizuje konieczność czyszczenia, filtry metalowe należy myć ręcznie lub w zmywarce w niskiej temperaturze i na krótkim programie. Nigdy nie wkładać oddzielnie do zmywarki plastikowych ramek bez metalowych filtrów tłuszczowych. Patrz rozdział „Ustawienia” dotyczący ustawień czyszczenia filtrów.

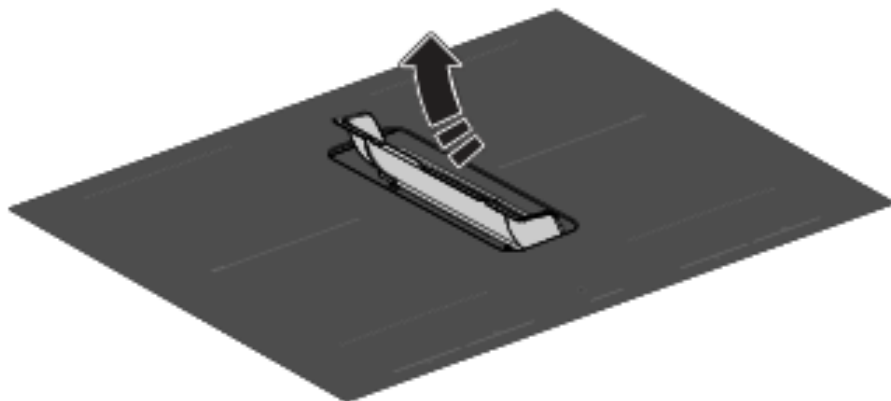
## UWAGA!

Ważne jest, aby przed ponownym założeniem filtrów tłuszczowych dokładnie je wysuszyć.

### Czyszczenie zbiorników kondensatu

Zaleca się sprawdzanie i opróżnianie zbiorników kondensatu co dwa tygodnie.

1. Wyjąć zbiorniki kondensatu z wlotu powietrza za pomocą uchwytów.
  - *Uwaga: przed wyjęciem zbiorników kondensatu należy najpierw wyjąć filtry.*



2. Opróżnić zbiorniki kondensatu i wyczyścić je ciepłą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń lub umyć w zmywarce do naczyń.
3. Wyczyścić wnętrze modułu wyciągu wilgotną szmatką.

## Wskaźnik filtra

### Zapełnienie filtra tłuszczowego i recyrkulacyjnego

Jeśli miga tylko wskaźnik filtra, należy wyczyścić filtry tłuszczowe. Jeśli na wyświetlaczu miga zarówno wskaźnik filtra, jak i litera „r”, należy wymienić filtr recyrkulacyjny.

### Filtr tłuszczowy

Po 10, 20 lub 40 godzinach pracy zapala się wskaźnik filtra tłuszczowego (w zależności od intensywności użytkowania).

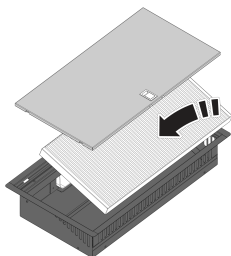
- Należy wówczas wyczyścić filtry tłuszczowe.
- Należy zresetować wskaźnik filtra, dotykając przycisku wskaźnika filtra przez 2 sekundy.

### Filtr recyrkulacyjny (jeśli urządzenie pracuje w trybie recyrkulacji)

Po 300 godzinach pracy (filtra recyrkulacyjnego) na wyświetlaczu miga wskaźnik filtra i litera „r”.

- Należy wymienić filtr recyrkulacyjny.
- Należy zresetować wskaźnik filtra, dotykając przycisku wskaźnika filtra przez 2 sekundy.

## Wymiana filtra recyrkulacyjnego (w przypadku korzystania ze skrzynki recyrkulacyjnej)



Skrzynka recyrkulacyjna z filtrem znajduje się pod dolną częścią szafki i jest dostępna z poziomu szafki kuchennej.

1. Otworzyć lub wyjąć dolną szufladę szafki kuchennej.
2. Zdjąć pokrywę skrzynki recyrkulacyjnej.
3. Wyjąć filtr.
4. Założyć nowy filtr tak, aby strzałka (widoczna na boku filtra) była skierowana ku górze.
5. Założyć pokrywę skrzynki recyrkulacyjnej i zamknąć szufladę lub włożyć ją z powrotem na miejsce.
6. Należy zresetować wskaźnik filtra, dotykając przycisku wskaźnika filtra przez 2 sekundy.

## WSKAZÓWKA!

Dotatkowe wskazówki dotyczące konserwacji i czyszczenia można znaleźć na stronie internetowej!

## Informacje ogólne

### UWAGA!

W przypadku zauważenia pęknięcia szklanej płyty (nawet niewielkiego) należy natychmiast wyłączyć płytę grzewczą i odłączyć zasilanie (wyjąć wtyczkę z gniazdka).

Następnie należy skontaktować się z serwisem.

## Tabela usterek i błędów

Jeśli Twoja płyta nie działa prawidłowo, nie zawsze oznacza to, że jest uszkodzona. Sprawdź punkty wymienione w poniższej tabeli lub odwiedź naszą stronę internetową, aby uzyskać więcej informacji.

### Strefy indukcyjne

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Przy pierwszym podłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawiają się znaki.	Jest to standardowa procedura konfiguracji.	Normalna obsługa.
Wentylator pracuje jeszcze przez kilka minut po wyłączeniu płyty grzewczej.	Płyta grzewcza stygnie.	Normalna obsługa.
Przy kilku pierwszych użyciach płyty kuchennej wyczuwalny jest lekki zapach.	Nowe urządzenie się nagrzewa.	Jest to normalne działanie, które ustępuje po kilkukrotnym użyciu płyty. Należy przewietrzyć kuchnię.
Z płyty grzewczej rozlega się tykający dźwięk.	Jest to spowodowane ogranicznikiem mocy na przedniej i tylnej strefie. Delikatne tykanie może występować również przy niższych ustawieniach.	Normalna obsługa.
Koło dna naczynia pozostaje widoczne po czyszczeniu.	Zanieczyszczone dno naczynia użyte w strefie gotowania.	Wyczyść płytę indukcyjną za pomocą środka czyszczącego dla płyt ceramicznych i usuń brud/tłuszcz z dna naczynia.
Patelnie hałasują podczas gotowania.	Jest to spowodowane przepływem energii z płyty grzewczej do patelni.	Jest to normalne w przypadku niektórych patelni, szczególnie przy wysokich ustawieniach. Nie jest to szkodliwe ani dla patelni, ani dla płyty grzewczej.
Włączyłeś strefę gotowania, ale wyświetlacz ciągle miga.	Używana patelnia nie jest odpowiednia do gotowania indukcyjnego lub ma średnicę mniejszą niż 12 cm.	Należy użyć odpowiedniej patelni (patrz rozdział „ <i>Eksploracja</i> ”).
Jedna ze stref gotowania nagle przestaje działać i słychać sygnał dźwiękowy.	Ustawiony czas dobiegł końca.	Wyłączyć sygnał, naciskając przycisk - lub + na timerze.

