

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Płyta gazowo-indukcyjna

PL

HIG1995AB / IG9AA02BEA

HIG1995AF / IG9AA02FEA

Spis treści

Zastosowane piktogramy	3	Wskaźnik ciepła resztkowego	24
Bezpieczeństwo	4	Funkcja boost	24
Bezpieczeństwo użytkowania	9	Dwie strefy gotowania ustawione jedna za drugą	24
Twoja płyta gazowo-indukcyjna	10	Strefa Bridge Induction	25
Drogi kliencie!	10	Wyłączanie	25
Opis	11	Automatyczne programy gotowania	26
Użytkowanie płyty indukcyjnej	13	Ustawienia gotowania	28
Gotowanie indukcyjne	13	Obsługa palnika woka	29
Obsługa przycisków dotykowych	13	Zapłon i regulacja	29
Jak działa indukcja	13	Konserwacja	30
Dźwięki podczas używania płyty indukcyjnej	14	Czyszczenie szklanej płyty	30
Patelnie do gotowania indukcyjnego	14	Czyszczenie elementów palnika woka	30
Obsługa palnika woka	16	Usterki	31
Garnki	16	Informacje ogólne	31
Pierścień do woka	16	Dane techniczne	33
Wspornik patelni	17	Informacje dotyczące rozporządzenia (tylko UE) 66/2014	33
Pozycja palnika woka	17	Montaż	34
Operacja	18	Bezpieczeństwo	34
Tryb ekonomicznego czuwania	18	Przygotowanie do montażu	37
Tryb gotowości	18	Do zabudowy	38
Tryb blokady przed dziećmi	18	Przyłącze gazu	39
Pauza	19	Podłączenie elektryczne	40
Rozpoznawanie trybu pracy	20	Podłączanie i testowanie	42
Timer/timer kuchenny	20	Środowisko	43
Włączanie i wyłączanie sygnału audio	22	Utylizacja urządzenia i opakowania	43
Działania indukcji	23	Notatki	44
Włączanie i ustawianie mocy	23		

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

INFORMACJA!

Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie

OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo

PODŁĄCZENIE DO GAZU!

Ostrzeżenie – przyłącze gazu

RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

GORĄCA POWIERZCHNIA!

Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo gorącej powierzchni

NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo pożaru

Ważne jest, by dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji.

OSTRZEŻENIE!

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!

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.

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.

- Zabrania się flambirowania pod okapem kuchennym. Wysokie płomienie mogą wywołać pożar nawet przy wyłączonym okapie.

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.
- Na płycie nie wolno podgrzewać zamkniętych puszek. Ciśnienie rosnące w ich wnętrzu może doprowadzić do wybuchu puszki. Może być to przyczyną obrażeń lub poparzeń.
- Zabrania się zakrywania urządzenia tkaniną lub podobnym materiałem. Jeśli płyta będzie włączona lub nadal gorąca, może to doprowadzić do wybuchy pożaru.
- Zabrania się wykorzystywania urządzenia jako blatu kuchennego. Płyta może zostać przypadkowo włączona lub być nadal gorąca, co może spowodować stopienie się obiektów, ich rozgrzanie lub wywołać pożar.
- 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.
- Urządzenie nie jest zaprojektowane do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.

Bezpieczeństwo

- Zabrania się otwierania obudowy urządzenia.
- **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.**
- Blat ceramiczny jest bardzo wytrzymały, ale można go uszkodzić, np. może pęknąć po upuszczeniu na niego słoika lub ostrego narzędzia.

OSTRZEŻENIE!

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.

OSTRZEŻENIE!

Gospodarstwa domowe z dziećmi i osoby o szczególnych potrzebach

Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych lub braku doświadczenia i odpowiedniej wiedzy jedynie pod nadzorem i po odbyciu szkolenia w zakresie bezpiecznej eksploatacji urządzenia oraz zrozumieniu wiążących się z nią zagrożeń.

- Dzieci nie mogą bawić się płytą grzejną. Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.
- Nie można jej stosować do ogrzewania pomieszczeń.
- W szafkach nad lub za urządzeniem nie wolno przechowywać przedmiotów, które mogłyby wzbudzać zainteresowanie dzieci.

- Pola grzejne / palniki rozgrzewają się podczas eksploatacji i pozostają gorące chwilę po wyłączeniu. Podczas gotowania i tuż po zakończeniu dzieki powinny przebywać z dala od urządzenia.

Palniki gazowe

OSTRZEŻENIE!

Intensywne korzystanie z urządzenia przez dłuższy okres czasu może wiązać się z zapotrzebowaniem na dodatkową wentylację, np. otwarcie okna, lub koniecznością zastosowania skuteczniejszej wentylacji, np. zwiększenie poziomu mechanicznej wentylacji, która już jest zainstalowana.

OSTROŻNIE: Korzystaniu z gazowego urządzenia kuchennego towarzyszy wydzielanie się w pomieszczeniu, w którym jest ono zamontowane, ciepła, wilgoci i produktów spalania. Upewnić się, że kuchnia posiada odpowiednią wentylację, zwłaszcza w czasie korzystania z urządzenia: nie zakrywać naturalnych otworów wentylacyjnych lub zamontować mechaniczne urządzenie wentylacyjne (wyciąg mechaniczny).

- Podczas użytkowania oraz tuż po zakończeniu gotowania elementy palnika są gorące. Nie wolno ich dotykać; należy także unikać ich kontaktu z materiałami nieodpornymi na wysokie temperatury.
- Zabrania się zanurzania pokryw palnika oraz rusztów palnika w zimnej wodzie. Szybki spadek temperatury może spowodować uszkodzenie emalii.
- Odległość między naczyniem i pokrętłem lub ścianą niezaroodporną powinna być zawsze większa niż jeden centymetr. W przypadku mniejszych odległości wysoka temperatura może spowodować przebarwienie i/lub deformację pokręteł lub ściany.
- Zawsze należy stosować ruszty nad palnikami oraz odpowiednie naczynia.
- Naczynie należy zawsze umieszczać na ruszcie nad palnikiem. Ułożenie naczynia bezpośrednio na pokrywie palnika może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

- Tace aluminiowe lub foliowe nie nadają się do stosowania jako naczynia do gotowania. Mogą wtopić się w pokrywy palników oraz ruszty nad palnikami.
- Płyta grzejna będzie działać skutecznie tylko, jeśli elementy palnika zostaną zmontowane z wykorzystaniem rowków prowadzących. Ruszty nad palnikami powinny być ustawione odpowiednio względem siebie oraz w płaskim położeniu na tacy ociekowej. Tylko taka pozycja zapewnia stabilne ułożenie naczyń.
- Rękawice lub szmatki kuchenne należy trzymać z dala od płomienia.
- Nie stosować płyt do smażenia ani blach do pieczenia.
- Aby zapewnić bezpieczną i prawidłową pracę palników, należy czyścić je regularnie.
- Brak gumowych nóżek rusztów może powodować zadrapanie tacy ociekowej lub niewydajną pracę palnika. W przypadku braku gumowych nóżek należy skontaktować się z serwisem.

Strefy i obszary gotowania indukcyjnego

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

Bezpieczeństwo użytkowania

Strefy indukcyjne z zabezpieczeniem temperaturowym

- Każda strefa indukcyjna wyposażona jest w czujnik. Czujnik ten mierzy temperaturę dna patelni i części płyty grzewczej. To udogodnienie zapobiega przegrzaniu (np. w wyniku wygotowania potrawy na patelni). W przypadku zbyt wysokiego wzrostu temperatury moc strefy gotowania/płyty zostaje automatycznie zredukowana lub całkowicie wyłączona.

Ogranicznik czasu gotowania

OSTRZEŻENIE!

Jeśli strefa gotowania lub palnik woka będą włączone przez wyjątkowo długi czas, zostaną automatycznie wyłączone.

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

Ustawienia gotowania	Strefa gotowania lub palnik woka 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

Strefa gotowania lub palnik woka wyłącza się automatycznie po upływie podanego wyżej czasu.

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

Twoja płyta gazowo-indukcyjna

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.

