

---

**INSTRUKCJA OBSŁUGI**  
PŁYTA INDUKCYJNA  
PL

HID144/654/754/865MC  
HID925/945/956MC  
HID352/654/754GC  
HID824/956/965GC  
HID144/754/865MFC  
HID925/956MFC

# Spis treści

<b>Bezpieczeństwo</b> .....	4	Gotowanie przy użyciu naczyń kuchennych Celsius°Cooking™ oraz programów Hestan Cue .....	29
<b>Wprowadzenie</b> .....	9	Instrukcja gotowania krok po kroku na stronie CelsiusCooking.com .....	33
Drogi kliencie! .....	9	Kontrola okapu .....	34
<b>Twoja płyta</b> .....	11	<b>ConnectLife i Wi-Fi</b> .....	35
PŁYTA INDUKCYJNA .....	11	AplikacjaConnectLifei połączenie WiFi .....	35
<b>Eksploatacja</b> .....	12	<b>Aktualizacja oprogramowania sprzętowego</b> .....	38
Korzystanie z przycisków dotykowych .....	12	<b>Ustawienia</b> .....	39
Gotowanie indukcyjne .....	12	<b>Konserwacja</b> .....	42
Jak działa indukcja? .....	13	Czyszczenie .....	42
Zarządzanie mocą .....	13	<b>Rozwiązywanie problemów</b> .....	43
Garnki .....	14	Informacje ogólne .....	43
Odgłosy indukcji .....	16	Rozwiązywanie problemów z Wi-Fi .....	45
Ustawienia poziomu mocy .....	17	<b>Montaż</b> .....	46
<b>Panel sterowania</b> .....	18	<b>Bezpieczeństwo</b> .....	46
<b>Wskazania na wyświetlaczu</b> .....	19	<b>Instalacja płyty grzewczej do zabudowy</b> .....	48
<b>Operacja</b> .....	20	Nawiewniki powietrza w dolnej szafce kuchennej .....	50
Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej .....	20	Montaż powierzchniowy w blacie kuchennym .....	51
Ochrona przed dziećmi .....	20	Montaż uszczelki piankowej .....	54
Gotowanie .....	21	<b>Instalacja elektryczna</b> .....	55
Gotowanie standardowe .....	21	Podłączanie płyty grzewczej do sieci elektrycznej .....	55
Funkcja przesuwania .....	22	Podłączenie .....	55
Automatyczne mostkowanie strefy gotowania .....	22	Ogranicznik prądu .....	62
Tryb Szefa Kuchni .....	22	<b>Aspekty środowiskowe</b> .....	63
Pauza .....	23	Utylizacja opakowań i urządzeń .....	63
Funkcja przywoływania .....	23	<b>Informacje dotyczące zgodności</b> .....	64
Funkcje programatora czasowego .....	24		
Gorąca strefa gotowania .....	25		
Ochrona przed przegrzaniem .....	25		
Gotowanie z menu PLUS .....	26		
Gotowanie przy użyciu naczyń kuchennych Celsius°Cooking™ .....	28		

**Niniejsza instrukcja obsługi zawiera informacje dotyczące instalacji i bezpiecznego użytkowania urządzenia.**

Aby uzyskać bardziej szczegółowe instrukcje i wskazówki, odwiedź <https://global.asko.com/customer-care/manuals> lub zeskanuj kod QR. Kod QR można znaleźć na spodzie urządzenia, wraz z dostarczonymi dokumentami, lub (jeśli jest dostępna) na skróconej instrukcji obsługi.

## OSTRZEŻENIE!

Przed użyciem należy najpierw przeczytać instrukcję Bezpieczeństwo !

### **Ogólna instrukcja bezpieczeństwa**

Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zewnętrznych zegarów sterujących lub specjalnych systemów sterowania.

W razie uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony, dla uniknięcia zagrożenia, przez producenta, serwisanta lub osoby o podobnych kwalifikacjach (dotyczy wyłącznie urządzeń podłączonych kablem zasilającym).

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjek parowych ani wysokociśnieniowych, gdyż może to spowodować porażenie prądem.

## OSTROŻNIE!

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

Przedmioty metalowe, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywy, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać.

Po zakończeniu pracy należy wyłączyć płytę grzewczą za pomocą elementu sterującego i nie polegać wyłącznie na czujniku patelni.

## **Niebezpieczeństwo pożaru!**

Niebezpieczeństwo pożaru: Nie należy przechowywać przedmiotów na powierzchniach do gotowania.

## **Gospodarstwa domowe z dziećmi i osoby o szczególnych potrzebach**

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. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny dokonywać czyszczenia i konserwacji bez nadzoru.

Dzieci podczas użytkowania urządzenia powinny znajdować się pod opieką i nie należy im pozwolić, aby się bawiły urządzeniem.

### OSTRZEŻENIE!

**OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzewczych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia, chyba że pod nadzorem.

**OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci powinny być trzymane z dala od urządzenia.

**OSTRZEŻENIE:** Dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Aby uniknąć oparzeń, dzieci powinny znajdować się w odpowiedniej odległości.

## Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

### OSTRZEŻENIE!

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

**OSTRZEŻENIE:** Gotowanie bez nadzoru na płycie za pomocą tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar. **NIGDY** nie próbuj gasić ognia wodą. Wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywą lub kocem gaśniczym.

**OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Nie należy przechowywać przedmiotów na powierzchniach do gotowania.

Środki do rozłączania muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami okablowania.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie należy używać go do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczeń, suszenie zwierząt domowych lub innych stworzeń, papieru, tkaniny, ziół itp. ponieważ może to prowadzić do obrażeń ciała lub zagrożenia pożarem.

Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej może wykonać wyłącznie upoważniony do tego serwisant lub specjalista.

Manipulowanie przy urządzeniu lub wykonywanie nieprofesjonalnych napraw może doprowadzić do wystąpienia ryzyka obrażeń cielesnych lub uszkodzenia produktu.

Jeśli w pobliżu urządzenia podłączone jest inne urządzenie elektryczne do gniazda prądu zmiennego, należy upewnić się, że kabel zasilający nie styka się z gorącymi strefami gotowania.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta lub autoryzowanego serwisanta, aby uniknąć zagrożenia.

Użycie płyty szklano-ceramicznej jako miejsca do przechowywania może spowodować jej zarysowania lub inne uszkodzenia. Nigdy nie podgrzewaj potraw w folii aluminiowej lub w plastikowych pojemnikach na płycie grzewczej. Taka folia

lub pojemniki mogą się stopić, co może spowodować pożar lub uszkodzenie płyty grzewczej.

Nie należy przechowywać pod urządzeniem przedmiotów wrażliwych na temperaturę, takich jak środki czyszczące lub detergenty, puszki z aerozolem itp.

## OSTRZEŻENIE!

Przed podłączeniem urządzenia dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje napraw lub roszczeń odszkodowawczych powstałych w wyniku nieprawidłowego montażu lub obsługi urządzenia.

## Bezpieczeństwo temperaturowe

Czujnik w sposób ciągły mierzy temperaturę określonych części płyty grzewczej. Każda strefa gotowania jest wyposażona w czujnik, który mierzy temperaturę w szklano-ceramicznej strefie gotowania, aby uniknąć ryzyka przegrzania, gdy patelnia jest podgrzewana na sucho. W przypadku zbyt wysokiego wzrostu temperatury, moc jest automatycznie zmniejszana lub płyta grzewcza wyłącza się automatycznie.

## Ogranicznik czasu gotowania

Ogranicznik czasu gotowania jest funkcją zabezpieczającą Twoje urządzenie do gotowania. Załączysz 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

# Bezpieczeństwo

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

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.



## Drogi kliencie!

Witamy w naszej rosnącej rodzinie Celsius Cooking!

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

Przed użyciem przeczytaj instrukcję obsługi. Zawiera ona ogólne wskazówki i informacje dotyczące ustawień i regulacji, których można dokonywać oraz podpowiada, jak najlepiej dbać o urządzenie.

Ta płyta została zaprojektowana specjalnie dla prawdziwych miłośników gotowania. Gotowanie na płycie indukcyjnej ma wiele zalet. Jest łatwe, ponieważ płyta reaguje szybko i może być ustawiona na bardzo niski poziom mocy. Co więcej, może być również ustawiona na wysoki poziom mocy, dzięki czemu bardzo doprowadza potrawy do wrzenia. Duża przestrzeń pomiędzy strefami gotowania sprawia, że gotowanie jest wygodne.

Gotowanie na płycie indukcyjnej różni się od gotowania na tradycyjnym urządzeniu. Gotowanie indukcyjne wykorzystuje pole magnetyczne do wytwarzania ciepła. To znaczy, że nie każda patelnia nadaje się do użytku. Więcej informacji na ten temat znajduje się w części poświęconej patelniom.

Dla zapewnienia optymalnego bezpieczeństwa płyta indukcyjna jest wyposażona w kilka zabezpieczeń termicznych oraz wskaźnik ciepła resztkowego, który pokazuje, które strefy gotowania są jeszcze gorące.

Niniejsza instrukcja opisuje, w jaki sposób można optymalnie wykorzystać płytę indukcyjną. Oprócz informacji na temat działania znajdują się tu również informacje ogólne, które mogą pomóc w użytkowaniu tego produktu. Znajdziesz tu również tabele z informacjami dotyczącymi gotowania i wskazówki dotyczące konserwacji.

**Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję, a następnie zachować ją w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.**

Instrukcja służy również jako materiał referencyjny dla techników serwisowych. **Dlatego też prosimy o przyklejenie karty identyfikacyjnej urządzenia na odwrocie instrukcji.** Karta identyfikacyjna urządzenia zawiera wszystkie informacje, których serwisant będzie potrzebował, aby odpowiednio zareagować na Państwa potrzeby i pytania.

Miłego gotowania!

# Wprowadzenie

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

## INFORMACJA!

Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie

## OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo

## RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

## GORĄCA POWIERZCHNIA!

Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo gorącej powierzchni

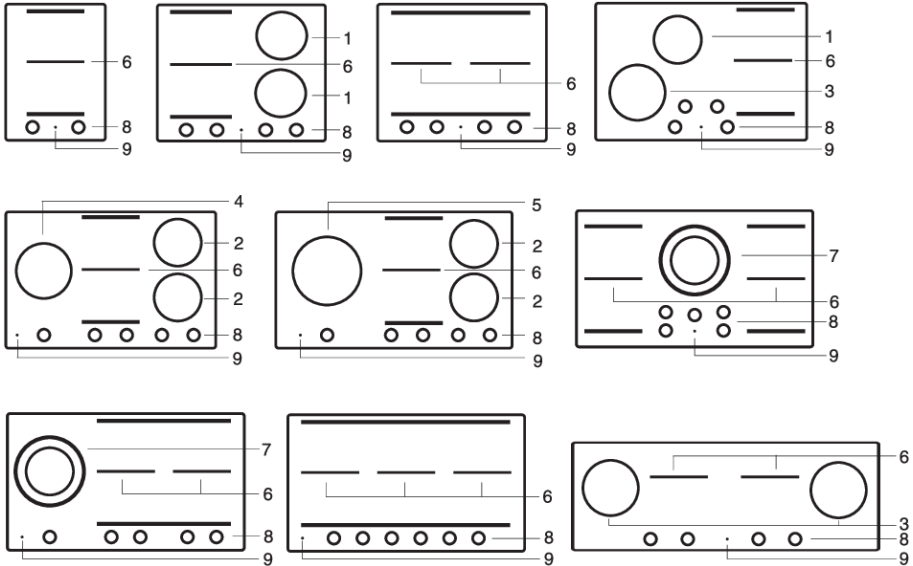
## NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

Ostrzeżenie – niebezpieczeństwo pożaru

## PŁYTA INDUKCYJNA

(w zależności od modelu)

Ponieważ urządzenia, dla których została sporządzona niniejsza instrukcja, mogą mieć różne cechy, w instrukcji mogą być opisane pewne funkcje lub wyposażenie, które nie występują w Twoim urządzeniu.