# Rozwiązywanie problemów

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Płyta grzewcza nie działa i nic nie pojawia się na wyświetlaczu.	Brak zasilania z powodu uszkodzonego kabla lub wadliwego połączenia.	Sprawdzić bezpieczniki lub wyłącznik elektryczny (jeśli nie ma wtyczki).
Strefa zatrzymuje się w sposób niezamierzony i pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.	Strefa jest przegrzana.	Po ostygnięciu płyty można kontynuować gotowanie.
Gdy tylko włączy się płytę grzewczą, wybucha bezpiecznik.	Urządzenie jest nieprawidłowo podłączone.	Sprawdź połączenia elektryczne.
Przycisk Celsius°Cooking™ miga, podobnie jak przycisk ustawionej metody gotowania i wyświetlacz.	Naczynie Celsius°Cooking™ jest przypisane do niewłaściwej strefy gotowania.	Wyjąć naczynie i przyporządkować je ponownie.
Niestabilne połączenie pomiędzy naczyniami a płytą grzewczą.	Słaba bateria w naczyniu lub niestabilne połączenie bluetooth.	Wyłącz płytę grzewczą na 10 sekund i/lub wymień baterię.
Klawisz ustawionej metody gotowania Celsius°Cooking™ miga razem z wyświetlaniem ustawionej temperatury podczas używania sondy.	Sonda Celsius°Cooking™ Probe jest wyjęta lub nie styka się z zawartością naczynia. Albo temperatura gwałtownie spadła, np. w wyniku dodania zimnej wody.	Umieścić sondę temperatury z powrotem lub zmienić jej położenie — nacisnąć przycisk trybu gotowania, jeśli sonda nie jest wykrywana automatycznie.
Pękła płyta szklano-ceramiczna		Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Skontaktować się z instalatorem.  Uwaga! Uszkodzonego panelu szklano-ceramicznego nie wolno wyrzucać do pojemnika na szkło; należy go przekazać do gminnego centrum recyklingu odpadów.

## Moduł odciągu

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Ruch wieżyczki jest utrudniony lub powoduje większy hałas.	Sworznie podtrzymujące wieżyczkę są zabrudzone.	Wyczyścić sworznie podtrzymujące wieżyczkę.
Po wyłączeniu płyty kuchennej płyta kontynuuje odciąganie na poziomie 1, 2 lub 3, a wskaźnik odciągania miga.	Funkcja Air-Dry jest aktywna. Ta funkcja po zakończeniu pracy zapewnia osuszenie kanałów odciągowych i filtrów tłuszczowych.	Funkcja Air-Dry nie jest ustawieniem. Jednak wyłączenie ustawienia Synchro Stop spowoduje, że funkcja Air-Dry będzie aktywna tylko na pierwszym poziomie odciągania.

# Rozwiązywanie problemów

## Kody błędów

Kod błędu	Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Er03	Na wyświetlaczu pojawia się Er03.	Panel sterowania jest zabrudzony lub zalany wodą.	Wyczyść panel sterowania.
E2	Na wyświetlaczu pojawia się E2.	Pusta patelnia została podgrzana w strefie gotowania.	Poczekaj, aż strefa gotowania ostygnie lub napelnij patelnię produktami spożywczymi.
U400	Na wyświetlaczu pojawia się U 400 z ciągłym sygnałem dźwiękowym.	Napięcie w sieci jest zbyt wysokie.	Podłącz urządzenie zgodnie z tabliczką znamionową i instrukcją.
E7	Na wyświetlaczu po skonfigurowaniu połączenia Wi-Fi pojawia się komunikat E7.	Nie udało się nawiązać połączenia z siecią Wi-Fi.	Należy spróbować ponownie podłączyć urządzenie do sieci. Należy się upewnić, że nowe urządzenia mogą łączyć się z siecią (np. wyłączone jest filtrowanie adresów MAC).
E8	Na wyświetlaczu pojawia się E8.	Wentylator jest zablokowany (np. przez przedmiot w szufladzie).	Odblokuj wentylator, odłącz urządzenie od napięcia na 10 sekund.
E65	Na wyświetlaczu pojawia się napis E65 oraz miga napis Celsius°Cooking™.	Nieobsługiwane są naczynia inne niż Celsius°Cooking™.	Należy używać naczyń Celsius°Cooking™.
E66	Znak E66 miga razem z przyciskiem Celsius°Cooking™.	Nie znaleziono naczynia kuchennego Celsius°Cooking™ (pusta bateria, poza zasięgiem itp.).	Należy wymienić baterię.
E67	Znak E67 miga razem z przyciskiem Celsius°Cooking™.	Brak naczynia kuchennego Celsius°Cooking™.	Jeśli nasadka uchwytu jest prawidłowo zamontowana; wymień baterię.
<b>Moduł odciągu</b>			
E80	Na wyświetlaczu pojawia się znak E80.	Okno z zamontowanym czujnikiem okiennym nie jest otwarte.	Należy otworzyć okno, aby móc korzystać z modułu odciągu lub wyłączyć komunikat, dotykając migającego przycisku - (minus) lub + (plus).

## UWAGA!

W przypadku innych kodów błędów: należy zapisać kod błędu i skontaktować się z serwisem.