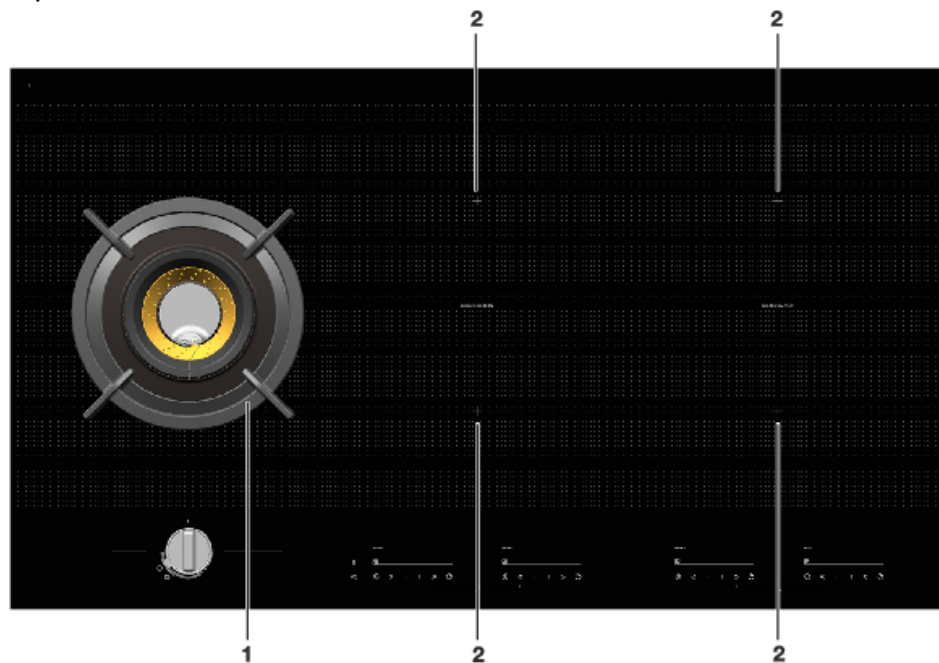
Instrukcja służy również jako materiał referencyjny dla techników serwisowych. **Proszę zatem umieścić kartę identyfikacyjną urządzenia w przewidzianym do tego miejscu, z tyłu instrukcji.** Karta identyfikacyjna urządzenia zawiera wszystkie informacje, które będą potrzebne serwisantowi, aby odpowiednio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

WSKAZÓWKA!

Najnowszą wersję instrukcji obsługi można znaleźć na naszej stronie internetowej.

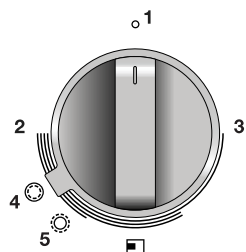
Miłego gotowania!

Opis



1. Palnik woka Fusion Volcano (gaz)
2. Strefa Bridge Induction

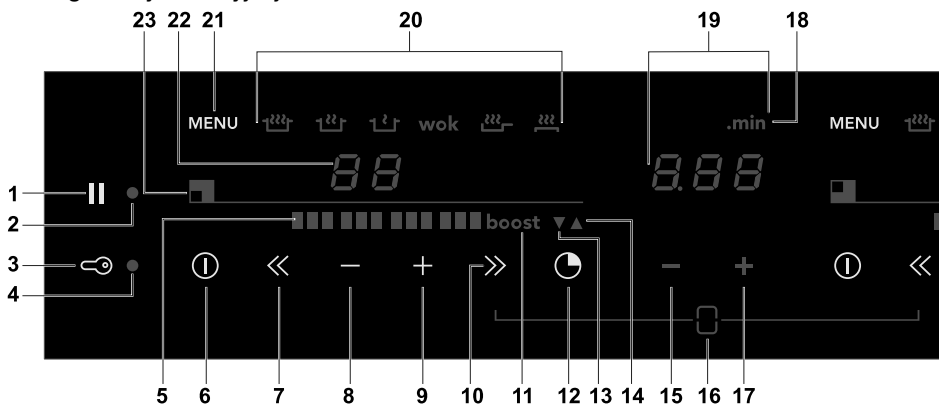
Obsługa palnika woka



1. pozycja 0
2. Ustawienie wysokie
3. Ustawienie niskie
4. Ustawienie woka (palnik woka)
5. Ustawienie pieczenia (palnik woka)

Twoja płyta gazowo-indukcyjna

Obsługa strefy indukcyjnej



1. Przycisk pauzy
2. Wskaźnik pauzy
3. Przycisk blokady przed dziećmi/przycisk trybu czuwania Eco
4. Wskaźnik blokady przed dziećmi/wskaźnik trybu czuwania Eco
5. Wskaźnik poziomu kostek
6. Przycisk wyłącznika ON/OFF
7. Szybko zmniejsz moc
8. Zmniejsz moc
9. Zmniejsz
10. Szybko zmniejsz moc
11. Funkcja boost
12. Przycisk timera kuchennego/przycisk timera
13. Wskaźnik timera kuchennego
14. Wskaźnik czasu gotowania
15. Przycisk 'Skróć czas'
16. Funkcja Bridge Induction (dwie strefy są połączone; tworzy to jedną "dużą" strefę. Sterowanie 2 strefami za pomocą jednego suwaka).
17. Przycisk 'Zwiększ czas'
18. Wskaźnik 'Minuty po kropce'
19. Timer/timer kuchenny
20. Funkcje menu
21. Przycisk menu
22. Wskaźnik ustawień
23. Wskaźnik strefy gotowania

Gotowanie indukcyjne

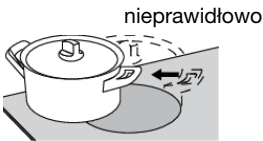
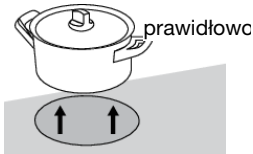


Gotowanie indukcyjne jest szybkie

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!

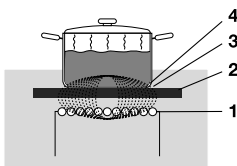
- Ziarna piasku mogą powodować zarysowania, których nie da się usunąć. Dlatego na płycie należy stawiać tylko patelnie z czystym dnem i zawsze podnosić patelnie, gdy trzeba je przestawić.
- Nie używać płyty grzewczej jako blatu roboczego.
- Aby uniknąć strat energii, podczas gotowania należy zawsze trzymać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

Obsługa przycisków dotykowych

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przyłożyć palec płasko do elementu sterującego. Nie trzeba wywierać żadnego nacisku.

Czujniki dotyku zostały tak ustawione, że reagują tylko na nacisk i wielkość opuszków palców. Płyty grzewczej nie można obsługiwać innymi przedmiotami i nie włączy się ona np. wtedy, gdy po płycie przejdzie zwierzę domowe.

Jak działa indukcja



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

Użytkowanie płyty indukcyjnej

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. Gotowanie potraw trwa tak samo długo, jak w przypadku innych rodzajów gotowania.

Czyste

Płyta jest łatwa w czyszczeniu. Ponieważ strefy gotowania nie nagrzewają się bardziej niż same patelnie, rozlane potrawy nie mogą przypalić szkła.

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.

Dźwięki podczas używania płyty indukcyjnej

Dźwięk tykania

Lekkie tykanie jest spowodowane ogranicznikiem mocy w strefie przedniej i tylnej. Delikatny dźwięk tykania może również występować przy niższych ustawieniach.

Patelnia wydaje dźwięki

Patelnia może wydawać dźwięki 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 kuchennej.

Wentylator wydaje dźwięki

Urządzenie jest wyposażone w wentylator, aby zwiększyć żywotność komponentów elektronicznych. Przy intensywnym użytkowaniu urządzenia wentylator włącza się i słychać brzęczący dźwięk. Wentylator może wydawać dźwięki również po wyłączeniu urządzenia.

Patelnie do gotowania indukcyjnego

Gotowanie indukcyjne wymaga szczególnego rodzaju patelni pod względem jakości.

- Patelnie, które były już używane do gotowania na kuchenie 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 można sprawdzić, czy patelnie są odpowiednie. Patelnia jest odpowiednia, jeśli jej dno jest przyciągane przez magnes.

Odpowiednie	Nieodpowiednie
Specjalne patelnie ze stali nierdzewnej	Naczynia gliniane

Użytkowanie płyty indukcyjnej

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Odpowiednie	Nieodpowiednie
Class Induction	Stal nierdzewna
Pełne patelnie emaliowane	Porcelana
Patelnie żeliwne emaliowane	Miedź
	Plastik
	Aluminium

OSTRZEŻENIE!