1. Strefa gotowania  $\varnothing$  18 cm - maks. 1,85 kW / 3,0 kW (funkcja boost)
2. Strefa gotowania  $\varnothing$  18 cm - maks. 1,4 kW / 3,0 kW (funkcja boost)
3. Strefa gotowania  $\varnothing$  21 cm - maks. 2,3 kW / 3,7 kW (funkcja boost)
4. Strefa gotowania  $\varnothing$  21 cm - maks. 2,3 kW / 3,0 kW (funkcja boost)
5. Strefa gotowania  $\varnothing$  26 cm - maks. 2,6 kW / 3,7 kW (funkcja boost)
6. Dwie niezależne strefy gotowania o wymiarach 18 x 22 cm, które można połączyć za pomocą funkcji BRIDGE - Maks. 2.3 kW / 3.7 kW (boost)
7. Strefa gotowania Double Ring:
  - $\varnothing$  18 cm - maks. 1.85 - 3.0 kW (boost)
  - $\varnothing$  26 cm - maks. 2.60 - 5.5 kW (boost)
8. Panel sterowania (widoczny tylko przy włączonej płycie grzewczej)
9. Przycisk dotykowy włącz/wyłącz

### 💡 INFORMACJA!

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

## Korzystanie z przycisków dotykowych

- Jeśli jesteś przyzwyczajony do innych (obrotowych) elementów sterujących, przyzwyczajanie się do dotykowych elementów może trochę potrwać. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, połóż końcówkę palca płasko na elemencie sterującym. Nie musisz naciskać.
- 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.

## Gotowanie indukcyjne

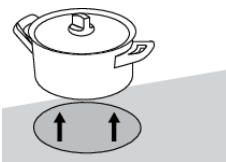
### Gotowanie indukcyjne jest szybkie

Na początku będziesz zaskoczony szybkością gotowania indukcyjnego. Szczególnie przy wyższych ustawieniach potrawy i płyny gotują się bardzo szybko.

Najlepiej nie pozostawiać patelni bez nadzoru, aby uniknąć rozgotowania jedzenia lub wygotowania wody.



Podczas gotowania zawsze nakładaj pokrywkę na patelnię, aby uniknąć strat energii, a tym samym temperatury.



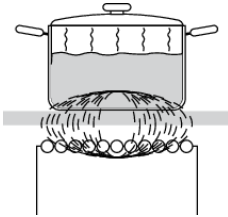
### Uwaga

Patelnie należy kłaść tylko na czystym podłożu, a podczas ich przesuwania, należy je podnosić.

Ziarna piasku, soli, cukru lub kryształki mogą powodować zadrapania, których nie da się usunąć.



## Jak działa indukcja?



W urządzeniu wytwarzane jest pole magnetyczne. Umieszczenie patelni z żelazną podstawą w strefie gotowania powoduje wytworzenie się w niej prądu. Ten indukowany prąd generuje ciepło w podstawie patelni.

### **Łatwa**

Elektroniczny panel sterowania jest dokładny i łatwy do ustawienia. Przy najniższym ustawieniu można na przykład rozpuścić czekoladę bezpośrednio na patelni lub ugotować składniki, które normalnie podgrzewałoby się w beamarze.

### **Szybko**

Dzięki wysokim poziomom mocy płyty indukcyjnej, doprowadzanie płynów do wrzenia jest bardzo szybkie. Gotowanie żywności 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, potrawy rozlane na strefie gotowania nie mogą się przypalić.

### **Bezpiecznie**

Ciepło jest generowane w samej patelni. Szklany blat nie robi się cieplejszy niż patelnia. Oznacza to, że strefa gotowania jest znacznie chłodniejsza w porównaniu z płytą ceramiczną lub palnikiem gazowym. Po zdjęciu patelni strefa gotowania szybko się schładza.

## 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.

- 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 'Ogranicznik prądu').

## Garnki

### Patelnie do gotowania indukcyjnego

Gotowanie indukcyjne wymaga patelni o bardzo dobrej jakości.

#### OSTRZEŻENIE!

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

Należy używać tylko tych patelni, które nadają się do gotowania indukcyjnego z grubym (minimum 2,25 mm) i płaskim dnem.

- Najlepsze są patelnie ze znakiem jakości "Class Induction".

#### INFORMACJA!

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
Trwałe emaliowane patelnie	Porcelana
Patelnie żeliwne emaliowane	Miedź
	Plastik
	Aluminium

#### OSTRZEŻENIE!

Uważaj na emaliowane patelnie z blachy stalowej:

- emalia może odpryskiwać (emalia oddziela się od stali), jeśli włączysz płytę grzewczą na wysokim ustawieniu, gdy patelnia jest (zbyt) sucha
- podstawa patelni może się wypaczyć - na przykład: Z powodu przegrzania
- patelnie emaliowane należy rozgrzewać powoli



## OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie używaj patelni z nieprawidłowo ukształtowanym dnem. Puste w środku lub zaokrąglone dno może zakłócać działanie zabezpieczenia przed przegrzaniem, przez co urządzenie stanie się zbyt gorące. Może to doprowadzić do pęknięcia górnej części szkła i stopienia się dna patelni. Uszkodzenia powstałe w wyniku użytkowania nieodpowiednich patelni lub w wyniku gotowania na sucho są wyłączone z gwarancji.

### **Minimalna średnica patelni**

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 nadaje się bardzo dobrze do gotowania w szybkowarach. Strefa gotowania reaguje bardzo szybko, dzięki czemu szybkowar szybko podnosi ciśnienie. Gdy tylko wyłączysz strefę gotowania, proces grzania zostanie natychmiast zatrzymany.

### **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 grzewcza posiada funkcję grilla (w zależności od modelu), która umożliwia korzystanie z płyty grillowej lub teppan yaki. Funkcja ta utrzymuje płytę grillową lub teppan yaki w idealnej temperaturze do grillowania.

## Odgłosy indukcji

### **Dźwięk tykania**

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

### **Patelnie hałasują**

Podczas gotowania patelnie mogą wydawać hałas. Jest to spowodowane przepływem energii z płyty grzewczej do patelni. Jest to całkowicie normalne w przypadku niektórych patelni. Nie spowoduje to uszkodzenia ani patelni, ani płyty grzewczej.

### **Wentylator hałasuje**

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



## Ustawienia poziomu mocy

Ponieważ ustawienia zależą od ilości i składu zawartości patelni, poniższa tabela służy wyłącznie jako wskazówka.

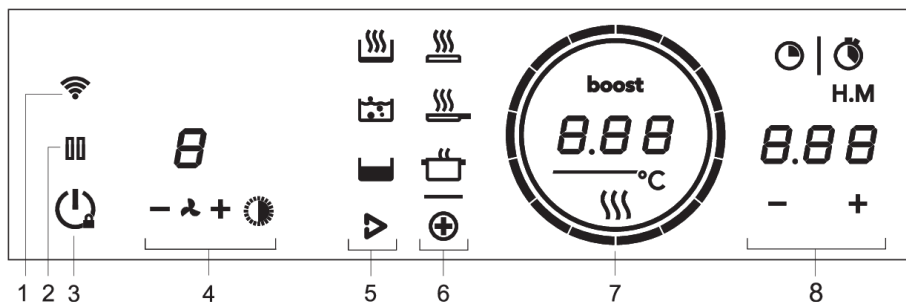
Poziom	Cel
Użyj ustawień 1-5 do:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gotowanie bulionu na wolnym ogniu</li> <li>• duszenie mięs</li> <li>• duszenie warzyw</li> <li>• roztopiona czekolada</li> <li>• gotowanie na parze</li> <li>• topienie sera</li> </ul>
Użyj ustawień 6-9 do:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ukończenie gotowania dużych ilości</li> <li>• rozmrażanie twardych warzyw</li> <li>• smażenie grubych plastrów mięsa panierowanego</li> </ul>
Użyj ustawień 10-11 do:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• smażenie grubych naleśników</li> <li>• smażenie grubych plastrów mięsa panierowanego</li> <li>• smażenie bekonu (tłuszczu)</li> <li>• gotowanie surowych ziemniaków</li> <li>• przyrządzanie ryb panierowanych</li> <li>• gotowanie ryb w całości</li> <li>• smażenie cienkich plastrów mięsa panierowanego</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>• szybkie doprowadzanie potraw lub płynu do wrzenia</li> <li>• obkurczanie zieleniny</li> </ul>

### Rozkład mocy stref gotowania

- W zależności od rodzaju płyty grzewczej, strefy gotowania mogą na siebie wpływać. Jeśli w tym samym czasie włączonych jest kilka stref gotowania, moc 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 tym momencie. Jest to sygnalizowane miganiem odpowiedniego elementu sterującego.







# Panel sterowania

(układ interfejsu użytkownika zależy od modelu)

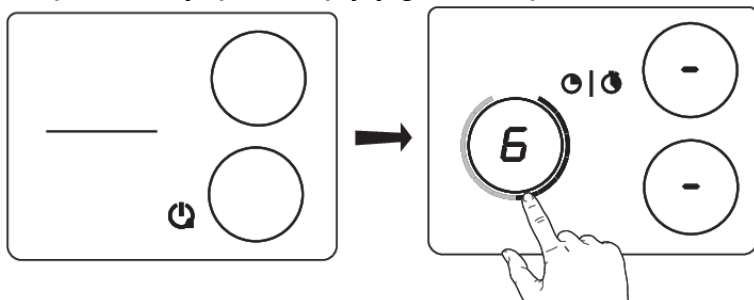


1. Wi-Fi/Connectivity
2. Pauza
  - Blokada przycisków do czyszczenia
  - Wstrzymanie i wznowienie gotowania
3. On/Off
  - Ochrona przed dziećmi
4. Kontrola okapu
  - Minus
  - Wentylator
  - Plus
  - Podświetlenie
  - Wyświetlacz
5. Hestan Cue
  - Podgrzewanie i smażenie
  - Zagotowywanie/gotowanie z wodą
  - Wolnowar, czyli sous-vide
6. Programy PLUS
  - Grill
  - Smażenie/wok
  - Podgrzewanie/utrzymywanie ciepła
7. Wskaźnik poziomu gotowania lub temperatury
  - Wskazanie ciepła resztkowego
  - Wskazanie funkcji boost
8. Funkcje programatora czasowego
  - Stoper
  - Timer kuchenny

# Wskazania na wyświetlaczu

Na wyświetlaczu	Status
–	Poziom mocy "0" dla strefy gotowania
12	Poziom mocy ustawiony dla strefy gotowania; 1 = niski / 12 = wysoki
<b>funkcja 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, który pokazuje, które strefy po wyłączeniu są nadal gorące. Choć płyta grzewcza jest wyłączona, wskaźnik pozostanie włączony tak długo, jak długo strefa gotowania jest gorąca! Należy unikać dotykania tych stref, gdy wskaźnik się świeci. <b>Niebezpieczeństwo! Ryzyko oparzeń.</b>
E	Kod błędu; patrz rozdział Rozwiązywanie problemów
⊕	<b>Programy PLUS</b>
	Grill
	Smażenie/wok
	Podgrzewanie/utrzymywanie ciepła
▷	<b>Programy Hestan Cue</b>
	Podgrzewanie i smażenie
	Zagotowywanie/gotowanie z wodą
	Wolnowar, czyli sous-vide

## Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej

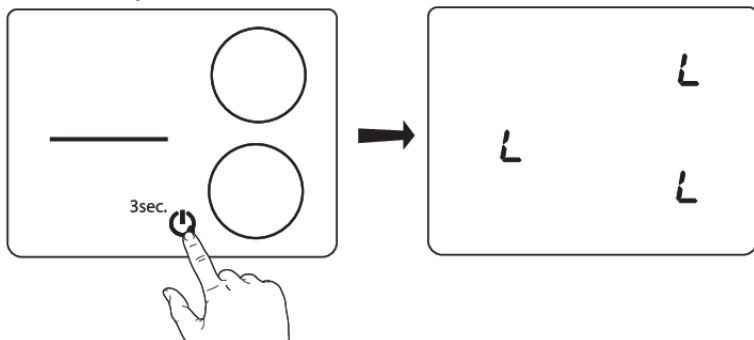


Dotknij przycisku on/off <1998/>, aby włączyć płytę grzewczą. Zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy. Pierścienie na wszystkich suwakach będą się świecić, a następnie suwak zacznie stopniowo zanikać. Suwak pozostaje podświetlony tylko w wybranych strefach gotowania, na których znajdują się patelnie. Po zdjęciu patelni suwak zostanie wyłączony, a wszystkie pierścienie wewnętrzne pozostaną podświetlone.




### INFORMACJA!

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

## Ochrona przed dziećmi



Pokręta sterujące płytami grzewczymi mogą być zablokowane, aby zapobiec ich przypadkowemu włączeniu.

Za pomocą przycisku włączenia/ wyłączenia, włączyć płytę. Naciśnij przycisk on/off  i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie , a panel sterowania płyty zostanie zablokowany. Aby odblokować sterowanie, należy postępować w ten sam sposób. Na wszystkich wyświetlaczach stref gotowania, na których znajdują się patelnie, pojawi się wskazanie  wraz z suwakami, a elementy sterujące płyty zostaną odblokowane.

