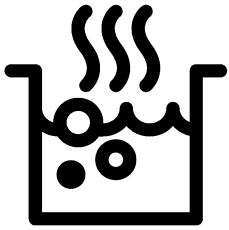
GRUNDIG

Placa empotrada

Manual del usuario

Placa encastrável

Manual do utilizador



GIEI 638980 INH

ES / PT

185.9282.19/R.AC/12.11.2020/3-3

7757182982

Lea este manual en primer lugar.

Estimado cliente:
Le agradecemos la compra de un producto Grundig. Esperamos que obtenga los mejores resultados de este producto fabricado con materiales de alta calidad y la más avanzada tecnología. Por lo tanto, le rogamos que lea detenidamente el manual de usuario y la documentación que lo acompaña antes de utilizar el producto y los guarde para futuras consultas. Si cede el aparato a un tercero, entréguele también el manual del usuario. Cumpla con todas las advertencias e información del manual de usuario. Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.

Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:

Información importante y consejos de utilidad acerca de su uso.

Advertencias sobre situaciones de riesgo para la salud o la propiedad.

Peligro de descarga eléctrica.

Peligro de incendio.

Advertencia sobre superficies calientes.

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

CE

TABLA DE CONTENIDOS

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente 4

Seguridad general 4
Seguridad eléctrica..... 5
Seguridad del producto 6
Uso previsto 8
Seguridad de los niños 8
Eliminación del aparato..... 8
Eliminación del material de embalaje..... 9
Eliminación del aparato..... 9

2 Información general 10

Resumen..... 10
Especificaciones técnicas 10

3 Preparaciones 11

Consejos para ahorrar energía 11
Uso por primera vez 11
Primera limpieza de la unidad..... 11

4 Cómo usar la placa 12

Información general sobre la cocción de alimentos..... 12
Uso de las placas 14
Panel de control 14

5 Mantenimiento y cuidados28

Información general 28
Limpieza de la placa 28

6 Resolución de problemas 30

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente

En esta sección se indican instrucciones sobre la seguridad que le ayudarán a evitar riesgos de lesiones y daños materiales. El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

Seguridad general

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con minusvalía física, sensorial o mental, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso por una persona responsable de su seguridad.
  Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.
- Si da el aparato a otra persona para uso personal o de segunda mano, dele también el manual de instrucciones, las etiquetas del producto y el resto de documentos y piezas correspondientes.
- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía.
  Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.

- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

Seguridad eléctrica

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.
- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
- El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.
- Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.

- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

Seguridad del producto

- ADVERTENCIA: El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.
- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
- ADVERTENCIA: Desatender alimentos que se estén friendo en grasa o aceite sobre una placa puede ser peligroso, ya que podría provocarse un incendio. JAMÁS trate de extinguir un incendio con agua; en vez de eso, apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: Si la superficie estuviera agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- En caso de rotura del cristal de la placa: Apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier

elemento calefactor eléctrico y desconecte el aparato del suministro eléctrico. No toque la superficie del aparato. No utilice el aparato.

- Tras el uso, desconecte el elemento de la placa desde su control y no confíe en el detector de sartenes.
- No deposite sobre la placa objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, puesto que pueden calentarse.
- El aparato no está diseñado para su manejo a través de un temporizador externo o un control remoto independiente.
- La presión del vapor que se forma debido a la presencia de humedad en la superficie de la placa o en la parte inferior de la cazuela puede causar que esta se mueva. Por consiguiente, asegúrese de que tanto la superficie del horno como la parte inferior de las cazuelas estén siempre secas.
- Las zonas de cocción disponen de tecnología de inducción. Su placa de inducción le permitirá ahorrar tiempo y dinero. Utilícela siempre con recipientes adecuados para la cocción por inducción, de lo contrario las zonas de cocción no funcionarán. Vea *Información general sobre la cocción de alimentos, pág. 12* , selección de los recipientes.
- Dado que las placas de inducción crean un campo magnético, pueden causar efectos negativos en personas que utilicen dispositivos tales como bombas de insulina o marcapasos.
- No coloque productos electrónicos como teléfonos móviles, tabletas, ordenadores en la cocina de inducción. Sus productos pueden resultar dañados.
- ADVERTENCIA: Use únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina, que ya vengan incorporados al aparato o que según las instrucciones de uso del aparato sean aptos para su uso. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

Para evitar riesgos de incendio:
- Asegúrese de que el enchufe encaje bien en la toma, así como de que no se produzcan chispas.
- No use el cable original si presenta daños o está cortado, ni use cables de extensión.
- Asegúrese de que el enchufe no esté mojado ni húmedo.

Uso previsto
- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.
- **PRECAUCIÓN:** Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para caldear una estancia
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.

Seguridad de los niños
- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.
- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.

Eliminación del aparato

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

Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).
Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al

final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

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

Eliminación del material de embalaje

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

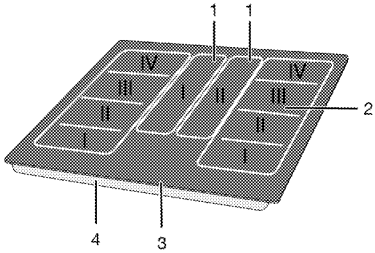
Eliminación del aparato

- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el producto. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva.

Compruebe el aspecto general del aparato con el fin de identificar posibles daños producidos durante el transporte.

2 Información general

Resumen



1 Zona de cocción por inducción auxiliar
2 Zona de cocción por inducción
3 Superficie vitrocerámica
4 Cubierta base

Especificaciones técnicas

Voltaje/frecuencia	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Consumo energético total	máx. 7,4 kW
Tipo de cable / sección	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	48 mm/580 mm/510 mm
Dimensiones de instalación (anchura/profundidad)	560 (+2)mm/490 (+2)mm
Quemadores	
Izquierda I-II-III-IV	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	92,7 x 200 mm
Potencia	900/1800 W
Central I-II	Zona de cocción por inducción auxiliar
Dimensiones	92,7 x 200 mm
Potencia	900/1800 W
Derecha I-II-III-IV	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	92,7 x 200 mm
Potencia	900/1800 W

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.

Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no se correspondan exactamente con su producto.

Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

3 Preparaciones

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Utilice sartenes y cazuelas con tapa para cocinar. Sin tapa, el consumo de energía se multiplica por 4.
- Seleccione el quemador más adecuado para el tamaño de la base del recipiente que vaya a utilizar. Seleccione siempre el recipiente de tamaño más adecuado para sus platos. Los recipientes más grandes requieren más energía.
- No olvide utilizar recipientes de base plana cuando cocine en placas eléctricas.
  Los recipientes de base más gruesa proporcionarán una mejor conducción del calor. Puede reducir hasta un tercio el consumo energético.
- Los recipientes deben ser compatibles con las zonas de cocción. La base de los recipientes no debe ser mas pequeña que la zona de cocción.
- Mantenga limpias las zonas de cocción y las bases de los recipientes de cocina. La presencia de suciedad reducirá la conducción de calor entre la zona de cocción y la base del recipiente.

Uso por primera vez

Primera limpieza de la unidad

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

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Pase un paño humedecido o una esponja por todas las superficies de la unidad y seque con un trapo.

4 Cómo usar la placa

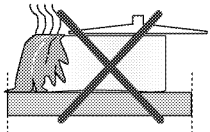
Información general sobre la cocción de alimentos

Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. **Nunca trate de extinguir un incendio con agua.** Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

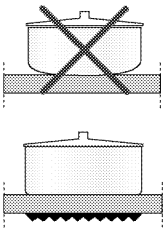
- Antes de freír alimentos, siempre séquelos bien y deposítelos con suavidad en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado completamente antes de freírlos.
- No cubra los recipientes en los que caliente aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas no queden situadas encima de la placa, para evitar que se calienten. No utilice recipientes que no guarden bien el equilibrio y puedan volcarse con facilidad.
- No coloque recipientes vacíos en las zonas de cocción activas, ya que podrían dañarse.
- Si utiliza las zonas de cocción sin haber colocado encima un recipiente, el aparato podría sufrir daños. Apague las zonas de cocción una vez completada la cocción.
- Dado que la superficie del producto podría estar caliente, no coloque sobre ella recipientes de plástico o aluminio.
  Limpie inmediatamente cualquier residuo de dichos materiales que pueda haber quedado sobre la superficie.
  No se recomienda tampoco el uso de este tipo de recipientes para conservar alimentos.
- Utilice únicamente recipientes de base plana.
- Deposite una cantidad de alimentos adecuada en las ollas y cazuelas. De esta forma evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento.
  No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción.
  Coloque las ollas de forma que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee cambiar de zona de cocción un recipiente, levántelo y deposítelo sobre la nueva zona de cocción, en lugar de deslizarlo.

Selección del recipiente

- La superficie vitrocerámica es resistente al calor, y no se ve afectada por las grandes diferencias de temperatura.
- No utilice la superficie vitrocerámica como almacén o como tabla de corte.
- Utilice únicamente ollas y cazuelas con bases mecanizadas. Los bordes angulados pueden rayar la superficie.



Los derramamientos pueden dañar la superficie vitrocerámica y causar incendios.



No utilice recipientes de base cóncava o convexa.
Utilice únicamente ollas y cazuelas de base plana, ya que facilitan la transferencia del calor.

"El comportamiento de ebullición puede variar en función del tipo de olla, el tamaño de la olla y el tamaño de la zona de cocción. Para un comportamiento de ebullición más homogéneo, se pueden utilizar zonas de cocción más grandes en un solo paso. La utilización de una zona de cocción más grande no tiene ningún efecto negativo en el consumo de energía de las placas de inducción, ya que el calor se produce únicamente en la superficie de la olla en cuestión."

Cuando cocine en la placa de inducción, utilice únicamente recipientes aptos para la cocción por inducción.

Prueba del recipiente

Utilice los siguientes métodos para comprobar si su recipiente es compatible o no con la placa de inducción.

1. Su recipiente es compatible si su base es magnética.
2. Su recipiente es compatible si al colocarlo sobre la zona de cocción y poner en marcha la placa, el símbolo "⬚ y ⁄" no parpadea.

Puede utilizar recipientes de acero, teflón o aluminio con base magnética especial y cuya etiqueta indique que son aptos para la cocción por inducción. No utilice recipientes de vidrio, cerámica y acero inoxidable con fondo de aluminio no magnético.

Reconocimiento de ollas y sistema de enfoque

En la cocción por inducción, solo se energiza el área de la zona de cocción cubierta por el recipiente. El sistema reconoce la base del recipiente y únicamente calienta el área correspondiente de forma automática. La cocción se detiene si el recipiente de cocción se retira de la zona de cocción durante el proceso. El visor de la zona de cocción seleccionada y el símbolo "⬚ y ⁄" parpadean alternativamente.

Seguridad en el uso

No seleccione niveles de calentamiento elevados si va utilizar un recipiente antiadherente (teflón) sin aceite o con muy poco aceite.

No deje objetos metálicos tales como tenedores, cuchillos o tapas de ollas sobre la placa, ya que podrían calentarse.

Jamás utilice papel de aluminio para cocinar alimentos. Nunca deposite alimentos envueltos en papel de aluminio en la zona de cocción.

Si tiene instalado un horno debajo de su placa y está en funcionamiento, los sensores de la placa pueden reducir el nivel de cocción o apagar el horno.

Cuando la placa está en funcionamiento, mantenga los objetos con propiedades magnéticas tales como tarjetas de crédito o cintas de casete alejados de la placa.

