

**Płyta kuchenna do zabudowy
Witroceraamiczny**

HII 64401 T

BEKO

INDUKCJA

1. Dane techniczne02

2. Ostrzeżenia o niebezpieczeństwach 03

3. Przygotowanie i instalacja.....06

Korzystanie z klamry montażowej	07
Połączenia elektryczne	08

4. Obsługa płyty kuchennej09

Sterowanie i wyświetlacz	09
Załącz płytę	10
Wybór strefy grzewczej.....	10
Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych płyt kuchennych	11
Gotowanie automatyczne i Wysoka moc (Booster).....	13
Wyłączanie kuchenki.	13
Blokada przycisków.....	14
Blokada dostępu dzieci	14
Funkcja wyłącznika czasowego	15
Szumy	16
Wzorcowanie czujnika i komunikaty błędów....	16

5. Konserwacja 17

Konserwacja płytek ceramicznych	17
Smażenie w głębokim tłuszczu	18

6. Czyszczenie 19

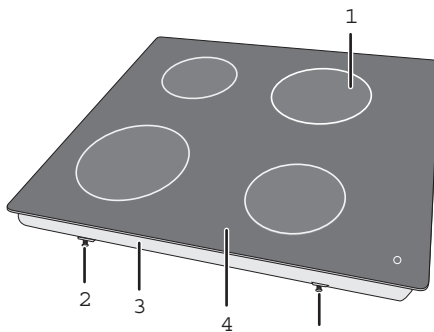
7. Rozwiązywanie problemów.....20

8. Przyszły transport21

1 Dane techniczne

! Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego.

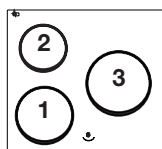
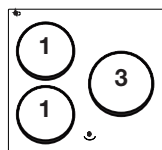
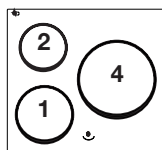
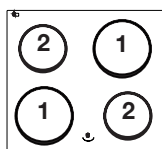
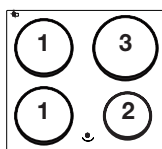
1. Płyta ceramiczna
2. Klamra montażowa
3. Lower case
4. Powierzchnia ceramiczna



• Oznaczenia graficzne i rysunki służą wyłącznie celom ilustracyjnym. Rzeczywisty widok może się różnić.

Wymiary zewnętrzne	60 cm
Szerokość	580 mm
Głębokość	510 mm
Wysokość	55 mm
Wymiary do ustawienia instalacji	
(*) Szerokość	560 mm
Głębokość	490 mm
Napięcie zasilające	230 V ~ / 400 V 2N ~ 50Hz

- 1- Ø 180 - 1800 W / 2500 W
- 2- Ø 145 - 1400 W / 1800 W
- 3- Ø 210 - 2200 W / 3200 W
- 4- Ø 280 - 2400 W / 3600 W




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

Liczby podane w tej instrukcji mają znaczenie schematyczne i mogą nie całkiem odpowiadać danym waszej kuchenki. Oznaczenia na wyrobie oraz wartości podane w innych dokumentach wraz z nim dostarczanych uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odnośnymi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od użytkowania kuchenki i warunków otoczenia.

2 Ostrzeżenia o niebezpieczeństwach

Uważaj na siebie, rodzinę i przyjaciół.

 **Uważaj na siebie, rodzinę i przyjaciół.**
• **Urządzenie to nie jest przeznaczone jest do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej lub bez doświadczenia albo wiedzy, bez nadzoru lub instrukcji dotyczących użytkowania urządzenia ze strony osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.**
Trzeba uważać na małe dzieci, aby nie bawiły się tym urządzeniem.

- Aby przygotować kuchenkę do użytku, najpierw przygotuj miejsce, gdzie ją zainstalujesz.
- Instalację i przyłączenia elektryczne kuchenki należy wykonać zgodnie z instrukcjami. Niezbędne prace musi wykonać koncesjonowany instalator/elektryk. A potem zadzwoń do Autoryzowanego Serwisu.
- Jeśli kuchenka ma być umieszczona nad szafką kuchenną, wówczas potrzebna jest barierka. W tym celu prosimy zająć do instrukcji instalacji.
- W czasie pracy kuchenki jej powierzchnie nagrzewają się. Nie dotykaj gorących powierzchni kuchenki przy jej obsłudze.
- Nie przechowuj ponad płytą niczego takiego, po co mogłyby starać się sięgać dzieci.
- Konieczna jest baczna uwaga przez cały czas w trakcie gotowania.

* Sprawdź czy wszystkie pokręta i przyciski kuchenki zostały wyłączone po gotowaniu.

- Przy smażeniu w głębokim tłuszczu urządzenie wymaga dozoru, ponieważ rozgrzane tłuszcze i oleje są łatwopalne. Nie wolno próbować gasić płonącego oleju ani tłuszczu wodą (zagrożenie wybuchem!). Należy stłumić ogień mokrymi ręcznikami przy zamkniętych drzwiach i oknach.
- Upewnij się, że uchwyt i rączki garnków i rondli nie zapalają się ani nie pękają, a także że nie wystają poza obrys kuchenki na takiej wysokości, gdzie mogłyby po nie sięgnąć dzieci.

- Cisnienie pary, która powstaje z wilgoci pomiędzy powierzchniami płyty kuchenki dna garnka, może powodować ślizganie się lub podrygwanie garnka. Należy zatem dbać, aby powierzchnie płyty i garnków były zawsze suche.

Ważne dla osób cierpiących na astmę

- Na początku użytkowania może zdarzać się się wydzielanie dymu i woni z powłok ochronnych. W takim przypadku należy starannie przewietrzyć pokój i unikać wdychania powstającego dymu.



Ponieważ płyta indukcyjna wytwarza pole magnetyczne, może szkodliwie oddziaływać na osoby używające urządzeń medycznych, np. rozruszników serca lub pomp insuliny.

Uważaj na swoją kuchenkę i swój dom.



- Przy smażeniu w głębokim tłuszczu urządzenie wymaga dozoru, ponieważ rozgrzane tłuszcze i oleje są łatwopalne.

Zawsze najpierw wyłączaj zasilanie elektryczne i odczekaj, aż kuchenka ostygnie.