Należy uważać na cienkie patelnie z emaliowanej blachy stalowej:

- przy wysokich temperaturach emalia może oddzielić się od stali, jeśli patelnia będzie się gotować na sucho;
- wysokie poziomy mocy mogą spowodować wypaczenie dna patelni.

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

Minimalna średnica podstawy patelni wynosi 12 cm. 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.

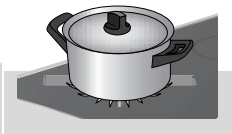
Obsługa palnika woka

Garnki

Zawsze upewnij się, że płomień znajduje się pod patelnią. Wiele energii jest tracone, gdy płomień pali się wokół zewnętrznej strony patelni. Uchwyty mogą się również nadmiernie nagrzewać.



nieprawidłowo

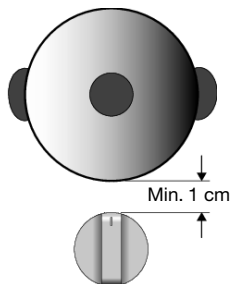


prawidłowo

Odpowiednie naczynia

Używać wyłącznie naczyń o odpowiedniej średnicy. Naczynie nie może wystawać poza krawędź płyty grzewczej. Nigdy nie używać małych naczyń do gotowania na dużych palnikach. Płomień nie mogą dotykać bocznych ścianek naczynia. Zapoznać się z tabelą.

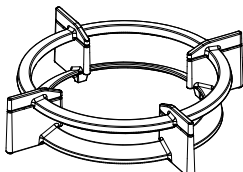
Palnik	Minimalna średnica dna naczynia	Maksymalna średnica dna patelni
Palnik wok	22 cm	30 cm



! OSTRZEŻENIE!

Odległość między naczyniem i pokręteł lub ścianą nieżaroodporną powinna być zawsze większa niż jeden centymetr. W przypadku mniejszych odległości wysoka temperatura może spowodować przebarwienie i/lub deformację pokręteł lub ściany.

Pierścień do woka



Pierścień do woka

Pierścień do woka do stosowania z palnikiem do woka, dostarczonym w zestawie lub dostępnym jako wyposażenie dodatkowe, zapewnia dodatkową stabilność dla woków z okrągłą podstawą.

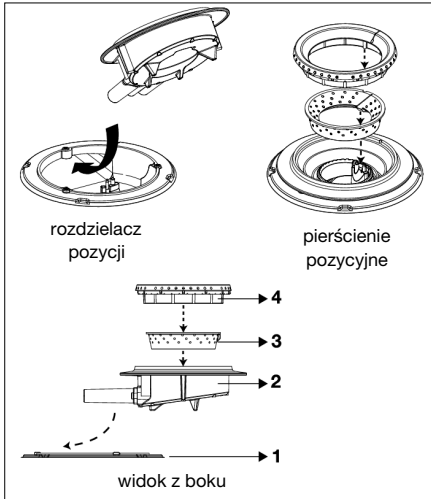
UWAGA!

Pierścień na stojaku do woka stosować tylko w połączeniu z (okrągłym) wokiem. Pierścień woka może ulec przebarwieniu, jeśli będzie używany w trybie opiekania.

Wspornik patelni

Umieścić wspornik pionowo pod patelnią, nie przesuwając jej nad szklanym blatem. Za pomocą wycięć pozycjonujących ustawić wspornik na szklanym blacie.

Pozycja palnika woka



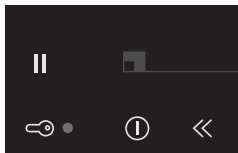
Ustawić palnik woka we właściwy sposób. Nieprawidłowe umieszczenie części palnika woka może spowodować złe funkcjonowanie palnika.

1. Umieścić rozdzielacz palnika (2) w obudowie palnika (1).
2. Za pomocą nacięć pozycjonujących nałożyć pierścień wewnętrzny (3) na rozdzielacz palnika (2).
3. Za pomocą nacięć pozycjonujących nałożyć pierścień zewnętrzny (4) na rozdzielacz palnika (2).

Tryb ekonomicznego czuwania

W trybie ekonomicznego czuwania płyta kuchenna jest wyłączona i zużywa możliwie jak najmniej energii.

Płytę kuchenną można przełączyć w tryb ekonomicznego czuwania również z trybu czuwania oraz gdy strefy gotowania są jeszcze aktywne.



Przełączanie płyty kuchennej w tryb ekonomicznego czuwania

Krótko naciśnij przycisk.

Rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy.

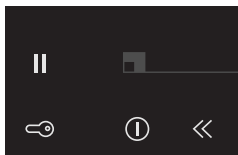
Tryb ekonomicznego czuwania jest aktywny, czerwona lampka kontrolna obok przycisku klucza powoli miga.

W trybie czuwania ekologicznego nie można natychmiast rozpocząć gotowania. Aby było to możliwe, należy najpierw przełączyć płytę kuchenną w tryb czuwania.

Tryb gotowości

W trybie czuwania płyta indukcyjna jest włączona, ale wszystkie strefy są wyłączone. Do trybu czuwania można przejść z trybu czuwania ekologicznego lub przez wyłączenie wszystkich oddzielnych stref gotowania.

W trybie gotowości można bezpośrednio rozpocząć gotowanie, naciskając przycisk włączania/wyłączenia dla wybranej strefy gotowania.



Przełączanie płyty kuchennej z trybu czuwania ekologicznego do trybu czuwania

Czerwona lampka obok przycisku klucza powoli miga.

Naciśnij krótko przycisk z kluczem, aby włączyć tryb gotowości.

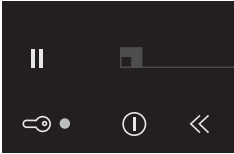
Usłyszysz pojedynczy sygnał dźwiękowy. Wszystkie lampki kontrolne na płycie grzewczej są zgaszone, z wyjątkiem ewentualnie wskaźnika ciepła resztkowego "H".

WSKAZÓWKA!

W trybie czuwania ekologicznego płyta zużywa mniej niż 0,5 W. Po 30 minutach w trybie czuwania płyta automatycznie przełącza się w tryb czuwania ekologicznego, aby zapobiec niepotrzebnemu zużyciu energii.

Tryb blokady przed dziećmi

Twoja płyta indukcyjna jest wyposażona w blokadę przed dziećmi, która umożliwia zablokowanie urządzenia. Zapobiega ona niezamierzonemu włączeniu stref gotowania.



Włączanie blokady przed dziećmi

1. Naciśnij przycisk z kluczem na 2 sekundy.

Rozlegnie się podwójny sygnał dźwiękowy. Wszystkie przyciski są teraz nieaktywne, z wyjątkiem przycisku z kluczem.

Płyta kuchenna przełącza się najpierw w tryb czuwania ekologicznego, a następnie w tryb blokady przed dziećmi.

Czerwona lampka kontrolna świeci się stale.

2. Ponownie naciśnij przycisk blokady przed dziećmi na 2 sekundy, aby wyłączyć blokadę.

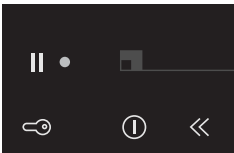
Rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy. Płyta kuchenna znajduje się teraz w trybie gotowości. Czerwona lampka obok przycisku klucza jest wyłączona.

WSKAZÓWKA!

Przed czyszczeniem płyty kuchennej należy ustawić ją w trybie blokady przed dziećmi, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu. Gdy płyta kuchenna jest ustawiona w trybie blokady przed dziećmi, zużywa tak samo mało energii, jak w trybie czuwania ekologicznego.

Paauza

Funkcja pauzy pozwala na wstrzymanie pracy całej płyty na 5 minut podczas gotowania. Dopływ energii do strefy gotowania zostanie zatrzymany, bez utraty ustawień. Należy jednak pamiętać, że strefa gotowania pozostanie przez pewien czas ciepła; najlepiej wyjąć ze strefy gotowania delikatne naczynia.



Przełączanie płyty kuchennej w tryb pauzy

Naciśnij raz przycisk pauzy. Rozlegnie się podwójny sygnał dźwiękowy i zacznie migać czerwona lampka obok przycisku pauzy.

Wszelkie ustawione timery/ timery kuchenne zatrzymują się.

Wszystkie strefy gotowania są automatycznie przełączane z powrotem na tryb 1 lub 2; palnik woka powraca na najniższe ustawienie.