# Rozwiązywanie problemów

## Rozwiązywanie problemów z Wi-Fi

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Ikona Wi-Fi nie jest wyświetlana.	Wi-Fi jest wyłączone.	Należy wyłączyć płytę grzewczą, a następnie dotknąć przycisku włączania/wyłączania i przytrzymać go przez 5 sekund.
Konfiguracja sieci Wi-Fi się nie powiodła.	Problemy z siecią domową.	Należy sprawdzić, czy sygnał sieci domowej jest silny i czy działa połączenie internetowe.
Sieć domowa nie jest wyświetlana podczas procesu konfigurowania połączenia.	Sieć domowa nie działa na częstotliwości 2,4 GHz, sieć jest ukryta lub siła sygnału jest zbyt słaba.	Należy sprawdzić ustawienia sieciowe. Upewnić się, że sieć ma częstotliwość 2,4 GHz i jest widoczna. Jeśli sygnał jest zbyt słaby, spróbować przesunąć router sieciowy bliżej urządzenia.
W aplikacji mobilnej płyta kuchenna jest wyświetlana jako odłączona	Wi-Fi jest wyłączone lub występują problemy z siecią domową.	Upewnić się, że Wi-Fi jest włączone, a połączenie internetowe w sieci domowej działa. W razie potrzeby powtórzyć konfigurację połączenia.
Inny problem z siecią Wi-Fi.	Różne przyczyny.	Najpierw wyłączyć sieć Wi-Fi i włączyć ją ponownie. Sprawdzić, czy działa połączenie z Internetem w sieci domowej. W razie potrzeby powtórzyć konfigurację połączenia. Więcej informacji na temat rozwiązywania problemów można znaleźć na stronie <a href="http://www.connectlife.io">www.connectlife.io</a> lub kontaktując się z działem serwisowym.
Proces aktualizacji oprogramowania sprzętowego się nie powiodł.	Utracone połączenie internetowe lub przerwane zasilanie.	Przed ponowną próbą należy się upewnić, że zasilanie nie jest przerwane i że połączenie z Internetem jest stabilne. W przypadku ponownego niepowodzenia należy skontaktować się z działem serwisu.



## Informacje dotyczące rozporządzenia (tylko UE) 66/2014

Pomiary zgodne z EN60350-2 / EN 30-2-1

Model	HIHD854GF / HIHD854MM
Znak towarowy	ASKO
Typ płyty grzejnej	Indukcyjna płyta grzewcza ze wbudowanym odciąganiem
Liczba elektrycznych stref i/lub obszarów gotowania	4
Technologia grzewcza	Strefy i obszary gotowania indukcyjnego
Dla nieokrągłych stref lub obszarów gotowania: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdej ogrzewanej elektrycznie strefy, lub obszaru gotowania	22,0 x 18,0 cm
Zużycie energii na strefę lub obszar gotowania w przeliczeniu na kg ( $EC_{\text{gotowania elektrycznego}}$ ) w Wh/kg	188,8
Zużycie energii przez płytę grzewczą w przeliczeniu na kg ( $EC_{\text{elektryczna płyta grzewcza}}$ ) w Wh/kg	188,8
Roczne zużycie energii ( $AEC_{\text{hood}}$ ) [kWh/a]	28,3
Klasa efektywności energetycznej	A
Wydajność przepływu dynamicznego ( $FDE_{\text{hood}}$ ) [%]	28,6
Klasa wydajności przepływu dynamicznego	A
Efektywność pochłaniania zanieczyszczeń ( $GFE_{\text{hood}}$ ) [%]	95,7
Klasa efektywności pochłaniania zanieczyszczeń	A
Natężenie przepływu powietrza przy minimalnej i maksymalnej prędkości obrotowej w normalnych warunkach użytkowania [ $m^3/h$ ]	213,8 - 449,4
Natężenie przepływu powietrza (tryb intensywny lub boost) [ $m^3/h$ ]	617,2
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A przy minimalnej i maksymalnej prędkości obrotowej oraz normalnym użytkowaniu [dB(A)]	44 - 60
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A (tryb intensywny lub boost) [dB(A)].	68
Zużycie energii elektrycznej w trybie wyłączenia ( $P_o$ )	-

# Dane techniczne

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Model	HIHD854GF / HIHD854MM
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania ( $P_s$ ) [W]	0,48 - 0,70 (WiFi)

## Europejska karta produktu

Model	HIHD854GF / HIHD854MM
Współczynnik upływu czasu (f)	1
Wskaźnik efektywności energetycznej ( $EEl_{hood}$ )	48,8
Natężenie przepływu powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy ( $Q_{BEP}$ ) [ $m^3/h$ ]	346,8
Ciśnienie powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy ( $P_{BEP}$ )	230
Pobór mocy mierzony w optymalnym punkcie pracy ( $W_{BEP}$ )	77,6

## Informacje dotyczące zgodności

Typ urządzenia radiowego	HSCIM — 1 moduł
Zakres częstotliwości pracy	2402,0 - 2480,0 MHz
Maksymalna moc wyjściowa	<10 dBm EIRP średnia (obliczeniowa)
Typ emisji:	G1D

Typ urządzenia radiowego	Moduł Wi-Fi
Zakres częstotliwości pracy	2412 - 2472 MHz (16 kanałów)
Maksymalna moc wyjściowa	17,7 dBm EIRP średnia (obliczeniowa)
Maksymalne wzmocnienie sygnału	2,7 dBi

ASKOz powyższym oświadcza, że płyta indukcyjna ze wbudowanym odciąganiem i wyposażeniem radiowym jest zgodna z dyrektywą 2014/53/UE.

Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: [www.celsiuscooking.com/DoC](http://www.celsiuscooking.com/DoC).

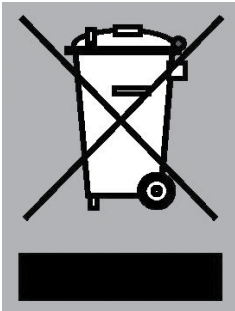
## Utylizacja urządzenia i opakowania

Do produkcji tego urządzenia użyto materiałów przyjaznych dla środowiska. Po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie należy zutylizować w sposób odpowiedzialny. Aby uzyskać więcej informacji na ten temat, zwróć się do władz lokalnych.

Opakowanie urządzenia podlega recyklingowi. Stosowane były następujące materiały:

- karton;
- folia polietylenowa (PE);
- Bezfrenowy polistyren (twarda pianka polistyrenowa).

Materiały te należy utylizować w sposób odpowiedzialny i zgodnie z przepisami rządowymi.