## INFORMACJA!

Przed rozpoczęciem czyszczenia, aby uniknąć przypadkowego włączenia płyty, należy włączyć blokadę przed dziećmi.

## Gotowanie

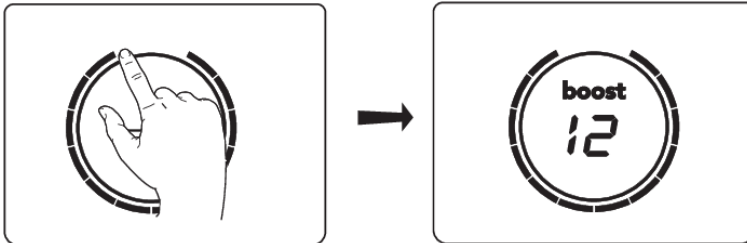
Dostępne są trzy tryby gotowania:

1. Standardowe gotowanie z poziomami mocy
2. Gotowanie z menu PLUS
3. Gotowanie z Hestan Cue poprzez pomiar temperatury naczyń

## Gotowanie standardowe

Umieścić patelnię na strefie gotowania. Ustaw żądany poziom mocy. Poziom mocy można ustawić, przesuwając suwak ruchem okrężnym lub dotykając bezpośrednio obszaru lub pozycji na suwaku. Elementy suwaka zostaną w pełni podświetlone. Aby wyłączyć strefę gotowania, należy przesunąć suwak do tyłu lub dotknąć pustego obszaru na górze suwaka po prawej stronie.

### Funkcja boost



Szybkie gotowanie, funkcja boost może zostać aktywowana dla każdej strefy gotowania. Dzięki temu można szybko podgrzać duże ilości jedzenia, wykorzystując dodatkową moc. Funkcja boost jest aktywna nie dłużej niż przez 10 minut, po czym poziom mocy zostaje automatycznie zmniejszony do 12. Jeśli płyta grzewcza nie jest zbyt gorąca, po jej wyłączeniu można ponownie włączyć funkcję boost na 10 minut.

### Aktywowanie funkcji boost

Najpierw należy aktywować poziom mocy 12, a następnie nacisnąć przycisk poziomu mocy 12 po raz drugi. "boost" pojawi się na wyświetlaczu B. Funkcja zwiększania mocy jest teraz aktywna.

Alternatywnie, poziom mocy 12 można aktywować zgodnie z ruchem wskazówek zegara i przesunąć nieco poza przycisk 12.

Jeżeli aktywna jest funkcja automatycznego zwiększania mocy (patrz rozdział Ustawienia), zwiększanie mocy jest zawsze aktywowane razem z poziomem mocy 12.

### Deaktywacja funkcji boost

Aby wyłączyć podbicie dla wybranej strefy gotowania, należy ponownie nacisnąć poziom 12 lub dowolny inny poziom mocy na suwaku.

# Operacja

## INFORMACJA!

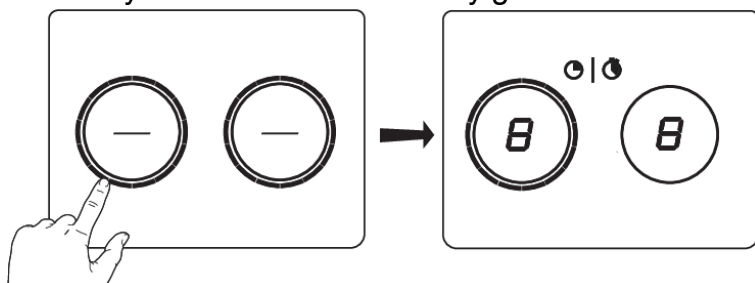
Aby uniknąć przegrzania, elektroniczny układ sterujący może automatycznie dezaktywować funkcję boost i obniżyć poziom mocy do 12.

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

## Funkcja przesuwania

Jeśli zdjmiesz 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.

## Automatyczne mostkowanie strefy gotowania



Dwie sąsiadujące ze sobą kwadratowe strefy gotowania można połączyć w jedną dużą strefę gotowania. Rozpoznanie pozycji patelni jest aktywowane automatycznie po włączeniu urządzenia. Gdy na płycie grzewczej zostanie umieszczona patelnia, funkcja rozpoznawania patelni rozpozna jej położenie i automatycznie połączy zmostkowane strefy gotowania w zależności od wielkości patelni (tylko wtedy, gdy płyta grzewcza była już włączona).

Poziom mocy lub temperatury są wyświetlane jednocześnie na obu mostkowanych strefach grzania, jednak poziom mocy lub temperatura mogą być regulowane tylko na lewym lub górnym suwaku.

Strefę gotowania można odłączyć lub połączyć ręcznie, dotykając jednocześnie dwóch odpowiednich suwaków.

## Tryb Szefa Kuchni

(tylko w modelach: HID956MC HID956MFC HID956GC)

W tym trybie wszystkie strefy gotowania są włączane jednocześnie, a płyta grzewcza jest podzielona na trzy strefy.

- We wszystkich strefach gotowania po lewej stronie poziom mocy 12 jest aktywowany automatycznie.
- We wszystkich strefach gotowania po środku poziom mocy 7 jest aktywowany automatycznie.
- We wszystkich strefach gotowania po prawej stronie poziom mocy 1 jest aktywowany automatycznie.

Poziomy mocy w takiej sytuacji mogą być ustawiane na dowolną wartość.

Aby włączyć ten tryb, dotknij jednocześnie dwóch suwaków i przytrzymaj je przez 3 sekundy. Wszystkie strefy muszą być nieaktywne i nie należy przypisywać patelni Celsius°Cooking™. Aby wyłączyć ten tryb, dotknij jednocześnie dwóch dowolnych suwaków.

W tym trybie płyta nie ostrzega o pustej strefie gotowania, nawet jeśli na żadnej strefie gotowania nie ma odpowiedniej patelni. Płyta wyłącza się automatycznie, jeśli przez 10 minut na płycie nie zostanie wykryta żadna patelnia.

## INFORMACJA!

Podczas przenoszenia patelni z jednej strefy do drugiej należy je podnosić, a nie przesuwac.

## Pauza



Funkcja pauzy <417/> 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 pauzy

Co najmniej jedna strefa gotowania musi być aktywna.

Dotknij przycisku pauzy <863/>. Usłyszysz krótki sygnał dźwiękowy. Ustawienia na wszystkich aktywnych płytach grzewczych są zredukowane do poziomu 2.

Wszystkie funkcje zegara są wstrzymane.

Wszystkie przyciski są nieaktywne z wyjątkiem przycisku pauzy  i włączania/wyłączenia .

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

Programy Hestan Cue nie są wstrzymywane, ponieważ działają automatycznie.

### Wyłączanie pauzy

W ciągu 10 minut ponownie naciśnij przycisk pauzy.

Płyta grzewcza działa nadal z takimi samymi ustawieniami jak przed przerwą.

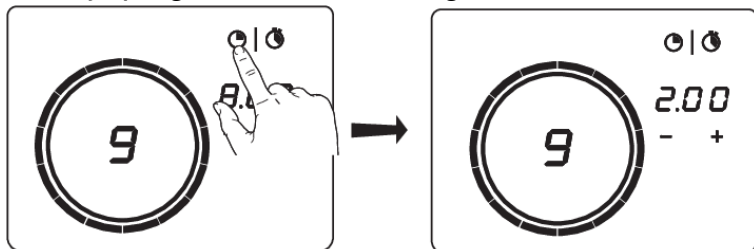
Zegary są również niezapauzowane.

## Funkcja przywoływania

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.

## Funkcje programatora czasowego




Każda strefa gotowania posiada dwa zegary: zegary programu odliczającym w dół i stoper (zegar odliczający w górę).



### Zegar odliczający

Zegar odliczający w dół ułatwia proces gotowania, pozwalając na ustawienie czasu gotowania dla wybranej strefy gotowania. Po upływie ustawionego czasu strefa gotowania wyłączy się automatycznie i wyemituje sygnał dźwiękowy. Sygnał dźwiękowy należy wyłączyć, dotykając przycisku zegara odliczającego <291/>; alternatywnie, po chwili wyłączy się on automatycznie. Zegar odliczający może być ustawiony niezależnie dla wszystkich stref gotowania.


### Ustawienie zegara odliczającego

- Naciśnij przycisk wyboru timera odliczającego  dla żądanej aktywnej strefy gotowania. Klawisz i <291/> będą migać na wyświetlaczu strefy gotowania.
- Ustaw żądany czas gotowania za pomocą przycisków <291/> i <292/>.
- Jeśli czas nie zostanie ustawiony w ciągu pięciu sekund, zegar odliczający w dół wyłączy się.
- Powtórz te same kroki, aby ustawić odliczanie zegara programu dla innej aktywnej strefy gotowania.


## UWAGA!

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

### Dezaktywacja zegara odliczającego

Naciśnij ikonę  dla wybranej strefy gotowania i przytrzymaj ją przez 3 sekundy. 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 migająca godzina 0:00.
- Aby potwierdzić i zatrzymać alarm, należy nacisnąć przycisk wyboru timera odliczającego  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.

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

## Gorąca strefa gotowania

Symbol gorącej strefy <1813/> świeci się, jeśli strefa gotowania jest inna lub nie ma na niej żadnej patelni, a jej temperatura jest wyższa niż 65°C.

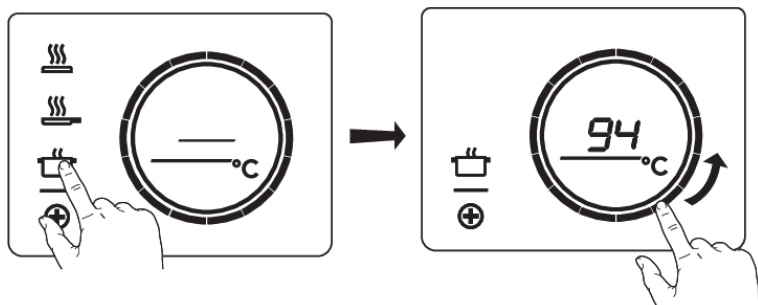
Jeśli płyta grzewcza jest wyłączona, a przynajmniej jedna ze stref grzewczych jest jeszcze gorąca, wewnętrzne koło pozostaje podświetlone. Gdy temperatura płyty grzewczej spadnie poniżej 65 °C, wszystkie światła zgasną.

## Ochrona przed przegrzaniem

- 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 wystarczy, 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.

# 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.

Aby wyświetlić linię programów, należy dotknąć przycisku PLUS ⊕ : utrzymywanie ciepła/rozgrzewanie, smażenie/wok i grill.

Wybierz jeden z programów Plus, dotykając odpowiedniego symbolu. Następnie suwakiem ustaw temperaturę. Możesz przełączać się między menu lub temperaturą, naciskając długo przycisk odnoszący się do danego programu.

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.

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

### ☰ Utrzymywanie ciepła i podgrzewanie

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).

### ☷ Smażenie/wok

Dzięki tej funkcji można gotować warzywa, ryby, boczek, mięso, smażone ziemniaki lub jajka przy użyciu masła lub oleju.

### ☷ Grill

Funkcja ta jest przeznaczona wyłącznie dla stref gotowania mostkowego, które są połączone z większą strefą gotowania.

Grillowanie jest zoptymalizowane dla indukcyjnych akcesoriów płyty grillowej i teppanyki ASKO. Będzie to również działać z innymi naczyniami kuchennymi, 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 patelni została nałożona pokrywka.

## INFORMACJA!

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.

## INFORMACJA!

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.

## INFORMACJA!

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

## INFORMACJA!

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

# Operacja

## Gotowanie przy użyciu naczyń kuchennych Celsius°Cooking™

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.