- To, co wykipi lub się rozleje, trzeba natychmiast wyczyścić, zachowując należytą staranność, ponieważ powierzchnia kuchenki może być gorąca. Wszystko, co pozostało na powierzchni płyty po gotowaniu, należy wyczyścić przed ponownym włączeniem kuchenki, aby zapobiec zapieczeniu takich resztek.
- Do czyszczenia nie należy używać wybielaczy, szorstkich proszków, ani środków chemicznych.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać urządzeń na parę.
- Upewnij się, że z kuchenką nie stykają się żadne materiały łatwopalne, ponieważ jej powierzchnie zewnętrzne mogą się znacznie nagrzewać w trakcie pracy.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów łatwopalnych ani plastikowych na płycie ani w jej pobliżu oraz nigdy nie kładź na płycie wilgotnych tkanin do wysuszenia

- Nie podgrzewaj nieotwartych pojemników z żywnością, ponieważ może wzrosnąć ciśnienie powodując wybuch pojemnika..
- Bliskie palnikom powierzchnie modeli kuchenek ze stali nierdzewnej mogą z czasem zmieniać barwę z powodu znacznego nagrzewania się.
- Dolne elektryczne płytki grzejne kuchenki wykorzystują zaawansowaną technologię "indukcyjną". Musisz poświęcić trochę czasu i pieniędzy na wyposażenie kuchni w **garnki nadające się do gotowania indukcyjnego** (przeczytaj rozdział o doborze garnków); w przeciwnym razie kuchenka nie będzie działać.

Ważne zasady bezpieczeństwa



Jest to urządzenie na najwyższym współczesnym poziomie technicznym i spełnia odnośne wymogi bezpieczeństwa. Jednakże aby zapobiec szkodom i wypadkom należy się z nim odpowiednio obchodzić. Prosimy zwrócić uwagę na poniższe zasady, a także na inne podobne zawarte dalej w tekście.

UWAGA: Jeśli skutkiem oddziaływania mechanicznego na powierzchni płyty vitroceramicznej pojawi się pęknięcie, aby zapobiec porażeniu elektrycznemu natychmiast odłącz kuchenkę od zasilania. W takim razie należy szukać pomocy autoryzowanego punktu serwisowego.

Nie należy podejmować prób przebudowy ani naprawy urządzenia, w szczególności przy użyciu narzędzi (śrubokrętów itp.). Naprawy, w szczególności zasilania elektrycznego, wykonywać mogą tylko szkoleni specjaliści, specjalnie przygotowani do serwisowania takiego urządzenia, a w szczególności jego części zasilających w prąd. Nieprawidłowe naprawy mogą prowadzić do poważnych wypadków, szkód i awarii.

W razie awarii urządzenia (przed skontaktowaniem się z naszym działem obsługi klientów) prosimy zapoznać się z informacjami w punkcie "Warunki gwarancji". W razie potrzeby prosimy dzwonić do naszych służb obsługi klientów.

Dla prawidłowej pracy kuchenki oraz bezpieczeństwa jej obsługi ważna jest wentylacja naturalna.

Intensywne użytkowanie kuchenki przez dłuższy czas może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna lub użycia stałego mechanicznego urządzenia wentylacyjnego, jak np. wentylator wyciągowy lub okap kuchenny z wyciągiem na zewnątrz.

- **Serwisowanie należy powierzać wyłącznie wykwalifikowanemu personelowi serwisowemu.**

Jak używać płyty kuchennej:

- Ta vitroceramiczna płyta kuchenna używana być może wyłącznie do przygotowania potraw w gospodarstwach domowych. W przypadku użycia tego urządzenia w innym celu lub niewłaściwego obchodzenia się z nim nie można dochodzić odpowiedzialności za ewentualne szkody.
- Nie należy używać płyty kuchennej do ogrzewania pomieszczeń.
- Gdy tylko zauważone zostanie zakłócenie w funkcjonowaniu urządzenia, lub jeśli, np. na skutek nadmiernego obciążenia mechanicznego, na powierzchni jego płyty vitroceramicznej wystąpią pęknięcia urządzenie należy natychmiast wyłączyć: wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania elektrycznego (wykręcić bezpieczniki lub wyłączyć odpowiedni wyłącznik zasilania).
- Przewody zasilające urządzeń elektrycznych nie mogą być wystawione na oddziaływanie gorących pól grzewczych ani garnków. W przeciwnym razie uszkodzeniu może ulec izolacja elektryczna.

Jak uniknąć uszkodzeń witra ceramicznej płyty kuchennej.

Powierzchnia witra ceramiczna jest odporna na ciepło (do 650°C) i wahania temperatury, a także niełamliwa i w pewnej mierze odporna na zarysowanie.

Niemniej jednak prosimy przestrzegać następujących zasad aby zapobiec uszkodzeniom:

- W żadnym razie nie wolno wylewać zimnej wody na gorące palniki.
- Na płycie witra ceramicznej nie wolno siadać ani stawać.
- Nagłe naprężenie może okazać się groźne, np. w trakcie działania mechanicznego sprzętu gospodarstwa domowego. Najlepiej zatem nie przechowywać takich rzeczy nad płytą kuchenną.
- Przed każdym użyciem płyty należy upewnić się, że dna garnków i powierzchnie pól grzewczych są czyste i suche.
- Należy podnosić garnki, a nie przesuwając je po płycie aby zapobiec jej zarysowaniom oraz wycieraniu się jej ozdób.
- Lepiej nie obierać jarzyn nad płytą. Ziarna piasku mogą ją zarysować.
- Nie należy nic przechowywać na płycie, zwłaszcza kłaść na niej materiałów łatwopalnych i opakowań z kartonu i plastiku. Przedmioty zrobione ze stopów cyny, z cynku lub z aluminium (także folia aluminiowa i pusty ekspres do kawy) mogą stopić się na gorących polach grzewczych i spowodować szkody.
- Należy dbać, aby żywność zawierająca cukier lub soki nie dotykała gorących płyt grzewczych. W rezultacie powierzchnia witra ceramiczna mogłaby ulec zaplamieniu. Cokolwiek przeleje się lub wykipi, trzeba natychmiast usunąć, nawet jeśli wciąż gorące.
- Nie należy stawiać gorących garnków ani patelni na ramce palnika.
- Przy czyszczeniu należy uważać, aby do urządzenia nie przeniknęła woda, ponieważ mogłaby spowodować szkody. Należy zatem używać tylko wilgotnych ściereczek. Nie wolno przyskać wodą na urządzenie i lepiej nie czyścić go parą.