Produkt został oznaczony symbolem przekreślonego kosza na śmieci, aby przypomnieć o obowiązku oddzielnej utylizacji elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego. Oznacza to, że po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie nie może być wyrzucane razem z normalnymi odpadami domowymi. Urządzenie musi zostać przekazane do specjalnego punktu komunalnego zajmującego się selektywną zbiórką odpadów lub do sprzedawcy świadczącego taką usługę.

Selektywna zbiórka urządzeń gospodarstwa domowego pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, spowodowanym niewłaściwą utylizacją. Zapewnia ona możliwość odzyskania materiałów, z których składa się urządzenie, co pozwala na uzyskanie znacznych oszczędności energii i surowców.

## UWAGA!

Uwaga! Uszkodzonego panelu szklano-ceramicznego nie wolno wyrzucać do pojemnika na szkło; należy go przekazać do gminnego centrum recyklingu odpadów.



### Deklaracja zgodności

Niniejszym oświadczamy, że nasze produkty są zgodne z wymaganiami europejskich dyrektyw, rozporządzeń oraz regulacji, a także wymogów określonych w przywołanych normach.

## **Bezpieczeństwo**

Uszkodzone części mogą być wymieniane tylko na części oryginalne. Producent może jedynie zagwarantować zgodność z wymogami bezpieczeństwa części oryginalnych.

W przypadku uszkodzenia przewodu przyłączeniowego, może go wymienić jedynie producent lub jego pracownik serwisu czy też inna odpowiednio wyszkolona osoba, co pomoże uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem.

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac naprawczych należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.

Jeżeli instrukcje bezpieczeństwa i ostrzeżenia nie będą przestrzegane, producent nie ponosi odpowiedzialności za powstałe szkody.

Urządzenie może być podłączane jedynie przez instalatorów z odpowiednimi uprawnieniami.

Sprawdź urządzenie pod kątem uszkodzeń transportowych. Nie podłączaj uszkodzonego urządzenia.

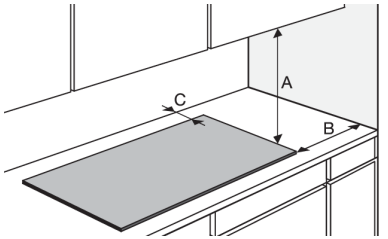
Powietrze nie może być odprowadzane do przewodu kominowego, który służy do odprowadzania spalin z urządzeń spalających gaz lub inne paliwa (nie dotyczy urządzeń, które odprowadzają powietrze tylko do pomieszczenia).

Okapy inne urządzenia odprowadzające opary kuchenne mogą wpływać na bezpieczną pracę urządzeń spalających gaz lub inne paliwo (również tych znajdujących się w innych pomieszczeniach) poprzez cofanie się gazów spalinowych. Spaliny mogą potencjalnie prowadzić do zatrucia się tlenkiem węgla. Po zainstalowaniu okapu lub innego urządzenia odciągającego opary, działanie urządzeń z odciążeniem spalin musi być sprawdzone przez kompetentną osobę w celu upewnienia się, że gazy spalinowe nie przedostają się z powrotem.

Należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących odprowadzania powietrza.

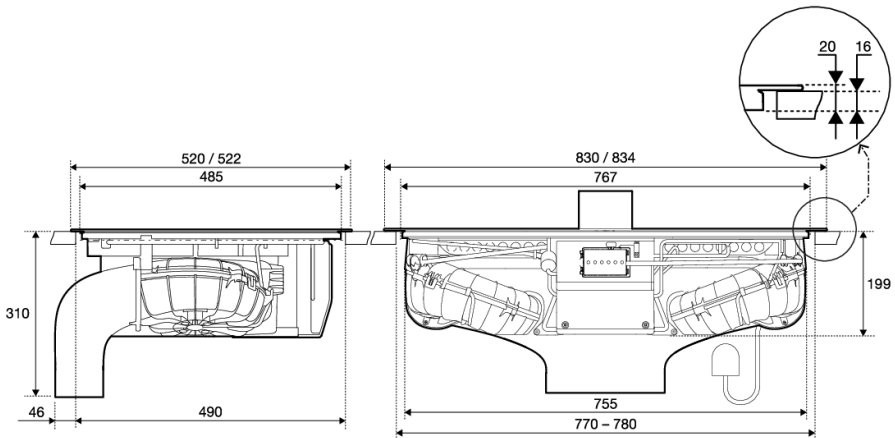
## Przygotowanie do montażu

### Wolna przestrzeń wokół urządzenia

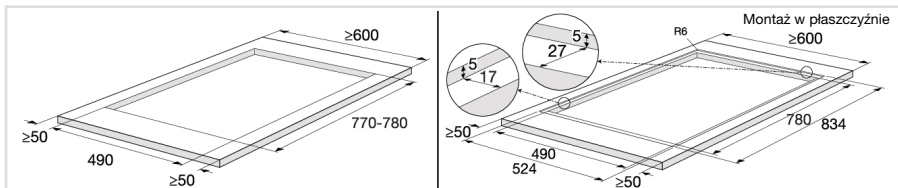


<b>A</b>	min. 550 mm
<b>B</b>	min. 40 mm
<b>C</b>	min. 35 mm

### Wymiary urządzenia



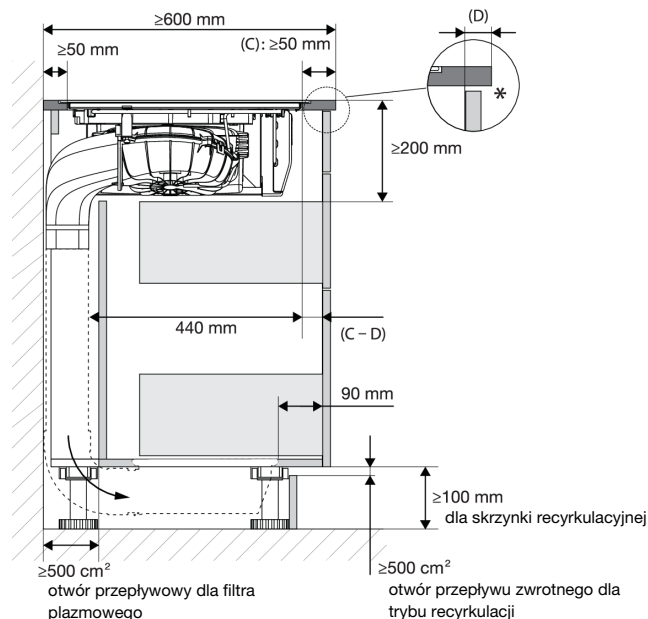
### Wycięcie w blacie roboczym



Urządzenia bez ramek dekoracyjnych nadają się do montażu w płaszczyźnie.