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



**Sonda temperatury**



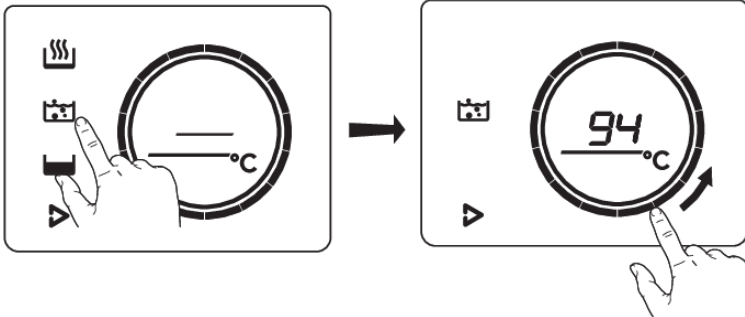
**Patelnia**



**Garnek szefa kuchni**

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

## ➤ Gotowanie przy użyciu naczyń kuchennych Celsius°Cooking™ oraz programów Hestan Cue

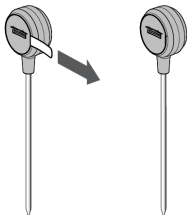


Ta opcja polega na gotowaniu przy użyciu naczyń kuchennych Celsius°Cooking™ (patelni lub garnków), które w sposób ciągły mierzy temperaturę wewnątrz naczyń, lub za pomocą sondy temperatury Celsius°Cooking™. Wszystkie te urządzenia wykorzystują połączenie Bluetooth do przesyłania informacji o temperaturze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

### Przygotowanie systemu

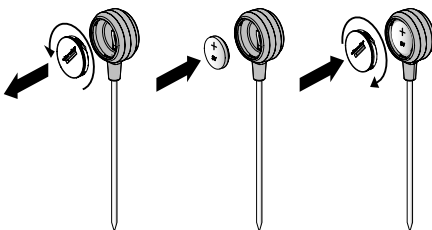
Przed rozpoczęciem gotowania należy upewnić się, że wszystkie czynności przygotowawcze zostały wykonane. W przeciwnym razie możesz napotkać trudności lub nieumyślnie uszkodzić system.

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 wymień baterię.



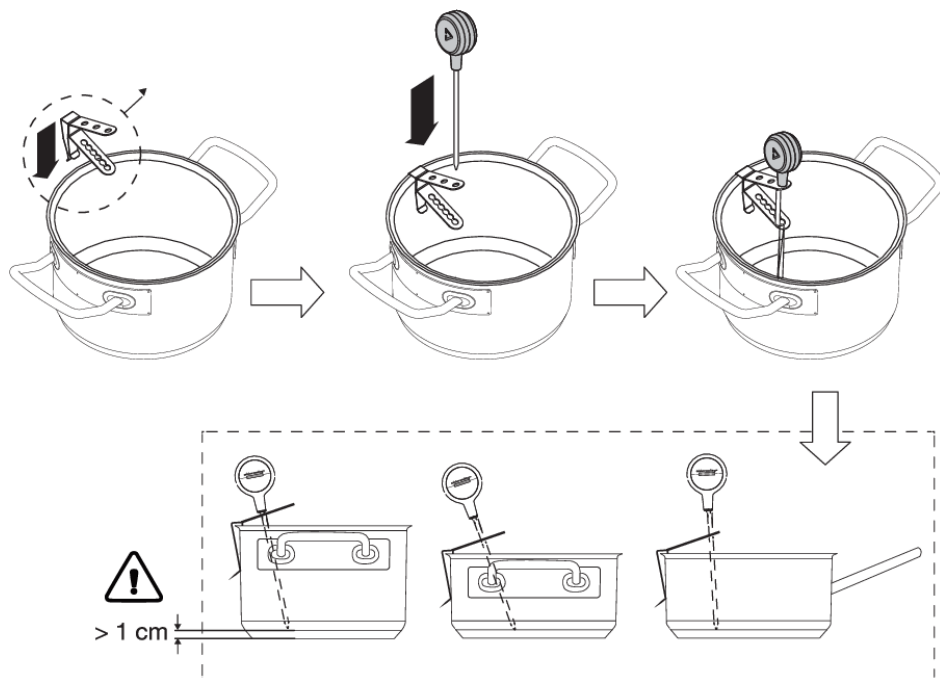
### Wkładanie baterii do sondy temperatury Celsius°Cooking™

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

# Operacja

## 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.



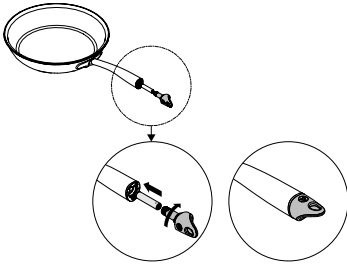
1. Zamocuj uchwyt na krawędzi patelni.
2. Wsunąć trzpień sondy od góry w uchwyt. Końcówka sondy powinna znajdować się w odległości 1 cm lub więcej od dna patelni.

### UWAGA!

Należy pozostawić minimalną odległość 1 cm pomiędzy dnem patelni a punktem pomiarowym sondy!

### UWAGA!

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

Włącz płytę grzewczą i poczekaj do końca animacji startowej.

Umieścić naczynie Celsius°Cooking™ lub zwykły garnek wyposażony w sondę temperatury Celsius°Cooking™ na wybranej strefie gotowania. Po wykryciu, szybko stuknij dwa razy opuszką palca w czujnik nasadki rączki lub w obudowę sondy, aby ją aktywować. Zaraz po tym zaświeci się przycisk trybu Hestan Cue ▶. Podczas przypisania sondy przycisk klawisza trybu Hestan Cue ▶ zaświeci się na każdej możliwej strefie gotowania. Nacisnąć przycisk trybu Hestan Cue ▶ przy wybranej strefie gotowania. Menu Hestan Cue zostanie otwarte. Można je zamknąć poprzez ponowne szybkie naciśnięcie.

## INFORMACJA!

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

## Gotowanie z wykorzystaniem wbudowanych programów Hestan Cue

Płyta indukcyjna wyposażona jest w zintegrowane programy Hestan Cue zoptymalizowane dla naczyń kuchennych Celsius°Cooking™. Podczas gotowania na jednym z dostępnych naczyń Celsius Cooking w otwartym menu zostaną wyświetlone możliwe metody gotowania, które mają zastosowanie do użytego naczynia. Użyj tego, który pasuje dożądanego celu:

### Podgrzewanie i smażenie

Ten program ma na celu szybkie osiągnięcie wysokiej temperatury. 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 rozprowadzenie ciepła.

# Operacja

## **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 Hestan Cue, należy go dotknąć.

Zmierzona temperatura jest wyświetlana jako przyciemniona.

## **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 Hestan Cue lub może ona zostać ponownie wykryta automatycznie.

## **UWAGA!**

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

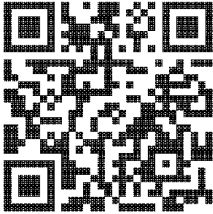
## **Wyłączanie strefy gotowania**

Dotknij suwaka dla wybranej strefy gotowania i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się znak –.

Strefę gotowania można również wyłączyć naciskając wybrany klawisz programu Hestan Cue i przytrzymując go przez 3 sekundy.



## 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 (wideo), 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 przyzwyczajenia się, ale w końcu otrzymasz jeszcze lepszy posiłek.

### Wyłączanie strefy gotowania

Dotknij suwaka dla wybranej strefy gotowania i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się znak –.

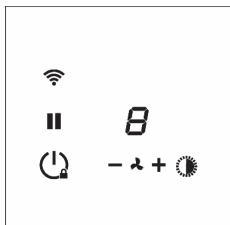
Strefę gotowania można również wyłączyć naciskając wybrany klawisz programu Hestan Cue i przytrzymując go przez 3 sekundy.

### 💡 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 odchylenie 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.

## Kontrola okapu




Jeśli posiadasz kompatybilny okap z funkcją połączenia radiowego (RF), można go podłączyć do płyty indukcyjnej. Aby sparować i dostosować zachowanie Twojego okapu, patrz rozdział: Ustawienia. Parametr hth (płyta z okapem, Hob to Hood) służy do parowania, natomiast Hst i Hsc wpływają na sposób działania Twojego okapu, dzięki czemu możesz go dostosować do swoich przyzwyczajeń kuchennych.



### Włączanie i wyłączenie wyciągu


- Nacisnąć przycisk **+**, aby włączyć wyższe ustawienie wentylatora. Naciśnij i przytrzymaj przez 1 sekundę przycisk **+**, aby wybrać najwyższe ustawienie.
- Nacisnąć przycisk **-**, aby wybrać niższe ustawienie.

### Włączanie i wyłączenie podświetlenia

- Naciśnij klawisz podświetlenia . Podświetlenie włącza się na maksymalną moc.
- Ponownie nacisnąć przycisk , aby wyłączyć oświetlenie.
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk oświetlenia , aby ustawić jego intensywność.

### Zmiana temperatury barwy podświetlenia

Można dostosować temperaturę podświetlenia.

- Nacisnąć przycisk oświetlenia  razem z przyciskiem **-**, aby oświetlenie było zimniejsze, lub przycisk oświetlenia razem z przyciskiem **+**, aby światło było cieplejsze.

### Synchro Start (Ustawienia)

To ustawienie pozwala płycie indukcyjnej na automatyczne włączenie świateł podłączonego okapu za każdym razem, gdy płyta indukcyjna jest włączona. W zależności od ustawionej wartości, przy włączonej strefie gotowania, wentylacja włączy się automatycznie na tym poziomie prędkości.

### Synchro Control (Ustawienia)

Dodatkowo do funkcji Synchro Start okap będzie sterowany automatycznie w zależności od aktualnie najwyższego aktywowanego poziomu gotowania.

### Synchro Stop (Ustawienia)

Podświetlenie zostanie wyłączone razem z płytą grzewczą, następnie, z opóźnieniem, zostanie wyłączony również wentylator.

## UWAGA!

Jeśli funkcja Synchro Control (patrz rozdział Ustawienia) jest włączona, operacja ręczna spowoduje tymczasowe wyłączenie funkcji Synchro Control (ikony okapu zmienią się z przyciemnionych na świecące). Funkcja jest ponownie aktywna przy następnym włączeniu płyty grzewczej.

## 📱 Aplikacja ConnectLife i połączenie WiFi

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 'Aktualizacja oprogramowania')

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.
- Upewnij się, że sieć Wi-Fi jest na płycie grzewczej aktywna, sprawdzając, czy przycisk Wi-Fi jest widoczny, gdy płyta jest włączona.

W przeciwnym razie patrz "Aktywacja Wi-Fi".



- Zainstaluj aplikację **ConnectLife** na urządzeniu mobilnym – zeskanuj kod QR, aby ją znaleźć.
- Uruchomić aplikację. Proszę się zarejestrować, jeśli nie posiadac 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. Zaznacz "Dodaj urządzenia" w "Urządzenia", wybierz "Płyta" i postępuj zgodnie z instrukcjami.
3. Zeskanuj kod QR podając kod AUID, gdy zostaniesz o to poproszony lub wpisz go.

#### Kontynuować pracę na urządzeniu:

4. Włącz płytę grzewczą.
5. Dotknij przycisku Wi-Fi przez 3 sekundy, aby wejść do menu Wi-Fi (możliwe tylko wtedy, gdy NIE gotujesz).

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

# ConnectLife i Wi-Fi

6. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat 'C' (connection) Tryb konfiguracji połączenia, dotknij przycisku Wi-Fi, aby aktywować konfigurację połączenia. Gdy miga 'C', rozpoczyna się konfiguracja połączenia<sup>2)</sup>.

## Kontynuuj na urządzeniu mobilnym w aplikacji ConnectLife:

7. Podłącz urządzenie mobilne do sieci Wi-Fi urządzenia, gdy zostaniesz o to poproszony.
8. Gdy telefon komórkowy zapyta, czy utrzymać połączenie mimo braku połączenia z Internetem, wybierz tak.
9. 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".

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

## Aktywuj Wi-Fi

1. Wyłącz płytę grzewczą.
2. Dotykaj klawisza wł./wyl. 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 sparować urządzenie.

## 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).

<sup>2)</sup> UWAGA: w przypadku niepowodzenia dezaktywacja nastąpi po 5 minutach.

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").*

## **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 wyposażona w moduł Wi-Fi może otrzymywać aktualizacje oprogramowania sprzętowego urządzenia (np. aktualizacje ulepszonych funkcji lub aktualizacje dotyczące bezpieczeństwa). Wymaga to połączenia płyty kuchennej z chmurą oraz aplikacją ConnectLife z zarejestrowanym kontem użytkownika. Jeśli połączenie nie zostało jeszcze ustanowione, przejdź do rozdziału dotyczącego łączności Wi-Fi.

Gdy dostępna jest aktualizacja oprogramowania sprzętowego, do aplikacji ConnectLife app 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** na płycie grzejnej na Włączona, rozpocznij proces aktualizacji w aplikacji mobilnej. Płyta grzewcza wyłączy się. Jako wskazówka podczas procesu miga symbol Wi-Fi . W zależności od konfiguracji proces aktualizacji może trwać do 60 minut.

