

**PL**

Instrukcja obsługi  
Płyta indukcyjna zintegrowana z wyciągiem

**gorenje**

---

---

PL Instrukcja obsługi

PL3-PL25

**Użyte piktogramy**



Ważna informacja



Porada

---

## SPIS TREŚCI

---

<i><b>Twoja płyta indukcyjna</b></i>		
	Wstęp	4
	Opis	5
	Panel sterowania	6
<i><b>Bezpieczeństwo</b></i>		
	Zabezpieczenie przed przegrzaniem	7
	Ogranicznik czasu gotowania	7
	Zdrowe gotowanie	7
<i><b>Eksploatacja</b></i>		
	Odgłosy podczas pracy płyty indukcyjnej	8
	Naczynia do gotowania	8
	Poziomy mocy	9
	Wykrywanie patelni/garnka	10
	Wyłącznik czasowy/alarm	10
	Wskazania na wyświetlaczu	10
	Tabela funkcji płyty grzewczej	11
	Ustawienia gotowania	12
	Korzystanie ze zintegrowanego wyciągu	13
<i><b>Obsługa</b></i>		
	Obsługa płyty indukcyjnej	14
	Jak korzystać z funkcji mostka	15
	Ustawianie wyłącznika czasowego/alarmu	15
	Korzystanie z funkcji blokady (dzieci)	17
	Korzystanie ze zintegrowanego wyciągu	17
<i><b>Konserwacja</b></i>		
	Czyszczenie	19
	Filtr tłuszczowy i tacka ociekowa	
<i><b>Awarie</b></i>		
	Informacje ogólne	22
	Tabela rozwiązywania problemów	22
<i><b>Specyfikacje techniczne</b></i>		
	Informacje dotyczące Rozporządzenia 66/2014/UE	24
<i><b>Kwestie środowiskowe</b></i>		
	Utylizacja opakowania i urządzenia	25

---

## TWOJA PŁYTA INDUKCYJNA

---

### *Wstęp*

Ta płyta została zaprojektowana z myślą o prawdziwym miłośniku gotowania. Gotowanie na płycie indukcyjnej ma wiele zalet. Jest to proste, ponieważ płyta szybko reaguje i można ją ustawić na bardzo niski poziom mocy. Dzięki temu, że można ją również ustawić na wysoki poziom mocy, pozwala bardzo szybko doprowadzić potrawy do stanu wrzenia. Duża przestrzeń między strefami gotowania sprawia, że gotowanie jest wygodne.

Gotowanie na płycie indukcyjnej różni się od gotowania na tradycyjnym urządzeniu. Gotowanie indukcyjne wykorzystuje do wytwarzania ciepła pole magnetyczne. Oznacza to, że nie można na płycie używać dowolnych garnków i patelni. Sekcja poświęcona naczyniom do gotowania zawiera więcej informacji na ten temat.

Dla optymalnego bezpieczeństwa płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcje zabezpieczeń przed przegrzaniem i wskaźnik ciepła resztkowego, który pokazuje, które pola grzejne są jeszcze gorące.

Niniejsza instrukcja opisuje, jak najlepiej wykorzystać płytę indukcyjną. Oprócz informacji o działaniu urządzenia, znajdziesz w niej również podstawowe informacje, które ułatwią ci korzystanie z naszego produktu. Zawiera również tabele ze wskazówkami gotowania i instrukcje dotyczące konserwacji.

**Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.**

Instrukcja służy również jako materiał referencyjny dla techników serwisowych. **Dlatego prosimy przykleić kartę identyfikacyjną urządzenia w odpowiednim miejscu na odwrocie instrukcji.**

Karta identyfikacyjna urządzenia zawiera wszystkie informacje, których serwisant będzie potrzebował, aby odpowiednio zareagować na Twoje potrzeby i pytania.

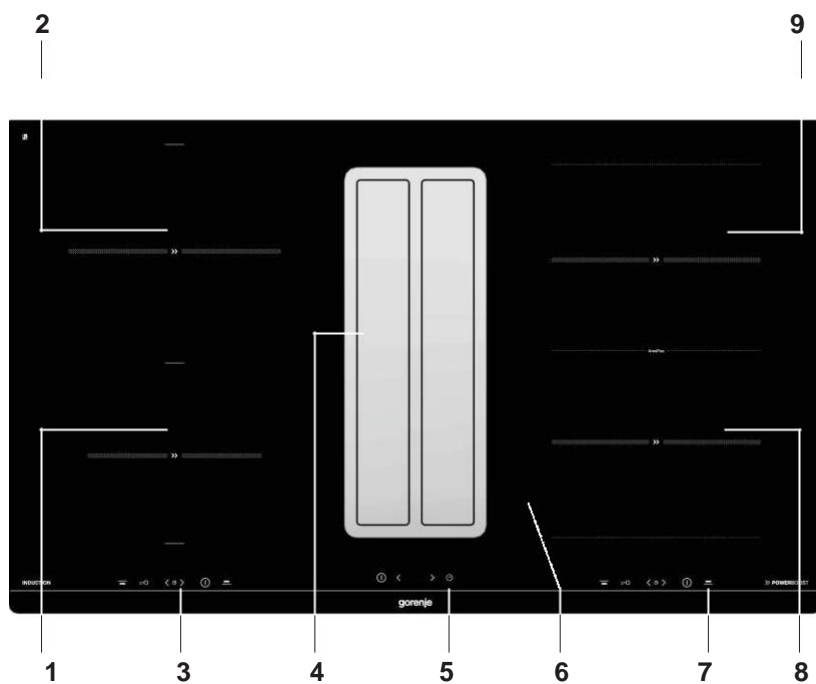
Ciesz się gotowaniem!