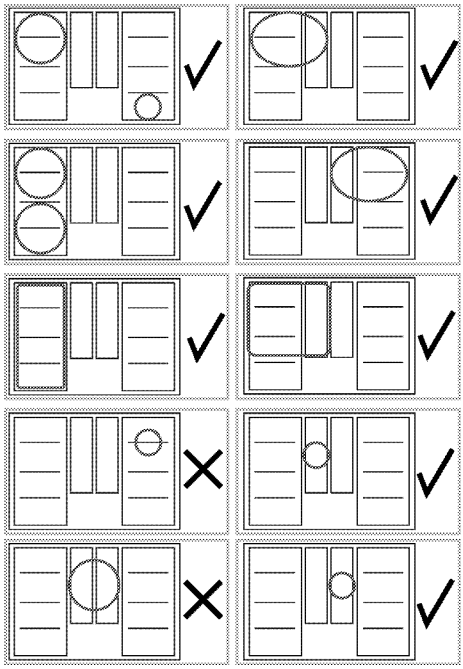
Áreas de cocción ilumina-das(Puede que no esté presente en su producto.)

Se iluminarán las zonas de cocción de la placa de cocción. Las zonas de cocción

no aparecerán cuando la placa esté en la posición de apagado o de espera. Cuando encienda la placa de cocción, aparecerá la iluminación que indica las zonas de cocción.

Uso de sartenes o cacerolas en la zona de cocción grande

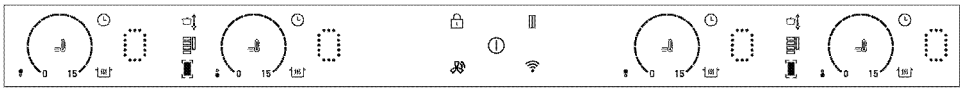
La sartén o cacerola que está usando debe cubrir ambos centros de la zona de cocción grande. No utilice la zona de cocción de manera diferente. Puede utilizar la zona de cocción grande mediante su combinación para las cacerolas de gran diámetro. La zona de cocción grande se puede utilizar de dos maneras diferentes, esto es, la zona trasera izquierda y la zona delantera izquierda.



Uso de las placas

No deje caer ningún objeto sobre la placa. Incluso los objetos pequeños, como por ejemplo un salero, pueden dañarla.
No utilice la placa si está resquebrajada. Podría penetrar agua en las grietas y causar un cortocircuito.
Si la superficie presentara cualquier tipo de daño (p. ej. grietas visibles), apague inmediatamente el aparato para reducir el riesgo de descarga eléctrica.

Panel de control



Especificaciones

Zona de ajuste (del nivel de temperatura)

Tecla de encendido/apagado

Tecla de bloqueo de teclas

Tecla de activación/desactivación del temporizador

Tecla de calentamiento rápido/Ajuste de alta potencia (función de refuerzo)

Tecla de cocción automática

Tecla de parada

Tecla de selección de zona de cocción combinada **(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)**

Tecla de incremento del nivel del temporizador

Tecla de reducción del nivel del temporizador

Pantalla de área de cocción activa

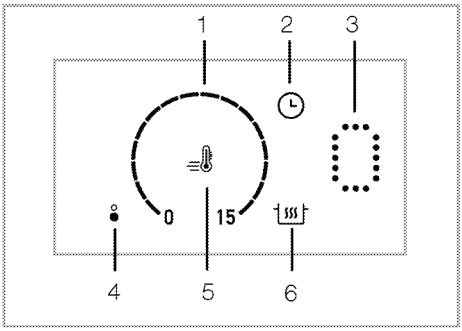
Símbolo de la función "Move"

Simbole Hob to Hood (Hob to Hood symbol) *

Símbolo Wifi *

*(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Las ilustraciones y las cifras tienen un carácter meramente informativo. Los visores y funciones de su placa pueden variar según el modelo.



1 Área de ajuste
2 Tecla Temporizador
3 Visor de zona de cocción
4 Símbolo de zona de cocción (*)
5 Tecla de calentamiento rápido
6 Tecla de cocción automática

* (Varía en función del modelo del producto.)

Este aparato se controla mediante un panel de control táctil. Cada operación que efectúe a través del panel de control táctil será confirmada mediante una señal acústica.

Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. La presencia de suciedad y humedad sobre la superficie puede causar problemas de funcionamiento.

Encendido de la placa

1. Toque la tecla "⏻" del panel de control.

La placa está lista para su uso.

Si no se realiza ninguna operación en el plazo de 20 segundos, la placa regresará automáticamente al modo en espera.

Al pulsar cualquier tecla (tecla "🔒") durante un periodo largo de tiempo, el aparato se apaga automáticamente por razones de seguridad.

Apagado de la placa

1. Toque la tecla "⏻" del panel de control.

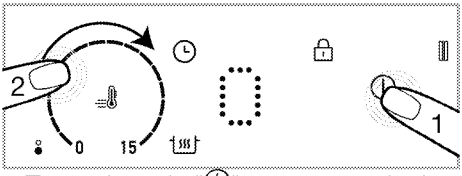
La placa se apagará y pasará al modo en espera.

Si los símbolos "H" o "h" aparecen en el visor de la zona de cocción una vez apagada la placa, esto indica que dicha zona de cocción está aún caliente. No toque las zonas de cocción.

Indicador de calor residual
Si el símbolo "" aparece en el visor de la zona de cocción, significa que dicha zona de cocción está aún caliente y puede utilizarse para mantener calientes pequeñas cantidades de alimentos. Este símbolo se transformará al cabo de un momento en el símbolo "", que indica que el calor ha disminuido.

Si se produce un corte de alimentación eléctrica, el indicador de calor residual no se encenderá y por tanto no advertirá al usuario de la presencia de calor en las zonas de cocción.

Encendido de las zonas de cocción



1. Toque la tecla "" para encender la placa.

» Se muestra «0»en la zona de control.

2. Toque la zona de ajuste de la zona de cocción que desee activar y deslice el dedo por la zona.

Si no se realiza ninguna operación en el plazo de 20 segundos, la placa regresará automáticamente al modo en espera.

Ajuste del nivel de temperatura
Puede ajustar el nivel de temperatura entre los valores «0» y «15» tocando el área de ajuste o deslizando su dedo por dicha área.

Las zonas de cocción auxiliares son capaces de cocinar por cuenta propia. Para lograrlo, hay que ajustar la temperatura de la zona de cocción trasera izquierda, para la zona de cocción auxiliar izquierda. En la zona de cocción auxiliar derecha, se debe ajustar la temperatura de la zona de cocción trasera derecha.

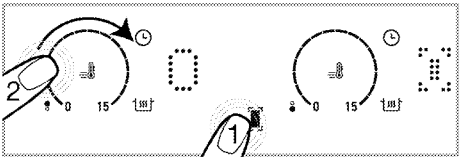
Apagado de las zonas de cocción:
Una zona de cocción seleccionada se puede apagar de dos formas distintas:

1. **Bajando el nivel de temperatura al nivel «0»**
   Puede apagar la zona de cocción bajando el nivel de temperatura a «0».
2. **Mediante la opción de apagado del temporizador correspondiente a la zona de cocción deseada**
   Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción que tenga vinculada. Todos los visores mostrarán el valor «0» o «00». El símbolo "" en el visor de la placa desaparecerá.
   Cuando la cuenta atrás llegue a su fin sonará una señal acústica. Toque cualquier botón del panel de control para silenciar la señal acústica.

Encendido de la zona de cocción combinada (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

1. Toque la tecla "" para encender la placa.
2. Toque la tecla de selección de la zona de cocción combinada

» El visor de la zona de cocción trasera izquierda mostrará **«0»** y "" aparecerá en el visor de la zona delantera de cocción.



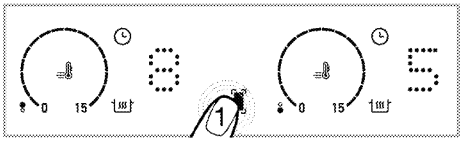
3. Puede ajustar el nivel de temperatura entre los valores **«0»** y **«15»** tocando el área de ajuste o deslizando su dedo por dicha área.

» Puede cambiar el nivel de temperatura de la zona de ajuste de ambas zonas de cocción.

Las zonas de cocción combinada del lado izquierdo se explican como ejemplo. Si hay una zona de cocción combinada también en el lado derecho de la placa, se aplicarán las mismas instrucciones a la mencionada zona de cocción.

Encendido de la zona de cocción combinada con una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo en funcionamiento (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Cuando una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo están en funcionamiento, puede utilizar conjuntamente ambas zonas de cocción activando la zona de cocción combinada. Ello le permite utilizar una zona de cocción más amplia con los mismos valores.



1. Toque la tecla de selección de la zona de cocción combinada con una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo en funcionamiento.

» El visor de la zona de cocción trasera izquierda mostrará el más pequeño de los valores de las temperaturas de las zonas de cocción previamente seleccionadas. Para una determinada duración de temporizador, el visor mostrará el menor valor del temporizador de la zona de cocción.

» Para cambiar los valores de la temperatura posteriormente, ajuste la temperatura deseada en la zona de ajuste de ambas zonas de cocción.

Si toca la tecla de la zona de cocción combinada con la zona de cocción combinada activa, las zonas de cocción se separarán y se apagarán.

Apagado de la zona de cocción combinada: (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

La zona de cocción combinada puede apagarse de tres formas diferentes:

1. Bajando el nivel de temperatura al nivel «0»

Puede apagar la zona de cocción combinada poniendo el nivel de temperatura a «0».

2. Mediante la opción de apagado del temporizador correspondiente a la zona de cocción combinada

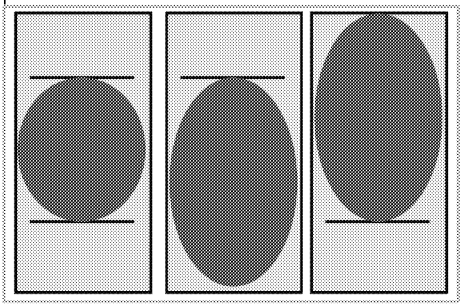
Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción combinada. El visor de la zona de cocción del lado izquierdo mostrará **«0»** y el visor del temporizador mostrará **«00»**. La luz de la tecla "🕒" de la zona de cocción del lado trasero izquierdo se apagará.

3. **Tocando el símbolo de la zona de cocción combinada durante tres segundos**

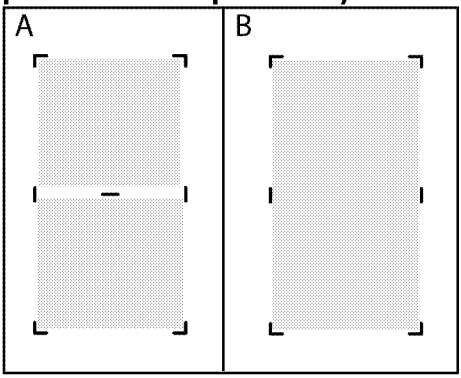
Si toca el símbolo de la zona de cocción combinada durante tres segundos, dicha zona de cocción se apagará.

Modo "Autoflexi" (Activación de la zona de cocción automática de gran superficie)

Si el recipiente se coloca en las zonas de cocción como se muestra a continuación, **"flexi"**. (zona de cocción de gran superficie) se activará automáticamente. Toque "⊡" una vez para salir de este modo.



Modelos con zonas de cocción iluminadas: (Puede que no esté presente en su producto.)



Cuando las dos zonas de cocción separadas (que se muestran en la figura A) se combinan como una zona de cocción de superficie amplia que se muestra en la figura B, la luz de separación debe apagarse. Cuando la zona de cocción de superficie ancha se separa nuevamente en dos zonas de cocción separadas, la luz de separación debe iluminarse.

Ajuste de alta potencia (FUNCIÓN DE REFUERZO)

Puede usar la función de refuerzo para calentar a máxima potencia. No obstante, no se recomienda usar esta función para la cocción durante periodos prolongados. Puede que la función de refuerzo no esté disponible para todas las zonas de cocción. Cuando el tiempo de ajuste de la función de refuerzo (ver Tabla de los límites de los tiempos de funcionamiento) haya finalizado, la zona de cocción se apagará.

Selección directa de la función de REFUERZO:

1. Toque la tecla "⏻" para encender la placa.
2. Toque la tecla "≡🌡".

La zona de cocción activada funcionará con la máxima potencia y el símbolo animado de la función de refuerzo "⊡" aparecerá en el visor de la zona de cocción.