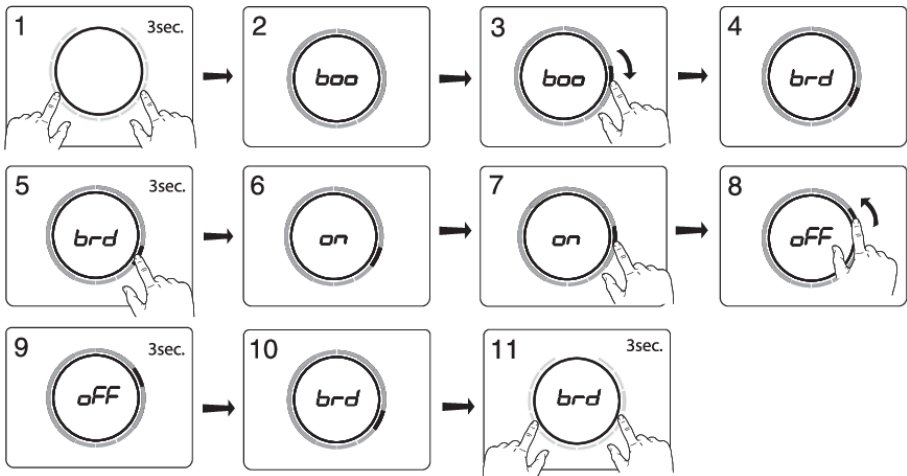
## UWAGA!

Podczas procesu aktualizacji nie można używać płyty kuchennej. Należy się upewnić, że zasilanie i połączenie Wi-Fi nie zostaną w tym czasie przerwane. Proces aktualizacji może chwilę potrwać. To normalne, że podczas aktualizacji może nie być żadnej reakcji lub płyta kuchenna uruchamia się ponownie wiele razy.

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 suwaka i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Za pomocą suwaka można teraz przełączać różne ustawienia. Aby wyświetlić lub zmienić konkretne ustawienie, dotknij elementu suwaka jednym palcem i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Teraz możesz zmienić lub wyłączyć to ustawienie. Aby to zrobić, należy przełączyć na żadaną wartość. Po 3 sekundach bezczynności nowe ustawienie zostanie potwierdzone.

## UWAGA!

Aby uniknąć niezamierzonej regulacji, zmiana ustawienia 'current limiter' (CON) może być potwierdzona lub zaakceptowana tylko przez 3 sekundowe naciśnięcie po kroku 9. Zmiana bez potwierdzenia nie zostanie zastosowana!

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

**Dostępne są następujące ustawienia (w zależności od modelu).**

<p><b>boo</b> - Auto boost Automatyczna aktywacja opcji Boost</p>	<p>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.</p>
<p><b>brd</b> - Auto bridge Automatyczne mostkowanie strefy gotowania</p>	<p>Gdy ustawienie jest aktywne, po wykryciu nowej patelni na dwóch mostkowych strefach gotowania, strefy te są automatycznie łączone w jedną dużą strefę gotowania. Gdy ustawienie jest nieaktywne, mostkowanie należy wykonać ręcznie, naciskając jednocześnie na suwaki dwóch stref gotowania z możliwością mostkowania.</p>
<p><b>rEC</b> - Recovery function Funkcja odzyskiwania</p>	<p>Po włączeniu funkcja odzyskiwania jest aktywna i ustawienia mogą być przenoszone z jednej strefy gotowania do drugiej, gdy patelnia zostanie przesunięta.</p>

# Ustawienia

<p><b>AtI</b>– Auto timer Automatyczny minutnik</p>	<p>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.</p>
<p><b>ACL</b> - Auto child lock Automatyczna blokada przed dziećmi</p>	<p>Gdy ustawienie jest aktywne, płyta grzewcza jest automatycznie blokowana przy każdym wyłączeniu.</p>
<p><b>Snd</b> - Sound volume Głośność dźwięku</p>	<p>Głośność dźwięku ma 4 różne opcje. L3 (wysoka), L2 (średnia), L1 (niska), dźwięk wyłączony (tylko dźwięk błędu i alarmu).</p>
<p><b>Sen</b> - Key sensitiveness Szybkość reakcji klawiszy</p>	<p>Responsywność przycisków ma 3 różne opcje prędkości. L3 (szybka), L2 (średnia), L1 (wolna).</p>
<p><b>hth</b> - Hob-to-hood pairing (RF) Kontrola okapu</p>	<p>Jeśli posiadasz kompatybilny okap z łącznością radiową, możesz go sparować z płytą indukcyjną! Aby to zrobić, należy ustawić ten parametr na włączony. Ikony sterowania okapu zaczną migać. Masz teraz 5 minut, aby aktywować parowanie na okapie RF. Po sparowaniu okapu z płytą indukcyjną ikony sterowania okapu przestaną migać.</p> <p>Jeśli chcesz usunąć sparowanie z okapem, ustaw ponownie parametr hth na off.</p>
<p><b>hSt</b> - Hob-to-hood (Synchro Start Level) Poziom startowy okapu</p>	<p>To ustawienie pozwala płycie indukcyjnej na automatyczne włączanie światła podłączonego okapu za każdym razem, gdy płyta indukcyjna jest włączona. W zależności od ustawionej wartości, przy włączonej strefie gotowania, wentylacja włączy się automatycznie na tym poziomie prędkości.</p>
<p><b>hSC</b> - Hob-to-hood (Synchro Control response Level) Poziom responsywności okapu</p>	<p>To ustawienie pozwala płycie indukcyjnej na automatyczne włączanie oświetlenia podłączonego okapu za każdym razem, gdy płyta indukcyjna jest włączona. Po włączeniu okap będzie sterowany automatycznie w zależności od aktualnie najwyższego aktywowanego poziomu gotowania. Jeśli ręcznie zmienisz jakiegokolwiek ustawienia okapu, okap przejdzie na sterowanie ręczne na czas trwania danej sesji gotowania. Poziom responsywności można ustawić na: L3 (wysoki), L2 (średni), L1 (niski), wyłączony.</p>
<p><b>hSp</b>- Hob-to-hood (Synchro Stop Level) Poziom zatrzymania okapu</p>	<p>To ustawienie pozwala płycie indukcyjnej na automatyczne wyłączenie oświetlenia podłączonego okapu za każdym razem, gdy płyta indukcyjna jest wyłączona. W zależności od ustawionej wartości, wentylacja przełączy się na ten poziom prędkości i zatrzyma się z opóźnieniem.</p>
<p><b>btP</b> - Bluetooth pairing Parowanie urządzeń Bluetooth</p>	<p>Aby sparować urządzenie bluetooth, należy ustawić to ustawienie na włączone. Masz teraz 3 minuty na sparowanie nowego urządzenia bluetooth z tą płytą indukcyjną.</p>
<p><b>btC</b> - Bluetooth clear Wyczyść sparowane urządzenia Bluetooth</p>	<p>Aby odłączyć wszystkie urządzenia Bluetooth, należy ustawić to ustawienie na Clr. Wszystkie podłączone urządzenia Bluetooth są teraz niesparowane.</p>



<p><b>Fir</b> - Wyświetlanie wersji oprogramowania sprzętowego</p>	<p>Wyświetlanie aktualnej wersji oprogramowania płyty grzewczej. Wersja oprogramowania UI i wersja oprogramowania Celsius°Cooking™ będą wyświetlane w kolejności naprzemiennej.</p>
<p><b>FoA</b> - Firmware update over the air</p>	<p>Aby otrzymywać aktualizacje oprogramowania sprzętowego dla płyty kuchennej, musisz być sparowany z płytą kuchenną za pomocą aplikacji mobilnej. Otrzymasz powiadomienie lub możesz sprawdzić dostępne aktualizacje oprogramowania sprzętowego w menu aplikacji mobilnej służące do wyszukiwania aktualizacji. Aby rozpocząć aktualizację oprogramowania sprzętowego za pomocą aplikacji mobilnej, przełącz to ustawienie na włączone, potwierdzając tym samym swoją obecność przy płycie kuchennej. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale Aktualizacja oprogramowania sprzętowego. Po 10 minutach opcja jest automatycznie resetowana do OFF (wyłączona).</p>
<p><b>dE</b> - Demo Mode (Tryb demonstracyjny dla salonów dealerskich)</p>	<p>W trybie demonstracyjnym urządzenie będzie działać jak zwykle, bez możliwości podgrzewania naczyń. Po ustawieniu tego trybu i włączeniu urządzenia pojawia się krótkie wskazanie "d"; Bez interwencji użytkownika urządzenie wyłączy się automatycznie po 10 minutach.</p>
<p><b>Con</b> - connection power Ogranicznik prądu</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>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>⚠ 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>

## Czyszczenie

### INFORMACJA!

Przed rozpoczęciem czyszczenia płyty należy ustawić funkcję blokady. Zalecamy czyszczenie urządzenia po każdym użyciu. Zapobiega to sytuacji, w której nadmiar gotowanej żywności może uszkodzić szklaną powierzchnię.

#### **Codzienne czyszczenie**

1. Urządzenie należy czyścić za pomocą wilgotnej szmatki i łagodnego środka czyszczącego (płynu do mycia naczyń).
2. Osuszać urządzenie ręcznikiem papierowym lub szmatką.

#### **Mocno zabrudzone szkło**

1. Natychmiast usuń resztki jedzenia, przypalony tłuszcz, cukier lub uporczywe plamy z płyty za pomocą skrobaka, nawet jeśli płyta jest jeszcze gorąca! Cukier i/lub inne pozostałości żywności mogą trwale uszkodzić szklaną powierzchnię ceramiczną.
2. Skrobak trzymać pod właściwym kątem (45° do 60°) w stosunku do szkła. Delikatnie dociśnij skrobak do szyby i przesun go po powierzchni w celu usunięcia zanieczyszczeń. Upewnij się, że plastikowy uchwyt skrobaka (w niektórych modelach) nie styka się z gorącą strefą gotowania. Nie należy dociskać skrobaka prostopadle do szkła. Nie porysuj powierzchni płyty za pomocą końcówek skrobaka. Może to spowodować trwałe zadrapania na szkle.
3. Po usunięciu zaschniętych plam ze szkła należy kontynuować codzienne czyszczenie płyty grzejnej.
4. W razie potrzeby można zastosować specjalny intensywny środek czyszczący do płyt ceramicznych/indukcyjnych.
5. Jeżeli efekt czyszczenia nie jest zadowalający, można powtarzać powyższe czynności tak często, jak to konieczne lub sprawdzić na stronie [www.atagservice.nl](http://www.atagservice.nl) dodatkowe informacje dotyczące czyszczenia.

### OSTRZEŻENIE!

Nie należy używać ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą powodować zarysowania. Do czyszczenia urządzenia nie należy używać wełny stalowej, zmywaków ani żadnych ostrych przedmiotów.

### OSTRZEŻENIE!

Ze względu na proces gotowania płyta może być wciąż bardzo gorąca! Nie należy dotykać powierzchni bezpośrednio. Aby zapobiec oparzeniu podczas czyszczenia bezpośrednio po gotowaniu, zalecane jest używanie rękawic kuchennych.

## Informacje ogólne

W przypadku zauważenia pęknięcia w górnej części szkła (niezależnie od jego wielkości) należy natychmiast wyłączyć płytę, odłączyć płytę, wyłączyć bezpiecznik (automatyczny) w szafce licznikowej lub, w przypadku stałego podłączenia, ustawić przełącznik w przewodzie zasilającym na zero. Skontaktuj się z działem serwisu.

## Tabela usterek i błędów

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, nie zawsze oznacza to, że jest uszkodzone. Spróbuj najpierw samemu rozwiązać problem, sprawdzając punkty wymienione poniżej lub sprawdź stronę internetową, aby uzyskać więcej informacji.