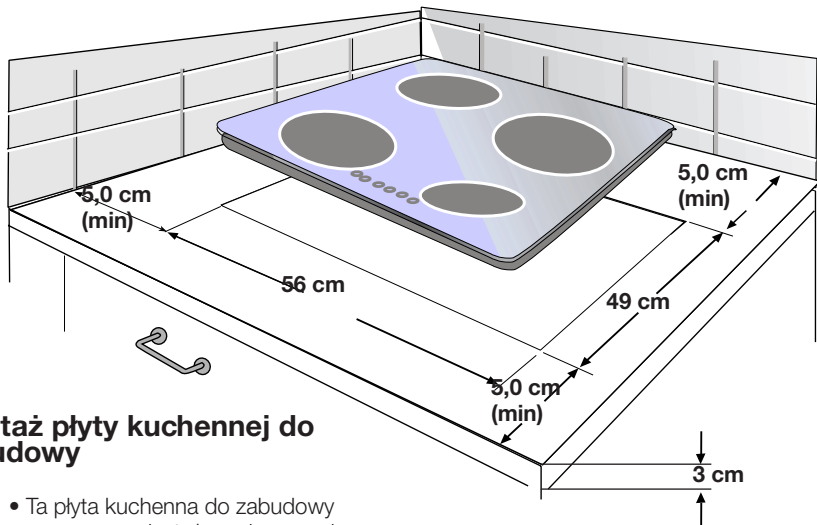
O złomowaniu:

- Prosimy posegregować materiały opakowaniowe do odzysku i wyrzucić je w miejscu komunalnego odbioru śmieci. Materiały opakowaniowe nie są do zabawy dla dzieci.
- Przed usunięciem urządzenia przyłączonego do zasilania elektrycznego na stałe (bez wtyczki) koncesjonowany elektryk musi je odłączyć od zasilania.
- Przed złomowaniem należy urządzenie trwale unieruchomić. Odciąć od urządzenia przewód zasilania elektrycznego (po odłączeniu od zasilania), a także wszelkie luźne przewody przyłączeniowe.
- Należy zadbać o prawidłowe złomowanie urządzenia.

Higiena żywności

- Pamiętaj, aby mięso i drób dokładnie rozmrażać przed gotowaniem.
- Sprawdź, czy potrawy są dokładnie ugotowane i należyście gorące.

3 Przygotowanie i instalacja

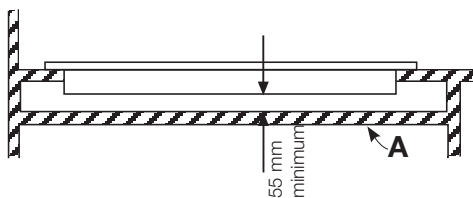


Montaż płyty kuchennej do zabudowy



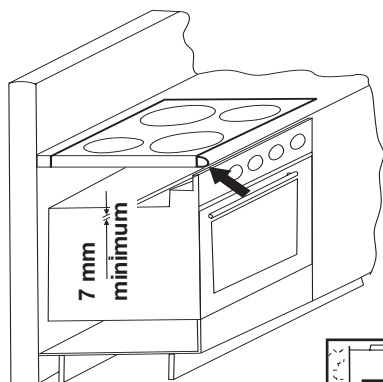
- Ta płyta kuchenna do zabudowy przeznaczona jest do umieszczenia w wolnym miejscu na pulpicie. Montażu płyty dokonać może tylko wyszkolony specjalista.
- Przyłączenie kucharki do sieci zasilającej powinien wykonać elektryk z uprawnieniami. Należy zatem przestrzegać miejscowych przepisów bezpieczeństwa, a także technicznych warunków przyłączenia wymaganych przez miejscowy zakład energetyczny.
- Instalację domową należy zaopatrzyć w separator trójfazowy z przerwą stykową min. 3 mm (zabezpieczenie srub, wyłącznik przewodu uziemionego, wyłącznik główny)
- Odległość od ściany kuchni do krawędzi otworu w blacie meblowym musi wynosić co najmniej 5 cm.
- Jeśli pod płytą kuchenną ma być zamontowany piekarnik, musi być wyposażony w wentylator chłodzący.
- Pomiędzy spodem płyty indukcyjnej i zabudowanym piekarnikiem lub meblem umieszczonym pod nią należy zachować odstęp umożliwiający wystarczający dopływ powietrza do chłodzenia płyty indukcyjnej. Należy zatem zapobiegać przepływowi gorącego powietrza w stronę jednostki chłodzącej. Należy unikać wzrostu temperatury w obszarze pod płytą kuchenną w rezultacie umieszczenia pod nią piekarnika bez wentylacji.

Uwaga: Instalując płytę kuchenną w szafce kuchennej należy upewnić się, że zachowano co najmniej 55 mm odstęp pomiędzy powierzchnią (A) szafki a spodem płyty. Nie jest to konieczne przy instalowaniu płyty ponad piekarnikiem do zabudowy.



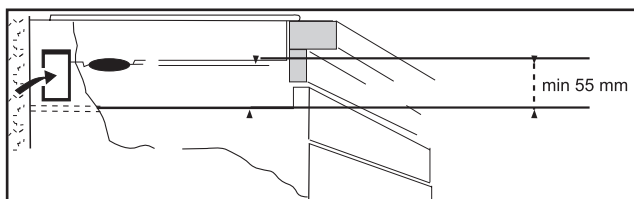
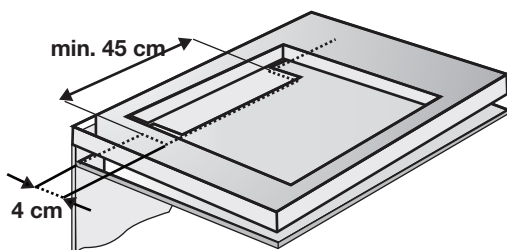
Jeśli spód kuchennki można dotknąć ponieważ umieszczona jest ponad szufladą, wówczas tę jego część należy osłonić płytą drewnianą.

Jeśli poniżej jest piekarnik;



Należy zapewnić otwór wentylacyjny o powierzchni co najmniej 180 cm² w tylnej części mebla.

Jeśli poniżej jest pulpit;



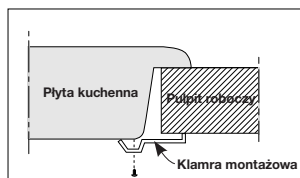
Przy instalowaniu płyty indukcyjnej należy zwrócić szczególną uwagę na ustawienie jej równoległe do powierzchni instalacji. Ponadto należy zabieg przeciwkapaniu wszelkich płynów pomiędzy płytą a blat poprzez założenie pod płytą uszczelki jak opisano to powyżej.



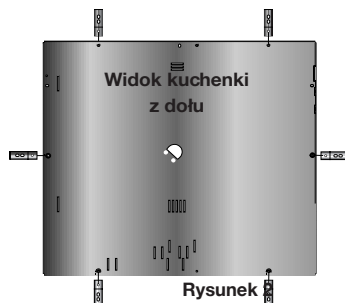
1. Przygotuj blat, jak pokazano na rysunku.
2. Wyjmij uszczelkę z opakowania.
3. Dostarczoną wraz z płytą uszczelkę należy przy instalacji płyty założyć wokół szklanej ramy na dolnej powierzchni tak, jak to pokazano na rysunku.
4. Wypośrednij płytę w blacie.
5. Zakręć śruby sprężyn umieszczonych na podstawie kuchenki, aby umocować ją w jej miejscu.

Korzystanie z klamry montażowej

Do instalacji płyty należy użyć dostarczonej wraz z nią klamry montażowej jak przedstawiono to na Rysunku 1. Klamrę montażową należy zainstalować w punktach wskazanych na Rysunku 2, na którym widać kuchenkę od dołu.