» Cuando el tiempo de ajuste de la función de refuerzo (ver Tabla de los límites de los tiempos de funcionamiento) haya finalizado, la zona de cocción se apagará.

Selección de la función de refuerzo con la zona de cocción activa:

1. Mientras la placa de cocción está encendida y la zona de cocción correspondiente está activa, toque "".

El refuerzo sólo puede activarse en una de las zonas del mismo lado (izquierda o derecha). Si una de las zonas de cocción del mismo lado funciona a un nivel de temperatura determinado, el refuerzo no puede ajustarse para la otra zona de cocción del mismo lado. Mientras la zona de cocción grande está activa, el refuerzo no se puede ajustar para estas zonas de cocción.

2. La zona de cocción seleccionada funcionará a la máxima potencia y tres luces parpadearán en el visor de la zona de cocción respectivamente. Una vez agotado el período de la función de refuerzo, la zona de cocción pasará a nivel de temperatura fijado y el visor solo mostrará el valor de la temperatura seleccionado.

Apagado prematuro del ajuste de alta potencia (FUNCIÓN DE REFUERZO):

Puede apagar la función de refuerzo tocando la tecla "" cuando quiera.

Bloqueo de teclas

Puede activar el bloqueo de teclas para evitar cambiar las funciones por error cuando la placa esté en funcionamiento.

Activación del bloqueo de teclas

1. Toque "" durante 3 segundos para bloquear el panel de control.

Si se pulsa cualquier tecla con el bloqueo de teclas activo, la luz de la tecla "" parpadeará.

El bloqueo de teclas solo puede activarse con la placa en funcionamiento. Cuando el bloqueo de teclas está activo, solo la tecla "" estará operativa. Si toca cualquier otra tecla, la luz de la tecla "" parpadeará para indicar que el bloqueo de teclas está activo.

Si apaga la placa con las teclas bloqueadas, deberá desactivar el bloqueo de teclas para poder volver a encender la placa.

Desactivación del bloqueo de teclas

1. Mantenga la tecla "" pulsada durante tres segundos.

La operación será confirmada mediante una señal acústica. La luz de la tecla "" se apagará y el panel de control quedará desbloqueado.

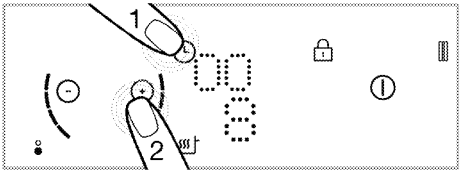
Función del temporizador

Esta función le facilita el cocinar. No será necesario que esté pendiente del horno durante todo el periodo de cocción. La zona de cocción se apagará automáticamente al final del tiempo seleccionado.

Activación del temporizador

1. Toque la tecla "" para encender la placa.
2. El símbolo **«0»** aparecerá en las pantallas de la zona de cocción.
3. Incremente el nivel de la zona de cocción que desee encender.
4. Toque la tecla "" para activar el temporizador.

«00» aparecerá en el visor de la zona de cocción pertinente.



5. Seleccione la duración deseada mediante las teclas "⊕" y "⊖".

» Toque "🕒" para confirmar el ajuste. Si no toca "🕒", el ajuste se cancelará automáticamente en unos segundos.

El temporizador solo puede activarse para las zonas de cocción operativas.

Para fijar los temporizadores de las otras zonas de cocción, repita el proceso explicado anteriormente.

El temporizador no podrá ajustarse a no ser que seleccione una zona de cocción y un valor de temperatura para ella.

Desactivación de los temporizadores

Una vez agotado el tiempo fijado, la placa se apagará automáticamente y emitirá una señal acústica.
Pulse cualquier tecla para silenciar dicha señal acústica.

Desactivación de los temporizadores antes de tiempo

Si desactiva el temporizador antes de que se agote el tiempo fijado, la placa seguirá funcionando a la temperatura fijada hasta que se apague.
Puede desactivar el temporizador antes de tiempo de dos formas distintas:

1. Reduciendo su valor hasta dejarlo en «00» :

1. Seleccione la zona de cocción cuyo temporizador desee desactivar.
2. Toque la tecla "🕒" para seleccionar el temporizador de la zona de cocción pertinente.
3. Toque las teclas "⊕" y "⊖" para reducir el valor hasta que el visor de la zona de cocción pertinente muestre**«00»**.

2-Desactivando el temporizador tocando su tecla durante unos tres segundos:

1. Toque la tecla "🕒" de la zona de cocción pertinente durante unos 3 segundos; "🕒" se apagará completamente y el temporizador se cancelará.

Función de cocción automática

Se puede cocinar rápidamente a tres niveles diferentes por medio de esta función.

1. Conservación del calor
2. Ebullición
3. Freír

Activación de cocción automática sin temporizador

1. Toque la tecla "⏻" para encender la placa.
2. Toque la tecla «"♨"» de la zona de cocción cuya función de cocción automática desee activar.
3. La zona de cocción pertinente se activará en el nivel de mantenimiento de calor después del primer contacto. El visor mostrará los símbolo "▁".
4. La zona de cocción pertinente se activará en el nivel de ebullición después de la segunda pulsación. El visor mostrará los símbolo "▂".
5. La zona de cocción pertinente se activará en el nivel de fritura después del tercer contacto. El visor mostrará los símbolo "▃".

» La zona de cocción comenzará a operar en el nivel de cocción automático establecido.

Activación de cocción automática ajustando el temporizador

1. Seleccionar el nivel de cocción automática que desee tocando la

tecla «"⏲"» de la zona de cocción correspondiente.
2. Toque la tecla "⏲" para activar el temporizador.

» Los símbolos **«00»** y "⏲" se iluminarán en el visor de la zona de cocción.

3. Seleccione la duración deseada mediante las teclas "⊖"/"⊕".

» La zona de cocción seguirá funcionando a la temperatura automática fijada durante el tiempo establecido.

» Una vez agotado el tiempo fijado, la placa se apagará automáticamente y emitirá una señal acústica. Pulse cualquier tecla para silenciar dicha señal acústica.

Desactivación de la función cocción automática

1. Se puede desactivar completamente la zona de cocción correspondiente al tocar la tecla «"⏻"» para cancelar la función de cocción automática.
2. Si desea que la zona de cocción funcione a un nivel determinado y desactivar así la función de cocción automática, ajuste el nivel de temperatura que desee tocando las teclas "⊖"/"⊕". La zona de cocción seguirá funcionando a la temperatura fijada. Si el temporizador se ha establecido anteriormente, el tiempo de cocción no se cancelará y se mantendrá en el nivel de temperatura establecido.

Uso de la función Mover

Esta función le facilita el cambio rápido a diferentes niveles de cocción al cambiar el nivel de cocción mediante el movimiento de la bandeja sin tener que entrar en el panel de control. Por lo tanto, no es necesario aumentar o disminuir la temperatura cada vez.

Para que la función Mover esté activada, el tamaño de la cacerola debe cubrir una o dos zonas de cocción.

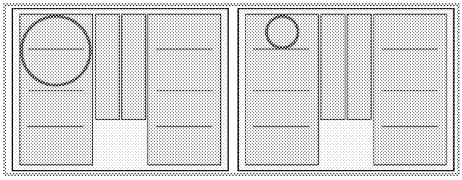
Para activar la función "Mover":

1. Toque "⏻" para encender la placa.
2. Coloque su sartén o cacerola en la zona de cocción izquierda o derecha, según el nivel de inicio deseado, asegurándose de que cubra ambas zonas de cocción.
3. Toque "▮" dos veces.

» "▮" y "⇔" se encenderán, indicando que la función "mover" está activada. Basta con deslizar la sartén o cacerola en la zona de cocción para obtener el nivel de cocción deseado. Esta función le permite cambiar rápidamente entre 3 zonas de cocción:

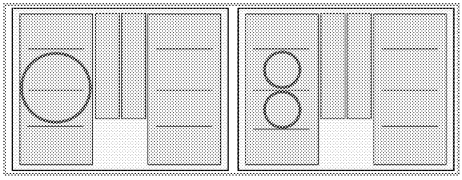
- Nivel 3 (Conservación del calor): Si coloca su sartén o cacerola en las dos zonas de cocción posteriores de las zonas de cocción izquierda y derecha, la placa de cocción funcionará en el nivel 3.

Nivel 3



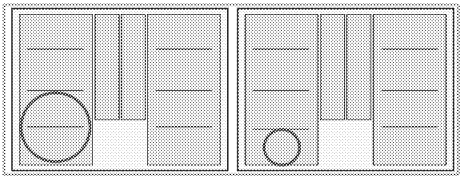
- Nivel 8 (Ebullición): Si coloca la sartén o la cacerola en el centro de las dos zonas de cocción izquierda y derecha, la placa de cocción funcionará en el nivel 9.

Nivel 8



- Nivel 15 (Freír): Si coloca su sartén o cacerola en las dos zonas de cocción delanteras de las zonas de cocción izquierda y derecha, la placa de cocción funcionará en el nivel 15.

Nivel 15



Cuando utilice la función "Mover", el temporizador no se podrá ajustar para las zonas de cocción.

Si hay una cacerola en la zona de cocción auxiliar correspondiente, no se podrá utilizar la función "Mover".

Si la cacerola que esté utilizando cubre tres zonas de cocción, se cancelará la función "Mover".

Uso de la campana extractora y placa como conectada (de placa a campana) (Puede que no esté presente en su producto.)

Si su producto tiene el símbolo "", su producto tiene la capacidad de funcionar en combinación con la campana extractora. Puede conectar su placa y campana extractora mediante esta función que permite que la campana funcione automáticamente ajustando el nivel de extracción para obtener un rendimiento óptimo de acuerdo con el nivel de calentamiento ajustado de su campana extractora. Para ello, primero debe conectar la campana extractora y la placa entre sí, una vez hecho esto, puede activar la conexión en la placa permitiendo que la placa y la campana extractora funcionen juntas.

Emparejar la placa y la campana extractora entre sí

El proceso de conexión de la placa y la campana extractora sólo es necesario una vez. Para conectar la placa y la campana extractora, basta con activar la conexión a través de la placa una vez realizada la conexión inicial.

1. Para encender la placa, toque la tecla "".
2. Toque la tecla "" durante 3 segundos aproximadamente.

» El símbolo "" parpadea en la pantalla.

3. Active el emparejamiento correspondiente a la placa de su campana (consulte el manual de la campana) y el símbolo correspondiente de la campana comenzará a parpadear.

» Una vez finalizado el emparejamiento, aparecerá constantemente el símbolo "" de la placa y el correspondiente símbolo de la campana.

Activación del funcionamiento conectado de la placa y de la campana extractora

1. Para encender la placa, toque la tecla "".
2. Toque la tecla "" en la placa extractora.
3. Una vez finalizada la activación, el símbolo correspondiente en la campana extractora y el símbolo "" de la placa aparecerán de forma continua.

» Dependiendo del nivel de temperatura total de su placa, su campana extractora funcionará, aumentará o disminuirá el nivel automáticamente.

Uso de la aplicación HomeWhiz

Si su producto tiene un símbolo "", puede controlar su placa a través de la

tablet/teléfono. Siga los pasos que se indican a continuación para controlar y realizar el seguimiento de su placa través de su tablet/teléfono. Necesita conectar su tablet/teléfono a su red doméstica y descargar la aplicación HomeWhiz en su tablet/teléfono desde la tienda de aplicaciones de su dispositivo inteligente.

1. Ejecute la aplicación que ha descargado a su tablet/teléfono.
2. Toque "Añadir/retirar producto" en la tablet/teléfono.
3. Siga las instrucciones en la tableta/teléfono para completar la configuración.
4. Mantenga presionada la tecla "📶" durante 3 segundos y luego suéltela. El símbolo "📶" parpadeará en la pantalla. Durante este tiempo, puede conectarse a su dispositivo inteligente.
5. Conecte la placa, con el mismo nombre y contraseña de la aplicación en los ajustes de su tablet/teléfono inteligente.
6. Seleccione la red que está utilizando en la lista de redes y conecte su placa a la red con la contraseña necesaria. Una vez completada la configuración, el símbolo "📶" parpadeará de forma continua en la pantalla. Puede empezar a usar su placa tras darle un nombre en la sección «Añadir/retirar producto» de su aplicación.