---

## TWOJA PŁYTA INDUKCYJNA

---

### Opis



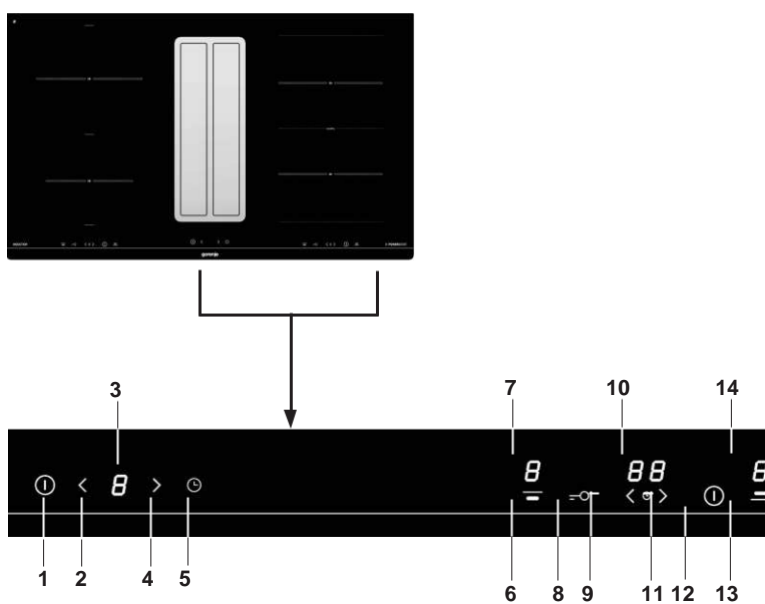
1. Pole grzewcze  $\varnothing$  16 cm / 1,2 kW (moc 1,4 kW)
2. Pole grzewcze  $\varnothing$  20 cm / 2,3 kW (moc 3,0 kW)
3. Elementy sterujące stref gotowania po lewej stronie
4. Wyciąg blatowy
5. Elementy sterujące wyciągu blatowego
6. Klapy wyciągu do wlotu powietrza
7. Elementy sterujące stref gotowania po prawej stronie
8. Pomostowa strefa gotowania z przodu po prawej 19 x 21 cm 2.1 kW/funkcja boost 3.0 kW (strefa może być połączona ze strefą tylną prawą)
9. Pomostowa strefa gotowania z tyłu po prawej 19 x 21 cm 1.6 kW/funkcja boost 1.85 kW (strefa może być połączona ze strefą przednią prawą)

---

## TWOJA PŁYTA INDUKCYJNA

---

### Panel sterowania



1. Przycisk włączania/wyłączania wyciągu blatowego
2. Przycisk minus (-) zmniejszania mocy wyciągu
3. Wyświetlacz wyciągu
4. Przycisk plus (+) zwiększania mocy wyciągu
5. Przycisk wyłącznika czasowego
6. Przycisk wyboru pola grzewczego prawy przedni
7. Wyświetlacz poziom mocy/ciepła resztkowego
8. Przycisk blokady
9. Przycisk minus (-) do zmniejszania mocy lub czasu
10. Wyświetlacz wyłącznika czasowego
11. Przycisk plus (+) do zwiększania mocy lub czasu
12. Przycisk włączania/wyłączania urządzenia
13. Przycisk wyboru prawego tylnego pola grzewczego
14. Wyświetlacz poziom mocy/ciepła resztkowego

---

## BEZPIECZEŃSTWO

---



**Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia w pierwszej kolejności zapoznaj się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa!**

### Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Czujnik stale mierzy temperaturę niektórych części płyty. Każda strefa gotowania jest wyposażona w czujnik, który mierzy temperaturę dna naczynia do gotowania, aby uniknąć ryzyka przegrzania, gdy naczynie jest puste. W przypadku zbyt dużego wzrostu temperatury moc jest automatycznie zmniejszana lub płyta wyłącza się automatycznie.

### Ogranicznik czasu gotowania



Ogranicznik czasu gotowania to funkcja bezpieczeństwa, w którą wyposażone jest Twoje urządzenie. Zadziała, jeśli zapomnisz wyłączyć płytę. W zależności od ustawień mocy, czas gotowania będzie wynosił:

Poziom mocy	Maksymalny czas pracy (w godz.)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

### Zdrowe gotowanie

#### **Punkt dymienia dla różnych rodzajów olejów**

Aby smażona żywność była jak najzdrowsza, zaleca się dobieranie rodzaju oleju do wymaganej temperatury smażenia. Każdy olej ma inny punkt dymienia, powyżej którego uwalniane są toksyczne gazy. Poniższa tabela przedstawia punkty dymienia dla różnych rodzajów olejów.

Olej	Punkt dymienia (°C)
Oliwa z oliwek typ Extra Virgin	160 °C
Masło / Olej kokosowy	177 °C
Olej rzepakowy	204 °C
Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia	216 °C

Olej	Punkt dymienia (°C)
Olej słonecznikowy	227 °C
Olej kukurydziany / olej arachidowy	232 °C
Oliwa z oliwek	242 °C
Olej ryżowy	255 °C

---

## EKSPLOATACJA

---

### Odgłosy podczas pracy płyty indukcyjnej

#### **Odgłos pstrykania**

- Jest spowodowany przez ogranicznik mocy w lewej i prawej strefie. Pstrykanie może również wystąpić przy niższych poziomach mocy.

#### **Odgłosy wydawane przez naczynia do gotowania**

- Naczynia mogą wydawać dźwięki podczas gotowania. Jest to spowodowane energią przepływającą w ich kierunku z płyty. Przy wysokich poziomach mocy jest to zupełnie normalne zjawisko w przypadku niektórych rodzajów naczyń. Nie grozi to uszkodzeniem ani garnków, ani płyty kuchennej.

#### **Odgłosy dobiegające z wentylatora**

- W celu wydłużenia żywotności układów elektronicznych, płyta grzewcza wyposażona jest w wentylator. Jeśli intensywnie korzystasz z urządzenia, wentylator zostanie włączony w celu schłodzenia urządzenia. Usłyszysz brzęczenie. Wentylator pracuje jeszcze przez kilka minut po wyłączeniu płyty.

### Naczynia do gotowania

Zawsze umieszczaj naczynie na środku strefy gotowania. W trybie mostowym zawsze używaj brytfanny, która pokrywa co najmniej jedną ze środkowych pozycji połączonych stref.

### Naczynia nadające się do płyty indukcyjnej

Gotowanie indukcyjne wymaga korzystania z naczyń określonej jakości.



*Naczynia, które były wcześniej używane do gotowania na płycie gazowej, nie nadają się już do płyty indukcyjnej.*

- Używaj wyłącznie garnków, które nadają się do gotowania na płycie elektrycznej i indukcyjnej z:
  - ▶ Grubym dnem (min. 2.25 mm);
  - ▶ Płaskim dnem.
- Najlepsze są naczynia opatrzone symbolem „Nadaje się do płyt indukcyjnych”.