Rysunek 1



Rysunek 2

Połączenia elektryczne



- Nie należy przyłączać kuchenki do zasilania elektrycznego przed całkowitym usunięciem opakowania i elementów ochronnych przy transporcie.

Zanim kuchenkę przyłączy się do zasilania elektrycznego, należy upewnić się, że napięcie i częstotliwość podane na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom zasilania.

- Instalację i przyłączenia elektryczne kuchenki należy wykonać zgodnie z instrukcjami. Niezbędne prace musi wykonać koncesjonowany instalator/elektryk. A potem zadzwonić do Autoryzowanego Serwisu. Moc robocza kuchenki wynosi 230 V ~ / 400 V 2N ~ 50Hz. Przy zasilaniu jednofazowym kuchenka pobiera najwięcej 32 A prądu, zaś przy zasilaniu dwufazowym 2x16 A. Zleć elektrykowi z uprawnieniami sprawdzenie zgodności bezpiecznika i domowej instalacji elektrycznej i weryfikację ich przydatności do zasilania kuchenki.
- Zleć elektrykowi z uprawnieniami przyłączenie kuchenki do instalacji uziemiającej.

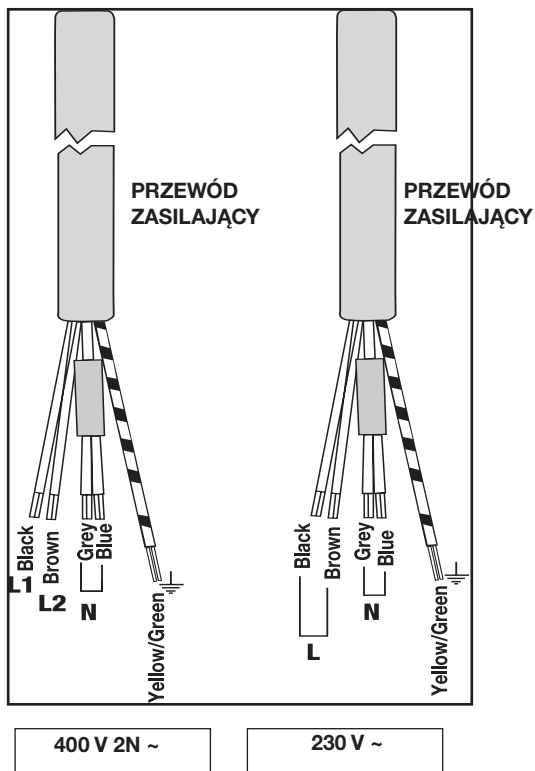
Uwaga!



Urządzenie musi być uziemione.

- Kuchenka musi być przyłączona za pośrednictwem dostarczonego oryginalnego przewodu lub przewodu równoważnego h05RRF 5G1,5mm².
 - Kuchenkę należy przyłączyć poprzez wyłącznik, którym można odciąć zasilanie we wszystkich biegunach, o szczelinie między stykami 3 mm. Wyłącznik ten należy umieścić w dostępnym miejscu.
- * Przewód zasilający należy ułożyć z dala od kuchenki.
- W razie uszkodzenia przewodu zasilającego wymienić go może tylko autoryzowany serwis.
- Ze względu na bezpieczeństwo izolacji długość przewodu nie powinna przekraczać 2 m.**
- Forma nasza nie będzie odpowiedzialna za uszkodzenia wynikające z użytkowania bez przestrzegania powyższych instrukcji.

ZASILANIE 2-FAZOWE

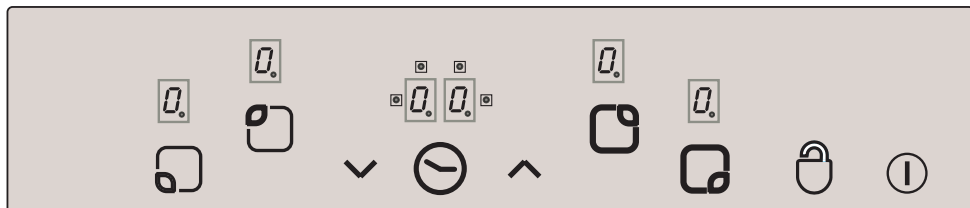
ZASILANIE JEDNOFAZOWE




- Przyłączenie przewodów zasilających należy powierzyć elektrykowi z uprawnieniami
- przewód brązowy do fazy pod napięciem,
 - przewód czarny do fazy pod napięciem, jeśli jest dostępna,
 - przewód niebieski do przewodu zerowego,
 - przewód szary do przewodu zerowego,
 - przewód zielono-żółty do przewodu uziemiającego.
-  

4 Obsługa płyty kuchennej

Sterowanie i wyświetlacz



Właściwości


 Główny wyłącznik – przycisk ZAL/WYŁ.

 Blokada klawiszy

 Ustawienia grzania/Wydłużenie czasu wyłącznika czasowego


 Ustawienia grzania/Skrócenie czasu wyłącznika czasowego

 * Załączenie/wyłączenie wyłącznika czasowego

 Przyciski wyboru płytki (strefy) grzewczej



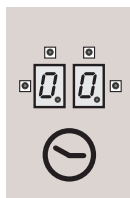
 Kropka (przecinek dziesiętny)

 * Wyświetlacz wyłącznika czasowego (4 diody LED przypisane do 4 różnych płytek grzewczych)

Uwaga:

- Urządzeniem tym steruje się za pomocą przycisków dotykowych. Jeśli urządzenie sterujące wyposażone jest w wyłącznik czasowy, każdą operację potwierdza sygnał dźwiękowy.
- Panele sterowania muszą być zawsze czyste i suche. Wilgoć i brud mogą spowodować awarie funkcjonowania płyty.

• Oznaczenia graficzne i rysunki służą wyłącznie celom ilustracyjnym. Rzeczywisty ich widok oraz funkcje mogą się różnić.



(*) Jeśli płyta wyposażona jest w wyłącznik czasowy.

Bezpieczne i wydajne użytkowanie płytek grzewczych

Zasada funkcjonowania: Z powodu swej zasady funkcjonowania, kuchenka indukcyjna bezpośrednio nagrzewa garnki. Ma zatem wiele zalet w porównaniu do innych typów kuchenek. Jest bardziej wydajna i jej powierzchnia jest chłodniejsza.

Ta kuchenka indukcyjna wyposażona jest w lepsze systemy zabezpieczeń, dzięki którym jej używanie jest bezpieczniejsze.

Sterowanie płytą przewiduje ograniczenia czasu pracy. Jeśli zapomniano wyłączyć jedno lub więcej pól grzewczych, po pewnym czasie zostaną wyłączone automatycznie. (patrz następująca Tabela-1)

W międzyczasie: Jeśli z danym polem grzewczym skojarzony był wyłącznik czasowy, wówczas na wyświetlaczu przez 10 sekund wyświetli się **"00"**. To ograniczenie czasu pracy zależy od fabrycznie wybranego nastawienia temperatury.