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

ⓘ Si la conexión de red no puede configurarse en 5 minutos después de tocar la tecla "📶" durante unos 3 segundos, la aplicación homewhiz se cerrará automáticamente y el símbolo "📶" desaparecerá.

ⓘ La aplicación HomeWhiz en su tablet/teléfono le guiará para configurar la conexión y utilizar la aplicación.

ⓘ Para poder llegar al menú de HomeWhiz, es preciso que su conexión esté activa.

ⓘ Mientras HomeWhiz esté encendido, usted puede controlar y monitorizar su placa tanto en la pantalla de la placa como a través de dispositivos inteligentes.

ⓘ Para desconectar HomeWhiz, mantenga presionada la tecla "📶" y luego suéltela. El símbolo "📶" se apagará en la pantalla.

ⓘ Si se produce un corte de corriente y su conexión se interrumpe mientras la conexión de HomeWhiz de su producto está activada, HomeWhiz cambiará automáticamente a la posición de apagado.

Uso de la placa a través de la tablet

1. Abra la aplicación HomeWhiz instalada en su tablet/teléfono.

» Su dispositivo se mostrará en la página de la aplicación.

2. Toque su dispositivo.

» La página de control y monitorización de la placa aparecerá en la pantalla. En esta pantalla se puede ajustar el nivel de temperatura de las zonas de cocción, el bloqueo de teclas, la activación de la conexión de la placa-campana extractora (de placa a campana) y **otros** ajustes.

3. Después de terminar todos los ajustes realizados desde su tablet/teléfono, vaya al producto para confirmarlo y

parpadearán los símbolos "" y "". Toque la tecla "" y active los ajustes.

Cada ajuste en la tablet/teléfono requiere la confirmación del producto por razones de seguridad.

Cómo cerrar la aplicación HomeWhiz

1. Cuando su tablet/teléfono esté conectado con el producto, toque la tecla "". El símbolo "" desaparece en la pantalla. Durante este tiempo, su tablet/teléfono se desconecta de su producto.

Borrado de un producto conectado

1. Toque las teclas "" y "" de forma simultánea.

» Los símbolos "" y "" empiezan a parpadear y se oirá una advertencia audible.

2. Una vez que dejen de parpadear los símbolos "" y "" en la pantalla, finalizará el proceso de borrado.

Debe disponer de una conexión de red para completar el proceso de borrado.

Función de parada

Puede detener todas las funciones **(excepto el temporizador)** activas en la placa por medio de esta función.

Si hay activado un temporizador para alguna de las zonas de cocción, éste seguirá funcionando durante el periodo en que la función de parada esté activa.

1. Toque la tecla "" con la placa en funcionamiento.

Todas las zonas de cocción activas seguirá funcionando al nivel mínimo.

2. Toque de nuevo la tecla "" para reanudar el funcionamiento de todas las zonas de cocción con los ajustes previamente seleccionados.

Al tocar la tecla de parada, el símbolo"" aparecerá en los visores de las zonas de cocción activas antes de pulsar esta tecla.

Función de gestión de la energía

Su producto tiene una función de gestión de la energía. Con esta función, puede cambiar el nivel de la potencia que la placa mostrará. Hay 9 niveles diferentes para la función de gestión de la energía.

Función de gestión de la energía - Niveles de energía que se pueden seleccionar

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

Posición de apagado para las zonas de cocción,

1. Toque el botón "" para encender la placa.
2. Toque la tecla "" de la zona de cocción trasera izquierda, luego la tecla "" de la zona de cocción delantera izquierda y finalmente la tecla ""sin levantar el dedo. El tono suena cuando se toca cada tecla.

3. El nivel de gestión de potencia seleccionado en la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda y el valor de potencia total de este nivel aparecen en la pantalla de la zona de cocción delantera izquierda. No toque los 3 botones después de que aparezcan los valores.
4. Cambie de nivel tocando el botón "⫼" y establezca el valor de potencia total que desee.
5. Confirme la selección tocando el botón "⏻" y apague la placa. Se activará el valor de potencia total que ha seleccionado.

Dependiendo del nivel de potencia total seleccionado, los niveles de temperatura de las zonas de cocción pueden variar. Dependiendo del ajuste de potencia de la placa, el nivel de temperatura de las zonas de cocción puede bajar automáticamente. Esto no es ningún error.

Uso seguro y eficiente de las zonas de cocción por inducción

Principios de funcionamiento: Las placas de inducción calientan directamente el recipiente de cocción. Por lo tanto, presentan varias ventajas en comparación a otros tipos de placas. Su funcionamiento es más eficiente y su superficie no se calienta.
Su placa de inducción dispone de unos excelentes sistemas de seguridad que le proporcionan la máxima seguridad de uso.

Su placa puede presentar zonas de cocción por inducción de 145, 180, 210 y 280 mm de diámetro, según el modelo. La función de inducción permite que cada zona de cocción detecte automáticamente el recipiente depositado sobre ella. La energía se transmite solo a la zona de contacto entre recipiente y la zona de cocción, con lo que se consigue reducir al mínimo el consumo energético.

Límites del tiempo de funcionamiento

El control de la placa dispone de un limitador del tiempo de funcionamiento. Cuando una o más zonas de cocción queden encendidas, se desactivará automáticamente una vez transcurrido un cierto tiempo (ver Tabla 1). Si se ha asignado un temporizador a la zona de cocción, el visor del temporizador también se apagará más tarde.
El límite del tiempo de actividad de la función de refuerzo depende del nivel de temperatura seleccionado. A este nivel de temperatura se aplica el máximo tiempo de funcionamiento.
El usuario podrá reiniciar la zona de cocción tras su apagado automático siguiendo el procedimiento anterior.

Tabla 1: Límites del tiempo de funcionamiento

Nivel de temperatura	Límite del tiempo de funcionamiento - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Calentamiento rápido	10 minutos
P1	6
P2	1,5
P3	1

Protección frente al sobrecalentamiento

Su placa dispone de varios sensores que garantizan la protección frente al sobrecalentamiento. Tenga en cuenta lo siguiente en caso de sobrecalentamiento:

- La zona de cocción activa puede apagarse.
- El nivel seleccionado puede verse reducido. Sin embargo, el indicador no puede reflejar este hecho.

Sistema de seguridad frente a derramamiento

Su placa dispone de un sistema de seguridad frente a derramamiento. Si se produce un derramamiento que afecta al panel de control, el sistema cortará el fluido eléctrico inmediatamente y apagará la placa.
Mientras tanto, en la pantalla aparecerá "E" o "F".

Ajuste preciso de la potencia

Uno de los principios de funcionamiento de las placas de inducción es su inmediata reacción a los comandos. Los cambios de potencia tienen efecto con enorme rapidez. Ello le permitirá evitar que un recipiente que contenga agua, leche, etc., se derrame incluso cuando ya esté a punto de hacerlo.

Funcionamiento con ruido

La placa de inducción puede producir algunos ruidos. Esto ruidos son normales y forman parte del proceso de cocción por inducción.

- El ruido se hace más presente en los niveles de temperatura altos.
- La aleación del recipiente de cocción puede causar ruidos.
- En los niveles bajos de temperatura, es posible que se escuche un ruido que aparece y desaparece debido al funcionamiento.
- Es posible que escuche un ruido al calentar un recipiente vacío. Cuando deposite agua o alimentos en él, este ruido desaparecerá.
- Es posible que oiga el ruido del ventilador que refrigera el sistema eléctrico.

Mensajes de error

Tabla 2: Códigos de error y sus causas

Causa del error	Visor
La placa está sobrecalentada	"" parpadea
No hay cacerolas aptas para la zona de cocción	" y " se ilumina.
Cazuela, sartén o cualquier otro objeto en la placa de control táctil	"F" parpadea
Recipiente inadecuado	F1 se ilumina
Recipiente vacío	F2 se ilumina
Tiempo máximo de funcionamiento	F3 se ilumina
Sensor de temperatura fijo (NTC fijo)	F4 se ilumina
Sensor de temperatura abierto corto (NTC abierto corto)	F5 se ilumina
Sobrecalentamiento	F6 se ilumina
Error de hardware electrónico o de ventilador	EH se ilumina
Error de comunicación entre las tarjetas de interfaz de usuario	EC se ilumina
Error de comunicación entre la placa principal de la interfaz de usuario	EI se ilumina
x**: “1,2,..,9“	

Para obtener más información acerca de los mensajes de error que pueden aparecer en el panel de control táctil, vea la Tabla 2. Si los errores Fx y Ex siguen sin corregirse, llame al servicio técnico.Si los errores Fx y Ex siguen sin corregirse, llame al servicio técnico.

Si la superficie del panel de control entra en contacto con vapor, se desactivará todo el sistema de control, se escuchará una alarma y «E» parpadeará en el visor.Si la superficie del panel de control entra en contacto con vapor, se desactivará todo el sistema de control, se escuchará una alarma y «E» parpadeará en el visor.

Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil. Puede que dé un aviso de funcionamiento erróneo.

No se debe colocar ninguna cazuela o sartén sobre el panel de control táctil.

5 Mantenimiento y cuidados

Información general

La limpieza a intervalos regulares del aparato prolongará su vida útil y reducirá la frecuencia de aparición de los problemas más frecuentes.

Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza.
Existe el riesgo de descarga eléctrica.

Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe.
Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Limpie el producto concienzudamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjugar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidables y el asa. Utilice un paño suave con un detergente líquido no abrasivo para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.

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

No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

Limpieza de la placa

Superficies vitrocerámicas

Pase por la superficie vitrocerámica un paño humedecido en agua fría, con cuidado de no dejar residuos, y séquela con un paño suave. Los residuos podrían dañar la superficie vitrocerámica la próxima vez que utilice la placa.
Los residuos que se hayan secado sobre la superficie vitrocerámica no deben eliminarse bajo ningún concepto con cuchillas de hoja curva, lana de acero o utensilios similares.
Eliminen las manchas de calcio (manchas amarillas) con una pequeña cantidad de producto antical comercial o bien con vinagre o zumo de limón.
Si la superficie presenta un grado alto de suciedad, aplique el producto de limpieza con una esponja y espere hasta que se haya absorbido bien. A continuación limpie la superficie de la placa con un paño humedecido.

Los alimentos azucarados como la crema o el almíbar deben eliminarse inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, la superficie vitrocerámica podría sufrir daños permanentes.

Es posible que, con el tiempo, los recubrimientos y otras superficies sufran una ligera decoloración, cosa que no afectará al funcionamiento del aparato. La decoloración y la aparición de manchas en la superficie vitrocerámica es normal, no un defecto.

6 Resolución de problemas

El aparato emite ruidos metálicos durante el calentamiento y el enfriamiento.

- Las piezas metálicas se calientan y pueden expandirse y causar ruido. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

El aparato no funciona.

- El fusible de red es defectuoso o se ha disparado. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*
- El producto no está conectada a la toma (con conexió a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*
- Si el visor no se ilumina al volver a conectar la placa. >>> *Desconecte el disyuntor del aparato. Espere 20 segundos y posteriormente vuelva a conectarlo.*
- La protección frente al sobrecalentamiento está activa. >>> *Deje que la placa se enfríe.*
- El recipiente de cocción no es adecuado. >>> *Compruebe el recipiente de cocción.*

El visor de la zona de cocción muestra el símbolo " y ".

- No ha colocado el recipiente sobre la zona de cocción activa. >>> Compruebe si hay un recipiente en la zona de cocción.
- Su recipiente no es compatible con la cocción por inducción. >>> Compruebe si su recipiente de cocción es compatible con la placa de inducción.
- El recipiente de cocción no está bien centrado o su superficie inferior no es lo bastante ancha para la zona de cocción. >>> Use un recipiente lo bastante ancho y céntrelo adecuadamente en la zona de cocción.
- El recipiente o la zona de cocción se han sobrecalentado. >>> Deje que se enfríen.