Wszystkie przyciski są nieaktywne, z wyjątkiem przycisku klucza i przycisku pauzy. Przyciski włączania/wyłączania poszczególnych stref gotowania pozostają również aktywne; reagują one jednak z dwusekundowym opóźnieniem, aby można było wyczyścić panel sterowania.

- Jeśli w ciągu 5 minut ponownie wciśniesz przycisk pauzy, wstrzymane procesy gotowania zostaną wznowione.

Rozlegnie się podwójny sygnał dźwiękowy, a płyta powróci do ustawień sprzed wstrzymania.

- Jeśli w ciągu 5 minut nie podejmiesz żadnych dalszych działań:

Wszystkie aktywne strefy gotowania wyłączą się automatycznie. Po tym czasie przycisk pauzy będzie migał przez 25 minut, aby wskazać, że proces gotowania został zakończony przez tryb pauzy.

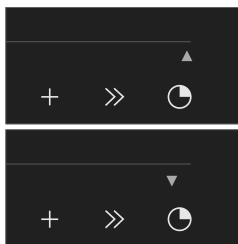
Po 25 minutach płyta automatycznie przełącza się z trybu pauzy na tryb czuwania ekologicznego.

Operacja

Rozpoznawanie trybu pracy

Tryb ekonomicznego czuwania	Czerwona lampka obok przycisku klucza powoli miga.
Tryb gotowości	Nie świeci się ani jedna kontrolka.
Tryb blokady przed dziećmi	Czerwona lampka obok przycisku klucza świeci się stałym światłem.
Tryb pauzy	Czerwona lampka obok przycisku pauzy miga.

Timer/timer kuchenny



Funkcja timera	Funkcja timera kuchennego
Funkcję tę można rozpoznać po czerwonej małej strzałce skierowanej do góry.	Funkcję tę można rozpoznać po czerwonej małej strzałce skierowanej do dołu.
W funkcji timera czas się wydłuża.	W funkcji timera kuchennego czas się skraca.
Timer nie może być powiązany ze strefą gotowania.	Timer kuchenny można powiązać ze strefą gotowania. Oznacza to, że strefa gotowania wyłącza się po upływie ustawionego czasu.
Po naciśnięciu przycisku timera funkcja timera włącza się automatycznie po 3 sekundach, jeśli nic nie zostanie zrobione.	Do funkcji timera kuchennego można przejść z funkcji timera, naciskając czerwony przycisk + lub czerwony przycisk -.

UWAGA!

Dla każdej strefy gotowania dostępny jest jeden timer / timer kuchenny.

W zestawie dwóch stref gotowania timer / timer kuchenny może być połączony tylko z jedną z obu stref gotowania.

Funkcja timera / timera kuchennego może być używana również bez aktywowania towarzyszącej strefy gotowania.



Włączanie timera

1. Naciśnij raz przycisk timera / timera kuchennego ze strefy gotowania. Wyświetlacz timera zaświeci się i zobaczysz migające trzy zera. Poniżej pojawiają się znaki + i -.

Jeśli nie ustawisz czasu za pomocą przycisku + lub -, timer zacznie działać automatycznie po 3 sekundach. Timer może odmierzać czas do 9 godzin i 59 minut. Czerwona strzałka skierowana do góry świeci się i czas się wydłuża.

2. Ponownie naciśnij przycisk timera / timera kuchennego, aby go wyłączyć.

Włączanie timera kuchennego

1. Naciśnij raz przycisk timera / timera kuchennego ze strefy gotowania.
2. Naciśnij przycisk + lub -, aby przełączyć z funkcji timera na funkcję timera kuchennego. Następnie możesz ustawić żądany czas gotowania za pomocą przycisku +. Możesz też zmienić ustawiony czas za pomocą przycisku -.

Czerwona strzałka skierowana w dół świeci się. Czas jest odliczany.

3. Ponownie naciśnij przycisk timera / timera kuchennego, aby go znów wyłączyć.

UWAGA!

- Kuchenny timer jest połączony ze strefą gotowania, jeśli odpowiednia strefa gotowania jest włączona.
- Jeśli timer kuchenny jest połączony ze strefą gotowania, strefa gotowania wyłączy się po upływie ustawionego czasu. Alarm timera kuchennego wyłączy się i emituje sygnał dźwiękowy przez kwadrans, ściszący się wraz z upływem czasu, podczas gdy "0.00" i czerwona strzałka w dół nadal migają. Ponownie naciśnij przycisk timera / timera kuchennego lub wyjmij patelnię ze strefy gotowania, aby wyłączyć alarm timera kuchennego.

Ustawianie czasu pieczenia

1. Włącz timer kuchenny.

Przycisk	Stopnie x na dotknięcie przycisku	Godzina
+	x = 1 minuta	0.00 do ...
-	x = 10 sekund	5.00 - 0.00
-	x = 30 sekund	9.00 - 5.00
-	x = 1 minuta	... do 9.00

Po 9 minutach i 0 sekundach ('9.00'), nad wyświetlaczem pojawi się słowo '.min', a minuty zostaną dodane za kropką.

WSKAZÓWKA!

Możesz nacisnąć i przytrzymać przycisk + lub -, aby szybciej ustawić żądany czas gotowania.

Włączanie i wyłączanie sygnału audio

1. Naciśnij dwukrotnie przycisk włączania/wyłączania po lewej stronie.
2. Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przycisk << i przycisk +, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.
Sygnał dźwiękowy jest teraz wyłączony dla wszystkich operacji wykonywanych za pomocą przycisków, z wyjątkiem przycisku pauzy i przycisku blokady dziecięcej.
3. Użyj tej samej kombinacji przycisków, aby ponownie włączyć dźwięk.

UWAGA!

Uwaga: nie można wyłączyć alarmu timera kuchennego i sygnału dźwiękowego komunikatów o błędach.

Włączanie i ustawianie mocy



1. Naciśnij przycisk z kluczem.
Rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy.
2. Umieść patelnię na środku strefy gotowania.
Funkcja APd rejestruje patelnię, a na wyświetlaczu pojawia się migający symbol "-". Jeśli nie zrobisz nic więcej, strefa gotowania wyłączy się automatycznie po 10 sekundach.
3. Naciśnij przycisk + lub -, lub przycisk << lub >>, aby wybrać żądane ustawienie. Strefa gotowania włącza się automatycznie na ustawionym poziomie (po wykryciu patelni).
 - Jeśli najpierw zostanie naciśnięty przycisk + lub -, pojawi się poziom 6.
 - Jeśli najpierw wciśniesz przycisk >>, na wyświetlaczu pojawi się poziom 12 + "boost". Jest to poziom wzmocnienia (boost) i można go użyć, jeśli potrawy mają być szybko doprowadzone do wrzenia.
 - Jeśli wciśniesz najpierw przycisk <<, na wyświetlaczu pojawi się poziom 1.

UWAGA!

Jeśli funkcja APd jest wyłączona, aktywuj strefę gotowania za pomocą przycisku włączania/wyłączania.

Automatyczne wykrywanie patelni (APd)

Po włączeniu płyty grzewczej, jeśli na nieaktywnej strefie gotowania zostanie umieszczona patelnia, odpowiedni element sterujący zaświeci się i będzie można go natychmiast obsługiwać (bez konieczności naciskania przycisku włączania/wyłączania). Jeśli strefa gotowania nie zostanie włączona w ciągu 10 sekund, ponownie się wyłączy.

Strefę gotowania można ponownie aktywować poprzez zdjęcie patelni i ponowne postawienie jej na strefie gotowania lub za pomocą przycisku włączania/wyłączania.

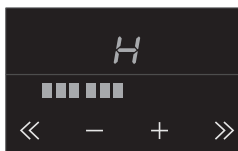
Funkcja ta jest domyślnie aktywna, ale można ją również wyłączyć. W tym celu należy wyłączyć płytę grzewczą i przez 5 sekund obsługiwać przyciski "Menu" i "włącz/wyłącz" na lewym panelu sterowania. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "APd OFF". Powtarzając tę czynność, można ponownie aktywować funkcję, a na wyświetlaczu pojawi się "APd On".

UWAGA!

Jeśli po ustawieniu poziomu mocy płyta nie wykryje patelni, z zawartością lub bez zawartości żelaza, wyświetlacz będzie nadal migał, a pole grzejne pozostanie zimne. Jeśli w ciągu jednej minuty na strefie nie zostanie umieszczona żadna patelnia z zawartością żelaza lub bez, strefa gotowania wyłączy się automatycznie.