Po opisanym powyżej automatycznym wyłączeniu płytka grzewcza jest gotowa do ponownego uruchomienia przez użytkownika. Maksymalny czas pracy także odnosi się do tego ustawienia grzania.

Uwaga: Kuchenka ta zawiera pola grzewcze o średnicach zones Ø 145, Ø180, Ø 210 oraz Ø 280 z funkcją nagrzewania indukcyjnego. Dzięki tej funkcji każda pole grzewcze automatycznie rozpoznaje średnice postawionego na nim garnka. **"Energia wytwarzana jest tylko w miejscach, których dotyka spód garnka"** a zatem zużycie energii jest minimalne.

Poziom gotowania	Czas pracy - (godz.)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5
P (boost) - Szybkie gotowanie (booster)	10 minut (*)

Tabela -1 Zadane czasy pracy, gdy zapomnie się wyłączyć kuchenkę.

(*) 10 minut później, poziom pola grzewczego spada do 9.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Wewnątrz kuchenki umieszczono kilka czujników stanowiących zabezpieczenie przed przegrzaniem. W sytuacji przegrzania mogą pojawić się następujące reakcje:

- Można wyłączyć załączoną płytkę grzejną.
- Można zmniejszyć wybrany poziom. (Ale nie jest pokazany na wyświetlaczu.)

System zabezpieczenia przed przelewaniem się

Kuchenka ta wyposażona jest w system zabezpieczeń przed przelewaniem się. Jeśli coś wyleje się na panel sterowania z dowolnej przyczyny, system ten automatycznie odcina zasilanie aby wyłączyć kuchenkę. W międzyczasie na ekranie dotykowym pojawia się **"F"**.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Kuchenka indukcyjna może nagrzewać się po zakończeniu gotowania z powodu garnka pozostawionego na płycie grzewczej. Dopóki temperatura płyta szklana w polu grzejnym nie spadnie do bezpiecznego poziomu, na panelu sterowania wyświetlać się będzie **H^h**. Nie dotykaj odnośnych pól grzewczych dopóki nie zgaśnie **H^h**.



Wyświetlacz temperatury nie zapala się już ani nie ostrzega użytkownika w trakcie awarii zasilania.

Wrażliwe ustawienie mocy

Z powodu swej zasady działania kuchenka indukcyjna natychmiast reaguje na polecenia. Zmieniają one szybko ustawienia mocy. Można zatem zapobiegać przelewaniu się zawartości garnka (woda, mleko) poprzez wyłączenie kuchenki.

Wybór garnka:

Do gotowania na kuchence indukcyjnej można używać wyłącznie garnków do tego przeznaczonych.

Próba garnka:

Oto metoda sprawdzenia, czy garnek nadaje się do gotowania na kuchence indukcyjnej:

1. Garnek nadaje się, jeśli jego dno utrzymuje magnes.

2 Garnek nadaje się, jeśli wskaźnik mocy (U) nie miga, kiedy postawi się go na polu indukcyjnym i uruchomi je.

Na kuchence indukcyjnej można gotować w garnkach stalowych i aluminiowych z dnem teflonowym lub specjalnym magnetycznym, zgodnie z oznaczeniem przydatności na ich etykietach. Nie można używać garnków szklanych, ceramicznych, ceramicznych porowatych, a także garnków z niemagnetycznej stali nierdzewnej z dnem miedzianym lub aluminiowym.

System rozpoznawania garnków

Przy gotowaniu indukcyjnym energia przekazywana jest do dna garnka lub patelni na danej płytce grzejnej. System indukcyjny natychmiast rozpoznaje średnicę garnka i nagrzewana jest tylko ta strefa. Jeśli w trakcie

gotowania garnek podniesie się z płytki, gotowanie zostanie przerwane. Poziom wybranej płytki oraz "U" migają naprzemian.

Bezpieczne użytkowanie:

Podgrzewaj na poziomie 3 lub 4 płytkę grzejącą, na której zamierzasz gotować bez oleju lub z niewielką ilością oleju w garnku o powierzchni nieprzywierającej (typ teflonowy). Nie używaj do tego poziomów 8, 9 ani "P" ponieważ może to zniszczyć garnek.

Nie kładź na kuchence przedmiotów metalowych, takich jak widelce, noże lub pokrywki garnków, ponieważ się nagrzeją. Nie używaj aluminiowej folii do pieczenia. Na elektrycznych płytkach grzejnych nie kładź produktów zawiniętych w folie aluminiową.

Uwaga!

*** Jeśli pod kuchenką znajduje się działający piekarnik, wówczas czujniki kuchenki mogą obniżyć poziom mocy lub ją wyłączyć.**

*** Gdy używasz kuchenki, nie kładź na niej przedmiotów o własnościach magnetycznych (karty kredytowe, kasety, itp.)**

Używanie stref grzewczych stosowanie do garnków

Duża strefa grzewcza Ta strefa grzewcza: - Automatycznie przystosowuje się do garnka. - Rozporowadza optymalną moc. - Zapewnia doskonały rozkład ciepła, można przygotowywać duże naleśniki o różnym stopniu wypieczenia, duże ryby, itp.	Normalna strefa grzewcza	Mała strefa grzewcza Gotowanie powolne (sosy, kremy) Można przygotować niewielkie ilości lub porcje dla jednej osoby
Duża płytka grzewcza Ø 21cm Ø 18 24 cm	Środkowa płytka grzewcza Ø 18 cm Ø 14 18cm	Mała płytka grzewcza Ø 14,5 cm Ø 10 14cm

Gotowanie automatyczne i Wysoka moc (Booster)

Funkcja automatycznego gotowania ułatwia gotowanie. Po jej uruchomieniu płytką grzewczą pracować będzie przez pewien czas przy maksymalnej mocy (patrz Tabela-2). Czas szybkiego gotowania zależy od wybranego poziomu nagrzewania. Sygnalizuje to migające na wyświetlaczu strefy grzewczej "A" na przemian z ustawioną wartością nagrzewania (np. przez pół sekundy "A" i przez pół sekundy "9"). Po upływie czasu szybkiego gotowania kuchenka powróci do normalnego trybu pracy dla wybranego poziomu i "A" zniknie. W funkcję Szybkiego nagrzewania wyposażone są wszystkie płytki grzewcze. W tabeli poniżej podano czasy automatycznego nagrzewania dla różnych poziomów.