La zona de cocción seleccionada se apaga de repente en pleno funcionamiento.

- Puede que el tiempo de cocción fijado para esa zona de cocción se haya agotado. >>> Puede ajustar un nuevo tiempo de cocción o bien finalizar la cocción.
- La protección frente al sobrecalentamiento está activa. >>> Deje que la placa se enfríe.
- Es posible que haya un objeto cubriendo el panel de control táctil. >>> Retire el objeto situado en el panel.

El recipiente de cocción no se calienta, aunque la zona de cocción está activada.

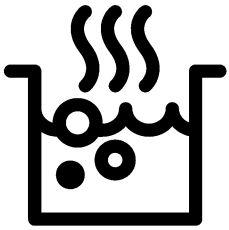
- Su recipiente no es compatible con la cocción por inducción. >>> Compruebe si su recipiente de cocción es compatible con la placa de inducción.
- El recipiente de cocción no está bien centrado o su superficie inferior no es lo bastante ancha para la zona de cocción. >>> Use un recipiente lo bastante ancho y céntrelo adecuadamente en la zona de cocción.

Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.

GRUNDIG

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,
Dziękujemy za wybór produktu firmy Grundig. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.
Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:

Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania

Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.

Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.

Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.

Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi Dyrektywami Unii Europejskiej:
- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.
Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl

CE

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa..... 4
Bezpieczeństwo elektryczne 5
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu..... 6
Zamierzone przeznaczenie..... 8
Bezpieczeństwo dzieci..... 8
Stare urządzenia 9
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych 9
Przyszły transport..... 9

2 Informacje ogólne 10

Opis urządzenia 10
Dane techniczne 10

3 Przygotowanie 11

Jak oszczędzać energię..... 11
Pierwszy raz..... 11
Pierwsze czyszczenie..... 11

4 Jak używać płyty kuchennej 12

Ogólne informacje o gotowaniu 12
Użytkowanie płyt kuchennych..... 14
Panel sterowania..... 14

5 Czyszczenie i konserwacja28

Informacje ogólne..... 28
Czyszczenie płyty 28

6 Rozwiązywanie problemów30

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą. Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.
  Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.
- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić

gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne
- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- To urządzenie można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego urządzeniazgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć urządzenia rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Urządzenie to trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Urządzenie należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiejkolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik

zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu
- OSTRZEŻENIE: Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzanych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- OSTRZEŻENIE: Smażenie na kuchence w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- UWAGA: Gotowanie należy nadzorować. Krótkie gotowanie należy stale nadzorować.
- OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.
- OSTRZEŻENIE: Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.

- W przypadku pęknięcia szklanej płyty kuchenki: Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzejne oraz odłącz urządzenie od zasilania. Nie dotykaj powierzchni urządzenia. Nie używaj urządzenia.

- Po użyciu wyłącz element grzejny odpowiednim wyłącznikiem i nie zdawaj się na działanie detektora garnków.
- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Urządzenia tego nie wolno obsługiwać z wykorzystaniem zewnętrznego zegara ani osobnego pilota.
- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego powierzchnia urządzenia i dno naczynia muszą być zawsze suche.
- Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Patrz *Ogólne informacje o gotowaniu, strona 12* , wybór naczyń.
- Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.
- Nie należy kłaść na kuchence urządzeń elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Urządzenie może zostać uszkodzone.
- OSTRZEŻENIE: Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
- Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza sie użytkowania komercyjnego.
- UWAGA: Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.

Bezpieczeństwo dzieci

- OSTRZEŻENIE: Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).
Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

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

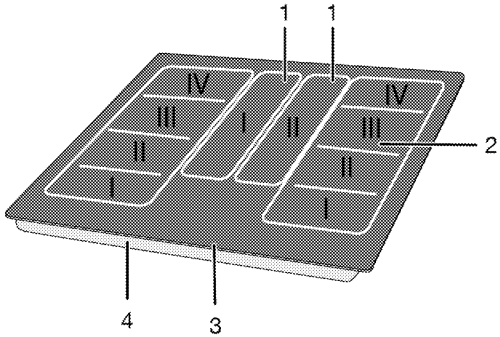
Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na urządzenie i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj urządzenie w folię bąbelkową lub gruba tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.

Sprawdzaj, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



1 Dodatkowa strefa gotowania indukcyjnego
2 Kuchenna płyta indukcyjna
3 Powierzchnia ceramiczna
4 Pokrywa podstawy

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	maks. 7,4 kW
Typ/ przekrój przewodu	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	48 mm/580 mm/510 mm
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	560 (+2)mm/490 (+2)mm
Palniki	
Lewy I-II-III-IV	**Kuchenna płyta indukcyjna**
Wymiary	92,7 x 200 mm
Moc	900/1800 W
Środek I-II	**Dodatkowa strefa gotowania indukcyjnego**
Wymiary	92,7 x 200 mm
Moc	900/1800 W
Prawy I-II-III-IV	**Kuchenna płyta indukcyjna**
Wymiary	92,7 x 200 mm
Moc	900/1800 W

Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.

Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.

Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odnośnymi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

3 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.
- Do gotowania używaj garnków/rondli z pokrywkami. Gotowanie bez pokrywki może czterokrotnie zwiększyć pobór prądu.
- Gotuj na palniku o średnicy odpowiadającej średnicy garnka. Zawsze wybieraj garnki o rozmiarze odpowiednim do potrawy. Większe garnki zużywają więcej prądu.
- Do gotowania na kuchenkach elektrycznych staraj się używać garnków o płaskim dnie. Naczynia o grubych dnach zapewniają lepsze przenoszenie ciepła. Można zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej.
- Naczynia i garnki muszą być zgodne ze strefami gotowania. Dno garnka lub naczynia nie może być mniejsze od płyty grzejnej.
- Utrzymuj strefy gotowania i dna garnków w czystości. Brud zmniejsza przenoszenie ciepła miedzy strefą gotowania a dnem garnka.

Pierwszy raz

Pierwsze czyszczenie

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

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

4 Jak używać płyty kuchennej

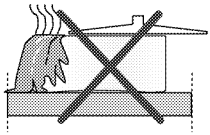
Ogólne informacje o gotowaniu

Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. **Nigdy nie wolno gasić ognia wodą!** Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.

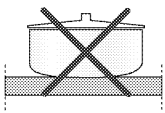
- Przed smażeniem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smażeniem mrożonek upewnij się, że całkowicie odtajały.
- Nie przykrywaj naczynia, w którym podgrzewasz olej.
- Patelnie i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich nagrzeweaniu się. Nie stawiaj na płycie naczyń niewyważonych i takich, które łatwo mogę się przechylić.
- Nie stawiaj pustych naczyń ani garnków na załączonych strefach gotowania. Mogą się uszkodzić.
- Załączenie strefy gotowania, na której nie stoi zadno naczynie ani garnek, może uszkodzić ten wyrób. Po zakończeniu gotowania wyłącz strefy gotowania.
- Ponieważ powierzchnia tego wyrobu może być gorąca, nie stawiaj na niej naczyń plastikowych ani aluminiowych. Jeśli taki material roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast.
  W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkladaj odpowiednie ilosci żywności. Tym samym zapobiegasz przelaniu się zawartości naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia.
  Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotoweania.
  Garnki ustawiaj w środku strefy gotowania. Aby przenieść garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwać.

Dobór garnków

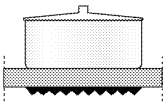
- Powierzcyhnia szklano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne róznice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szklano-ceramicznej jako półki do ustawiania rzeczy ani jako płyty do krojenia.
- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują zarysowanie tej powierzchni.



Rozlane płyny mogą uszkodzić powierzchnię szklano-ceramiczną i spowodować pożar.



Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.



Używaj tylko garnków i patelni z dnem płaskim. Zapewnia to łatwiejsze przenoszenie ciepła.

„Zachowanie podczas gotowania może się różnić w zależności od typu i wielkości garnka oraz wielkości strefy gotowania; aby uzyskać bardziej równomierne zachowanie podczas gotowania, można użyć strefy gotowania większej o jeden stopień. Używanie większej strefy gotowania nie ma negatywnego wpływu na zużycie energii w płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło powstaje tylko w odpowiednim obszarze garnków".

Do gotowania na płytach indukcyjnych używaj tylko przeznaczonych do tego naczyń.

Próba garnka

Sprawdzaj, czy garnek nadaje się do gotowania na płycie induykcyjnej, następującą metodą.

1. Garnek nadaje się, jeśli na jego dnie utrzymuje się magnes.
2. Garnek nadaje się, jeśli "▢ oraz ✕" nie miga po ustawieniu go na strefie gotowania i załączeniu płyty.

Można używać garnków stalowych, teflonowych lub aluminiowych ze specjalnym dnem magnetycznym oznaczonych etykietką lub ostrzeżeniem oznaczającym, że garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego. Nie należy używać naczyń szklanych i ceramicznych ani garnków i naczyń ze stali nierdzewnej z niemagnetycznym dnem aluminiowym.

System rozpoznawania i ogniskowania garnków

Przy gotowaniu indukcyjnym zasilany energią jest tylko obszar odnośnej strefy gotowania przykryty dnem naczynia. System rozpoznaje dno naczynia i automatycznie nagrzewa tylko ten obszar. Gotowanie przerywa się, jeśli w jego trakcie podniesie się garnek ze strefy gotowania. Wybrana strefa gotowania oraz symbol "▢ oraz ✕" migają na przemian.

Bezpieczne użytkowanie

Jeśli zamierzasz użyć granka o powierzchni nieprzywierającej (teflonowej) bez oleju lub z jego niewielka ilością, nie wybieraj najwyzszych poziomów nagrzewania.
Nie kładź na płycie żadnych przedmiotów metalowych, takich jak widelce, noże, lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się rozgrzać.
Nigdy nie używaj aluminiowej folii do pieczenia. Nigdy nie kładź na strefie gotowania żywności owiniętej w folię aluminiową.

Jeśli pod płyta mieści się piekarnik i jest załączony, czujniki płyty mogą obnizyć poziom gotowania lub wyłączyć piekarnik.

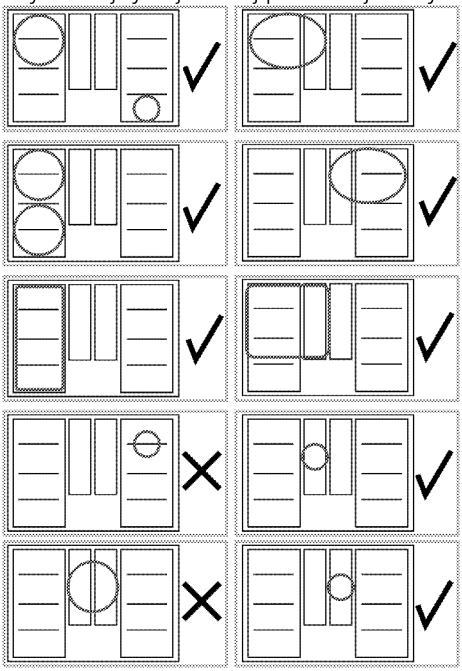
Gdy płyta działa, trzymaj z dala od niej przedmioty o własnościacyh magnetycznych, np. karty kredytiowe.

Podświetlane obszary gotowania(Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Strefy gotowania na płycie grzewczej zostaną podświetlone. Strefy gotowania nie pojawią się, jeżeli płyta grzewcza jest wyłączona lub znajduje się w fazie gotowości. Po wyłączeniu płyty grzewczej powinno pojawić się podświetlenie wskazujące strefy gotowania.

Użycie patelni na dużej strefie gotowania

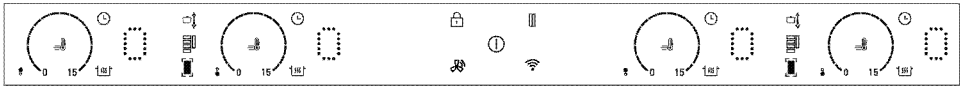
Używana patelnia powinna zajmować oba środki dużej strefy gotowania. Nie używać strefy gotowania w żaden inny sposób. Można korzystać z dużej strefy gotowania, łącząc strefy dla patelni o dużych średnicach. Można korzystać z dużej strefy gotowania na dwa sposoby, czyli lewej tylnej i lewej przedniej strefy.