Działania indukcji

Wskaźnik ciepła resztkowego



Po użyciu strefa gotowania może pozostawać gorąca przez kilka minut. Dopóki strefa gotowania jest jeszcze gorąca na wyświetlaczu widoczny jest symbol "H".

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.



Włączanie funkcji wzmocnienia "boost"

1. Postaw patelnię na strefie gotowania i ją uruchom.
2. Natychmiast po włączeniu strefy wciśnij przycisk >>.

Na wyświetlaczu pojawi się „12” i „boost”.

Wyłączanie funkcji wzmocnienia "boost"

Funkcja 'Boost' została włączona, na wyświetlaczu pojawia się ustawienie 12 i 'boost'.

1. Naciśnij przycisk << lub przycisk -.
Na wyświetlaczu pojawi się niższe ustawienie.
Lub:
2. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania strefy gotowania, którą chcesz wyłączyć.
Usłyszysz pojedynczy sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz ściemni się. Strefa gotowania została całkowicie wyłączona.

UWAGA!

Jeśli dla danej strefy gotowania ustawiono już poziom mocy i chcesz skorzystać z funkcji wzmocnienia "boost", należy kilkakrotnie nacisnąć przycisk >> lub przycisk + danej strefy gotowania.

Dwie strefy gotowania ustawione jedna za drugą

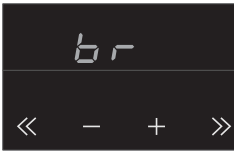
- Dwie strefy gotowania ustawione jedna za drugą wpływają na siebie nawzajem. Gdy obie strefy gotowania są włączone jednocześnie, moc jest automatycznie dzielona między nimi. Pierwsza ustawiona strefa gotowania pozostaje przez cały czas na ustawionym poziomie. Maksymalne ustawienie dla później dodanej strefy gotowania z przodu lub z tyłu zależy od ustawienia pierwszej strefy gotowania. Po osiągnięciu maksymalnej liczby kombinacji ustawień gotowania, ostatnie ustawienie zacznie migać i zostanie automatycznie obniżone do najwyższego możliwego ustawienia.
- Dwie strefy gotowania ustawione obok siebie nie będą na siebie wpływać.
Można ustawić obie strefy gotowania na wysoki stopień mocy.

Strefa Bridge Induction

Strefy Bridge Induction mogą być ze sobą połączone. W ten sposób powstaje 1 duża strefa, którą można wykorzystać np. dla dużej patelni do ryb lub różnych patelni ogrzewanych tą samą mocą.

- 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.

Włączenie łączenia stref Bridge Induction



1. Umieścić dużą patelnię na obu strefach gotowania tak, aby obie strefy były odpowiednio przykryte.
2. Włączyć przednią strefę gotowania.
3. Przytrzymać wciśnięte jednocześnie (przez kilka sekund) dwa przyciski: przycisk << na tylnej strefie Indukcja mostkowej i przycisk >> na przedniej strefie Indukcja mostkowej.

Na wyświetlaczu tylnej strefy pojawi się 'br'. Tylna strefa nie może być już ustawiona oddzielnie. Obie strefy są podgrzewane zgodnie z ustawieniem ustawionym w przedniej strefie gotowania.

4. Ustaw żądany poziom gotowania za pomocą przycisku + lub -, lub przycisku << lub >> dla przedniej strefy gotowania. Obie strefy są podgrzewane zgodnie z ustawionym poziomem.

Wyłączenie łączenia stref Bridge Induction

Przytrzymać wciśnięte jednocześnie (przez kilka sekund) dwa przyciski: przycisk << na tylnej strefie Indukcja mostkowej i przycisk >> na przedniej strefie Indukcja mostkowej.

Strefy nie są już połączone. Wyświetlacz tylnej strefy gotowania przyciemnia się, a na wyświetlaczu przedniej strefy gotowania pojawia się ustawienie 1.

Lub:

Naciśnij przycisk włączania/wyłączania przedniej strefy gotowania, aby wyłączyć obie strefy gotowania.

Usłyszysz pojedynczy sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz ściemni się. Strefa gotowania została całkowicie wyłączona.

Wyłączanie

Wyłączanie jednej strefy gotowania

Naciśnij przycisk włączania/wyłączania strefy gotowania, którą chcesz wyłączyć.

Usłyszysz pojedynczy sygnał dźwiękowy, a suwak ściemni się.

- Jeśli wszystkie strefy gotowania zostały w ten sposób wyłączone, płyta grzewcza przechodzi automatycznie w tryb gotowości (patrz również "Tryb gotowości").

Wyłączanie wszystkich stref gotowania

W celu jednoczesnego wyłączenia wszystkich stref gotowania należy krótko nacisnąć przycisk z kluczem.

Działania indukcji

Rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy. Czerwona lampka kontrolna obok przycisku klucza zacznie powoli migać.

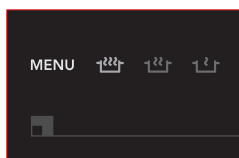
- Płyta grzewcza znajduje się teraz w trybie gotowości ekonomicznej (patrz również "Tryb gotowości ekonomicznej").

Automatyczne programy gotowania

Każda strefa indukcyjna wyposażona jest w 6 automatycznych programów gotowania. Za pomocą funkcji timera kuchennego można ustawić dowolny czas zakończenia automatycznego programu gotowania.

Programy gotowania opierają się na regularnych ilościach.

Te funkcje menu działają najlepiej, gdy są uruchamiane na początku procesu gotowania.



Ustawianie programu automatycznego

Strefa gotowania jest włączona.

1. Naciśnij przycisk menu.
Zaświeci się seria 6 ikon, z których 1 jest jaśniejsza od pozostałych.
2. Ponownie naciśnij przycisk menu lub naciśnij i przytrzymaj przycisk menu, aby przejść do następnej funkcji menu.

Wybrany program gotowania uruchamia się automatycznie po 3 sekundach. Na wyświetlaczu pojawia się 'A' oznaczające 'automatyczny'.

Jeśli aktywny jest automatyczny program gotowania, za pomocą poniższych przycisków można powrócić do trybu gotowania ręcznego: <<, +, -, >>.

UWAGA!

Proszę zwrócić uwagę! Programy gotowania nie działają, jeśli strefy są połączone.



Funkcja nagrzewania/gotowania

Funkcja ta doprowadza zawartość garnka do wrzenia (100°C) i utrzymuje ją w stanie wrzenia. Sygnał dźwiękowy jest słyszalny, gdy zawartość jest gotowana lub gdy należy dodać potrawę. Ta funkcja działa tylko bez pokrywy na patelni.



Funkcja gotowania na wolnym ogniu

Temperatura potrawy jest stale utrzymywana w pobliżu punktu wrzenia (90°C - 95°C). Ustawienie na gotowanie na wolnym ogniu działa najlepiej z pokrywką na patelni. Gęste potrawy muszą być mieszane co 15 minut. Maksymalny czas gotowania na wolnym ogniu wynosi 8 godzin, chyba że ustawiono krótszy czas za pomocą timera.



Funkcja utrzymywania ciepła

Temperatura potrawy jest automatycznie utrzymywana na stałym poziomie 70°C - 75°C. Funkcja utrzymywania ciepła działa najlepiej z pokrywką na patelni. Większe ilości i grubsze potrawy należy od czasu do czasu zamieszać. Maksymalny czas utrzymywania ciepła wynosi 8 godzin, chyba że za pomocą timera ustawiono krótszy czas.



Funkcja woka

Ustawienie woka zapewnia optymalną temperaturę gotowania na woku, zarówno dla oleju, jak i dla woka. Po sygnale dźwiękowym patelnia osiągnęła swoją temperaturę, można wlać olej na patelnię, a następnie nałożyć potrawę.



Funkcja opiekania

Ustawienie opiekania zapewnia optymalną temperaturę opiekania.

Po sygnale dźwiękowym patelnia osiągnęła odpowiednią temperaturę. Na patelnię można wlać olej lub masło, a następnie nałożyć potrawę.



Funkcja grillowania

Ustawienie grillowania zapewnia optymalną temperaturę grillowania. Gdy patelnia osiągnie odpowiednią temperaturę, słychać sygnał dźwiękowy.