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Przy kilku pierwszych użyciach płyty kuchennej wyczuwalny jest lekki zapach.	Nowe urządzenie nagrzewa się po raz pierwszy.	Jest to normalne i zniknie po kilkukrotnym użyciu. Przewietrz kuchnię.
Patelnie hałasują 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.
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.
Strefa gotowania nagle przestaje działać, a ty słyszysz sygnał.	Ustawiony czas się skończył.	Wyłącz sygnał dźwiękowy, dotykając migającego przycisku zegara strefy gotowania.
Płyta grzewcza nie działa i nic nie pojawia się na wyświetlaczu.	Brak zasilania z powodu uszkodzonego kabla lub wadliwego połączenia.	Sprawdź bezpieczniki, wyłącznik elektryczny i gniazdo zasilania.
Gdy tylko włączy się płytę grzewczą, wybucha bezpiecznik.	Płyta grzewcza została źle podłączona.	Sprawdź połączenia elektryczne.
Klawisz Hestan Cue miga, razem z klawiszem ustawiania sposobu gotowania i wyświetlaczem	Naczynie Celsius°Cooking™ jest przypisane do niewłaściwej strefy gotowania.	Rozwiązanie: zdejmij naczynie i przypisz je ponownie.
Klawisz ustawionej metody gotowania Hestan Cue miga razem z wyświetlaczem 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.	Umieść sondę z powrotem lub zmień jej położenie - naciśnij przycisk metody gotowania, jeśli sonda nie jest automatycznie wykrywana.
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

# Rozwiązywanie problemów

Kod błędu	Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
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.
E2	Na wyświetlaczu pojawia się E2.	Pusta patelnia została podgrzana w strefie gotowania.	Poczekaj, aż strefa gotowania ostygnie lub napełnij patelnię produktami spożywczymi.
Er03	Na wyświetlaczu pojawia się Er03.	Jeden z elementów sterujących jest wciśnięty zbyt długo. Możliwe również, że na elementach sterujących znajduje się woda, brud lub patelnia.	Wyczyść panel sterowania.
E7	Na wyświetlaczu pojawia się symbol E7 po wykonaniu konfiguracji połączenia Wi-Fi.	Konfiguracja połączenia nie powiodła się.	Ponownie spróbuj podłączyć urządzenie do sieci. Upewnij się, że nowe urządzenia mogą się do niego podłączyć (np. filtrowanie adresów MAC jest wyłączone).
E65	Na wyświetlaczu pojawia się napis E65 oraz miga napis Hestan Cue	Nieobsługiwane są naczynia inne niż Celsius°Cooking™	Należy używać naczyń Celsius°Cooking™
E66	Na wyświetlaczu pojawia się napis E66 oraz miga Hestan Cue.	Nie znaleziono naczynia Celsius°Cooking™ (pusta bateria, poza zasięgiem itp.).	Wymień baterię - w razie wątpliwości sprawdź stan za pomocą aplikacji Hestan App.
E67	Na wyświetlaczu pojawia się E67, a klawisz Hestan Cue miga.	Brak naczynia Celsius°Cooking™.	Jeśli nasadka rączki jest prawidłowo zamontowana; wymień baterię - w razie wątpliwości sprawdź stan za pomocą aplikacji Hestan App.
E8	Na wyświetlaczu pojawia się E8	Wentylator jest zablokowany (np. przez przedmiot w szufladzie)	Odblokuj wentylator, odłącz urządzenie od napięcia na 10 sekund
≡	Strefa zatrzymuje się w sposób niezamierzony i pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego	Strefa jest przegrzana	Po ostygnięciu płyty można kontynuować gotowanie

## UWAGA!

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

## Rozwiązywanie problemów z Wi-Fi

Objaw	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nie wyświetla się ikona Wi-Fi	Wi-Fi jest wyłączone	Płyta grzewcza musi być wyłączona, następnie należy dotknąć przycisku włączania/wyłączania Wi-Fi i przytrzymać go przez 5 sekund.
Konfiguracja Wi-Fi nie powiodła się	Problemy z siecią domową.	Sprawdź, czy sygnał sieci domowej jest silny, a połączenie internetowe działa.
Sieć domowa nie jest wyświetlana podczas procesu konfigurowania połączenia.	Sieć domowa nie działa w częstotliwości 2,4 GHz, sieć jest ukryta lub siła sygnału jest zbyt słaba.	Proszę sprawdzić ustawienia sieciowe. Upewnij się, że sieć ma częstotliwość 2,4 GHz i jest widoczna. Jeśli sygnał jest zbyt słaby, spróbuj przesunąć router sieciowy bliżej.
W aplikacji mobilnej płyta kuchenna jest pokazana jako odłączona	Wi-Fi jest wyłączone lub występują problemy z siecią domową.	Upewnij się, że funkcja Wi-Fi jest włączona, a połączenie internetowe sieci domowej działa. W razie potrzeby powtórz konfigurację połączenia.
Inny problem z siecią Wi-Fi	Różne przyczyny.	Najpierw wyłącz i włącz ponownie Wi-Fi. Upewnij się, że połączenie internetowe w sieci domowej działa. W razie potrzeby powtórz konfigurację połączenia. Więcej informacji na temat rozwiązywania problemów można znaleźć na stronie <a href="http://www.connectlife.io">www.connectlife.io</a> lub uzyskać w dziale serwisowym.
Proces aktualizacji oprogramowania sprzętowego nie powiódł się.	Utracono połączenie z Internetem lub przerwano zasilanie.	Przed ponowną próbą upewnij się, że zasilanie nie jest przerwane i że połączenie z Internetem jest stabilne. W przypadku ponownego niepowodzenia należy skontaktować się z serwisem.

## **Bezpieczeństwo**

W przypadku nieprzestrzegania wskazówek bezpieczeństwa i ostrzeżeń 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.
- Ściany oraz blat kuchenny w pobliżu urządzenia powinny być odporne na temperatury co najmniej do 85°C. Choć samo urządzenie się nie nagrzewa, ciepło generowane przez rozgrzane naczynie może powodować przebarwienia lub deformacje ścian.
- Blat kuchenny, na którym montowana będzie płyta grzejna, powinien być płaski.
- 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 wyciągowe i inne urządzenia wyciągające 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. Gazy te mogą potencjalnie prowadzić do zatrucia tlenkiem węgla. Po zainstalowaniu okapu wyciągowego lub innego wyciągu oparów, 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.

## **Podłączenie elektryczne**

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

- Przed instalacją należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (napięcie i częstotliwość) oraz dostosowanie urządzenia są zgodne.
- Środki do rozłączania muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami okablowania.
- 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 inne środki do odłączenia od sieci zasilającej, posiadające separację styków na wszystkich biegunach, które zapewniają pełne odłączenie w warunkach przepięcia kategorii III, środki do rozłączania muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami okablowania. Dotyczy to również urządzeń z przewodem zasilającym i wtyczką, gdy po zainstalowaniu urządzenia wtyczka nie jest dostępna. Wymóg ten spełnia zastosowanie wyłącznika omnipolarnego z separacją styków co najmniej 3 mm, zamontowanego w stałym okablowaniu.
- Kabel połączeniowy powinien swobodnie zwisać i nie powinien być prowadzony w szufladzie.
- Do podłączenia należy użyć dopuszczonego 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 w takiej sytuacji nie można zagwarantować bezpiecznego użytkownika sprzętu.

# Montaż

- Po wykonaniu podłączenia elementy przewodzące prąd elektryczny i elementy izolowane muszą zostać zabezpieczone przed kontaktem ze sobą.

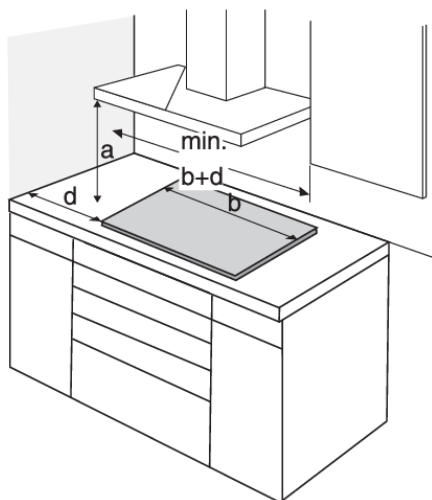
## ⚠ OSTRZEŻENIE!

Niestosowanie śrub lub elementów złącznych do montażu zgodnie z instrukcją montażu może spowodować porażenie prądem elektrycznym.

## Serwis

- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac naprawczych należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.
- Niesprawne części mogą być wymieniane wyłącznie na części oryginalne. Producent może zagwarantować, że tylko oryginalne części spełniają wymogi bezpieczeństwa.
- 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.

## Instalacja płyty grzewczej do zabudowy

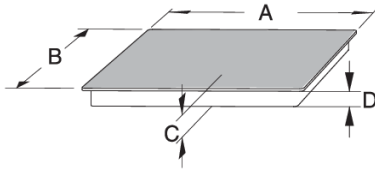


Stosowanie pełnych drewnianych elementów narożnikowych na blatach za strefą gotowania jest dozwolone jedynie wówczas, gdy odstęp pomiędzy elementem narożnikowym a płytą grzewczą wynosi co najmniej tyle, ile podają plany montażowe.

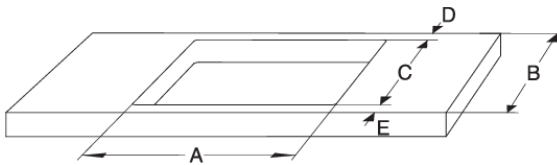
a (mm)	b (mm)	d (mm)
600	380	40
600	640	40
600	720	40
600	800	40
600	900	40
600	1110	40



## Wymiary



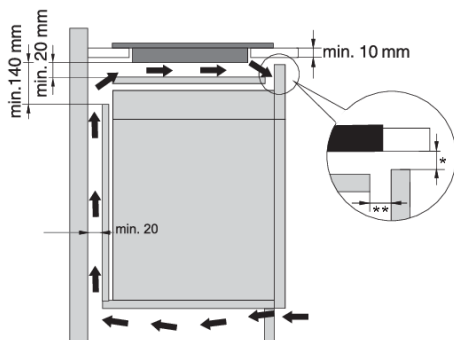
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
38 cm	384	522	50	46
64 cm	644	522	50	46
72 cm	724	522	50	46
80 cm	804	522	50	46
90 cm	904	522	50	46
111 cm	1114	412	50	46



	A (mm)	B (≥mm)	C (mm)	D (≥mm)	E (≥mm)
38 cm	350-352	600	490-492	40	50
64/72 cm	560-562	600	490-492	40	50
80 cm	750-752	600	490-492	40	50
80 cm - 5 stref	770-772	600	490-492	40	50
90 cm	860-862	600	490-492	40	50
111 cm	1070-1072	500	385-387	40	50

## Nawiewniki powietrza w dolnej szafce kuchennej

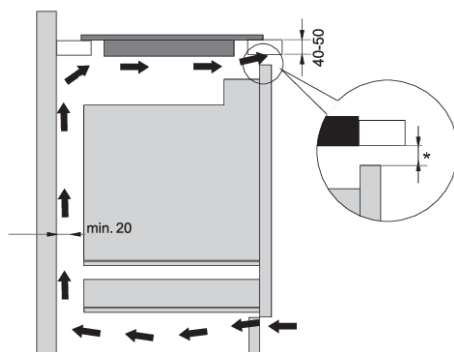
- Normalna eksploatacja elementów elektronicznych indukcyjnej płyty grzewczej wymaga odpowiedniej cyrkulacji powietrza.



### Dolna szafka bez piekarnika

- Na całej szerokości szafki w tylnej jej ściance musi być przewidziany otwór o wysokości co najmniej 140 mm.
- Pod płytą indukcyjną na całej jej długości należy zamontować poziomą ściankę działową. Między dolną krawędzią urządzenia a ścianką działową powinno być co najmniej 20 mm wolnej przestrzeni. Należy zapewnić odpowiednią wentylację od strony tylnej.

- Płyta grzewcza wyposażona jest w wentylator umieszczony w jej dolnej części. Jeżeli pod blatem znajduje się szuflada, nie należy jej używać do przechowywania małych przedmiotów lub papieru, ponieważ mogłyby one, wessane do wentylatora, uszkodzić wentylator i system chłodzenia. Ponadto szuflady nie należy wykorzystywać do przechowywania folii aluminiowej ani substancji lub płynów łatwopalnych (np. sprayów). Takie substancje należy przechowywać z dala od płyty grzewczej. Niebezpieczeństwo wybuchu! Między zawartością szuflady a otworami wlotowymi wentylatora powinno być co najmniej 20 mm wolnej przestrzeni.



### Dolna szafka z piekarnikiem

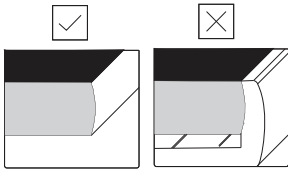
- Pod płytą indukcyjną montować wyłącznie piekarniki z wentylatorem chłodzącym. Przed zamontowaniem piekarnika należy zdemontować tylną ściankę szafki kuchennej w obszarze otworu do montażu. Ponadto na całej szerokości szafki z przodu powinien znajdować się otwór o szerokości co najmniej 6 mm.
- Jeśli pod indukcyjną płytą grzewczą zainstalowane są inne urządzenia, nie możemy zagwarantować ich prawidłowego działania.