Użytkowanie płyt kuchennych

Nie dopuszczaj, aby cokolwiek spadło na płytę kuchenną. Nawet małe przedmioty (np. solniczka) mogą uszkodzić płytę.
Nie używaj pękniętej płyty kuchennej. Do takiego pęknięcia może dostać się woda i spowodować zwarcie.
Jeśli powierzchnia płyty zostanie w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widocznie popęka), natychmiast wyłącz płytę, aby zmniejszyć zagrożenie porażeniem elektrycznym.

Panel sterowania



Dane techniczne

Obszar ustawień (poziomu temperatury)

Przycisk wł./wył.

Przycisk blokady przycisków

Przycisk włączania/wyłączania zegara

Przycisk szybkiego nagrzewania / ustawienia dużej mocy (wzmacniacz)

Przycisk automatycznego programu gotowania

Przycisk Stop

Przycisk wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni **(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**

Przycisk zwiększania poziomu zegara

Przycisk zmniejszania poziomu zegara

Aktywny wyświetlacz obszaru gotowania

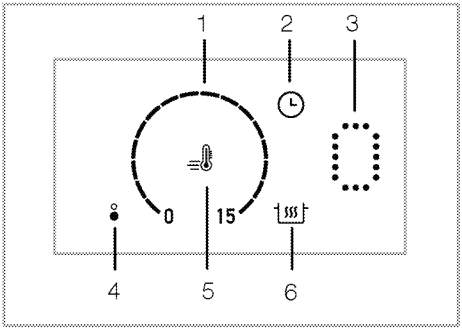
Symbol funkcji „Move”

Symbol Hob to Hood (Hob to Hood symbol) *

Symbol Wi-Fi *

***(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**

Grafika i rysunki służą wyłącznie do celów informacyjnych. Rzeczywiste wyświetlane informacje i funkcje mogą się różnić w różnych modelach płyty.



1 Obszar ustawień
2 Przycisk zegara
3 Wyświetlacz strefy gotowania
4 Symbol strefy gotowania (*)
5 Przycisk szybkiego podgrzewania
6 Przycisk automatycznego programu gotowania
* (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

Urządzenie to jest sterowane za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.

Panel sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Zawilgocenie i zabrudzenie jego powierzchni może powodować problemy w działaniu funkcji.

Włączanie płyty

1. Dotknąć przycisku "⏻" na panelu sterowania.

Płyta jest gotowa do użycia.

Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.

Długie naciskanie dowolnego przycisku (przycisku "🔒") powoduje automatyczne wyłączenie produktu ze względów bezpieczeństwa.

Wyłączanie płyty

1. Dotknąć przycisku "⏻" na panelu sterowania.

Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.

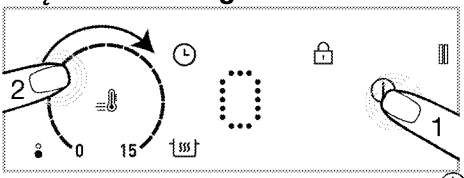
Jeśli po wyłączeniu płyty na wyświetlaczu strefy gotowania świecą się symbole "♨" lub "H", oznacza to, że strefa ta jest nadal gorąca. Nie dotykać stref gotowania.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Jeśli na wyświetlaczu strefy gotowania świeci się symbol "", oznacza to, że strefa ta jest wciąż gorąca i można jej użyć do podgrzewania niewielkiej ilości jedzenia. Symbol ten szybko zmieni się w symbol "" oznaczający niższą temperaturę.

Po odcięciu zasilania elektrycznego wskaźnik ciepła resztkowego nie zaświeci się i nie ostrzeże użytkownika przed gorącymi strefami gotowania.

Włączanie stref gotowania



1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "".

» W strefie gotowania zaświeci się symbol „0".

2. Dotknąć w strefie gotowania obszaru ustawień, który chce się włączyć, i przesunąć palcem w tym obszarze.

Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.

Ustawianie temperatury

Ustawić temperaturę pomiędzy „0" a „15", dotykając obszaru regulacji lub przesuwając po nim palcem.

Dodatkowe strefy gotowania mogą działać samodzielnie. W tym celu w przypadku dodatkowej lewej strefy gotowania należy ustawić poziom temperatury dla tylnej lewej strefy; w przypadku dodatkowej prawej strefy gotowania należy ustawić poziom temperatury dla tylnej prawej strefy.

Wyłączanie stref gotowania

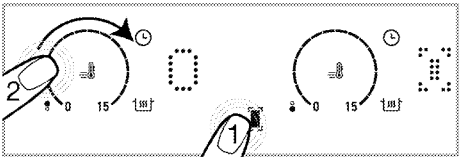
Wybraną strefę gotowania można wyłączać na dwa sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do „0"**
   Strefę gotowania można wyłączyć, obniżając jej temperaturę do „0".
2. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara**
   Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną do niego strefę gotowania. Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się wartość „0" lub „00". Z wyświetlacza płyty zniknie symbol "".
   Po upływie tego czasu włączy się alarm dźwiękowy. Aby go wyłączyć, należy dotknąć dowolnego przycisku na panelu sterowania.

Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "".
2. Dotknąć przycisku wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni.

» Na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania pojawi się **0**, a na wyświetlaczu przedniej strefy gotowania pojawi się symbol "".



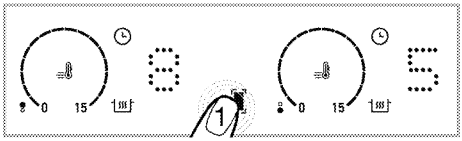
3. Ustawić temperaturę pomiędzy **„0”** a **„15”**, dotykając obszaru regulacji lub przesuwając po nim palcem.

» Temperaturę obu stref gotowania można zmienić w obszarze ustawień.

Lewe strefy gotowania o dużej powierzchni są podane jako przykład. Jeśli strefa gotowania o dużej powierzchni jest też z prawej strony płyty, zastosowanie mają te same instrukcje.

Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działa jedna lub obie lewe strefy gotowania (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Gdy działa jedna lub obie lewe strefy gotowania, można połączyć obie strefy gotowania, uruchamiając strefę gotowania o dużej powierzchni. Tym samym można korzystać z większej strefy gotowania przy tych samych wartościach.



1. Dotknąć przycisku wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działa jedna lub obie lewe strefy gotowania.

» Na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania pojawi się niższa wartość spośród temperatur wybranych uprzednio dla stref gotowania. Jeśli na zegarze będzie ustawiony czas, na wyświetlaczu pojawi się niższa wartość zegara strefy gotowania.

» Aby zmienić wtedy temperaturę, należy ustawić żądaną temperaturę w obszarze ustawień obu stref gotowania.

W przypadku dotknięcia przycisku strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działa strefa gotowania o dużej powierzchni, strefy gotowania zostaną rozłączone i wyłączone.

Wyłączanie strefy gotowania o dużej powierzchni (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć na 3 sposoby:

1. Poprzez obniżenie temperatury do „0”

Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć, obniżając jej temperaturę do „0”.

2. Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara

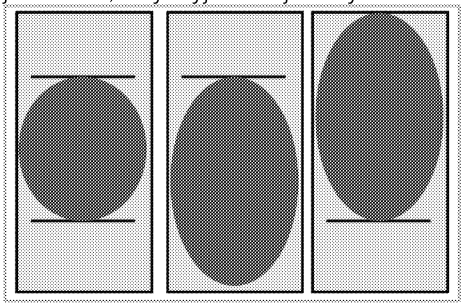
Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy strefę gotowania o dużej powierzchni. Na wyświetlaczu lewej strefy gotowania pojawi się 0, a na wyświetlaczu czasomierza pojawi się 00. Zgaśnie podświetlenie przycisku "⏲" lewej tylnej strefy gotowania.

3. Poprzez dotknięcie na 3 sekundy symbolu strefy gotowania o dużej powierzchni

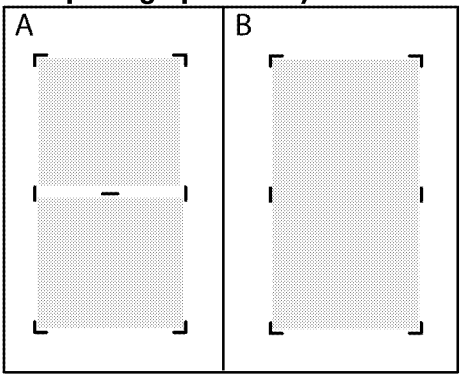
Jeśli na 3 sekundy zostanie dotknięty symbol strefy gotowania o dużej powierzchni, strefa ta zostanie wyłączona.

Tryb „Autoflexi” (włączanie automatycznej, szerokiej powierzchni gotowania)

Jeśli garnek został umieszczony na strefach gotowania, tak jak pokazano poniżej, tryb **„flexi”** (szeroka powierzchnia strefy gotowania) zostanie automatycznie włączony. Dotknąć "▯" jeden raz, aby wyjść z tej strefy.



Modele z podświetleniem wokół stref gotowania: (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



Gdy dwie oddzielne strefy gotowania (przedstawione na rysunku A) zostaną połączone jako strefa gotowania o dużej powierzchni pokazana na rysunku B, lampka oddzielająca powinna zgasnąć. Gdy szeroka strefa gotowania zostanie oddzielona z powrotem na dwie oddzielne strefy gotowania, lampka oddzielająca powinna się zaświecić.

Ustawienie dużej mocy (szybkie podgrzewanie)

Funkcja szybkiego podgrzewania służy do grzania z maksymalną mocą. Jednakże długotrwałe gotowanie przy użyciu tej funkcji nie jest zalecane. Funkcja szybkiego podgrzewania może być niedostępna w niektórych strefach gotowania. Gdy upłynie ustawiony czas szybkiego podgrzewania (patrz tabela limitów czasu pracy), strefa gotowania wyłączy się.

Bezpośrednie wybieranie szybkiego podgrzewania:

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "⏻".
2. Dotknąć przycisku "≡🌡".

Włączona strefa gotowania będzie działać z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się animowany symbol szybkiego podgrzewania "▯".

» Gdy upłynie ustawiony czas szybkiego podgrzewania (patrz tabela limitów czasu pracy), strefa gotowania wyłączy się.

Wybieranie funkcji szybkiego podgrzewania, gdy strefa gotowania jest włączona:

1. Gdy płyta grzewcza jest włączona oraz aktywna jest odpowiednia strefa gotowania, nacisnąć „"≡🌡"”.

Szybkie nagrzewanie może być włączone tylko w jednej strefie na danej stronie (lewej lub prawej). Jeżeli jedna strefa gotowania po tej samej stronie jest rozgrzana do pewnego poziomu temperatury, nie można ustawić szybkiego nagrzewania w innej strefie gotowania po tej samej stronie. Jeżeli duża strefa gotowania jest włączona, nie można ustawić szybkiego nagrzewania dla używanych stref gotowania.

2. Wybrana strefa będzie działać z pełną mocą, a na jej wyświetlaczu migać będą 3 lampki. Po upływie czasu szybkiego podgrzewania strefa ta przełączy się na nastawioną temperaturę i będzie wyświetlana tylko wybrana temperatura.

Przedwczesne wyłączenie ustawienia dużej mocy (szybkiego podgrzewania):

Dotknięciem przycisku "≡" można w każdej chwili wyłączyć szybkie podgrzewanie.

Blokada przycisków

Blokadę przycisków można aktywować w celu uniknięcia przypadkowych zmian funkcji w trakcie pracy płyty.

Włączanie blokady przycisków

1. Dotknąć przycisku "🔒" na 3 sekundy, aby zablokować panel sterowania.

W przypadku naciśnięcia dowolnego przycisku przy włączonej blokadzie przycisków będzie migać podświetlenie przycisku "🔒".