Możesz sam sprawdzić, czy Twoje naczynia są odpowiednie, przykładając do nich magnes. Naczynie jest odpowiednie, jeśli dno jest przyciągane przez magnes.

Odpowiednie naczynia	Nieodpowiednie materiały
Specjalne naczynia ze stali nierdzewnej	Ceramika
Z symbolem indukcji	Stal nierdzewna
Wytrzymałe naczynia emaliowane	Porcelana
Emaliowane naczynia żeliwne	Miedź / Aluminium
	Tworzywa sztuczne





### **Zachowaj ostrożność korzystając z emaliowanych naczyń z blachy stalowej!**

Emalia może się odpryskiwać od stali, jeśli korzystasz z wysokiego poziomu mocy, gdy naczynie jest (zbyt) suche; dno może się wypaczać - np. z powodu przegrzania lub użycia zbyt wysokiego poziomu mocy.

- Nigdy nie używaj garnków ze odkształconym dnem. Wybrzuszenia mogą zakłócić działanie funkcji zabezpieczenia przed przegrzaniem urządzenia. Może to doprowadzić do pęknięcia szklanej płyty i stopienia dna naczynia. Uszkodzenia powstałe w wyniku używania nieodpowiednich naczyń lub gotowania „na sucho” są wyłączone z gwarancji.

### **Minimalna średnica naczyń**

- Średnica dna naczynia musi wynosić co najmniej 12 cm (11 cm dla strefy gotowania  $\varnothing 16$  cm). Najlepsze rezultaty osiągniesz używając naczyń o tej samej średnicy co strefa. Jeśli naczynie jest zbyt małe, strefa nie będzie działać.
- Długość brytfanny (owalnej) używanej w strefach mostkowych musi wynosić co najmniej 20 cm

### **Szybkowary**

- Gotowanie indukcyjne jest bardzo odpowiednie do gotowania w szybkowarach. Strefa gotowania reaguje bardzo szybko, dzięki czemu szybkowar szybko osiąga odpowiednie ciśnienie. Po wyłączeniu pola grzejjego proces gotowania natychmiast się zatrzymuje.

### Poziomy mocy

Strefy grzejne posiadają 9 poziomów mocy, funkcję utrzymywania ciepła i funkcję Boost (w zależności od strefy).

- Dotknij przycisku plus (+) lub minus (-) strefy grzejnej.
  - ▶ Naciśnięcie przycisku plus (+) rozpoczyna gotowanie przy poziomie mocy „1”. Naciśnięcie przycisku minus (-) rozpoczyna gotowanie przy poziomie mocy „9”.
  - ▶ Naciśnięcie przycisku minus (-), a następnie przycisku plus (+) rozpoczyna gotowanie z funkcją Boost.
- Używaj przycisku plus (+) lub minus (-), aby wybrać żądany poziom mocy.
  - ▶ *Strefa grzewcza zaczyna pracę na wybranym poziomie mocy.*

### **Funkcja utrzymania temperatury**

Funkcja utrzymywania temperatury jest pozwala utrzymywać temperaturę już ugotowanych potraw.

- Dotknij przycisku minus (-) lub plus (+), aby wybrać poziom mocy 1
- Dotknij przycisku minus (-), aby wybrać funkcję utrzymania temperatury.  
*Na wyświetlaczu pojawi się symbol 'U'.*

### **Funkcja BOOST**

- Możesz korzystać z funkcji „boost”, aby gotować na najwyższym poziomie mocy przez krótki czas (maks. 10 minut). Po upływie maksymalnego czasu, moc zostanie zmniejszona do poziomu 9.
- **Funkcja Boost nie jest dostępna w trybie połączonych stref!**

---

## EKSPLOATACJA

---

### Zarządzanie mocą funkcji Boost

- Ze względu na ograniczoną moc płyty indukcyjnej funkcję Boost można ustawić tylko na jednej strefie gotowania jednocześnie (albo w lewej, albo prawej strefie gotowania). Obie strefy gotowania można ustawić na poziomie 9. Jeśli jedna strefa gotowania jest na poziomie Boost, druga strefa może być ustawiona na maksymalny poziom 7/8.
  - ▶ Wskaźnik na wyświetlaczu dla strefy grzewczej, która jest ustawiona na niższą moc, będzie migać.

### Wykrywanie naczynia

Jeśli płyta nie wykrywa naczynia (żelaznego) po ustawieniu poziomu mocy gotowania, na wyświetlaczu miga symbol wykrywania naczynia.






### Wyłącznik czasowy/alarm

- Dla każdej strefy gotowania można ustawić wyłącznik czasowy.
- Płyta posiada również alarm. Zarówno wyłącznik czasowy, jak i alarm można ustawić na maksymalnie 99 minut.
- Alarm działa w taki sam sposób jak wyłącznik czasowy, ale nie jest powiązany ze strefą gotowania. Jeśli został ustawiony alarm, odliczanie będzie kontynuowane po wyłączeniu płyty.
- Alarm można wyłączyć tylko wtedy, gdy płyta jest włączona.






### Wybieranie żądanych funkcji:




1. **Wyłącznik czasowy** — wyłącznik czasowy jest powiązany ze strefą grzejną. Po upływie ustawionego czasu strefa grzejna wyłączy się automatycznie.
2. **Alarm** — alarm wydaje sygnał dźwiękowy dopiero po upływie ustawionego czasu.