\* W celu uzyskania optymalnej wydajności płyty zaleca się szczelinę wentylacyjną  $\geq 6$  mm.

\*\* Zalecana jest szczelina 20 mm z przodu między szafką a półką pośrednią, aby zapewnić lepszą wentylację płyty.

## Montaż powierzchniowy w blacie kuchennym

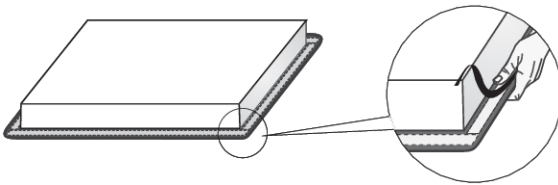
Urządzenia bez fasetowanych krawędzi lub ozdobnych ramek nadają się do montażu powierzchniowego.



- nierówna krawędź
- ozdobna ramka

### Instalacja urządzenia

Urządzenie może być montowane wyłącznie na blacie odpornym na temperaturę i wodę, np. na blacie z (naturalnego) kamienia (marmur, granit) lub litego drewna (krawędzie wzdłuż wycięcia muszą być uszczelnione). W przypadku montażu w blacie wykonanym z ceramiki, drewna lub szkła należy zastosować drewnianą ramkę nośną. Ramka nie jest dostarczana wraz z urządzeniem. Wymiar wewnętrzny jednostki podstawowej powinien być co najmniej równy wewnętrznemu wycięciu na urządzenie. Tylko w ten sposób urządzenie może być serwisowane od spodu w przypadku wystąpienia problemu. Zamocuj taśmę uszczelniającą wzdłuż obwodu dolnej części tafli szklanej.



Najpierw przeprowadź przewód zasilający przez wycięcie. Umieść urządzenie na środku wycięcia. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej (patrz rozdział Instalacja techniczna). Przed uszczelnieniem urządzenia przetestuj jego działanie. Uszczelnij szczelinę pomiędzy urządzeniem a blatem kuchennym za pomocą silikonowego środka uszczelniającego. Silikonowy środek uszczelniający użyty do uszczelnienia urządzenia musi być odporny na działanie temperatury (co najmniej 160 °C). Wygładź silikonową masę uszczelniającą za pomocą odpowiedniego narzędzia. Przestrzegaj instrukcji stosowania wybranego silikonowego środka uszczelniającego. Nie włączaj urządzenia do momentu całkowitego wyschnięcia silikonowego szczeliwa.



① Silikonowy środek uszczelniający

② Taśma uszczelniająca

### **⚠ OSTRZEŻENIE!**

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.

# Montaż

## Demontaż urządzenia do zabudowy

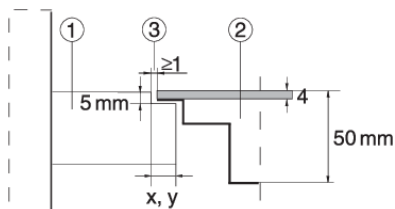
Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej. Użyj odpowiedniego narzędzia, aby usunąć uszczelkę silikonową z obwodu. Zdejmij urządzenie, popychając je od spodu do góry.

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Nie należy próbować zdejmować urządzenia z górnej części blatu!

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

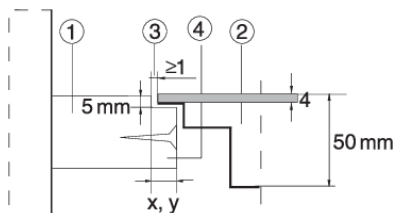
Dział serwisu jest odpowiedzialny wyłącznie za naprawę i serwisowanie płyty grzewczej. W celu ponownego zainstalowania płyty grzewczej do montażu powierzchniowego należy skonsultować się z wyspecjalizowanym sprzedawcą sprzętu kuchennego.



### Kamienny blat kuchenny

1. Blat
2. Urządzenie
3. Gniazdo

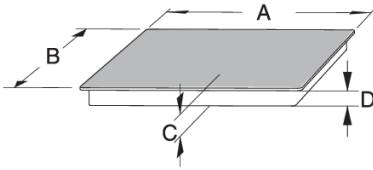
Biorąc pod uwagę margines błędów (tolerancję) dla płytki szklano-ceramicznej urządzenia oraz wycięcia w blacie, szczelina może być regulowana (min. 2 mm).



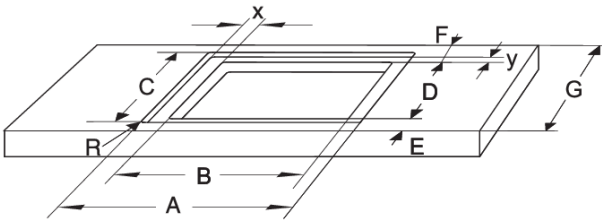
### Ceramiczny, drewniany lub szklany blat kuchenny

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

Montaż w blacie roboczym - montaż powierzchniowy (w zależności od modelu)



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
72 cm	720	510	50	46
80 cm	800	510	50	46
90 cm	900	510	50	46
111 cm	1110	410	50	46



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (≥mm)	F (≥mm)	G (≥ mm)	R	X	Y
72 cm	724-725	560-562	514-515	490-492	50	40	600	6	82	12
80 cm (4 strefy)	804-805	750-752	514-515	490-492	50	40	600	6	27	12
80 cm (5 stref)	804-805	770-772	514-515	490-492	50	40	600	6	17	12
90 cm	904-905	860-862	514-515	490-492	50	40	600	6	22	12
111 cm	1114-1115	1070-1072	414-415	385-387	50	40	500	6	22	14

## ⚠ OSTRZEŻENIE!

Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzewczą do montażu powierzchniowego, grubość blatu powinna wynosić co najmniej 38 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

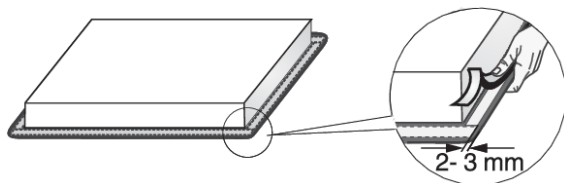
## Montaż uszczelki piankowej

### 💡 INFORMACJA!

Niektóre urządzenia są dostarczane z już zamontowaną uszczelką!

Przed zamontowaniem urządzenia na blacie kuchennym należy przymocować do dolnej części płyty ceramicznej dostarczoną wraz z urządzeniem piankową uszczelkę.

- Zdejmij folię ochronną z uszczelki.
- 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.



### ⚠️ OSTRZEŻENIE!

Nie wolno montować urządzenia bez tej uszczelki!

- Blat musi być całkowicie wypoziomowany.
- Chroń wycięte powierzchnie.

## Podłączanie płyty grzewczej do sieci elektrycznej

- Zabezpieczenie sieci energetycznej musi być zgodne z odpowiednimi przepisami.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w Twojej sieci zasilającej.
- W instalacji elektrycznej powinno znajdować się urządzenie przełączające, które może odłączyć wszystkie bieguny urządzenia od sieci zasilającej, przy czym odstęp między stykami w stanie otwartym powinien wynosić co najmniej 3 mm. Odpowiednie urządzenia obejmują bezpieczniki, wyłączniki ochronne itp.
- Podłączenie powinno być dostosowane do prądu i bezpieczników.
- Po wykonaniu podłączenia elementy przewodzące prąd elektryczny i elementy izolowane muszą zostać zabezpieczone przed kontaktem ze sobą.

## Podłączenie

1. 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.
2. Otwórz pokrywę skrzynki zacisków przyłączeniowych.
3. Podłącz przewody zgodnie z typem urządzenia.
4. Zworki są dostarczane osobno.
5. W razie potrzeby zmień ograniczenie mocy w Ustawieniach. Patrz rozdział Ustawienia **Con** w celu ustawienia połączenia.

### 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.

### Kabel zasilający

- Przewód zasilający należy przeprowadzić przez odciążacz przewodu (zacisk), który zabezpiecza przewód przed wyciągnięciem.

### Schemat połączeń

Dla typów urządzeń: BI3CA....

### UWAGA!

Uwaga: Typ urządzenia można znaleźć na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.

Przekrój żyły przewodu zasilającego powinien wynosić co najmniej 1,5 mm<sup>2</sup> dla następujących ustawień ogranicznika prądu, które należy dostosować do posiadanych wyłączników:

# Instalacja elektryczna

Ustawienia ogranicznika prądu	Typ połączenia	Typ przewodu zasilającego	Liczba i przekrój żył przewodu zasilającego
1x16A	1 faza, 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>
1x13A	1 faza, 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>
1x10A	1 faza, 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>
1x06A	1 faza, 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>

Napięcie pomiędzy linią a przewodem neutralnym musi wynosić 220-240 V~.



1 faza, 1 przewód neutralny (220–240 V~, 50-60 Hz)

<66>L</66> = czarny/brązowy

<968>N</968> = niebieski

⏏ = żółto-zielony

Dla typów urządzeń: B11CA..., B16CA..., B16CB..., B17CA..., B18CA..., B18CB..., B19CE...

## UWAGA!

Uwaga: Typ urządzenia można znaleźć na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.

Napięcie pomiędzy linią a przewodem neutralnym musi wynosić 220-240 V~. Napięcie pomiędzy liniami musi wynosić 380-415 V~. Przekrój żyły przewodu zasilającego powinien wynosić co najmniej tyle, ile podane jest w Tabeli dla następujących ustawień ogranicznika prądu, które należy dostosować do posiadanych wyłączników:

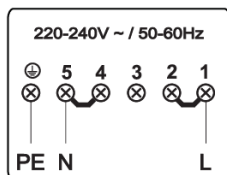
Ustawienia ogranicznika prądu	Typ połączenia	Typ przewodu zasilającego	Liczba i przekrój żył przewodu zasilającego
2x16A	2 fazy, 1 przewód neutralny	H05VV-F	4x1,5 mm <sup>2</sup>
2x13A	2 fazy, 1 przewód neutralny	H05VV-F	4x1,5 mm <sup>2</sup>
2x10A	2 fazy, 1 przewód neutralny	H05VV-F	4x1,5 mm <sup>2</sup>
2x06A	2 fazy, 1 przewód neutralny	H05VV-F	4x1,5 mm <sup>2</sup>
2x16A	2 fazy, 2 przewody neutralne (tylko dla NL)	H05VV-F	5x1,5 mm <sup>2</sup>
1x32A	1 faza, 1 przewód neutralny	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1x25A	1 faza, 1 przewód neutralny	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1x20A	1 faza, 1 przewód neutralny	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1x16A	1 faza, 1 przewód neutralny	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1x13A	1 faza, 1 przewód neutralny	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>



# Instalacja elektryczna

1x10A	1 faza, 1 przewód neutralny	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1x06A	1 faza, 1 przewód neutralny	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>

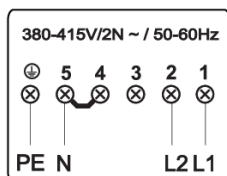
Możliwe są następujące połączenia.



1 faza, 1 przewód neutralny (220–240 V~, 50-60 Hz)

Aby osiągnąć maksymalną moc znamionową, potrzebny jest bezpiecznik 32A.

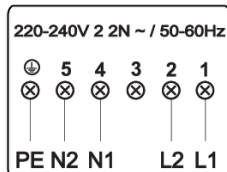
Zainstaluj zwórkę pomiędzy zaciskami 1 i 2, pomiędzy zaciskami 2 i 3 oraz pomiędzy zaciskami 4 i 5.



2 fazy, 1 przewód neutralny (380–415 V 2N~, 50-60 Hz)

Do osiągnięcia maksymalnej mocy znamionowej potrzebne są dwa bezpieczniki 16A.

Zainstaluj zwórkę pomiędzy zaciskami 4 i 5.



(tylko dla NL)

2 fazy, 2 przewody neutralne (220–240 V 2-2N~, 50-60 Hz)

Do osiągnięcia maksymalnej mocy znamionowej potrzebne są dwa bezpieczniki 16A.

2 fazy (L1 i L2) powinny być zabezpieczone tylko jednym i tym samym wyłącznikiem różnicowoprądowym. Niedopuszczalne jest prowadzenie L1/N1 przez inny wyłącznik różnicowoprądowy niż L2/N2.

Dla typów urządzeń: BI9CA..., BI9CB..., BI9CC....

## UWAGA!

Uwaga: Typ urządzenia można znaleźć na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.