# Montaż

## Wymiary szafki kuchennej



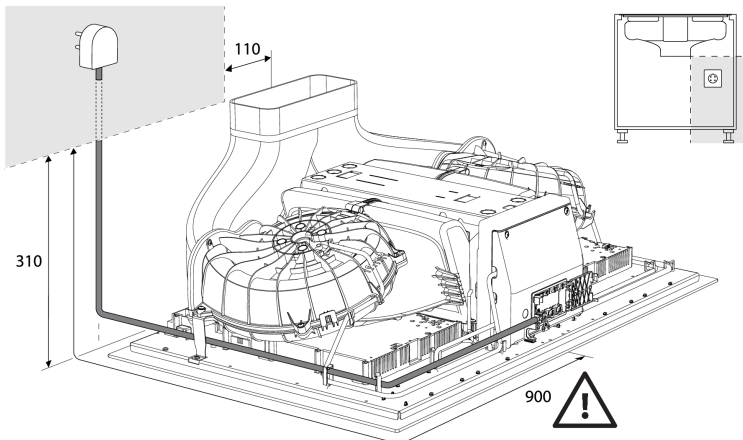
## UWAGA!

- \* W celu uzyskania optymalnej wydajności płyta zaleca się szczelinę wentylacyjną  $\geq 6$  mm.
- Minimalna szerokość szafki: 800 mm.
- W celu instalacji i serwisowania tylna ściana musi być rozbieralna.
- Przy recykulacji może dojść do wzrostu wilgotności powietrza. Dlatego należy przewidzieć otwór zwrotny o szerokości co najmniej 500 cm<sup>2</sup>, a powierzchnie przecięcia muszą być odporne na wilgoć.
- W przypadku recykulacji należy pamiętać, że może dojść do kondensacji pary wodnej, jeśli urządzenie kuchenne zostanie zamontowane przy nieizolowanej ścianie lub podłodze. W razie potrzeby wybrać alternatywny zestaw recykulacyjny montowany w cokole.
- Podłączenie kabla zasilającego znajduje się z przodu urządzenia. Wymagana jest długość przewodu zasilającego co najmniej 900 mm, aby doprowadzić go do gniazda przeznaczonego do tego celu, znajdującego się za urządzeniem.
- Sprawdź urządzenie pod kątem uszkodzeń transportowych. Nie podłączaj uszkodzonego urządzenia.
- Ściany oraz blat kuchenny w pobliżu urządzenia powinny być odporne na temperatury co najmniej do 105 °C.
- Blat kuchenny, na którym montowana będzie płyta grzewcza, powinien być płaski.

## Podłączenie elektryczne

- Urządzenie należy uziemić.
- Podłączenie do sieci elektrycznej musi być zgodne z krajowymi i lokalnymi przepisami.

- Przed instalacją upewnij się, że lokalne warunki dystrybucji (napięcie i częstotliwość) oraz dostosowanie urządzenia są zgodne.
- Napięcie, częstotliwość, moc i kraj, dla którego urządzenie zostało zaprojektowane, są podane na tabliczce znamionowej urządzenia.
- W przypadku urządzeń klasy I należy sprawdzić, czy instalacja elektryczna w domu zapewnia prawidłowe uziemienie.
- Gniazdko elektryczne oraz wtyczka powinny być zawsze dostępne.
- Jeżeli urządzenie stacjonarne nie jest wyposażone w przewód zasilający i wtyczkę lub w inny sposób odłączenia od sieci elektrycznej, posiadający separację styków na wszystkich biegunach, który zapewnia pełne odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III, sposoby odłączenia muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami okablowania. Dotyczy to również urządzeń z przewodem zasilającym i wtyczką, jeżeli wtyczka nie jest łatwo dostępna po zainstalowaniu urządzenia. Wymaganie to spełnia zastosowanie wyłącznika sieciowego odłączającego wszystkie bieguny zasilania z co najmniej 3-milimetrową separacją styków, który jest wbudowany w stałe okablowanie.
- Kabel połączeniowy powinien swobodnie zwiisać i nie powinien być prowadzony w szufladzie.
- Użyj zatwierdzonego kabla o odpowiedniej średnicy, dostosowanej do danego połączenia. Obudowa kabla powinna być odporna na temperaturę co najmniej 70°C i dlatego zaleca się stosowanie typu H05V2V2 lub H07V2V2.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w Twojej sieci zasilającej.
- Podłączenie powinno być dostosowane do prądu i bezpieczników.
- Urządzenie nie powinno być podłączane do sieci elektrycznej za pomocą adaptera wielogniazdkowego lub przedłużacza, ponieważ nie można zagwarantować bezpiecznego użytkowania sprzętu.
- Po zainstalowaniu części przewodzącej prąd elektryczny i części izolowane muszą być zabezpieczone przed dotknięciem.



# Montaż

## ⚠ OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może być podłączone tylko przez upoważnionego eksperta. Błędne podłączenie może zniszczyć części urządzenia. W takim przypadku nie ma prawa do gwarancji. Przed każdą naprawą lub konserwacją należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

## UWAGA!

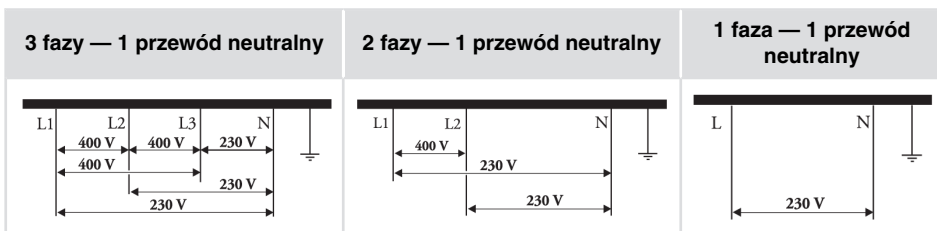
Podłączenie kabla zasilającego znajduje się z przodu urządzenia. Wymagana jest długość przewodu zasilającego co najmniej 900 mm, aby doprowadzić go do gniazda przeznaczonego do tego celu, znajdującego się za urządzeniem.