Poziom gotowania	Szybkie nagrzewanie Czas pracy - (sekundy)
1	10
2	30
3	47
4	65
5	85
6	25
7	35
8	45
9	10

Tabela -2: Czasy gotowania szybkiego w trybie Gotowania automatycznego

Załączanie funkcji Automatycznego gotowania

1. Załącz kuchenkę.
2. Wybierz żądaną płytkę grzewczą dotykając przycisków wyboru płytki.
3. Przyciskiem "▼" ustaw wartość ciepła tej płytki grzewczej na żądany poziom. Na wyświetlaczu wyświetlą się odpowiednio "9" oraz "A". Oznacza to nastawienie wartości nagrzewania "9" oraz uruchomienie funkcji grzania szybkiego.
4. Funkcję szybkiego nagrzewania dla wybranego poziomu określa się przyciskami "▲" lub "▼".
5. Wywszczególniona funkcja Szybkiego nagrzewania działa przez czas odpowiedni do poziomu gotowania w tabeli 2 i po upływie tego czasu wraca do swego właściwego poziomu. (Na przykład: okres ten jest 25 minut dla poziomu 6)

Wyłączanie funkcji Automatycznego gotowania

- Funkcję Automatycznego gotowania można wyłączyć przed czasem zmniejszając nastawienie nagrzewania do "0".
- Gotowanie automatyczne nie jest już czynne po upływie czasu podanego w Tabeli 2.

Wysoka moc (Booster)

Aby szybciej nagrzać kuchenkę można użyć funkcji wysokiego poziomu mocy. Ale nie zaleca się zbyt długiego gotowania w tej pozycji. Wybierz odpowiednią płytkę i ustaw na niej właściwy garnek. Zwiększ poziom do 9, a następnie przywróć poziom P naciskając przycisk "▲". Ze względu na temperaturę, kuchenka może tak działać nie dłużej niż przez 10 minut i poziom płytki wybranej do funkcji booster automatycznie obniży się do 9.

Wyłączanie kuchenki.

Jesli główny wyłącznik "ⓘ" przyciśnie się i przytrzyma dłużej niż przez 2 sekundy, kuchenka się wyłączy. Jesli po wyłączeniu kuchenki odnośna płytką grzewczą jest nadal gorąca, wówczas na wyświetlaczu zapali się ciągle "Ⓜ".

Wyłączanie poszczególnych płytek grzewczych:

Pojedyncze płytki grzewcze można wyłączać na jeden z następujących 3 sposobów:

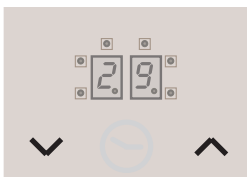
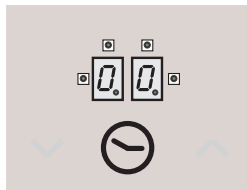
1. **Jednoczesne naciśnięcie przycisków "▲" oraz "▼"**
Żądaną płytkę trzeba wybrać przyciskiem wybotu płytek "Ⓜ". Na przykład "Ⓜ" Na wyświetlaczu płytki przecinek dziesiąty świeci ciągle, aby wyłączyć płytkę należy równocześnie dotknąć przycisków "▲" oraz "▼".
2. **Zmniejszenie nastawienia nagrzewania do "0" przy pomocy przycisków "▼" odnośnej płytki grzewczej.**
3. **Użycie funkcji wyłącznika czasowego dla danej płytki grzewczej** (jeśli dostępna jest funkcja wyłącznika czasowego)

Funkcja wyłącznika czasowego *

Funkcja ta ułatwia gotowanie. Nie trzeba być stale obecnym przy kuchence w trakcie procedury gotowania, pole grzewcze jest samoczynnie wyłączane o nastawionym czasie.

* Wyłącznik czasowy ma następujące właściwości:

Równocześnie można sterować dotykiem do 4 wybranych płytek grzewczych. Wszystkich wyłączników czasowych można używać tylko w trybie operacyjnym płytki grzewczej, z którą są skojarzone.



🕒 Wyłącznik czasowy płytek grzewczych.

1. Najpierw załącz kuchenkę i uruchom wybraną opłytke grzewczą. (płytkę grzewczą może być na poziomie od 1 do 9 lub w pozycji wysokiej mocy (p))
2. Uruchom wyłącznik czasowy tej płytki dotykając przycisku "🕒". Na wyświetlaczu wyłącznika czasowego pokaże się "00.". Tym samym wyłącznik czasowy tej płytki został uruchomiony.
3. Ustaw żadaną wartość czasu przyciskami "∧" oraz "∨".

Wyłączniki czasowe pół grzewczych można nastawić tylko dla pola załączonego.

Aby nastawić wyłącznik czasowe płytek:

1. Ponownie dotknij przycisku "🕒" po załączeniu pierwszego wyłącznika czasowego pola grzewczego. Regulator obraca się zgodnie ruchem wskazówek zegara do następnego czynnego pola grzewczego przydzielonego do wyłącznika czasowego. Rekomendacje przydziału pokazuje migająca dioda LED "🕒".
2. Ustaw żadaną wartość czasu przyciskami "∧" oraz "∨".

- Ponownym dotknięciem przycisku "🕒" można przypisać kolejne wyłączniki czasowe do innych czynnych pół grzewczych.
- 10 sekund po nastawieniu wartości wyłączników czasowych płytek grzewczych wyświetlacz wyłącznika czasowego powróci do czasu, który upłyne jako pierwszy, a dioda LED odnośnej płytki grzewczej miga.
- Statycznie palące się diody LED "🕒" na wyświetlaczu wyłącznika czasowego pokazują uruchomione wyłączniki czasowe.
- Za kolejnymi dotknięciami przycisku "🕒" można wyświetlać wartości nastawione wyłączników czasowych płytek grzewczych. W tym z kolei miga kroku dioda LED "🕒" wyłącznika czasowego płytki.

Po upływie nastawionego czasu alarmy odezwie się ostrzegawczy sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć brzęczyk, trzeba dotknąć dowolnego przycisku na dotykowym panelu sterowania.

Anulowanie wyłączników czasowych:

- Najpierw, zmiern pozycje przycisku "🕒" aby wyświetlić wyłącznik czasowy, który ma być wyłączony. Wyłącznik ten skasować można na dwa sposoby:
- zmniejszaj wartości poprzez dotykanie "∨", aż na wyświetlaczu wyłącznika czasowego pojawi się "00".
 - dotknij przyciski "∧" i "∨" jednocześnie na pół sekundy, aż na wyświetlaczu wyłącznika czasowego pojawi się "00".

Szumy

Kuchenka indukcyjna w stanie nagrzania może wydawać pewne odgłosy. Odgłosy takie są normalne przy gotowaniu indukcyjnym. Odgłosy takie:

- mogą się nasilać, gdy poziom jest w pozycji wysokiej mocy.
- mogą pochodzić od materiału, z którego zrobiony jest garnek.
- Przy niskich stanach mocy może być słyszalny regularnie pojawiający się i znikający dźwięk spowodowany zasadą działania.
- Odgłosy mogą się pojawić przy podgrzewaniu pustego garnka. Odgłos taki zniknie po dodaniu do garnka wody lub żywności.
- Może być słyszalny odgłos wentylatora używanego do chłodzenia systemu elektronicznego.