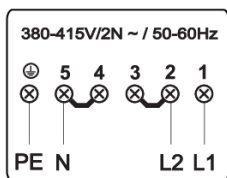
Napięcie pomiędzy linią a przewodem neutralnym musi wynosić 220-240 V~. Napięcie pomiędzy liniami musi wynosić 380-415 V~. Przekrój żyły przewodu zasilającego powinien wynosić co najmniej tyle, ile podane jest w Tabeli dla następujących ustawień ogranicznika prądu, które należy dostosować do posiadanych wyłączników:

Ustawienia ogranicznika prądu	Typ połączenia	Typ przewodu zasilającego	Liczba i przekrój żył przewodu zasilającego
3x16A	3 fazy, 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	5x1,5 mm <sup>2</sup>
3x13A	3 fazy, 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	5x1,5 mm <sup>2</sup>

# Instalacja elektryczna

3x10A	3 fazy, 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	5x1,5 mm <sup>2</sup>
3x06A	3 fazy, 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	5x1,5 mm <sup>2</sup>
2x16A	2 fazy, 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	4x2,5 mm <sup>2</sup>
2x13A	2 fazy, 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	4x2,5 mm <sup>2</sup>
2x10A	2 fazy, 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	4x2,5 mm <sup>2</sup>
2x06A	2 fazy, 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	4x2,5 mm <sup>2</sup>
2x16A	2 fazy, 2 przewody neutralne (tylko dla NL)	H05V2V2-F	5x1,5 mm <sup>2</sup>
2x32A	2 fazy, 1 przewód neutralny	H05V2V2-F	4x4,0 mm <sup>2</sup>

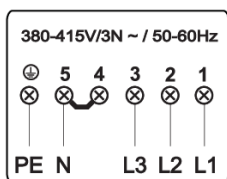
Możliwe są następujące połączenia.



2 fazy, 1 przewód neutralny (380–415 V 2N~, 50-60 Hz)

Do osiągnięcia maksymalnej mocy znamionowej potrzebne są dwa bezpieczniki 32A.

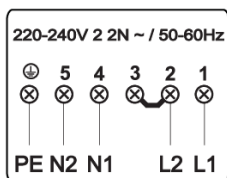
Zainstaluj zwórkę pomiędzy zaciskami 2 i 3 oraz pomiędzy zaciskami 4 i 5.



3 fazy, 1 przewód neutralny (380–415 V 3N~, 50-60 Hz)

Do osiągnięcia maksymalnej mocy znamionowej potrzebne są trzy bezpieczniki 16A.

Zainstaluj zwórkę pomiędzy zaciskami 4 i 5.



(tylko dla NL)

2 fazy, 2 przewody neutralne (220–240 V 2-2N~, 50-60 Hz)

Do osiągnięcia maksymalnej mocy znamionowej potrzebne są dwa bezpieczniki 16A.

2 fazy (L1 i L2) powinny być zabezpieczone tylko jednym i tym samym wyłącznikiem różnicowoprądowym. Niedopuszczalne jest prowadzenie L1/N1 przez inny wyłącznik różnicowoprądowy niż L2/N2.

Zainstaluj zwórkę pomiędzy zaciskami 2 i 3!

## Połączenie tylko dla BE

1. Sprawdź napięcie. Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w twojej sieci elektrycznej. Napięcie sieci elektrycznej (220-240 V pomiędzy L i N) powinno być sprawdzone przez specjalistę za pomocą odpowiedniego przyrządu pomiarowego.
2. Otwórz pokrywę skrzynki zacisków przyłączeniowych.

3. Podłącz przewody zgodnie z typem urządzenia.
4. Zworki są dostarczane osobno.
5. W razie potrzeby zmień ograniczenie mocy w Ustawieniach. Patrz rozdział Ustawienia **Con** w celu ustawienia połączenia.

## ⚠ 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.

### Kabel zasilający

- Przewód zasilający należy przeprowadzić przez odciągacz przewodu (zacisk), który zabezpiecza przewód przed wyciągnięciem.

## Schemat połączeń

Dla typów urządzeń: BI3CA....

### UWAGA!

Uwaga: Typ urządzenia można znaleźć na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.

Przekrój żyły przewodu zasilającego powinien wynosić co najmniej 1,5 mm<sup>2</sup> dla następujących ustawień ogranicznika prądu, które należy dostosować do posiadanych wyłączników:

Ustawienia ogranicznika prądu	Typ połączenia	Typ przewodu zasilającego	Liczba i przekrój żył przewodu zasilającego
1x16A	2 przewody fazowe	H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>
1x13A	2 przewody fazowe	H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>
1x10A	2 przewody fazowe	H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>
1x06A	2 przewody fazowe	H05V2V2-F	3x1,5 mm <sup>2</sup>


Napięcie pomiędzy przewodami liniowymi musi wynosić 220-240 V~.



2 przewody fazowe (220–240 V~, 50-60 Hz)

**L1** = czarny/brązowy

**L2** = niebieski

 = żółto-zielony

Dla typów urządzeń: BI1CA..., BI6CA..., BI6CB..., BI7CA..., BI8CA..., BI8CB..., BI9CE...

# Instalacja elektryczna

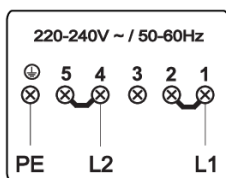
## UWAGA!

Uwaga: Typ urządzenia można znaleźć na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.

Napięcie pomiędzy liniami musi wynosić 220-240 V~. Przekrój żyły przewodu zasilającego powinien być co najmniej taki, jak podano w tabeli dla następujących ustawień ogranicznika prądu, które należy dostosować do posiadanych wyłączników:

Ustawienia ogranicznika prądu	Typ połączenia	Typ przewodu zasilającego	Liczba i przekrój żył przewodu zasilającego
2x16A	3 przewody fazowe	H05VV-F	4x1,5 mm <sup>2</sup>
2x13A	3 przewody fazowe	H05VV-F	4x1,5 mm <sup>2</sup>
2x10A	3 przewody fazowe	H05VV-F	4x1,5 mm <sup>2</sup>
2x06A	3 przewody fazowe	H05VV-F	4x1,5 mm <sup>2</sup>
1x32A	2 przewody fazowe	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1x25A	2 przewody fazowe	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1x20A	2 przewody fazowe	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1x16A	2 przewody fazowe	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1x13A	2 przewody fazowe	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1x10A	2 przewody fazowe	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>
1x06A	2 przewody fazowe	H05VV-F	3x4,0 mm <sup>2</sup>

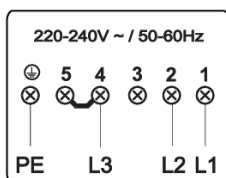
Możliwe są następujące połączenia.



2 fazy (220–240 V 2~, 50-60 Hz)

Aby osiągnąć maksymalną moc znamionową, potrzebny jest bezpiecznik 32A.

Zainstaluj zwórkę pomiędzy zaciskami 1 i 2, pomiędzy zaciskami 2 i 3 oraz pomiędzy zaciskami 4 i 5.



3 fazy (220–240 V 3~, 50-60 Hz)

Aby osiągnąć maksymalną moc znamionową, potrzebny jest bezpiecznik 32A.

Zainstaluj zwórkę pomiędzy zaciskami 4 i 5.

Dla typów urządzeń: BI9CA..., BI9CB..., BI9CC....

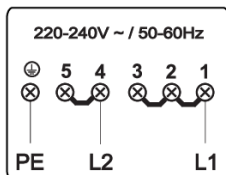
## UWAGA!

Uwaga: Typ urządzenia można znaleźć na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.

Napięcie pomiędzy liniami musi wynosić 220-240 V~. Przekrój żyły przewodu zasilającego powinien być co najmniej taki, jak podano w tabeli dla następujących ustawień ogranicznika prądu, które należy dostosować do posiadanych wyłączników:

Ustawienia ogranicznika prądu	Typ połączenia	Typ przewodu zasilającego	Liczba i przekrój żył przewodu zasilającego
3x16A	3 przewody fazowe	H05V2V2-F	4x4,0 mm <sup>2</sup>
3x13A	3 przewody fazowe	H05V2V2-F	4x4,0 mm <sup>2</sup>
3x10A	3 przewody fazowe	H05V2V2-F	4x4,0 mm <sup>2</sup>
3x06A	3 przewody fazowe	H05V2V2-F	4x4,0 mm <sup>2</sup>
2x16A	3 przewody fazowe	H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
2x13A	3 przewody fazowe	H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
2x10A	3 przewody fazowe zasilającego</td <td>H05V2V2-F</td> <td>3x2,5 mm<sup>2</sup></td>	H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>
2x06A	3 przewody fazowe	H05V2V2-F	3x2,5 mm <sup>2</sup>

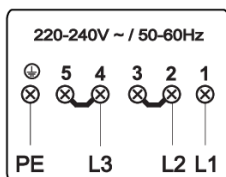
Możliwe są następujące połączenia.



2 fazy (220–240 V 2~, 50-60 Hz).

Aby osiągnąć maksymalną moc znamionową, potrzebny jest bezpiecznik 48A.

Zainstaluj zworkę pomiędzy zaciskami 1 i 2, pomiędzy zaciskami 2 i 3 oraz pomiędzy zaciskami 4 i 5.



3 fazy (220–240 V 3~, 50-60 Hz).

Aby osiągnąć maksymalną moc znamionową, potrzebny jest bezpiecznik 48A.

Zainstaluj zworkę pomiędzy zaciskami 2 i 3 oraz pomiędzy zaciskami 4 i 5.

# Instalacja elektryczna

## Ogranicznik prądu

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

### OSTRZEŻENIE!

Ustawienie ogranicznika prądu musi zostać wykonane przez zarejestrowanego i wykwalifikowanego instalatora, zgodnie z posiadanym przyłączem i wyłącznikami. Prosimy o dokładne zapoznanie się z przepisami Bezpieczeństwo oraz z instrukcją Instalacja.

### OSTRZEŻENIE!

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

## Utylizacja opakowań i urządzeń

Do produkcji tego urządzenia zostały użyte trwałe materiały. Upewnij się, że sprzęt ten jest utylizowany w sposób odpowiedzialny po zakończeniu jego cyklu życia. Poproś władze o więcej informacji na ten temat.

Opakowanie urządzenia podlega recyklingowi. Stosowane były następujące materiały:

- karton;
- folia polietylenowa (PE);
- Polistyren bez CFC (twarda pianka PS).



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

Dla przypomnienia konieczności oddzielnego pozbywania się sprzętu AGD, produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego, kosza na śmieci na kółkach. Oznacza to, że po zakończeniu okresu eksploatacji produkt nie może być usuwany jako odpad komunalny. Należy go zabrać do specjalnego lokalnego punktu zbiórki selektywnych odpadów lub do sprzedawcy świadczącego tę usługę.

Utylizacja urządzenia gospodarstwa domowego oddzielnie pozwala uniknąć ewentualnych negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia, wynikających z niewłaściwej utylizacji i umożliwia odzyskanie materiałów składowych w celu uzyskania znacznych oszczędności energii i zasobów.

### Deklaracja zgodności

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

## Informacje dotyczące zgodności

<b>Typ urządzenia radiowego:</b>	<b>Moduł Wi-Fi (wariant 1)</b>	<b>Moduł HLW3215-TG01 (wariant 2)</b>
<b>Wskaźnik Wi-Fi</b>		
Zakres częstotliwości pracy:	2.412GHz - 2.472GHz	2.4000 GHz - 2.4835 GHz
Maksymalna moc wyjściowa:	17.7 dBm EIRP	≤10 dBm/MHz (EIRP) (Zysk energetyczny anteny <10 dBi)
Maksymalny zysk energetyczny anteny:	2.7 dBi	Zysk energetyczny: 0 dBi
<b>Wskaźnik Bluetooth</b>		
Zakres częstotliwości:	/	2 400 GHz - 2.4835 GHz
Moc fali nośnej:	/	6 dBm (≤10 dBm)
Typ emisji:	/	F1D

Typ urządzenia radiowego:	<b>HSCIM - 1 moduł</b>
Zakres częstotliwości:	2402.0 MHz - 2480.0 MHz
Moc fali nośnej:	<10 dBm
Typ emisji:	G1D

Niniejszym, ASKO deklaruje, że wyżej wymieniony sprzęt radiowy jest zgodny 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).









Karta identyfikacyjna urządzenia znajduje się na spodzie urządzenia.

Tutaj przyklej kartę identyfikacyjną urządzenia.

 **ASKO**

ASKO APPLIANCES AB • SOCKERBRUKSGATAN 3, SE-531 40 LIDKÖPING, SWEDEN • [WWW.ASKO.COM](http://WWW.ASKO.COM)



830559-a10

CE