### Wskaźniki na wyświetlaczu

Wyświetlacz strefy grzewczej	Status strefy grzewczej
	Poziom mocy; 1 = niski poziom / 9 = wysoki poziom
	Aktywna funkcja Boost dla strefy grzewczej.
	Brak (odpowiedniego) naczynia na strefie (symbol wykrycia naczynia).
	Kod błędu - patrz „Tabela rozwiązywania problemów”.
	Wskaźnik ciepła resztkowego; Płyta posiada wskaźnik ciepła resztkowego dla każdej strefy gotowania, pokazujący te, które są jeszcze gorące. Mimo że płyta jest wyłączona, wskaźnik „H” pozostanie włączony tak długo, jak strefa grzewcza jest gorąca! Unikaj jej dotykania, wskaźnik się świeci. <b>Niebezpieczeństwo! Ryzyko poparzenia.</b>

## EKSPLOATACJA

	Kod błędu - patrz „Tabela rozwiązywania problemów”
	Aktywna funkcja blokady
	Kod błędu - patrz „Tabela rozwiązywania problemów”
	Aktywna funkcja łączenia stref
	Aktywna funkcja utrzymania temperatury

<b>Wyświetlacz wyciągu blatowego</b>	<b>Status wyciągu blatowego</b>
	Poziom pochłaniania: 1=niski poziom / 4=wysoki poziom doładowania (miga)
	Wskaźnik czyszczenia filtra
	Wskaźnik wymiany filtra

### Tabela funkcji płyty indukcyjnej

Funkcja	Przyciski	Opis
<i>Łączenie stref</i>	<b>Oba przyciski stref gotowania jednocześnie</b>	Strefy grzejne z funkcją Bridge można ze sobą łączyć. Tworzy to jedną dużą strefę, którą można wykorzystać na przykład na dużą brytfannę do ryb lub duże naczynie do gotowania. Jeśli strefy są połączone, nie można użyć na nich funkcji Boost. Użyj brytfanny, która pokrywa co najmniej jedną z łączonych stref.
<i>Wyłącznik czasowy</i>	<b>Przyciski minus (-) i plus (+) jednocześnie</b>	Wyłącznik czasowy można ustawić osobno dla każdej strefy gotowania. Można zaprogramować czas gotowania do 99 minut. Wyłącznik czasowy zatrzymuje się, gdy naczynie zostaje zdjęte i wznowia działanie, gdy zostanie ponownie ustawione. Alarm wyłącznika czasowego wyda sygnał dźwiękowy po upływie zadanego czasu. Pole grzewcze wyłącza się automatycznie po upływie ustawionego czasu.
<i>Blokada</i>	<b>Przycisk blokady przez 3 sekundy</b>	Ustawianie poziomu mocy gotowania zostaje zablokowane.
<i>Wyciąg blatowy</i>	<b>Przycisk wł./wyt. wyciągu</b>	Wyciąg blatowy można ustawić na 3 prędkości wentylatora i na funkcję boost (poziom 4). Wyłącznik czasowy pozwala ustawić działanie wentylatora na 5, 10, 15 lub 20 minut. Wyciąg wyłączy się automatycznie po ustawionym czasie.

### Poziomy mocy gotowania

Ponieważ ustawienia zależą od zawartości i ilości żywności w naczyniu, poniższa tabela ma jedynie charakter orientacyjny.

#### **Używaj funkcji 'boost' do:**

- szybkiego zagotowania jedzenia lub płynu;
- „kurczenia” zieleniny;
- podgrzewania oleju i tłuszczu;
- gotowania w woku

#### **Używaj poziomu mocy 9 do:**

- przysmażenia mięsa;
- gotowania ryb;
- przygotowania omeletu;
- przysmażenia ugotowanych ziemniaków;
- smażenia na głębokim tłuszczu.

Używaj poziomu mocy 7 i 8 do:

- smażenia grubych naleśników;
- smażenia grubych plastrów panierowanego mięsa;
- smażenia boczku (na tłuszczu);
- gotowania surowych ziemniaków;
- przyrządzania francuskich tostów;
- smażenia ryb w panierce;
- gotowania makaronu;
- smażenia cienkich plastrów (panierowanego) mięsa;

Używaj poziomu mocy 4-6 do:

- gotowanie dużej ilości jedzenia;
- rozmrażania twardych warzyw;
- smażenia grubych plastrów panierowanego mięsa.

Używaj poziomu mocy 4-6 do:

- gotowania bulionu
- duszenia mięsa
- gotowania warzyw na wolnym ogniu
- topienia czekolady
- gotowania w małej ilości wody
- topienia sera

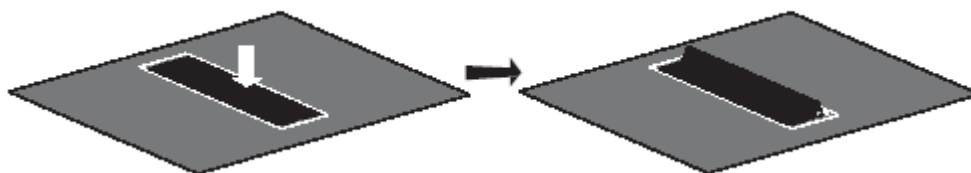
---

## OBSŁUGA

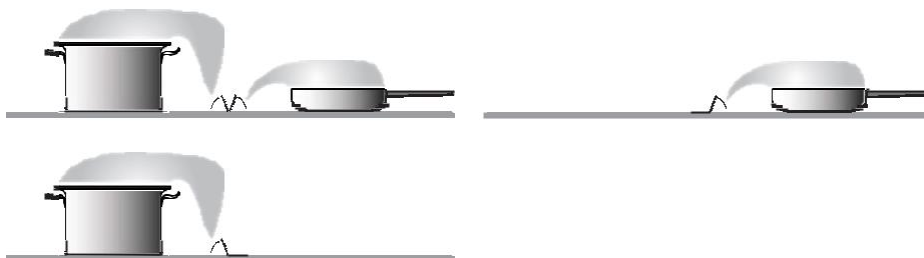
---

### Używanie wyciągu blatowego

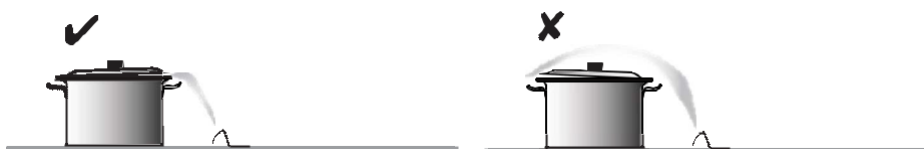
1. Naciśnij klapkę, aby otworzyć wlot wyciągu.



- ▶ Otwórz jedną lub obie klapy w zależności od potrzeb.



- ▶ Umieszczaj pokrywkę na naczyniu pod kątem pozostawiając szparę po stronie wyciągu. Zapewnia to maksymalną wydajność wyciągu.