Działania indukcji

Ustawienia gotowania

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

Użyj funkcji wzmocnienia 'boost' i ustawień 11 i 12, aby:

- szybko doprowadzić potrawę lub płyn do wrzenia;
- "obkurczyć" zieleninę;
- rozgrzać olej i tłuszcz;
- podnieść ciśnienie w szybkowarze;
- wok.

Użyj ustawień 9 i 10, aby:

- piekać mięsa;
- smażyć ryby;
- smażyć omlety;
- smażyć gotowane ziemniaki;
- smażyć w głębokim tłuszczu.

Użyj ustawień 7 i 8, aby:

- smażyć grube naleśniki;
- smażyć grube plastry mięsa panierowanego;
- smażyć bekon;
- smażyć surowe ziemniaki;
- zrobić tosty francuskie;
- smażyć rybę panierowaną;
- ugotować makaron;
- smażyć cienkie plastry mięsa;
- piec duże kawałki mięsa.

Użyj ustawień 4 i 6, aby:

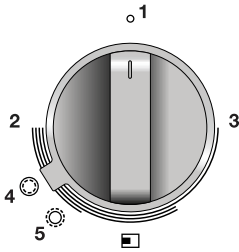
- ugotować potrawy w całości;
- rozmrażać twarde warzywa;
- smażyć grube plastry mięsa;
- gotować na parze.

Użyj ustawień 1 i 3, aby:

- gotować bulion na wolnym ogniu;
- gotować jajka bez skorupki;
- utrzymywanie ciepła;
- dusić mięsa;
- dusić warzywa;
- topić czekoladę;

Zapłon i regulacja

Palnik jest w pełni regulowany pomiędzy wysokim i niskim ustawieniem.



1. Naciśnij pokrętkę regulacyjną i obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Palnik zapali się.
2. Przytrzymaj pokrętkę w pełni wciśniętą pomiędzy ustawieniem wysokim i niskim przez co najmniej 3 sekundy. Pilot bezpieczeństwa termoelementu został aktywowany.
3. Obróć pokrętkę regulacji woka na niskie ustawienie (3).
4. W razie potrzeby obróć pierścień wyboru woka na ustawienie pieczenia (5). Pierścień wewnętrzny (ustawienie woka) wyłączy się, a pierścień zewnętrzny (ustawienie pieczenia) włączy się.
5. Palnik woka przełącza się automatycznie na ustawienie woka, jeśli pokrętkę palnika woka jest ustawione w pozycji 0.

UWAGA!

Podczas gotowania można przełączać się między trybem gotowania w woku a trybem pieczenia i z powrotem.

Jeśli pokrętkę sterującą znajduje się w pozycji wyłączonej (ustawienie 0), nie można zmienić ustawienia pierścienia wyboru na tryb pieczenia. Pokrętkę należy zawsze całkowicie przekręcić z powrotem na pozycję 0.

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 elementów palnika woka

UWAGA!

Elementów palnika nie należy myć w zmywarce do naczyń.

Detergenty do zmywarek mogą powodować korozję części palnika!

Trwałe plamy na emalii (wsporniki patelni, pokrywy palników)

Uporczywe plamy najlepiej usuwać płynnym środkiem czyszczącym lub gąbką z tworzywa sztucznego. Nigdy nie używać proszku do szorowania, druciaków, ostrych przedmiotów lub agresywnych środków czyszczących.

Mosiężne części palnika woka

Niektóre części palnika woka są wykonane z mosiądzu. Nierzadko dochodzi do zmiany koloru mosiądzu na skutek wysokich temperatur występujących podczas użytkowania woka.

WSKAZÓWKA!

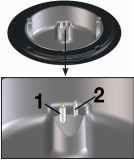
Dodatkowe wskazówki dotyczące konserwacji i czyszczenia można znaleźć na stronie internetowej!

Informacje ogólne

UWAGA!

W przypadku zauważenia pęknięcia szklanego blatu (nawet niewielkiego), należy natychmiast wyłączyć płytę grzewczą, odłączyć ją od zasilania i zamknąć dopływ gazu.

Następnie należy skontaktować się z serwisem.

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Palnik wok		
W pobliżu urządzenia wyczuwalny jest zapach gazu.	Przyłącze urządzenia jest nieszczelne.	Zakręć główny zawór zasilania gazem. Skontaktuj się z instalatorem.
Palnik nie zapala się. Kod błędu F4-066 1) 	Podłączenie elektryczne jest nieprawidłowe.	Skontaktuj się z instalatorem.
	Uszkodzony bezpiecznik/wyłączony bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.	Wymień bezpiecznik lub ponownie włącz bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
	Świeca zapłonowa (1) zabrudzona/zawilgocona.	Oczyść/osusz świecę zapłonową.
	Nieprawidłowo umieszczone części palnika.	Użyj nacięć centrujących do złożenia części palnika.
	Części palnika zabrudzone/wilgotne.	Oczyść/osusz części palnika. Upewnij się, że otwory odpływowe są otwarte.
	Główny zawór zasilania gazem zamknięty.	Otworzyć główny zawór gazowy.
	Usterka w sieci gazowej.	Skonsultuj się z dostawcą gazu.
	Butla lub zbiornik gazu jest pusty.	Podłącz nową butlę gazową lub zleć napełnienie zbiornika.
	Użyto niewłaściwego rodzaju gazu.	Sprawdź, czy używany gaz jest odpowiedni dla urządzenia. Jeśli nie jest on prawidłowy, skontaktuj się z instalatorem.

Usterki

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Palnik nie pali się równomiernie.	Nieprawidłowo umieszczone części palnika.	Użyj nacięć centrujących do złożenia części palnika.
	Części palnika zabrudzone/wilgotne.	Oczyść/osusz części palnika. Upewnij się, że otwory odpływowe są otwarte.
	Użyto niewłaściwego rodzaju gazu.	Sprawdź, czy używany gaz jest odpowiedni dla urządzenia. Jeśli nie jest on prawidłowy, skontaktuj się z instalatorem.
Palnik gaśnie po zapaleniu. Kod błędu F3 ¹⁾	Termoelement (2) jest zanieczyszczony.	Wyczyść/wysusz termoelement.
Pękła płyta szklano-ceramiczna		Zamknij wyłącznik główny gazu i wyjmij wtyczkę z gniazdka. Skontaktuj się z instalatorem.
		Uwaga! Uszkodzonego panelu szklano-ceramicznego nie wolno wyrzucać do pojemnika na szkło; należy go przekazać do gminnego centrum recyklingu odpadów.
Inne kody błędów.		Skontaktuj się z działem serwisu.

¹⁾ Zresetuj kod błędu: wyłącz płytę grzewczą przyciskiem "włączania - wyłączania". Następnie włącz strefę gazową za pomocą suwaka.

Informacje dotyczące rozporządzenia (tylko UE) 66/2014

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

Model	HIG1995AB	HIG1995AF
Typ płyty grzejnej	Płyta gazowo-indukcyjna	Płyta gazowo-indukcyjna
Liczba elektrycznych stref i/lub obszarów gotowania	4	4
Technologia grzewcza	Strefy i obszary gotowania indukcyjnego	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	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	188,8
Liczba palników gazowych	1	1
Efektywność energetyczna na palnik gazowy ($EE_{\text{palnika gazowego}}$) w procentach	56,5	56,5

Bezpieczeństwo

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.
- Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne warunki dystrybucji mediów (napięcie, częstotliwość, rodzaj gazu oraz ciśnienie gazu) oraz ustawienia urządzenia są prawidłowe.
- Informacje o znamionowym napięciu, częstotliwości, rodzaju gazu oraz kraju, dla którego przeznaczone jest urządzenie, znajdują się na tabliczce znamionowej.
- 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 grzejna, powinien być płaski.

Podłączenie elektryczne

- Urządzenie należy uziemić.
- Podłączenie do sieci elektrycznej musi być zgodne z krajowymi i lokalnymi przepisami.
- 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 zwisać i nie powinien być prowadzony w szufladzie.
- Do podłączenia należy użyć zatwierdzonego kabla o odpowiedniej średnicy, dostosowanej do danego połączenia. Osłona kabla powinna być wykonana z gumy (najlepiej 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.

OSTRZEŻENIE!

Nie użycie śrub lub elementów złącznych do instalacji zgodnie z instrukcją montażu może spowodować porażenie prądem.