Blokadę przycisków można włączyć tylko w trybie pracy. Po włączeniu blokady przycisków działa tylko przycisk "⏻". W przypadku dotknięcia każdego innego przycisku będzie migać podświetlenie przycisku "🔒", sygnalizując, że blokada jest włączona.
W przypadku wyłączenia płyty w trybie blokady przycisków należy wyłączyć blokadę, aby było możliwe ponowne włączenie płyty.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Nacisnąć i przez 3 sekundy przytrzymać przycisk "🔒".

Operację tę potwierdzi sygnał dźwiękowy. Zgaśnie lampka przycisku "🔒" i panel sterowania odblokuje się.

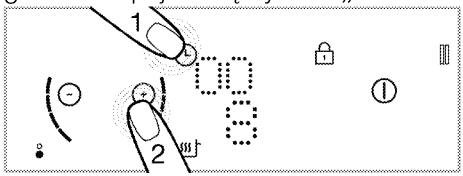
Funkcja czasomierza

Ta funkcja ułatwia gotowanie. Nie trzeba pilnować kuchenki przez cały czas gotowania. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawionego czasu.

Włączanie czasomierza

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "⏻".
2. W strefie gotowania pojawi się symbol „0”.
3. Zwiększyć poziom strefy gotowania, którą chce się włączyć.
4. Dotknąć przycisku "🕒", aby włączyć czasomierz.

Na wyświetlaczu odpowiedniej strefy gotowania pojawi się symbol „00”.



5. Nastawić żądany czas trwania, dotykając przycisków "⊕" i "⊖".

» Dotknąć "⏲", aby potwierdzić to ustawienie. Jeśli przycisk "⏲" nie zostanie dotknięty w ciągu kilku sekund, wprowadzone ustawienie zostanie automatycznie anulowane.

Czasomierz można nastawiać tylko dla działających stref gotowania.

Aby ustawić czasomierze innych stref gotowania, należy powtórzyć proces opisany powyżej.

Czasomierza nie można nastawić, jeśli nie zostanie wybrana strefa gotowania i jej temperatura.

Wyłączanie czasomierzy

Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyemituje dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk.

Wcześniejsze wyłączanie czasomierza

Jeśli czasomierz zostanie wyłączony wcześniej, płyta nadal będzie działać przy nastawionej temperaturze, aż się ją wyłączy.
Czasomierz można wyłączyć przed czasem na dwa sposoby:

1 – Wyłączenie czasomierza poprzez skrócenie ustawionego czasu do wartości „00” :

1. Wybrać strefę gotowania, którą chce się wyłączyć.
2. Dotknąć przycisku "⏲", aby wybrać jej czasomierz.
3. Gdy na wyświetlaczu odpowiedniej strefy gotowania wyświetlana jest wartość **„00”**, zmniejszyć ją przyciskami "⊕" i "⊖".

2 – Wyłączenie czasomierza poprzez dotknięcie przycisku na około 3 sekundy:

1. Dotknąć przycisku "⏲" odpowiedniej strefy gotowania na około 3 sekundy; "⏲" zgaśnie, a ustawienie czasomierza zostanie anulowane.

Funkcja automatycznego programu gotowania

Za pomocą tej funkcji można szybko przyrządzić potrawę przy użyciu 3 różnych poziomów gotowania.

1. Utrzymywanie w cieple
2. Gotowanie
3. Smażenie

Uruchomienie funkcji automatycznego programu gotowania bez nastawiania czasomierza

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "⏻".
2. Dotknąć przycisku "♨" strefy gotowania, dla której chce się włączyć funkcję automatycznego programu gotowania.
3. Po pierwszym dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania z programem utrzymywania w cieple. Na wyświetlaczu pojawią się symbole "▁".
4. Po drugim dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania z programem gotowania. Na wyświetlaczu pojawią się symbole "▁▂".
5. Po trzecim dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania z programem smażenia. Na wyświetlaczu pojawią się symbole "▁▂▃".

» Strefa gotowania włączy się na ustawionym poziomie automatycznego programu gotowania.

Uruchomienie funkcji automatycznego programu gotowania poprzez nastawianie czasomierza

1. Wybrać żądany poziom automatycznego programu gotowania, dotykając przycisku "" odpowiedniej strefy gotowania.
2. Dotknąć przycisku "", aby włączyć czasomierz.

» Na wyświetlaczu strefy gotowania pojawią się symbole „00" i "".

3. Ustawić żądany czas trwania, dotykając przycisków ""/"".

» Strefa ta będzie działać na wybranym poziomie automatycznego programu gotowania przez cały nastawiony czas.
» Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyemituje dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk.

Wyłączenie funkcji automatycznego programu gotowania

1. Automatyczny program gotowania można anulować oraz całkowicie wyłączyć odpowiednią strefę gotowania, dotykając przycisku "".
2. Aby nastawić odpowiedni poziom temperatury strefy gotowania i wyłączyć funkcję automatycznego programu gotowania, należy ustawić żądany poziom temperatury, dotykając przycisków ""/"". Strefa ta będzie nadal działać przy nastawionym poziomie temperatury. Jeśli wcześniej nastawiono czasomierz, wybrany czas gotowania nie zostanie anulowany i będzie nadal aktywny na wybranym poziomie temperatury.

Korzystanie z funkcji przenoszenia

Funkcja ta ułatwia szybkie przełączanie na inne poziomy gotowania, które można zmieniać samym ruchem patelni bez używania panelu sterowania. Dzięki temu nie trzeba za każdym razem zmniejszać lub zwiększać temperatury.

Funkcja przenoszenia może być włączona, jeżeli patelnia zajmuje jedną lub dwie strefy gotowania.

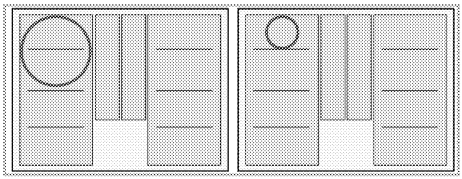
Aby włączyć funkcję przenoszenia:

1. Dotknąć "", aby włączyć płytę grzewczą.
2. Umieścić patelnię na lewej lub prawej stronie strefy gotowania, zgodnie z żądanym poziomem początkowym, tak aby znajdowała się na obu strefach gotowania.
3. Dwukrotnie dotknąć "".

» "" i "" zostaną włączone, wskazując, że dostępna jest funkcja przenoszenia. Aby uzyskać żądany poziom gotowania, wystarczy przesunąć patelnię na strefę gotowania. Funkcja ta umożliwia szybkie przełączanie pomiędzy trzema strefami gotowania:

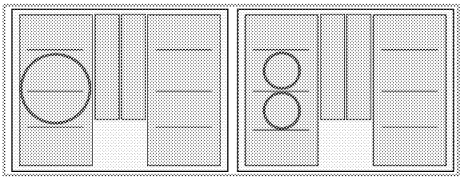
- Poziom 3 (utrzymywanie w cieple): Jeżeli patelnia zostanie umieszczona na krańcach lewej i prawej strefy gotowania, płyta grzewcza będzie działała na poziomie 3.

Poziom 3



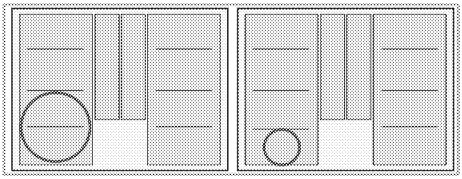
- Poziom 8 (gotowanie): Jeżeli patelnia zostanie umieszczona na środku lewej i prawej strefy gotowania, płyta grzewcza będzie działała na poziomie 9.

Poziom 8



- **Poziom 15 (smażenie):** Jeżeli patelnia zostanie umieszczona z przodu lewej i prawej strefy gotowania, płyta grzewcza będzie działała na poziomie 15.

Poziom 15



W trakcie korzystania z funkcji przenoszenia nie można ustawić zegara dla stref gotowania.

Nie można korzystać z funkcji przenoszenia, gdy patelnia znajduje się na odnośnej dodatkowej strefie gotowania.

Jeżeli używana patelnia znajduje się na trzech strefach gotowania, funkcja przenoszenia zostanie anulowana.

Obsługa płyty kuchennej w połączeniu z okapem (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Jeśli na produkcie znajduje się symbol "", oznacza to możliwość połączenia go z okapem. Funkcja ta pozwala na połączenie okapu i płyty kuchennej oraz ich automatyczne działanie za pomocą regulacji poziomu wyciągania zgodnie z ustawionym poziomem grzania, co zapewnia optymalne osiągi. W tym celu należy połączyć okap z płytą kuchenną, a następnie aktywować połączenie na płycie kuchennej, co pozwoli na ich wspólne działanie.

Łączenie okapu i płyty kuchennej

Proces łączenia okapu i płyty kuchennej wymagany jest tylko jednokrotnie. Aby połączyć płytę kuchenną z okapem, wystarczy aktywować połączenie na płycie kuchennej po pierwszym połączeniu urządzeń.

1. Dotknij przycisku "⏻", aby włączyć płytę.
2. Przytrzymaj przycisk "" przez mniej więcej 3 sekundy.

» Symbol "" miga na wyświetlaczu.

3. Aktywuj połączenie płyty kuchennej z okapem (patrz instrukcja obsługi okapu), po czym odpowiedni symbol na okapie zacznie migać.

» Po wykonaniu połączenia symbol "" na płycie i odpowiedni symbol na okapie zacznie świecić stałym światłem.

Aktywacja wspólnego działania płyty kuchennej i okapu

1. Dotknij przycisku "⏻", aby włączyć płytę.
2. Dotknąć przycisku "" na płycie kuchennej.
3. Po aktywacji odpowiedni symbol na okapie i symbol "" na płycie grzewczej zaczną świecić stałym światłem.

» W zależności od temperatury na płycie kuchennej okap automatycznie zwiększa lub zmniejsza swój poziom działania.

Korzystanie z aplikacji HomeWhiz

Jeśli na produkcie znajduje się symbol "", istnieje możliwość obsługi urządzenia za pomocą tabletu/telefonu. Poniższe kroki pozwalają sterować płytą i śledzić ją za pomocą tabletu/telefonu. Tablet/telefon należy podłączyć do sieci domowej, a następnie pobrać aplikację HomeWhiz na tablet/telefon ze sklepu z

aplikacjami dla danego urządzenia inteligentnego.

1. Uruchomić pobraną aplikację na tablecie/telefonie.
2. Na wyświetlaczu tabletu/telefonu naciśnij pozycję „Add/remove product” (Dodaj/usuń produkt).
3. W celu ukończenia konfiguracji ustawień postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie tabletu/telefonu.
4. Naciśnij i przytrzymaj przycisk "" "przez 3 sekundy, a następnie zwolnij go. Symbol "" będzie migać na ekranie. W tym czasie możesz połączyć urządzenie z urządzeniem mobilnym.
5. Połącz się z płytą, logując się do aplikacji przy użyciu nazwy i hasła wskazanych w ustawieniach tabletu/telefonu.
6. Wybierz żądaną sieć z listy i podłącz do niej płytę, wpisując wymagane hasło. Po zakończeniu instalacji na wyświetlaczu stale będzie migać symbol "". Po nadaniu płycie nazwy w sekcji aplikacji „Add/remove product” (Dodaj/usuń produkt) można rozpocząć korzystanie z okapu.

HomeWhiz obsługuje pasmo częstotliwości 2.4 GHz.

Jeśli połączenia sieciowego nie udaje się nawiązać w ciągu 5 minut po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku "" przez 3 sekundy, system automatycznie opuści aplikację HomeWhiz i zniknie symbol "".

Aplikacja HomeWhiz na tablecie/telefonie zawiera instrukcje dotyczące połączenia i obsługi dostępnych funkcji.

Aby uzyskać dostęp do menu HomeWhiz, połączenie z siecią musi być aktywne.

Dopóki aplikacja HomeWhiz jest włączona, można sterować okapem i monitorować go zarówno na ekranie okapu, jak i za pomocą urządzeń inteligentnych.