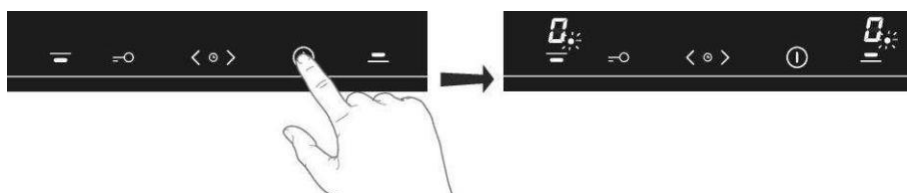
### Obsługa płyty indukcyjnej

#### **Używanie przycisków dotykowych**

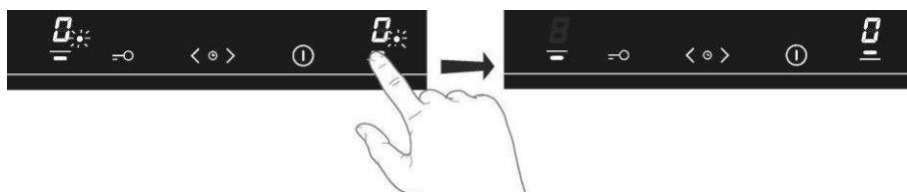
Umieść opuszek palca płasko na klawiszu dotykowym. Nie wywieraj nacisku. Klawisze dotykowe reagują na lekkie dotknięcie opuszką palca. Klawisze dotykowe należy obsługiwać tylko palcem.

#### **Przycisk dotykowy wydaje krótki sygnał dźwiękowy, gdy zostaje włączony.**

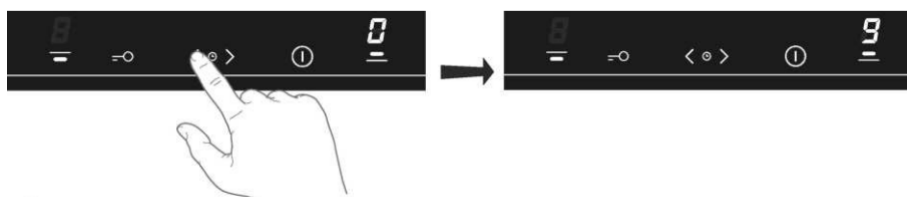
1. Dotknij i przytrzymaj klawisz włączania/wyłączania, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.
  - ▶ Płyta jest w trybie czuwania.
  - ▶ Na wyświetlaczach pojawia się migający punkt i zero (0).



2. Dotknij przycisku strefy gotowania.
  - ▶ Na wyświetlaczach strefy grzejnej zapala się zero (0).



3. Dotykaj przycisku minus (-) lub plus (+), aby wybrać poziom mocy gotowania.



**Jeśli płyta nie będzie używana przez 20 sekund, wyłączy się automatycznie.**

#### **Ustawianie poziomów mocy gotowania**

1. Dotknij przycisku strefy gotowania.
  - ▶ Zostaje podświetlony poziom mocy.
2. Dotykaj przycisku minus (-) lub plus (+), aby zmienić poziom mocy.

### Wyłączanie strefy gotowania

Strefa gotowania jest włączona.

1. Dotknij przycisku strefy gotowania.
2. Dotykaj przycisku minus (-), aby ustawić poziom mocy na zero (0).
  - ▶ Strefa grzewcza wyłącza się.
  - ▶ Płyta wyłącza się po 20 sekundach, gdy wszystkie pola grzejne są ustawione na zero (0) i nie są używane żadne inne funkcje.

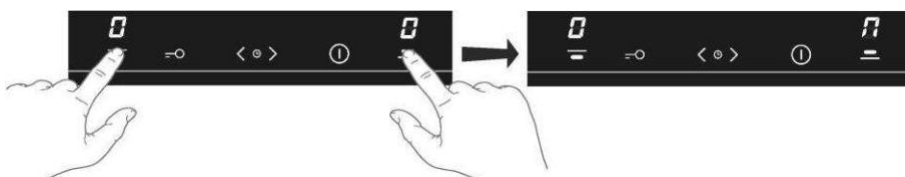
### Wyłączanie wszystkich stref jednocześnie

Włączona jest jedna lub więcej stref gotowania.

1. Dotknij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.
  - ▶ Wszystkie wyświetlacze gasną, a płyta wyłącza się.

### Łączenie stref gotowania w trybie mostkowym

1. Przelącz płytę w tryb czuwania.
2. Dotknij jednocześnie obu przycisków odpowiednich stref gotowania, aby połączyć je w trybie mostkowym.



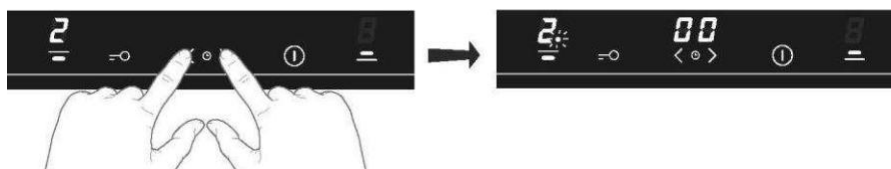
3. Dotknij przycisku strefy gotowania z przodu strefy Bridge.
4. Dotykaj przycisku minus (-) lub plus (+) z przodu strefy Bridge, aby ustawić poziom mocy (dla obu połączonych stref).

### Deaktywacja trybu mostkowego

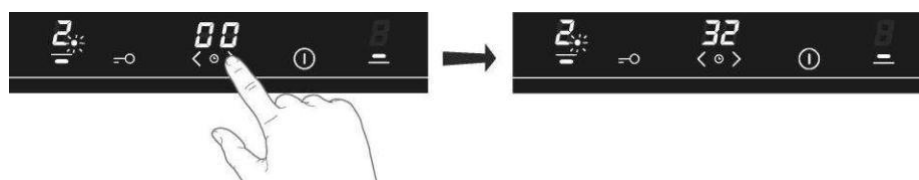
Dotknij jednocześnie obu przycisków mostkowych stref grzewczych, aby zatrzymać połączenie stref grzewczych.

### Ustawienia wyłącznika czasowego/alarmu

1. Włącz płytę.
  - ▶ Dla wyłącznika czasowego gotowania: wybierz strefę grzejną i poziom mocy.
  - ▶ Dla alarmu: nie wybieraj pola grzejnego i poziomu mocy.
  - ▶ Patrz rozdział: Wyłącznik czasowy/alarm
2. Dotknij jednocześnie minus (-) i plus (+), aby włączyć wyłącznik czasowy.
  - ▶ Wyświetlacz wyłącznika czasowego pokazuje podwójne zero (00).
  - ▶ Na wyświetlaczu strefy grzejnej pojawia się migający punkt.