## Określanie istniejącego połączenia elektrycznego

### UWAGA!

Sprawdź napięcie. Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w Twojej sieci zasilającej. Napięcie sieci energetycznej (220-240 V między L a N) powinno być sprawdzone przez eksperta za pomocą odpowiedniego urządzenia pomiarowego.

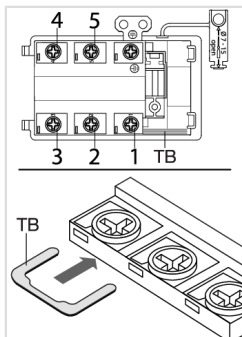
Należy sprawdzić istniejące napięcia zgodnie z poniższymi schematami.



## Schemat połączeń

### UWAGA!

Zapoznaj się ze schematami połączeń na przedniej stronie urządzenia.



1. Otwórz pokrywę skrzynki zacisków przyłączeniowych.
2. Przewód zasilający należy przeprowadzić przez odciążacz przewodu (zacisk), który zabezpiecza przewód przed wyciągnięciem.
3. Podłączyć przewody zgodnie z typem urządzenia.
4. Wykonać niezbędne połączenia między zaciskami za pomocą dostarczonych mostków zaciskowych. Mostki zaciskowe znajdują się w skrzynce przyłączeniowej.



## Ogranicznik prądu

Patrz rozdział „Ustawienia”, pod parametrem Con — Ogranicznik prądu, aby ustawić parametr. Parametr musi być ustawiony przed umieszczeniem jakiegokolwiek naczynia na płycie grzewczej lub włączeniem strefy gotowania.

### OSTRZEŻENIE!

Parametry ogranicznika prądu muszą być ustawione przez zarejestrowanego i wykwalifikowanego instalatora w zależności od połączenia i wyłączników. Prosimy o dokładne zapoznanie się z przepisami bezpieczeństwa i instrukcją montażu.

### UWAGA!

Ustawienie niższej wartości parametru ogranicznika prądu może spowodować zmniejszenie wydajności płyty indukcyjnej.

Patrz schematy połączeń dla napięcia pomiędzy przewodami fazowymi i neutralnymi oraz napięcia pomiędzy samymi przewodami fazowymi.

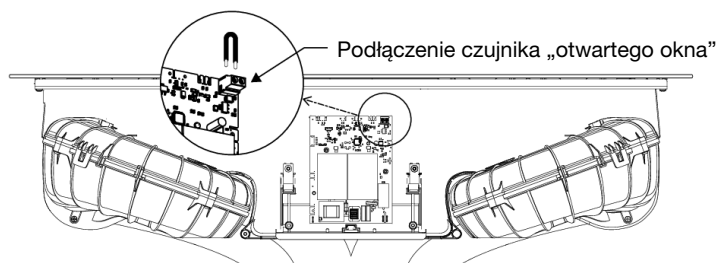
Przekrój poprzeczny żyły przewodu zasilającego powinien wynosić co najmniej 1,5 mm<sup>2</sup> dla następujących ustawień ogranicznika prądu, które powinny być dostosowane do wyłączników:

Ustawienia ogranicznika prądu	Typ połączenia	Typ przewodu zasilającego	Ilość i przekrój żył kabla zasilającego
3x16 A / 3x13 A / 3x10 A / 3x06 A	3 fazy — 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
2x16 A / 2x13 A / 2x10 A / 2x06 A	2 fazy — 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
2 x 32 A	2 fazy — 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm <sup>2</sup>
1x48 A / 1x35 A	1 faza — 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	3 x 6,0 mm <sup>2</sup>
1x32 A / 1x25 A	1 faza — 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm <sup>2</sup>
1x20 A	1 faza — 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
1x16 A	1 faza — 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

### Podłączenie czujnika „otwartego okna”.

W przypadku konieczności zamontowania czujnika okiennego zaleca się zastosowanie czujnika typu 'FDS 100'. Czujnik musi być typu styku bezpotencjałowego NO (normalnie otwarty). Musi być podłączony do odpowiedniego portu na jednostce sterującej silnika (MCU) w obudowie z przodu urządzenia. Do podłączenia czujnika okiennego zalecany jest przewód typu H05VV-F 2 x 0,5 mm<sup>2</sup> (lub podobny). Bez czujnika okiennego obwód elektryczny jest zamykany przez zworę.

# Montaż

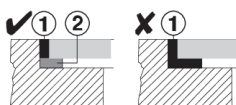


1. Odkręcić i zdjąć pokrywę obudowy MCU.
2. Zdjąć zworkę z połączenia czujnika.
3. Podłączyć kable przewodu do złącza czujnika.
4. Użyć dostępnego zacisku odciążającego, aby zabezpieczyć przewód.
5. Podłączyć kable przewodu do czujnika okiennego w taki sposób, aby styk był otwarty, gdy okno jest zamknięte (należy zapoznać się z instrukcją dołączoną do czujnika okiennego).

## Instalacja urządzenia

Urządzenie można zamontować wyłącznie w blacie kuchennym odpornym na temperaturę i wodę, np. w blacie wykonanym z (naturalnego) kamienia (marmuru, granitu) lub litego drewna (z uszczelnionymi krawędziami wzdłuż wycięcia). Montaż w blacie kuchennym wykonanym z ceramiki, drewna lub szkła wymaga zastosowania drewnianej ramy pomocniczej. Urządzenie można zamontować w blacie kuchennym wykonanym z innych materiałów po skonsultowaniu się i uzyskaniu wyraźnej zgody jego producenta. Wewnętrzne wymiary podstawowego urządzenia powinny odpowiadać co najmniej wymiarom wewnętrznego wycięcia na urządzenie. Dzięki temu urządzenie będzie można łatwo wyjąć z blatu kuchennego. Obkleić szklany panel wokół taśmą uszczelniającą.