Wzorcowanie czujnika i komunikaty błędów

System sterowania tej płyty kuchennej przeprowadza samoczynne wzorcowanie w odniesieniu do warunków czujnika, szkła i otoczenia po załączeniu głównego zasilania. Nie przykrywać szkiełka czujnika w trakcie wzorcowania. Ponadto system sterowania płyty kuchennej nie może być wystawiony na silne oświetlenie, np. światłem słonecznym, mocnym światłem halogenowym, itp.

Przyczyna błędu	Wyświetlacz
Zbyt duże natężenie oświetlenia otoczenia	F1
Mocne światło pulsujące (światłówka)	F2
Czujnik przykryty jasnym przedmiotem.	F3
Mocno zmienne oświetlenie otoczenia	F4
Błąd wzorcowania	AX
Błąd urządzenia indukcyjnego	EX

Tabela -3: Kody i źródła błędów (X= "0....9")

Przykład zastosowania:
Wzorcowanie wykonane bez żadnych problemów przy następującym oświetleniu:

Oświetlenie żarówką bez odbłyśnika (100W, szkło mleczne) w odległości 70 cm ponad kuchenką z płytą vitroceramiczną.

Po udanym wzorcowaniu dana funkcja kuchenki gwarantowana jest także nawet przy silnym oświetleniu, na przykład halogenowym światłem punktowym z odbłyśnikiem (50W).

W razie błędu, wzorcowanie się powtarza aż warunki otoczenia umożliwią udane wzorcowanie. Sterowanie funkcjami kuchenki możliwe jest dopiero po zakończeniu wzorcowania wszystkich czujników z powodzeniem.

Po udanym zakończeniu procesu wzorcowania, system sterowania toleruje bardzo znaczne natężenie oświetlenia otoczenia.

W trakcie pracy system sterowania kuchenki stale przystosowuje się i ponownie wzorcuje w miarę zmian w warunkach otoczenia.



Prosimy poszukać w tabeli 3 informacji dot. wyjaśnień komunikatów błędów, które mogą pojawiać się na ekranie sterowania dotykowego.

• **W przypadku gdy powierzchnia sterowania dotykowego jest zamknięta na dłużej niż 10 sek., cały system sterowania zostanie wyłączony i odezwie się sygnał ostrzegawczy. Także "F" miga na wyświetlaczu płytek grzejnych.**

• **Jeśli powierzchnia sterowania dotykowego wystawiona jest na działanie gęstych oparów, cały system sterowania zostanie wyłączony i może odezwać się sygnał ostrzegawczy.**

• **Należy utrzymywać powierzchnię tego panelu dotykowego w czystości. W przeciwnym razie, może wystąpić awaria.**

5 Konserwacja

Konserwacja płytek ceramicznych

Płytki vitroceramiczne są odporne na codzienne użytkowanie, ich płaska powierzchnię łatwo utrzymać w czystości, ale prosimy przestrzegać następujących wskazówek.

• **Jeśli na powierzchni płyty vitroceramicznej zauważysz pęknięcie, natychmiast odłącz kuchenkę od zasilania prądem.**

• **Trzymaj dzieci z dala od gorących powierzchni.**

• Aby uniknąć zabrudzenia płytek, upewnij się przed ich użyciem, że dna garnków i powierzchni płytek są czyste i suche.

• Nie używaj płyty kuchennej do przygotowania żywności, np. krojenia chleba, czy owoców lub warzyw.

• Nie używaj płyty do składowania przedmiotów ani do żadnego celu innego niż gotowanie.

• Przesuwanie po powierzchni płyty garnków o ostrych krawędziach lub upuszczanie ich na nią może spowodować uszkodzenie.

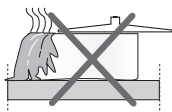
• Nie kładź na płycie żadnych materiałów takich jak folia plastikowa, czy aluminiowa itp.

Każdy materiał, który może stopić się na powierzchni płyty należy natychmiast usunąć skrobakiem do płytek grzejnych.

Do czyszczenia ceramicznych płytek grzejnych nie używa się ściereczek do mycia naczyń ani gąbek, ponieważ na powierzchni płytki może po nich zostać warstwa zabrudzenia detergentem, która zapali się i zmieni barwę za następnym użyciem tej płytki.

• Unikaj nagrzewania pustych naczyń emaliowanych.

• Rozpryski mogą uszkodzić powierzchnię ceramiczną i spowodować pożar.



Rozmiar garnka

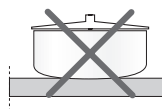
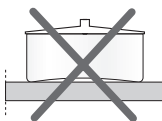
Aby zapewnić maksymalną wydajność i bezpieczeństwo używaj garnków o rozmiarach zalecanych dla poszczególnych płytek grzewczych.

- Używaj garnków o pojemności stosownej do ilości gotowanej potrawy, tak aby się nie przelewała i nie powodowała niepotrzebnego czyszczenia.
- Nie nakrywaj palników pokrywkami.

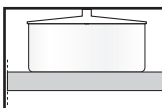
Garnki zawsze ustawiaj centralnie na płytach grzewczych. Przenosząc garnki z jednej płytki grzewczej na inną zawsze je podnoś, nie przesuwaj ich.

• Nie używaj garnków z dnem z aluminium. (Skutkuje to zniszczeniem powierzchni vitroceramicznej).

• Używaj garnków (patelni) opisanych w rozdziale dot. wyboru garnków. Nie używaj garnków z materiałów takich jak „szkło borowe” ani „Pyrek”, które generalnie są naczyniami do używania w piekarnikach.



- Nie używaj garnków z dnem wklęsłym ani wypukłym.



- Największą wydajność osiąga się używając garnków o średnicy odpowiadającej rozmiarowi płytki grzejnej.

Smażenie w głębokim tłuszczu



- Nie napełniaj garnków tłuszczem ani oliwą ponad jedną trzecią pojemności.
- Nie pozostawiaj kuchenki bez dozoru w trakcie rozgrzewania i gotowania.
- Nie smaż zbyt wiele żywności na raz, zwłaszcza żywności mrożonej. To tylko obniża temperaturę oleju i w rezultacie potrawy pochłaniają zbyt wiele oleju. Zawsze przed smażeniem starannie osusz żywność i powoli zanurzaj ją w gorącym oleju lub tłuszczu. Zwłaszcza żywność mrożona, jeśli dozuje się ją zbyt szybko, powoduje powstawanie piany i rozprysków.
- Nigdy nie podgrzewaj tłuszczu ani nie smaż w naczyniu nakrytym pokrywką.