3. W ciągu 10 sekund dotknij przycisku minus (-) lub plus (+), aby wybrać czas gotowania.



4. Wyłącznik czasowy został ustawiony.
- ▶ *Strefa grzejna wyłączy się po upływie zadanego czasu.*
  - ▶ *Usłyszysz sygnał dźwiękowy.*
  - ▶ *Naciśnij przycisk plus (+) lub minus (-), aby wyłączyć alarm.*

#### **Zmiana ustawionego czasu gotowania**

Czas gotowania można zmienić w dowolnym momencie podczas działania.

1. Dotknij przycisku strefy grzejnej, aby wybrać strefę, dla której chcesz ustawić wyłącznik czasowy.
  - ▶ *Migający punkt identyfikuje strefę.*
2. Dotykaj przycisku plus (+) lub minus (-), aby zmienić czas.

#### **Sprawdzanie pozostałego czasu gotowania**

Wyświetlacz wyłącznika czasowego pokazuje wszystkie jego ustawienia. Na wyświetlaczu pojawiają się kolejno różne ustawienia.

1. Dotknij jednocześnie plus (+) i minus (-), aby wybrać strefę, dla której chcesz sprawdzić pozostały czas.
  - ▶ *Migający punkt identyfikuje strefę.*
  - ▶ *Wyłącznik czasowy wyświetli pozostały czas wybranej strefy grzewczej.*

#### **Wyłączanie wyłącznika czasowego**

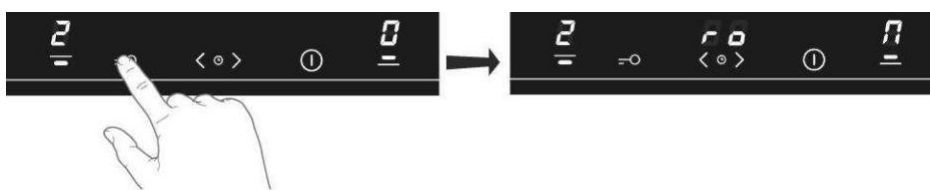
Jeśli chcesz wyłączyć wyłącznik czasowy przed upływem zadanego czasu:

1. Dotknij przycisku strefy grzejnej dla której chcesz zatrzymać wyłącznik czasowy.
2. Dotknij jednocześnie przycisku minus (-) i plus (+).
3. Dotknij przycisku minus (-), aby ustawić czas na podwójne zero (00).
  - ▶ *Podświetlany punkt sąsiadujący z wyświetlaczem przestaje migać.*



### Używanie funkcji blokady (przed dziećmi)

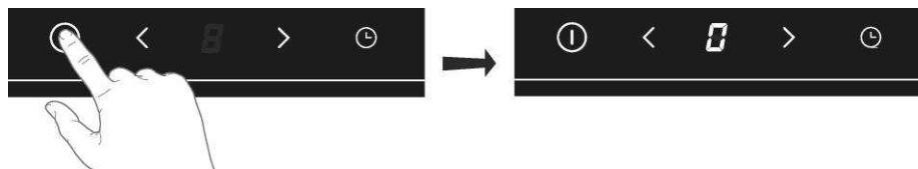
1. Włączy płytę i ustaw poziom gotowania.
2. Dotknij przycisku blokady przez około 3 sekundy.
  - ▶ Wyświetlacz wyłącznika czasowego pokazuje r o.
  - ▶ Płyta jest teraz zablokowana. Nie można zmienić ustawień.



3. Aby odblokować, ponownie dotknij przycisku blokady przez około 3 sekundy.
  - ▶ Płyta jest odblokowana. Ustawienia można zmienić.

### Obsługa wyciągu blatowego

1. Naciśnij klapki, aby otworzyć wlot wyciągu (patrz rozdział „Korzystanie z wyciągu”).
2. Dotknij przycisku On/Off wyciągu, aby włączyć funkcję pochłaniacza.



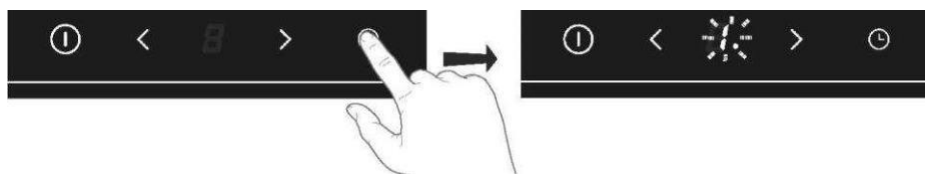
3. Dotknij przycisku plus (+), aby zwiększyć prędkość (poziom 1 > 2 > 3 > 4).
4. Dotknij przycisku min (-), aby zmniejszyć prędkość (poziom 4 > 3 > 2 > 1).
  - ▶ Na poziomie 4 (poziom Boost) wyciąg działa przez 5 minut z maksymalną prędkością.
  - ▶ Następnie prędkość spada do poziomu 3.
3. Dotknij przycisku Wł./Wył., aby wyłączyć wyciąg.

### **Ustawienie czasu opóźnienia**

Za pomocą przycisku wyłącznika czasowego można ustawić czas, po upływie którego wyciąg zostanie automatycznie zatrzymany.

Można ustawić 4 czasy (5, 10, 15 lub 20 minut).

1. Uruchom wyciąg i wybierz poziom prędkości.
2. Dotknij przycisku wyłącznika czasowego.
  - ▶ Na wyświetlaczu wyciągu pojawia się migająca cyfra 1.



3. Dotknij przycisku minus (-) lub plus (+), aby wybrać czas wyłączenia.
  - = 5 minut
  - = 10 minut
  - = 15 minut
  - = 20 minut
4. Dotknij przycisku wyłącznika czasowego, aby potwierdzić wybraną godzinę.
  - ▶ *Na wyświetlaczu miga poziom prędkości i czas zatrzymania.*
  - ▶ *Wyciąg zatrzymuje się automatycznie po upływie zadanego czasu.*

---

## KONSERWACJA

---

### Czyszczenie

#### **Codziennie czyszczenie**

- Choć rozlane jedzenie nie może wtapiać się w szklaną płytę, zalecamy jednak czyszczenie płyty natychmiast po użyciu.
- Do codziennego czyszczenia najlepiej nadaje się wilgotna ściereczka z łagodnym środkiem czyszczącym.
- Osusz papierem kuchennym lub suchą ściereczką do naczyń.