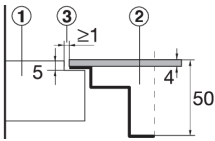
Zainstalować urządzenie (patrz „Instalacja”) i podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej (patrz instrukcja podłączenia urządzenia). Przed wykonaniem uszczelnienia należy sprawdzić działanie urządzenia. Uszczelnić rowek pomiędzy urządzeniem a blatem kuchennym za pomocą szczeliwa silikonowego. Szczeliwo silikonowe użyte do uszczelnienia urządzenia musi być odporne na temperaturę (co najmniej do 160 °C). Szczeliwo silikonowe wygładzić przy użyciu odpowiednich narzędzi. Przestrzegać instrukcji użycia wybranego szczeliwa silikonowego. Urządzenie włączyć dopiero po całkowitym wyschnięciu szczeliwa silikonowego.



1. Szczeliwo silikonowe, 2. Taśma uszczelniająca

## UWAGA!

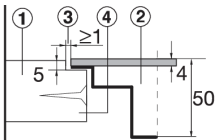
Szczególną uwagę zwrócić na wymiary montażowe w przypadku blatów kuchennych wykonanych z (naturalnego) kamienia. Przy wyborze szczeliwa silikonowego zwrócić uwagę na materiał, z którego blat kuchenny jest wykonany, i skonsultować się z jego producentem. Zastosowanie nieprawidłowego szczeliwa silikonowego może doprowadzić do trwałego odbarwienia niektórych części.



## Kamienny blat kuchenny

1. Blat
2. Urządzenie
3. Gniazdo

Biorąc pod uwagę margines błędu (tolerancję) dla płytki szkłano-ceramicznej urządzenia oraz wycięcia w blacie, szczelina może być regulowana (min. 2 mm).



## Blat ceramiczny, drewniany lub szklany

1. Blat
2. Urządzenie
3. Gniazdo
4. Rama drewniana, grubość 16 mm

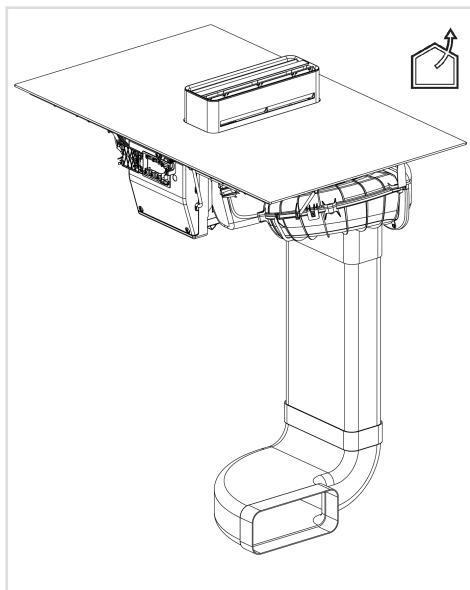
## OSTRZEŻENIE!

Dział serwisu jest odpowiedzialny wyłącznie za naprawę i serwisowanie płyty grzewczej. W celu ponownego zainstalowania płyty grzewczej do montażu powierzchniowego należy skonsultować się z wyspecjalizowanym sprzedawcą sprzętu kuchennego.

# Montaż

## Do zabudowy

Urządzenie może być podłączone do różnych systemów odprowadzania spalin:

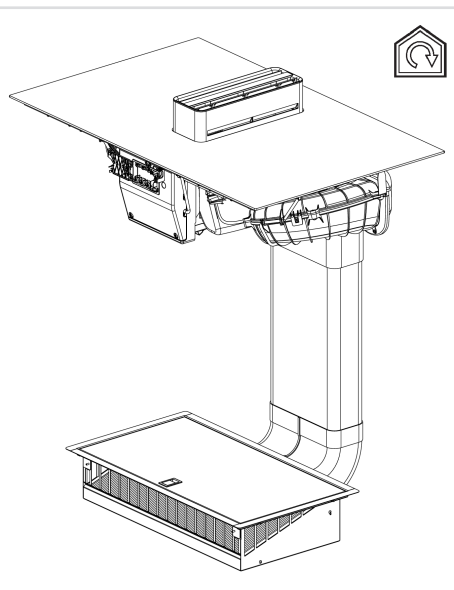


### Do kanału wywiewnego (wylotu)

Po przefiltrowaniu przez filtry tłuszczowe, odciągane powietrze jest odprowadzane na zewnątrz za pomocą szeregu kanałów (do nabycia oddzielnie).

Wymagane części:

- Element łączący (HD2001)
- Kanał powietrza wylotowego (HD1001)
- Kolano pionowe/poziome



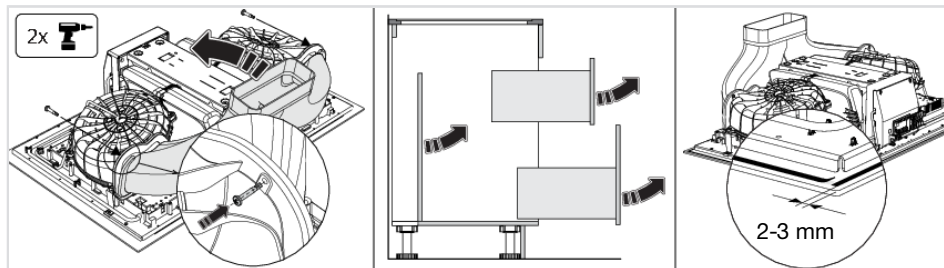
### Do filtra recykulacyjnego

Po przefiltrowaniu przez filtry tłuszczowe i filtr antyzapachowy/filtr cząstek drobnych, odciągane powietrze jest odprowadzane z powrotem do pomieszczenia.

Wymagane części:

- Zestaw recykulacyjny wraz z kanałami (HR0016)
- Wymienny filtr kombi do usuwania zapachów/pyłu drobnego (HF3010)