- Dbaj o czystość zewnętrznej powierzchni naczyń, zwłaszcza chroń ją przed smugami oleju lub tłuszczu.
- Olej może się zapalić, jeśli długo używasz kuchenki z nieodpowiednimi garnkami.

W przypadku, gdy zapali się patelnia:

1. **Wyłącz kuchenkę**
2. Zduś płomień kocem przeciwpożarowym lub wilgotną tkaniną.



**Nie gaś takiego ognia wodą.
Pozostaw naczynie na co najmniej
30 minut do ostygnięcia.**

Poparzenia i obrażenia powstają zawsze, gdy chwyta się za garnek i wybiega z nim z kuchni.

6 Czyszczenie

Przed czyszczeniem odłącz kuchenkę od zasilania.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia kuchenki upewnij się, że wszystkie regulatory są w pozycji OFF [WYŁ.]
- **Zanim zaczniesz czyszczenie upewnij się, że kuchenka dostatecznie ostygła.**
- Nie mieszaj środków czyszczących, ponieważ ich różne czynniki aktywne mogą reagować ze sobą z nieprzewidywalnym skutkiem.

Powierzchnie zewnętrzne

Do czyszczenia powierzchni wewnętrznych i zewnętrznych użyj wilgotnej ściereczki. Nigdy nie używaj żadnych ostrych przyrządów, gruboziarnistych rysujących powierzchni środków czyszczących, ani detergentów. Używaj odpowiedniego płynu czyszczącego do zaschłych i uporczywych plam.

Powierzchnia witrażowa

Czyść ją codziennie, aby uniknąć spalania zabrudzeń.

1. Zawsze starannie płucz płytki czystą ściereczką wyjętą z czystej wody (ponieważ resztki środka czyszczącego mogą zniszczyć powierzchnię witrażową za następnym użyciem płytki).

2. Wytrzyj płytkę do sucha miękką ściereczką.

• Nie używaj wełny stalowej, gruboziarnistych proszków, detergentów, ani środków czyszczących na bazie wybielaczy, ponieważ mogą uszkodzić jej powierzchnię.

• Do czyszczenia płytek z resztek żywności i uporczywych plam można użyć skrobaka do ceramicznych płytek grzejnych (do nabycia w supermarketach).

• Czyszczyć powierzchnie nierdzewne nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor. Przy czyszczeniu dbaj aby wycierać w jednym kierunku miękką namydloną ściereczką i detergentem w płynie.

• Resztki żywności o znacznej zawartości cukru, jak kremy cukiernicze lub syropy, należy usuwać natychmiast, nie czekając aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie płytka grzejna może ulec nieodwracalnemu uszkodzeniu.

• Środek czyszczący nadający się do ceramicznych płytek grzejnych może uszkodzić inne części kuchenki, należy zatem uważać na okolice płytek.

• Do czyszczenia kuchenki nie używaj urządzeń na parę ani z rozpylaczem.

Z czasem...

• Z czasem może nastąpić niewielkie odbarwienie wkładek i innych powierzchni. Nie wpływa to na funkcjonowanie kuchenki.

• Odbarwienia i ślady, które pojawiają się na płytkach ceramicznych są normalne i nie są błędem.



Ostrzeżenia dotyczące kuchenki

Prosimy przechowywać skrobak do kuchenki poza zasięgiem dzieci.

7 Usuwanie problemów

Jeśli kuchenka nie działa



Jeśli kuchenka nie działa, sprawdź, co następuje:

- Noże być awaria zasilania.
- Nie zadziałał bezpiecznik, wyłączył się wyłącznik zasilania, wyłączył się główny wyłącznik w sieci zasilającej.
- Mogło nastąpić przegrzanie. Odczekaj, aż kuchenka ostygnie.
- Garnek może być nieodpowiedni. Sprawdź garnek.

Jeśli płytką grzejną ciągle wyświetla **U**:

- Być może na załączonej płytce nie ma garnka.
- Garnek może być nieodpowiedni do gotowania indukcyjnego.
- Garnek może być niedokładnie wypośrodkowany na płytce grzewczej lub jego dno nie jest wystarczająco duże dla wybranej płytki.
- Garnek albo płytką grzewczą mogą być zbyt gorące, odczekaj, aż ostygną.

Jeśli wybrana płytką grzewczą nagle się wyłącza:

- Może upłynął czas pracy wybranej płytki.
- Mogło nastąpić przegrzanie. Odczekaj, aż kuchenka ostygnie.
- Coś mogło dotknąć ekran sterowania dotykowego.

Garnek nie nagrzewa się, choć płytką grzewczą jest załączona:

- Garnek może być nieodpowiedni do gotowania indukcyjnego.
- Dno garnka może nie być dostatecznie duże dla wybranej płytki grzewczej.
- Garnek może nie być dokładnie wypośrodkowany na płytce grzewczej.

Jeśli na wyświetlaczu czynnej płytki nie pojawia się **U** choć nie ma na niej garnka:

- Jeśli kuchenka zasilana jest z dwóch faz, w jednej fazie może być awaria. Jeśli nie zachodzi żadna z powyższych okoliczności, wówczas wyłącz i załącz kuchenkę za pomocą sterowania dotykowego lub odłącz kuchenkę od zasilania i przyłącz ponownie po kilku sekundach.

Jeśli wentylator chłodzący nadal pracuje po wyłączeniu kuchenki:

Nie jest to błąd. To całkiem normalne. Będzie nadal chłodził, aż temperatura spadnie do normalnego poziomu.

Prosimy upewnić się, że sprawdzono to, co powyżej, ponieważ w razie niewykrzycia awarii pobierana jest opłata.

Jeśli po wszystkich tych próbach urządzenie nadal nie działa, prosimy skontaktować się z punktem obsługi klientów.

Charakterystyczne właściwości podczas pracy

- Nie ma nic niezwykłego w tym, że części metalowe kuchenki podczas jej pracy wydają odgłosy, bierze się to z rozszerzania się ich i kurczenia.
- Jeśli podczas gotowania powstająca wtedy para zetknie się z zimną powierzchnią, skropli się na niej w postaci kropelek wody. Jest to zupełnie normalne i nie jest błędem.

8 Przyszły transport

Zachowaj w bezpiecznym miejscu tekturę i inne materiały opakowaniowe. Transportuj kuchenkę w jej oryginalnym opakowaniu kartonowym. Postępuj zgodnie ze wskazówkami podanymi na opakowaniu kartonowym.

Jeśli nie zachowałeś oryginalnego opakowania;

Zabezpiecz kołpaki i podstawki pod garnki taśmą przylepną.

Opakuj piekarnik w folię z bąbelkami lub grubą tekturę oraz zabezpiecz to opakowanie taśmą, aby zapobiec uszkodzeniu podczas transportu. Płytę kuchenną należy transportować w pozycji stojącej. Nie układaj żadnych innych przedmiotów na piekarniku.