#### **Uporczywe zabrudzenia**

- Uporczywe plamy można usunąć łagodnym środkiem czyszczącym, np. płynem do mycia naczyń.
- Usuwać ślady wody i kamienia za pomocą octu.
- Ślady metalu (spowodowane przesuwaniem się patelni) mogą być trudne do usunięcia. Powinni to robić specjaliści.
- Użyj skrobaka do szkła, aby usunąć rozlane jedzenie. Roztopiony plastik i cukier najlepiej usuwać za pomocą skrobaczki do szkła



**Nigdy nie używaj materiałów ściernych. Pozostawiają rysy, w których może gromadzić się brud i kamień. Nigdy nie używaj żadnych ostrych przedmiotów, takich jak wełna stalowa lub druciak.**

### Filtry i taca ociekowa

#### **Wskaźnik filtra przeciwłuszczowego**

Na wyświetlaczu wskaźnik filtra przeciwłuszczowego G zaświeci się po 30 godzinach pracy (wyciągu). Podczas użytkowania wskaźnik miga naprzemiennie z wybranym trybem pochłaniania.

1. Dotknij przycisku plus (+) lub minus (-), aby zatrzymać miganie.
  - ▶ Wyświetlany jest tryb ssania. Po wyłączeniu wyciągu na wyświetlaczu ponownie pojawia się wskaźnik filtra przeciwłuszczowego G.
2. Następnie należy wyczyścić filtry przeciwłuszczowe.
3. Zresetuj pamięć przez dotknięcie i przytrzymanie przez 5 sekund przycisku plus (+) na wyciągu blatu aż wskaźnik filtra przeciwłuszczowego G zniknie z wyświetlacza.

---

## KONSERWACJA

---

### Czyszczenie filtra przeciwtłuszczowego

1. Naciśnij klapkę prawego wlotu wyciągu.
2. Wyciągnij filtr przeciwtłuszczowy z otworu wlotowego wyciągu.



Należy go czyścić raz w miesiącu (lub gdy system sygnalizacji nasycenia filtra wskazuje na taką konieczność) za pomocą nieagresywnych detergentów, ręcznie lub w zmywarce, którą należy ustawić na niską temperaturę i krótki cykl. Otwory muszą być skierowane w dół, aby woda mogła wypłynąć z filtrów. Środki czyszczące spowodują, że filtr aluminiowy stanie się matowy, jest to normalne zjawisko.

### Czyszczenie tacy ociekowe/reszkowej

1. Wyciągnij filtr przeciwtłuszczowy.
2. Wyciągnij tacę ociekową z otworu wlotowego wyciągu.



Czyść tacę z płynów/resztek jedzenia, gdy tylko garnek wykipi lub żywność wpadnie do otworu ekstrakcyjnego. Czyść tacę ręcznie lub w zmywarce.

---

## KONSERWACJA

---

### Wskaźnik filtra węglowego (zastosowanie do recyrkulacji)

Na wyświetlaczu wskaźnik filtra węglowego S zaświeci się po 120 godzinach pracy (wyciągu). Podczas użytkowania wskaźnik miga naprzemiennie z wybranym trybem ssania.

1. Dotknij klawisza plus (+) lub minus (-), aby zatrzymać miganie.
  - ▶ Wyświetlany jest tryb ssania. Gdy wyciąg zostanie zatrzymany, na wyświetlaczu ponownie pojawi się wskaźnik filtra węglowego S.
- Następnie należy wymienić filtry węglowe.
- Zresetuj pamięć przez dotknięcie i przytrzymanie klawisza ekstrakcji w dół plus (+) przez 5 sekund, aż wskaźnik filtra węglowego S zniknie z wyświetlacza.



**UWAGA!** Wskaźnik filtra węglowego zaświeci się również, jeśli wyciąg nie jest używany w trybie recyrkulacji. Następnie wyczyść filtr przeciwłuszczowy.

### Obecność płynów w wyciągu

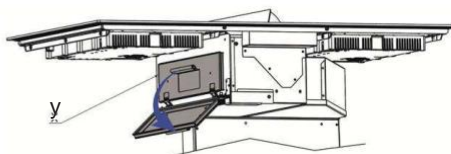
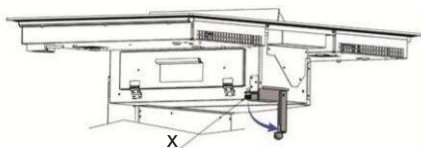
Urządzenie wyposażone jest w elektroniczny czujnik wewnętrzny, który natychmiast wyłącza wyciąg w przypadku wystąpienia kondensacji lub nadmiaru cieczy w wyniku przypadkowego przedostania się przez klapy.

- Na wyświetlaczu będzie migać „8” przez jedną minutę.
- System działa nawet wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
- Aby zresetować ostrzeżenie i włączyć urządzenie, konieczne jest spuszczenie płynów.



**Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności serwisowych należy odłączyć wtyczkę sieciową.**

1. Aby spuścić płyny, odkręć pokrętkę (X) i otwórz pokrywę odpływu.
  - ▶ Zaleca się umieszczenie pojemnika na płyny przy strzałce.
2. Wyjmij filtr przeciwłuszczowy i tackę na płyn/żywność (patrz „Czyszczenie filtra przeciwłuszczowego” i „Czyszczenie tacy ociekowej/resztki żywności”).
3. Wyszuszyć całe wnętrze wyciągu.
4. Otwórz drzwi po lewej stronie korpusu wyciągu (y) i dokładnie wytrzyj całe wnętrze



---

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

---

### Informacje ogólne

Jeśli zauważysz pęknięcie szklanej płyty (bez względu na to, jak małe jest), natychmiast wyłącz płytę, wyjmij wtyczkę z gniazdka, wyłącz (automatyczne) bezpieczniki w szafce licznikowej lub w przypadku stałego podłączenia, przełącz przełącznik w przewodzie zasilającym na zero). Skontaktuj się z serwisem technicznym.