Aby rozłączyć aplikację HomeWhiz, naciśnij i przytrzymaj przycisk "", a następnie zwolnij go. Symbol "" zniknie z ekranu.

W razie awarii zasilania i zerwania połączenia przy włączonym połączeniu w aplikacji HomeWhiz z produktem aplikacja HomeWhiz automatycznie się wyłączy.

Obsługa płyty kuchennej za pomocą tabletu

1. Uruchom zainstalowaną na tablecie/telefonie aplikację HomeWhiz.

» Twoje urządzenie będzie widoczne w oknie aplikacji.

2. Kliknij to urządzenie.

» Na wyświetlaczu pojawi się okno służące do sterowania okapem i monitorowania jego pracy. Na ekranie można regulować temperaturę stref gotowania, blokadę urządzenia, połączenie płyty z okapem (Hob to Hood) i **inne** ustawienia.

3. Po wykonaniu ustawień na tablecie/telefonie należy zatwierdzić na urządzeniu, po czym zaczną migać symbole "" i "". Dotknij przycisku "", aby uaktywnić ustawienia.

Ze względów bezpieczeństwa wymagane jest potwierdzenie poszczególnych ustawień na tablecie/telefonie.

Wyłączanie aplikacji HomeWhiz

1. Kiedy tablet/telefon jest połączony z produktem, kliknij przycisk "", po czym z ekranu zniknie symbol "". W tym czasie tablet/telefon oraz urządzenie są rozłączone.

Usuwanie połączonego urządzenia

1. Równocześnie dotknij przycisków "" oraz "".

» Symbole "" i "" zaczną migać i włączy się sygnał ostrzeżenia.

2. Koniec migania symboli "" i "" oznacza zakończenie procesu usuwania.

W celu dokończenia procesu usuwania połączonych urządzeń konieczne jest nawiązanie połączenia z siecią internetową.

Funkcja zatrzymania

Wszystkie funkcje **(z wyjątkiem czasomierza)** uruchomione na płycie można zatrzymać za pomocą tej funkcji.

Jeśli dla jakieś strefy nastawiono czasomierz, będzie dalej działał w trakcie takiego zatrzymania.

1. W trakcie pracy płyty dotknąć przycisku "".

Wszystkie aktywne strefy gotowania będą działały na minimalnym poziomie temperatury.

2. Aby ponownie włączyć wszystkie wyłączone strefy gotowania z ich poprzednimi ustawieniami, należy ponownie dotknąć przycisku "".

W przypadku naciśnięcia przycisku zatrzymania na wyświetlaczach stref gotowania aktywnych przed naciśnięciem tego przycisku pojawi się symbol "".

Funkcja zarządzania energią

Urządzenie ma funkcję zarządzania energią Dzięki tej funkcji można zmienić całkowite ustawienie mocy, które będzie pobierać płyta. Istnieje 9 różnych poziomów funkcji zarządzania energią.

Funkcja zarządzania energią - Poziomy mocy całkowitej, które można ustawić

Opcje zarządzania energią	Moc całkowita
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Po wyłączeniu płyty grzejnej

1. Naciśnij "", aby włączyć płytę.
2. Dotknąć klawisza "" lewej tylnej strefy grzejnej, następnie klawisza "" lewej przedniej strefy grzejnej i na końcu klawisza "", nie podnosząc palca. Po dotknięciu każdego klawisza rozlega się dźwięk.
3. Poziom zarządzania energią ustawiony na lewym tylnym wyświetlaczu pola grzejnego oraz całkowita wartość mocy tego poziomu pojawią się na lewym przednim wyświetlaczu pola grzejnego. Przestań naciskać 3 przyciski po pojawieniu się wartości.
4. Przełączaj poziomy, naciskając "" i ustaw moc całkowitą.
5. Potwierdź, naciskając "" i wyłącz palnik. Ustawiona moc całkowita zostanie aktywowana.

W zależności od ustawionego poziomu mocy całkowitej, poziomy temperatury polach grzejnych mogą się różnić. W zależności od ustawienia mocy płyty, poziom temperatury podany dla pola grzejnego może spaść automatycznie. To nie jest błąd.

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

Zasady działania: Zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że nagrzewa ona bezpośrednio naczynia z gotowaną zawartością. Ma zatem różne zalety w porównaniu z kuchenkami innego rodzaju. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty nie nagrzewa się. Płyta indukcyjna wyposażona jest w lepsze systemy zabezpieczeń zapewniające maksymalne bezpieczeństwo użytkowania.

Płyta może być wyposażona w indukcyjne strefy gotowania o średnicy, zależnie od modelu, 145, 180, 210 oraz 280 mm. Każda strefa gotowania automatycznie rozpoznaje ustawiane na niej naczynie dzięki funkcji indukcyjnej. Energia kierowana jest tylko tam, gdzie naczynie styka się ze strefą gotowania, a zatem ogranicza się jej zużycie do minimum.

Limity czasu pracy

Panel sterowania płytą uwzględnia ograniczenie czasu pracy. Gdy jedna (lub więcej) ze stref gotowania będzie pozostawiona włączona, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie określonego czasu (patrz tabela 1). Jeśli do takiej strefy przypisany jest czasomierz, później wyłączy się także jego wyświetlacz.

Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Maksymalny czas pracy ma zastosowanie do tego poziomu temperatury.
Użytkownik może ponownie uruchomić tę strefę gotowania po jej automatycznym wyłączeniu jak opisano poniżej.

Tabela 1: Limity czasu pracy

Poziom temperatury	Limit czasu pracy (w godz.)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Szybkie podgrzewanie	10 minut
P1	6
P2	1,5
P3	1

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Płyta ta wyposażona jest w czujniki zabezpieczające przed przegrzaniem. W razie przegrzania można zaobserwować, co następuje:

- Może zostać wyłączona czynna strefa gotowania.
- Może się obniżyć wybrany poziom. Jednakże stanu takiego nie pokazuje wskaźnik.

System zabezpieczający przed wykipieniem

Płyta ta wyposażona jest w system zabezpieczający przed wykipieniem. Jeśli zawartość naczyń przeleje się na panel sterowania, system bezzwłocznie odetnie zasilanie i wyłączy płytę.
W międzyczasie na wyświetlaczu pojawi się **„E”** lub **„F”**.

Precyzyjne ustawienie mocy

Inna zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że natychmiast reaguje ona na polecenia. Bardzo szybko zmienia ustawienia mocy. Tym samym można zapobiec przelaniu się zawartości naczynia (woda, mleko itd.), nawet jeśli niewiele do niego brakuje.

Głośne działanie

Płyta indukcyjna może wydawać pewne odgłosy. Jest to normalna cecha gotowania indukcyjnego.

- Odgłosy te narastają przy znacznych poziomach temperatury.
- Odgłosy może powodować stop, z którego wykonane jest naczynie.
- Przy niskich poziomach słychać normalny dla tej zasady działania odgłos włączania/wyłączania.
- Odgłos wydaje także podgrzewane puste naczynie. Po napełnieniu naczynia wodą lub potrawą odgłos ten cichnie.
- Słyszalny może być odgłos wentylatora chłodzącego układ elektroniczny.

Komunikaty o błędach

Tabela 2: Kody i przyczyny błędów

Przyczyna błędu	Wyświetlacz
Płyta jest przegrzana	"" miga
Brak patelni odpowiedniej dla strefy gotowania	Świeci się " oraz "
Patelnia/garnek lub inny obiekt na dotykowym panelu sterowania	**„F”** miga
Niewłaściwy garnek	Świeci się **F1**
Pusty garnek	Świeci się **F2**
Maksymalny czas działania	Świeci się **F3**
Ustawiony czujnik temperatury (Fixed NTC)	Świeci się **F4**
Otwarty czujnik temperatury (NTC open short)	Świeci się **F5**
Przegrzanie	Świeci się **F6**
Błąd elektroniki, sprzętu lub wentylatora	Świeci się **EH**
Błąd komunikacji pomiędzy płytami interfejsu	Świeci się **EC**
Błąd komunikacji pomiędzy płytą interfejsu i płytą główną	Świeci się **EI**
x:** „1, 2,..., 9”	

Więcej informacji o komunikatach błędów, które mogą się pojawić na panelu sterowania dotykowego można znaleźć w tabeli 2. Jeśli błędów Fx i Ex nie uda się wyeliminować, należy oddać płytę do autoryzowanego zakładu serwisowego.

Jeśli powierzchnia dotykowego panelu sterowania zostanie poddana działaniu pary, cały system sterowania zostanie wyłączony, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać symbol „E”.

Powierzchnię dotykowego panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Może on podawać błędne ostrzeżenie co do działania.

Na panelu sterowania dotykowego nie wolno stawiać garnków/patelni.

5 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy staną się rzadsze, jeśli wyrób ten czyści się w regularnych odstępach czasu.

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz urządzenie od sieci.
Grozi to porażeniem elektrycznym!

Przed czyszczeniem urządzenie odczekaj, aż ostygnie.
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości gotowania, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciem urządzenia.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergentem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.

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

Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

Czyszczenie płyty

Powierzchnia szklano-ceramiczna

Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego (szklano-ceramiczną) zimną wodą, zwracając uwagę, aby nie pozostawić resztek środków czyszczących, i wytrzyj do sucha miękką ściereczką. Pozostawione resztki mogą spowodować uszkodzenie powierzchni szklano-ceramicznej przy ponownym użyciu płyty.
Zaschłych na powierzchni szklano-ceramicznej resztek w żadnym razie nie należy skrobać żyletką, wełną żelazną, ani podobnymi narzędziami.
Plamy wapienne (żółte) usuwa się dostępnymi w handlu środkami do czyszczenia z wapienia lub niewielką ilością octu lub soku z cytryny.
Jeśli powierzchnia jest bardzo zabrudzona, zamocz gąbkę w środku czyszczącym i odczekaj, aż nim nasiąknie. Następnie oczyść powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.

Plamy z potraw o znacznej zawartości cukru, np. gęstego kremu lub syropu, trzeba czyścić niezwłocznie, nie czekając aż zabrudzona powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklano-ceramiczna powierzchnia może ulec trwałemu uszkodzeniu.

Z czasem kolor powłok i innych powierzchni może z lekka blaknąć. Nie wypływa to na działanie kuchenki. Blednięcie koloru i plamy na powierzchni szklano-ceramicznej to zjawiska normalne, a nie defekt.

6 Rozwiązywanie problemów

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. >>> *To nie jest awaria.*

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Urządzenie nie jest przyłączone do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*
- Jeśli wyświetlacz nie świeci się po ponownym włączeniu płyty kuchennej. >>> *Odłącz urządzenie bezpiecznikiem. Włącz je ponownie po upływie 20 sekund.*
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. >>> *Pozostaw płytę kuchenną do wystygnięcia.*
- Używasz niewłaściwego naczynia. >>> *Sprawdź naczynie.*

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol " oraz ".

- Naczynie nie stoi na aktywnej strefie gotowania. >>> Sprawdź, czy w strefie gotowania znajduje się naczynie.
- Naczynie nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. >>> Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.
- Naczynie nie stoi na środku lub dno naczynia ma za małą średnicę dla strefy gotowania. >>> Wybierz naczynie o właściwej średnicy i prawidłowo ustaw je na środku strefy gotowania.
- Naczynie lub strefa gotowania mają za wysoką temperaturę. >>> Pozostaw je do wystygnięcia.

Wybrana strefa gotowania nagle wyłącza się w czasie pracy.

- Prawdopodobnie upłynął czas gotowania w wybranej strefie gotowania. >>> Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. >>> Pozostaw płytę kuchenną do wystygnięcia.
- Jakiś przedmiot może zasłaniać dotykowy panel sterowania. >>> Usuń przedmiot z panelu.

Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.

- Naczynie nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. >>> Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.
- Naczynie nie stoi na środku lub dno naczynia ma za małą średnicę dla strefy gotowania. >>> Wybierz naczynie o właściwej średnicy i prawidłowo ustaw je na środku strefy gotowania.

Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą urządzenia. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego urządzenia.