Przyłącze gazu

- Przyłącze gazu 1/2" ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1 (1/2" ISO 228 / tylko FR 1/2" ISO 228).
- Przyłącze gazowe musi być zgodne z krajowymi i lokalnymi rozporządzeniami. Dane techniczne gazu znajdują się na stosownej etykiecie.
- Urządzenie nie jest podłączane do urządzenia odprowadzającego produkty spalania. Należy je zainstalować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami. Szczególną uwagę należy zwrócić na obowiązujące wymagania dotyczące wentylacji.

Montaż

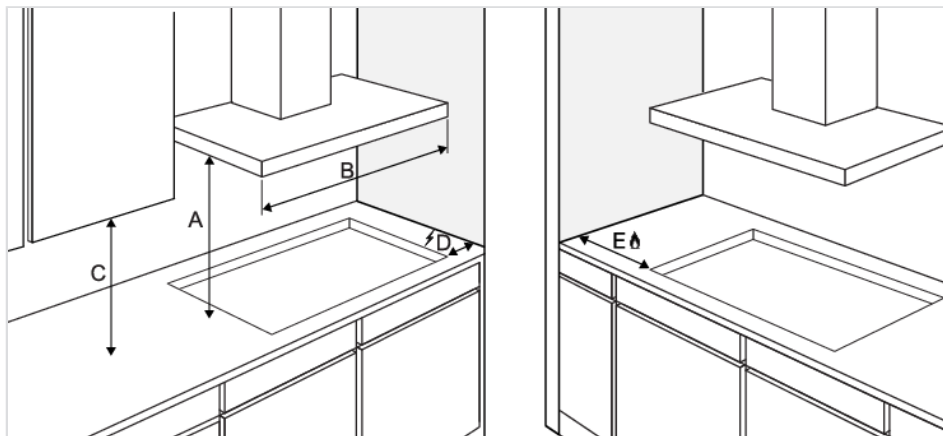
- Zaleca się podłączenie płyty gazowej za pomocą sztywnej rury. Dozwolone jest także podłączanie za pomocą specjalnie zaprojektowanych elastycznych przewodów bezpieczeństwa.
- Rura za piekarnikiem powinna być w całości wykonana z metalu.
- Przewód bezpieczeństwa nie może być zgięty ani stykać się z ruchomymi elementami wyposażenia kuchennego.
- Zawór dopływu gazu powinien znajdować się w łatwo dostępnym miejscu.
- Urządzenie nie może zostać przestawione na zasilanie gazem LPG (dla tego modelu nie jest dostępny zestaw do konwersji).

Serwis

- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac naprawczych należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.
- 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 wykształcona osoba, co pomoże uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem.

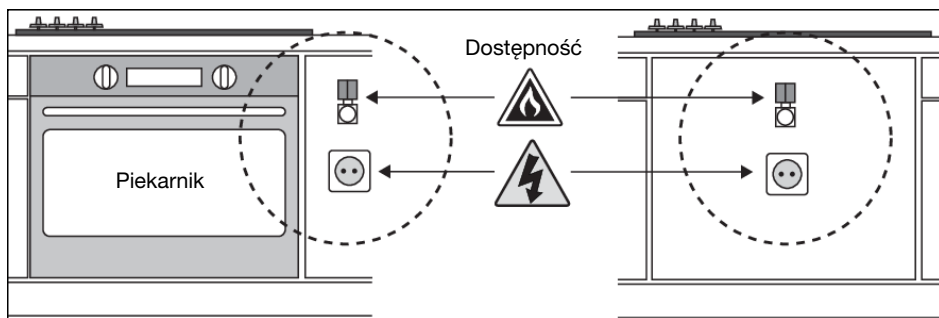
Przygotowanie do montażu

Wolna przestrzeń wokół urządzenia



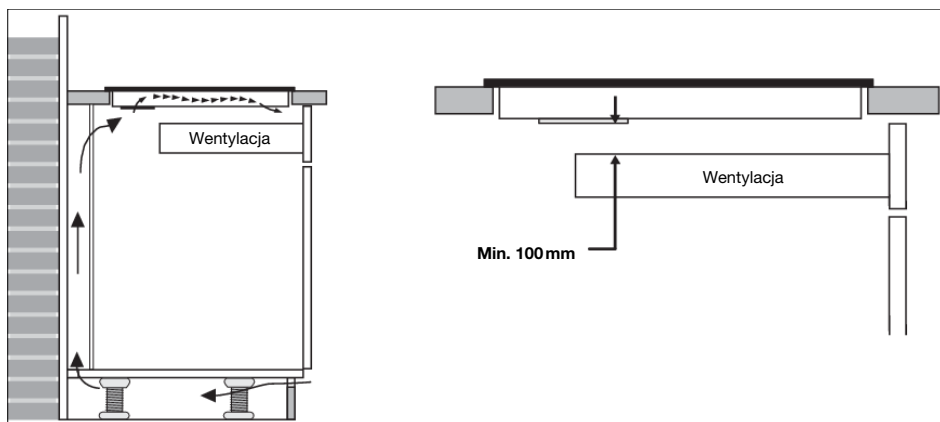
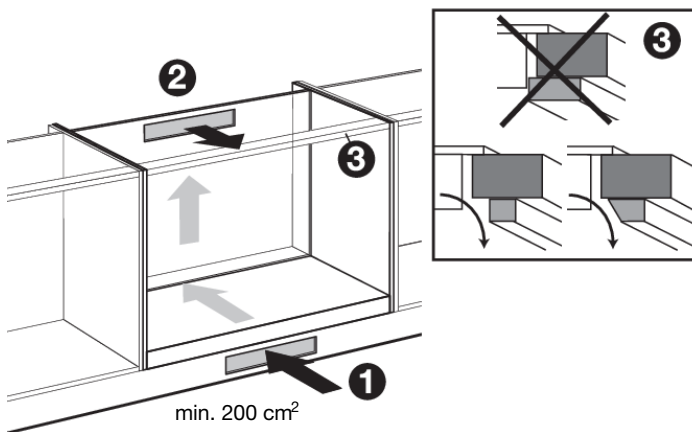
A (>mm)	B (>mm)	C (>mm)	D (>mm)	E (>mm)
650	900	450	50	120

Dostępność



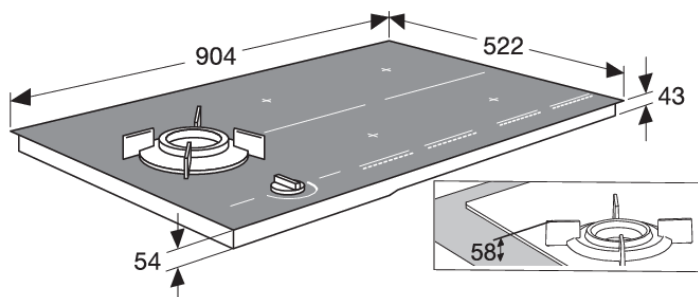
Montaż

Wentylacja

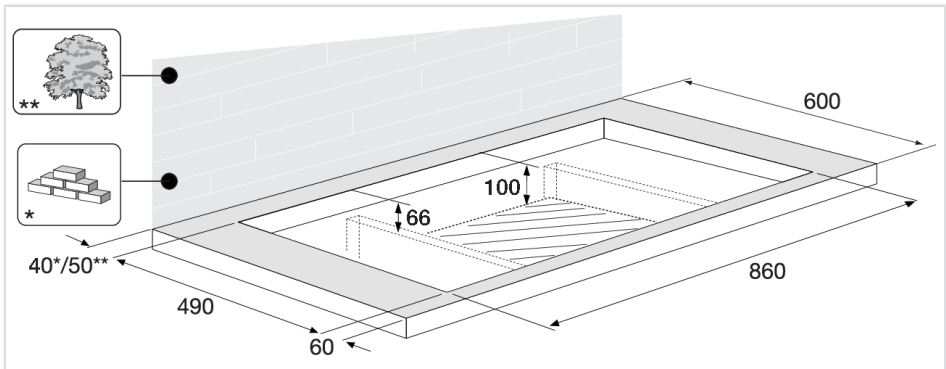


Do zabudowy

Wymiary urządzenia



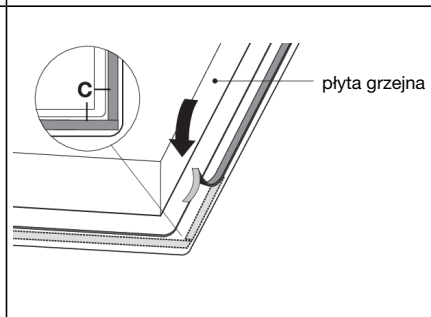
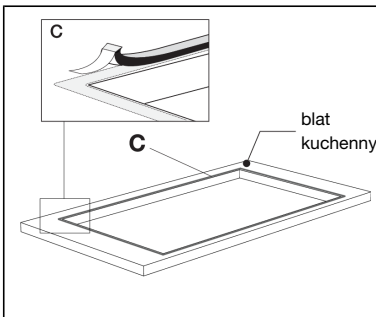
Wycięcie w blacie roboczym