### Tabela rozwiązywania problemów

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, nie zawsze oznacza to awarię. Spróbuj rozwiązać problem samodzielnie, sprawdzając zagadnienia wymienione poniżej lub sprawdź więcej informacji na stronie internetowej „[WWW.GORENJE.COM](http://WWW.GORENJE.COM)”.

Symptom	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetlacz zapala się, gdy płyta jest uruchamiana po raz pierwszy.	To jest standardowa procedura konfiguracji.	Normalne działanie.
Wentylator pracuje przez kilka minut po wyłączeniu płyty	Płyta jest schładzana.	Normalne działanie.
Przy pierwszych kilku użyciach płyty wyczuwalny jest delikatny zapach.	Nowe urządzenie się nagrzewa.	Jest to normalne i zapach zniknie po kilkukrotnym użyciu. Przewietrzyc kuchnię.
Naczynia emitują dźwięki podczas gotowania	Jest to spowodowane energią przepływającą z płyty do rondla.	Przy wysokich ustawieniach mocy jest to zupełnie normalne w przypadku niektórych naczyń. Nie uszkodzi ani garnków, ani płyty kuchennej.
Włączyłeś strefę grzejną, ale wyświetlacz pokazuje u.	Naczynie, którego używasz, nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub ma zbyt małą średnicę.	Użyj odpowiedniego naczynia.
Strefa grzewcza nagle działa i słychać sygnał.	Upłynął zadany czas.	Dotknij przycisku plusa (+), aby zatrzymać sygnał dźwiękowy.
Płyta nie działa i nic nie pojawia się na wyświetlaczu.	Brak zasilania z powodu wadliwego kabla lub wadliwego podłączenia.	Sprawdź bezpieczniki lub przełącznik elektryczny (jeśli nie ma wtyczki).

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Symptom	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Na wyświetlaczu pojawia się <b>L</b> (po lewej stronie).	Włączona funkcja blokady.	Dotknąć jednocześnie przycisk strefy grzejnej lewej tylnej i minus
Na wyświetlaczu pojawia się <b>n</b> . Niektóre dotykowe elementy sterujące nie działają.	Funkcja łączenia pól jest aktywna.	Wyłącz funkcję łączenia.
Symbol błysku na wyświetlaczu.	Nacisnąłeś dwa lub więcej klawiszy jednocześnie.	Nie używaj więcej niż jednego przycisku jednocześnie.
Kod błędu <b>U400</b> i/lub stałe buczenie.	Panel sterowania jest brudny lub zalega na nim woda.	Wyczyść panel sterowania.
	Urządzenie zostało nieprawidłowo podłączone i/lub napięcie sieciowe jest zbyt wysokie	Naprawić lub wymienić podłączenie
Kod <b>G</b> na wyświetlaczu wyciągu (na przemian z wybraną mocą).	Filtr węglowy przepracował 30 godzin.	Wyczyść filtr przeciwłuszczykowy. Użyj funkcji czyszczenia wyciągu.
Kod <b>S</b> na wyświetlaczu wyciągu (na przemian z wybraną mocą).	Filtr przeciwłuszczykowy przepracował 120 godzin.	Wymień filtr węglowy. Użyj funkcji czyszczenia wyciągu.
Migająca cyfra <b>8</b> na wyświetlaczu wyciągu.	Nadmiar płynów we wnętrzu wyciągu.	Osusz i wyczyść wnętrze wyciągu (patrz: Obecność płynów wewnątrz urządzenia).
Inne kody błędów.	Wadliwy generator.	Skontaktuj się z działem serwisowym.

---

## SPECYFIKACJE TECHNICZNE

---

### Informacje dotyczące Rozporządzenia 66/2014/UE

#### Pomiary zgodne z normą EN60350-2

Model	<b>HET945XSC</b>	
Rodzaj płyty	Płyta indukcyjna	
Liczba elektrycznych pól grzewczych i/lub stref	4	
Technologia grzewcza	Indukcyjne pola grzejne i strefy gotowania	
W przypadku okrągłych elektrycznych stref grzejnych: średnica powierzchni użytkowej na podgrzewaną elektrycznie strefę grzewczą w cm	Ø 16	Ø 20
Zużycie energii na strefę grzewczą lub powierzchnię w przeliczeniu na kg ( $EC_{\text{płyta elektryczna}}$ ) w Wh/kg	185.0	166.8
W przypadku nieokrągłych stref lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej na strefę grzejną lub obszar podgrzewany elektrycznie	21.0 x 19.0 cm	
Zużycie energii na strefę grzewczą lub powierzchnię w przeliczeniu na kg ( $EC_{\text{płyta elektryczna}}$ ) w Wh/kg	192.5	
Zużycie energii dla płyty w przeliczeniu na kg ( $EC_{\text{płyta elektryczna}}$ ) w Wh/kg	184.2	



---

## KWESTIE ŚRODOWISKOWE

---

### **Utylizacja opakowania i urządzenia**

Do produkcji tego urządzenia użyto trwałych materiałów. Upewnij się, że po zakończeniu cyklu życia utylizujesz sprzęt w sposób odpowiedzialny. Zapytaj władze o więcej informacji na ten temat.

Opakowanie urządzenia nadaje się do recyklingu. Mogły zostać użyte następujące elementy:

- karton;
- folia polietylenowa (PE);
- polistyren wolny od CFC (twarda pianka PS).

Utylizuj te materiały w odpowiedzialny sposób i zgodnie z regulacjami rządowymi.



Dla przypomnienia o konieczności oddzielnej utylizacji sprzętu AGD, produkt oznaczony jest symbolem przekreślonego kosza na śmieci. Oznacza to, że pod koniec okresu użytkowania produkt nie może być wyrzucony jako odpad komunalny. Należy go dostarczyć do specjalnego punktu zbiórki odpadów wyznaczonego przez władze lokalnych lub do sprzedawcy świadczącego tę usługę.

Oddzielna utylizacja urządzenia gospodarstwa domowego pozwala uniknąć ewentualnych negatywnych konsekwencji dla środowiska i zdrowia wynikających z niewłaściwej utylizacji i umożliwia odzysk materiałów w celu uzyskania znacznych oszczędności energii i zasobów.

### **Deklaracja zgodności**

**CE** Oświadczamy, że nasze produkty spełniają obowiązujące dyrektywy, decyzje i rozporządzenia europejskie oraz wymagania wymienione w przywołanych normach.