## Przygotowanie

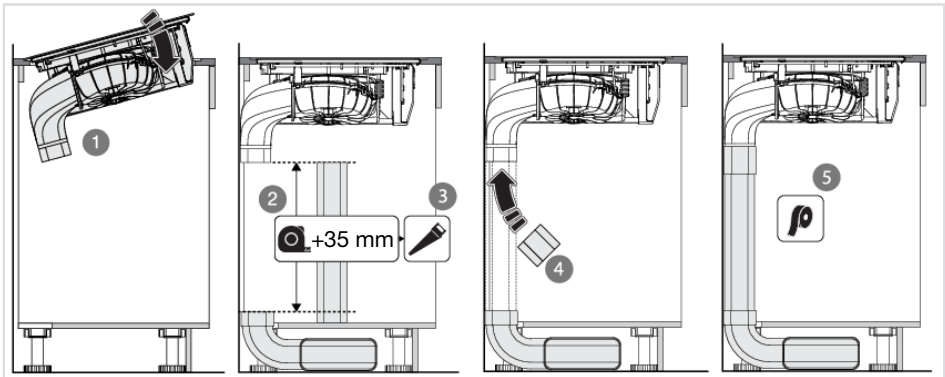


1. Zaczepić przewód Y do dolnej krawędzi obu obudów silnika i odchylić przewód Y do góry.

2. Przymocować przewód Y do obudów silnika za pomocą dwóch śrub.
3. Wyjąć szuflady i tylną ściankę z szafki kuchennej.
4. Przed zamontowaniem urządzenia na blacie kuchennym należy przymocować do dolnej części płyty ceramicznej dostarczoną wraz z urządzeniem piankową uszczelkę.
5. Zdejmij folię ochronną z uszczelki.
6. Przymocuj uszczelkę do dolnej strony szyby (2-3 mm od krawędzi). Uszczelka musi być nałożona wzdłuż całej krawędzi szyby. Uszczelka nie może zachodzić na siebie w narożach.  
Podczas montażu uszczelki należy upewnić się, że nie jest ona uszkodzona przez ostre przedmioty ani nie styka się z nimi.



## Podłączenie do przewodu odprowadzającego spaliny (wylot)



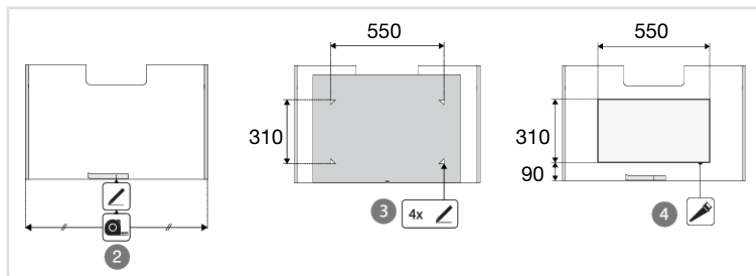
1. Umieścić urządzenie w wycięciu w blacie roboczym.
2. Zmierzyć odległość podaną na rysunku i dodać 35 mm.
3. Przyciąć płaski przewód na wymiar.
4. Zamontować złączkę, przewód płaski i zestaw kolan Naber.
5. Uszczelnić przewód taśmą uszczelniającą.

Przejdź do kroku 16.

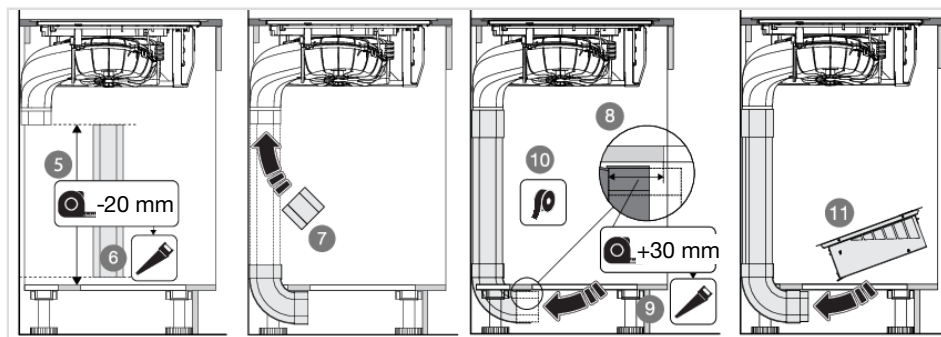


## Podłączenie do filtra recykulacyjnego

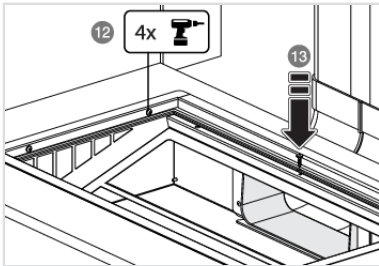
# Montaż



1. Umieścić urządzenie w wycięciu w blacie roboczym.
2. Zaznaczyć środek dna szafki paskiem taśmy maskującej.
3. Przy pomocy dołączonego szablonu zaznaczyć narożniki wycięcia.
4. Wytnij otwór w dnie korpusu i wykończ wycięte powierzchnie tak, aby były odporne na wilgoć.



5. Zmierzyć odległość podaną na rysunku i odjąć 20 mm.
6. Przyciąć płaski przewód na wymiar.
7. Zamontować złączkę, kolano pionowe i kanał płaski.
8. Zmierzyć odległość między kolaniem pionowym a wycięciem i dodać 30 mm.
9. Przyciąć złączkę na wymiar. Jeśli to konieczne, użyć do tego odciętej części kanału płaskiego.
10. Uszczelnić przewód taśmą uszczelniającą.
11. Umieścić skrzynkę.



12. Zdjąć pokrywę skrzynki i przykręcić skrzynkę od wewnątrz.

13. Ustal położenie złącza od góry za pomocą śruby. Nie zapomnij o wstępnym wywierceniu otworu pod śrubę.

14. Zamontować filtr i pokrywę skrzynki.

15. Zamontować filtr recyrkulacyjny i pokrywę.

### Zakończenie instalacji

16. Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki. Gniazdo musi być uziemione. Wymagane dla urządzenia napięcie znamionowe i częstotliwość są podane na tabliczce znamionowej urządzenia/etykiecie z podstawowymi informacjami.

17. Zamontować tylną część szafki i szuflady.

18. Umieścić zbiorniki kondensacyjne, filtry i wieżyczkę w module odciągu.

19. Sprawdzić, czy urządzenie działa prawidłowo.

20. W przypadku montażu w płaszczyźnie uszczelnić płytę grzewczą.

### Demontaż urządzenia do zabudowy

Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i od przewodu odprowadzającego. Za pomocą odpowiedniego narzędzia usunąć silikonową uszczelkę wokół krawędzi. Wyjąć urządzenie, popychając je od dołu do góry.

## UWAGA!

Nie należy próbować zdejmować urządzenia z górnej części blatu!

Karta identyfikacyjna urządzenia znajduje się na spodzie urządzenia.

Tutaj przykleić kartę identyfikacyjną urządzenia.

 **ASKO**

Inspired by Scandinavia

[www.asko.com](http://www.asko.com)



926086-a11

CE

*Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian.*