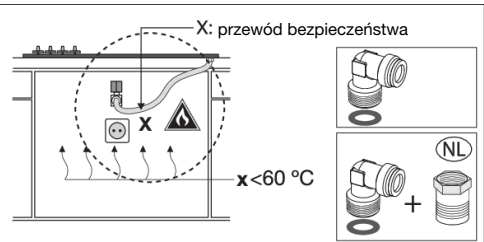
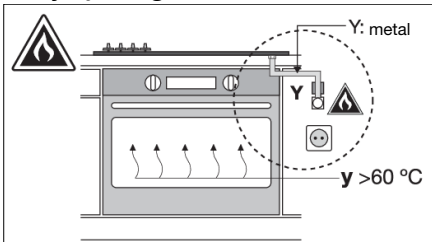
Taśma uszczelniająca

Taca ociekowa ze stali nierdzewnej

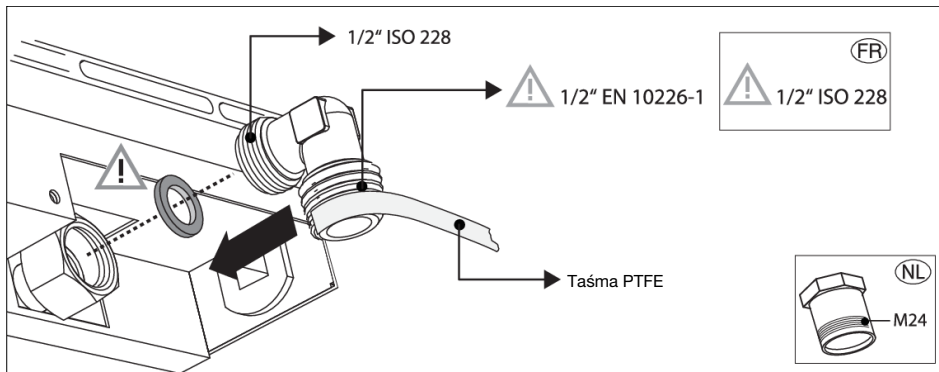
Szklana taca ociekowa



Przyłącze gazu



Montaż

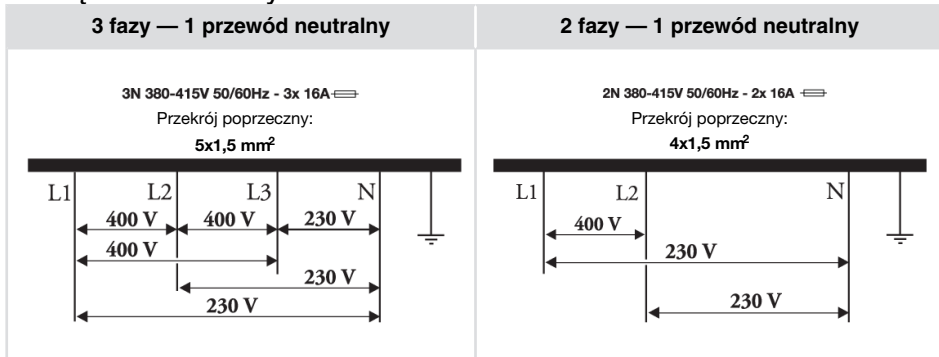


	G20/20 mbar	G30/31 28-30/37 mbar
Palnik wok	6,0 kW	4,5 kW

⚠ OSTRZEŻENIE!

Urządzenie nie może zostać przestawione na zasilanie gazem LPG (dla tego modelu nie jest dostępny zestaw do konwersji).

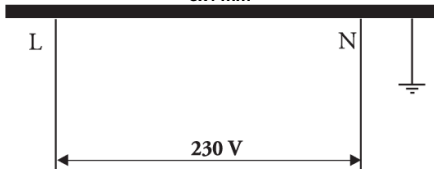
Podłączenie elektryczne



1 faza — 1 przewód neutralny

1N 220-240V 50/60Hz - 1x 32A ⇔

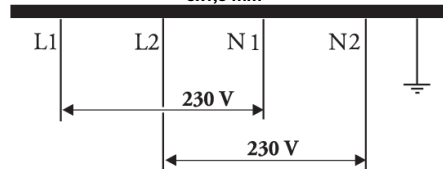
Przekrój poprzeczny:
3x4 mm²



2 fazy — 2 przewody neutralne (tylko dla przewodów neutralnych)

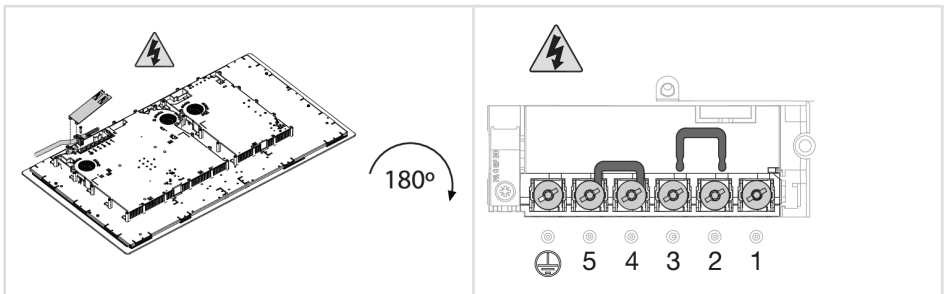
2-2N 230V 50Hz - 2x 16A ⇔

Przekrój poprzeczny:
5x1,5 mm²



UWAGA!

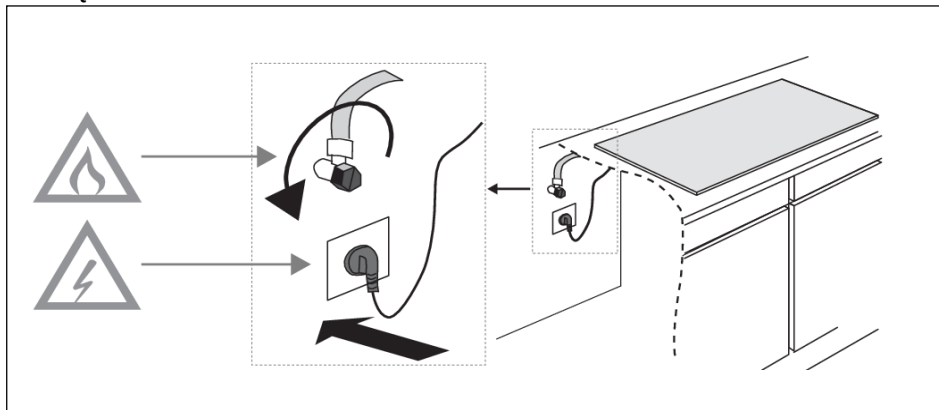
Zapoznaj się ze schematami elektrycznymi umieszczonymi na spodzie urządzenia.



Connected load	L1	L2	L3	Total load
	3700 W	3700 W	20 W	7420 W

Montaż

Podłączanie i testowanie



⚠ OSTRZEŻENIE!

Sprawdzić szczelność połączeń.

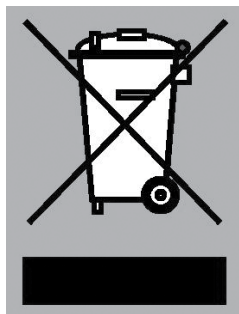
Utylizacja urządzenia i opakowania

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.

Karta identyfikacyjna urządzenia znajduje się na spodzie urządzenia.

Tutaj przykleić kartę identyfikacyjną urządzenia.

 **ASKO**

Inspired by Scandinavia

www.asko.com



880877-a8

CE

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian.