

MANUALE D'USO

PIANO A INDUZIONE PORTATILE

IT

USER MANUAL

PORTABLE INDUCTION COOKER

EN

MANUEL DE L'UTILISATEUR

TABLE À INDUCTION PORTABLE

FR

GEBRAUCHSANLEITUNG

TRAGBARES INDUKTIONSKOCHFELD

DE

GEBRUIKSAANWIJZING

DRAAGBARE INDUCTIEKOOKPLAAT

NL

MANUAL DE USO

PLACA DE INDUCCIÓN PORTÁTIL

ES

MANUAL DE USO

PLACA DE INDUÇÃO PORTÁTIL

PT

BRUKSANVISNING

BÄRBAR INDUKTIONSHÄLL

SV

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПЕРЕНОСНАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

RU

BRUGSANVISNING

BÆRBAR INDUKTIONSKOGEPLADE

DA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PRZENOŚNA PŁYTA INDUKCYJNA

PL

KÄYTTÖOHJE

KANNETTAVA INDUKTIOKEITTOTASO

FI

BRUKSANVISNING

BÆRBAR INDUKSJONSKOKETOPP

NO

كتيب الاستخدام
موقد الحث المحمول

AR

The Smeg logo consists of a stylized cluster of four black circles of varying sizes on the left, followed by the word "smeg" in a bold, lowercase, sans-serif font.

Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato.

Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com

We advise you to read this manual carefully, as it contains all the instructions for managing the appliance's aesthetic and functional qualities.

For further information on the product: www.smeg.com

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel, qui comprend toutes les indications pour maintenir inaltérées les qualités esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.

Pour obtenir des informations supplémentaires sur le produit : www.smeg.com

Wir empfehlen, diese Bedienungsanleitung, die sämtliche Anweisungen enthält, um das Aussehen und die Funktionsfähigkeit des Geräts zu erhalten, sorgfältig zu lesen.

Für weitere Informationen über das Produkt wird auf www.smeg.com verwiesen

We adviseren om deze handleiding aandachtig door te lezen. Ze bevat aanwijzingen die nodig zijn om de esthetische en functionele eigenschappen van het gekochte apparaat intact te houden.

Bezoek voor meer informatie over het product: www.smeg.com

Aconsejamos leer atentamente este manual que contiene todas las indicaciones para mantener inalterada la calidad estética y funcional del aparato adquirido.

Más información sobre el producto en: www.smeg.com

Aconselhamos que leia atentamente este manual, que refere todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionais do aparelho comprado.

Para mais informações sobre o produto: www.smeg.com

Vi rekommenderar att ni nogå läser denna handbok som anger alla de nödvändiga anvisningarna för att bibehålla den inköpta apparatens utseende och funktioner.

För mer information om produkten: www.smeg.com

Мы рекомендуем вам внимательно прочитать данное руководство, в котором приводятся все указания, необходимые для поддержания неизменными эстетических и функциональных свойств приобретенного прибора.

Дополнительную информацию об изделии можно получить на сайте: www.smeg.com

Vi anbefaler, at du nøje læser denne vejledning, som indeholder alle anvisninger til at holde det købte apparat i perfekt funktionsmæssig og æstetisk stand.

For yderligere informationer om produktet: www.smeg.com

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, która zawiera wszystkie wskazania dla utrzymania jakości estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia.

Dalsze informacje dotyczące produktu znajdują się na stronie: www.smeg.com

Lue tämä käyttöopas huolellisesti. Ohjeita noudattamalla taataan laitteen oikeaoppinen ylläpito ja sen ominaisuuksien säilyvyys.

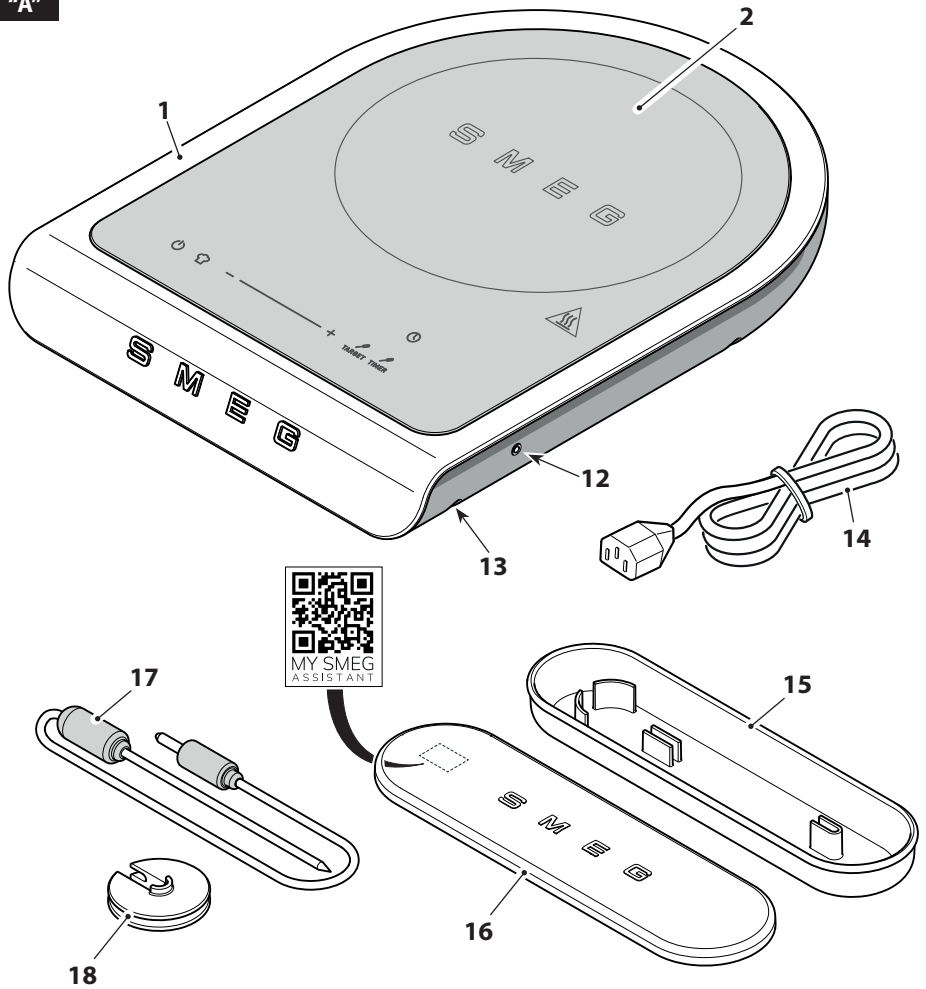
Tuotteeseen liittyvät lisätiedot löytyvät osoitteesta www.smeg.com

Vi anbefaler at du leser denne brukerveiledningen grundig, da den inneholder alle indikasjoner for å bevare de estetiske og funksjonelle kvalitetene til produktet du har kjønt.

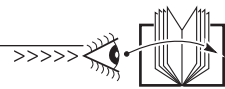
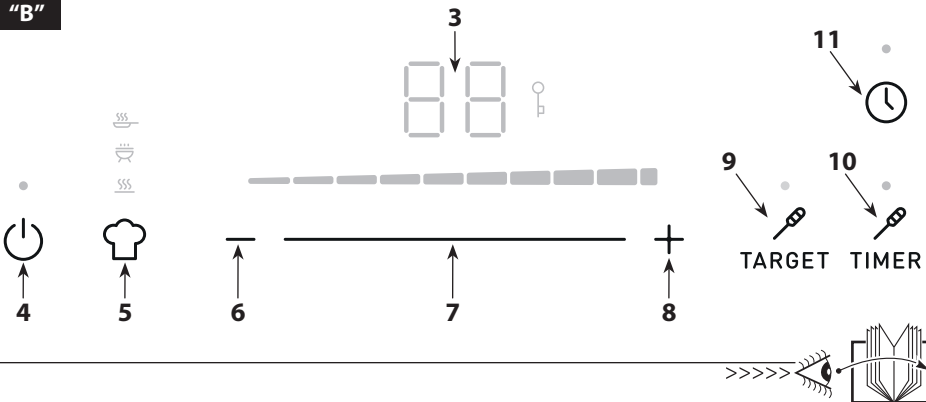
For ytterligere informasjon om produktet: www.smeg.com

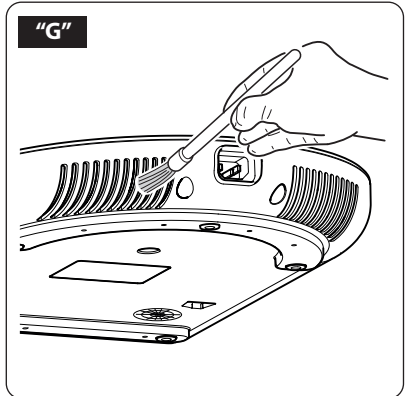
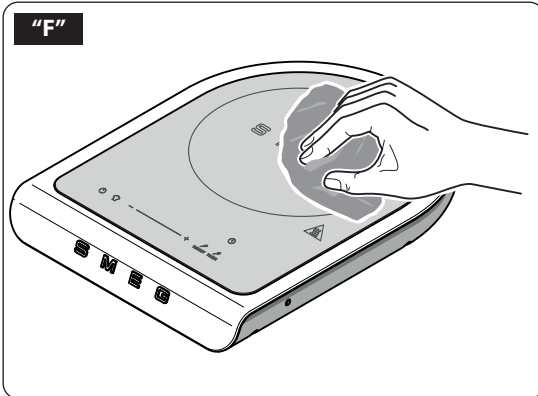
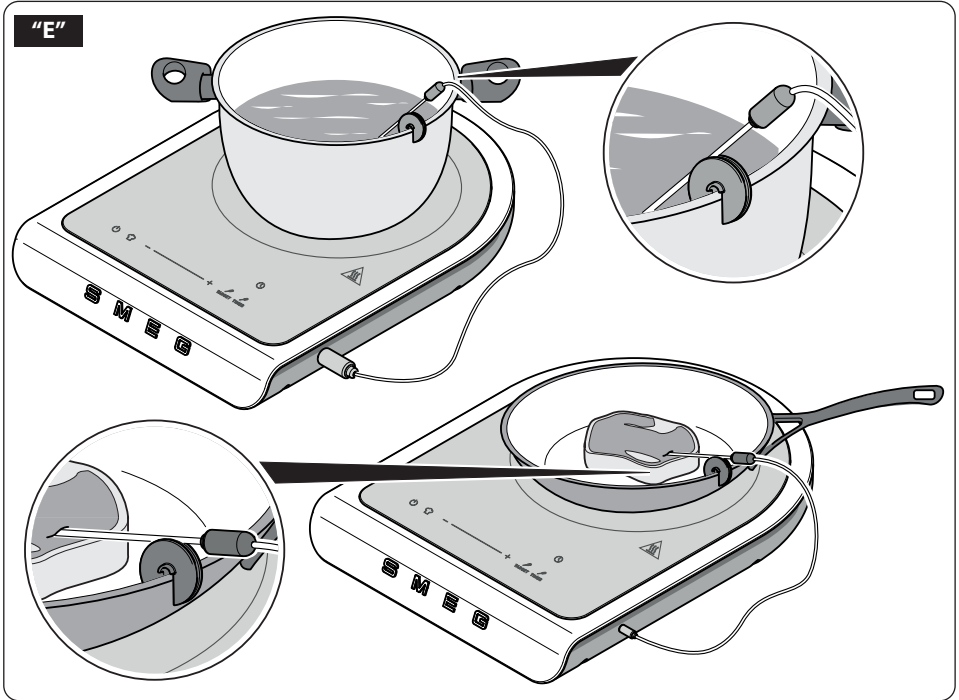
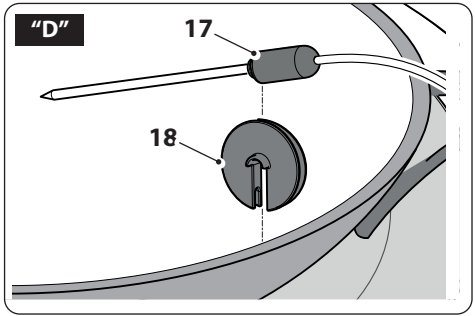
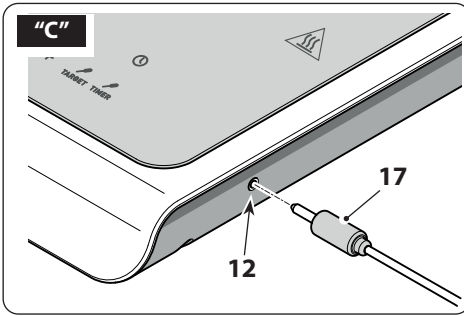
نصح بقراءة هذا الكتيب بعناية حيث يضم جميع التعليمات التي تضمن الحفاظ على الخصائص الجمالية والوظيفية للمنتج الذي قمت بشرائه.
للمزيد من المعلومات عن المُنتج بوجاء زيارة www.smeg.com

"A"



"B"





Informazioni importanti per l'utente / Important information for the user
Informations importantes pour l'utilisateur / Wichtige Informationen für den Benutzer
Belangrijke informatie voor de gebruiker / Información importante para el usuario
Informações importantes para o utilizador / Viktig information for användaren
Важная информация для пользователя / Vigtig information til brugeren
Ważne informacje dla użytkownika / Tärkeitä tietoja käyttäjälle
Viktig informasjon for brukere / معلومات هامة للمستخدم

⚠ Avvertenze / Instructions / Avertissements / Hinweise / Waarschuwingen / Advertencias / Advertências / Varningar / Меры предосторожности / Advarsler / Ostrzeżenia / Varoitus / Advarsler / تحذيرات

Informazioni generali su questo manuale d'uso, di sicurezza e per lo smaltimento finale / General information on this user manual, on safety and final disposal / Informations générales sur ce manuel d'utilisation, sur la sécurité et sur l'élimination définitive de l'appareil / Allgemeine Informationen zu dieser Gebrauchsanleitung, zur Sicherheit und die endgültige Entsorgung / Algemene informatie over deze handleiding, veiligheidsinstructies en uiteindelijke verwerking / Información general del manual relativa al uso, la seguridad y la eliminación final / Informações gerais sobre este manual do utilizador, segurança e para a eliminação final / Allmän information om denna bruksanvisning, om säkerhet och för slutligt bortskaffande / Общая информация о данном руководстве по эксплуатации, безопасности и окончательной утилизации / Generelle oplysninger om denne betjenings- og sikkerhedsvejledning samt endelig bortskaffelse / Ogólne informacje dotyczące użytkowania, bezpieczeństwa i uтилизации / Käyttöohjeita, turvallisuutta ja käytöstä poistoa koskevat yleisetiedot / Generell informasjon om denne brukerveiledningen, sikkerhet og endelig kassering av produktet / معلومات عامة عن دليل استخدام هذا الجهاز وسلامة استخدامه وكيفية التخلص عن الجهاز بشكل نهائي

📖 Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving / Descripción / Descrição / Beskrivning / Описание / Beskrivelse / Opis / Kuvaus / Beskrivelse / الوصف

Descrizione dell'apparecchio / Appliance description / Description de l'appareil / Beschreibung des Geräts / Omschrijving van het apparaat / Descripción del aparato / Descrição do aparelho / Beskrivning av apparaten / Описание прибора / Beskrivelse af apparatet / Opis urządzenia / Laitteen kuvaus / Beskrivelse av apparatet / وصف الجهاز

👉 Uso / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização / Användning / Использование / Anvendelse / Użytkowanie / Käyttö / Bruk / الاستخدام

Informazioni sull'uso dell'apparecchio / Information on using your appliance / Informations sur l'utilisation de l'appareil / Informationen zum Gebrauch des Geräts / Informatie over het gebruik van het apparaat / Información sobre el uso del aparato / Informações sobre a utilização do aparelho / Information om användning av apparaten / Информация об использовании прибора / Oplysninger om brug af apparatet / Informacje dotyczące użytkowania urządzenia / Laitteistoa koskevat käyttöohjeet / Informasjon om bruken av apparatet / معلومات عن استخدام الجهاز

🧹 Pulizia e manutenzione / Cleaning and care / Nettoyage et entretien / Reinigung und Wartung / Reiniging en onderhoud / Limpieza y mantenimiento / Limpeza e manutenção / Rengöring och underhåll / Чистка и техническое обслуживание / Rengøring og vedlikeholdelse / Czystczenie i konserwacja / Puhdistus ja hoito / Rengjøring og vedlikehold / التنظيف والصيانة

Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio / Information for proper cleaning and maintenance of the appliance / Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil / Informationen zur ordnungsgemäßen Reinigung und Wartung des Geräts / Informatie voor de juiste wijze van reiniging en onderhoud van het apparaat / Información sobre la limpieza y el mantenimiento correctos del aparato / Informações para a limpeza e manutenção corretas do aparelho / Information för korrekt rengöring och underhåll av apparaten / Информация по корректной очистке и техобслуживанию прибора / Oplysninger om korrekt rengøring og vedlikeholdelse af apparatet / Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia / Laitteiston oikeaa puhdistusta ja huoltoa koskevat tiedot / Informasjon for korrekt rengjøring og vedlikehold av apparatet / معلومات لتنظيف وصيانة الجهاز بشكل صحيح

⚠ Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité / Sicherheitshinweise / Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad / Advertências de segurança / Säkerhetsvarning / Предупреждение о безопасности / Sikkerhedsanvisninger / Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa / Turvallisuuteen liittyvät varoitukset / Sikkerhetsadvarsler / تحذير للسلامة

i Informazione / Information / Information / Information / Informatie / Información / Informação / Information / Информация / Information / Informacja / Tietoja / Informasjon / معلومات

📝 Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling / Sugerencia / Sugestões / Råd / Рекомендация / Forslag / Porada / Neuvo / Forslag / اقتراحات



Scansiona il QR code per un accesso rapido al portale My Smeg Assistant
Scan the QR code for a quick access to the portal My Smeg Assistant
Scannez le code QR pour accéder rapidement au portail My Smeg Assistant
Scannen Sie den QR-Code für einen schnellen Zugriff auf das Portal My Smeg Assistant
Scan de QR-code voor snelle toegang tot de portal Mijn Smeg Assistant
Escanee el código QR para acceder rápidamente al portal My Smeg Assistant
Digitalizar o código QR para um acesso rápido ao portal My Smeg Assistant
Skanna QR-koden för snabb åtkomst till portalen My Smeg Assistant
Отсканируйте QR-код для быстрого доступа к portalу My Smeg Assistant
Scan QR-koden for at få hurtig adgang til portalen My Smeg Assistant
Zeskanuj kod QR, aby uzyskać szybki dostęp do portalu My Smeg Assistant
Skannaa QR-koodi, niin pääset nopeasti portaaliin My Smeg Assistant
Skann QR-koden for rask tilgang til portalen My Smeg Assistant

امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً للوصول السريع إلى بوابة My Smeg Assistant

NOTES

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed useful for the improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no comprometen, por tanto, al fabricante y tienen un valor meramente indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual, não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i denna bruksanvisning är vägledande och därmed inte bindande.

Производитель оставляет за собой право вносить без предупреждения все изменения, которые посчитает полезными для улучшения собственной продукции. Рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не имеют обязательств и имеют ознакомительный характер.

Producenten forbeholder sig retten til at foretage eventuelle ændringer, der anses for at være en forbedring af det oprindelige produkt, uden forudgående varsel. Illustrationer og beskrivelser i denne betjeningsvejledning er derfor ikke bindende og kun vejledende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za przydatne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają charakter poglądowy.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirrokset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produzenten forbeholder seg rett til endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

”تحتفظ جهة التصنيع لنفسها بالحق في القيام بجميع التعديلات التي تراها مناسبة لتحسين منتجاتها دون إذار مسبق. ولذلك، لا تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل ملزمة وإنما ذات قيمة إرشادية فقط”



1 Ostrzeżenia

Niniejsza instrukcja stanowi nieodłączną część urządzenia i musi być przechowywana w całości oraz w zasięgu ręki użytkownika przez cały okres eksploatacji.

1.1 Przeznaczone do użytku

Nieprzestrzeganie ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa oraz nieprzeczytanie instrukcji obsługi może prowadzić do niewłaściwego użytkowania urządzenia oraz obrażeń ciała.

- Urządzenie może być używane wyłącznie jako indukcyjna płyta kuchenna. Każde inne użycie jest nieprawidłowe. Nie używać urządzenia do celów innych niż te, do których zostało przeznaczone.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz podobnych zastosowań, jak np.:
 - w kuchniach dla personelu sklepów, biur i innych miejsc pracy;
 - w pensjonatach typu B&B i gospodarstwach agroturystycznych;
 - przez klientów hoteli, moteli i innych struktur turystycznych.
- Inne zastosowanie, jak np. w restauracjach, barach i kawiarniach jest niewłaściwe.
- Nie przechowywać lub użytkować urządzenia na otwartym powietrzu.
- Nie używać urządzenia w pobliżu wody, w wilgotnych miejscach lub w pobliżu basenu.

- Nie instalować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła lub materiałów łatwopalnych; w pomieszczeniu narażonym na wilgoć, deszcz, gdzie może dojść do wycieku gazu lub na nierównej powierzchni.
- Nie instalować urządzenia na łodziach lub w przyczepach kempingowych.
- Umieść urządzenie na poziomym, stabilnym blacie, którego powierzchnia nie jest delikatna (np. lakierowane meble, obrusy itp.). Na urządzeniu nie wolno umieszczać przedmiotów takich jak pokrywki, wazony itp.
- Nie umieszczać urządzenia zamkniętej szafce (nie nadaje się do zabudowy).
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania z zewnętrznymi programatorami czasowymi lub z systemami zdalnego sterowania.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych (w tym dzieci powyżej 8 roku życia) mogą korzystać z tego urządzenia tylko pod nadzorem osoby dorosłej lub, jeżeli zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania i zrozumiały związane z nim ryzyko.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Trzymać urządzenie i jego kabel zasilający poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Dzieci powyżej 8 roku życia mogą wykonywać czyszczenie lub konserwację wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.



Ważne Ostrzeżenia

1.2 Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

W celu zapewnienia bezpiecznego użytkowania zastosować się do wszystkich ostrzeżeń dotyczących: Porażenia prądem, ponieważ urządzenie funkcjonuje na prąd elektryczny; należy przestrzegać następujących ostrzeżeń bezpieczeństwa:

- Przed użyciem urządzenia uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas działania.
- Nie zanurzać urządzenia, kabla zasilającego, wtyczki lub podstawy w wodzie lub w innym płynie. Nie wyjmować wtyczki z gniazdka mokrymi rękami lub pociągając za kabel.
- Nie używać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone lub, jeśli urządzenie upadło na ziemię lub zostało uszkodzone w jakikolwiek inny sposób.
- W przypadku usterki lub uszkodzenia kabla zasilającego oddać urządzenie do naprawy wyłącznie wykwalifikowanemu technikowi lub przekazać je do autoryzowanego centrum serwisowego.
- Kabel jest celowo krótki, aby uniknąć wypadków.
- Nie pozostawiać kabla zwisającego z krawędzi stołu lub innej płaszczyzny oraz nie dopuścić do kontaktu z gorącymi powierzchniami.

- Unikać kontaktu kabla zasilającego z ostrymi krawędziami.
- Nie umieszczać urządzenia na kuchni gazowej lub elektrycznej, lub w jej pobliżu, wewnątrz piekarnika lub w pobliżu źródeł ciepła.
- Nie dotykać wtyczki mokrymi rękami.
- Upewnić się, że gniazdko zasilające jest zawsze łatwo dostępne, ponieważ tylko w ten sposób, w razie potrzeby będzie można szybko wyjąć z niego wtyczkę.
- Jeśli chce się wyjąć wtyczkę z gniazdka, bezpośrednio chwycić za nią, nigdy nie ciągnąć za kabel.
- W razie usterki, nie próbować samodzielnie naprawiać urządzenia. Wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka i zwrócić się do serwisu Obsługi Technicznej.
- Nigdy nie próbować zmieniać ani naprawiać urządzenia: w przypadku usterki zlecić naprawę wyłącznie wykwalifikowanemu technikowi lub skontaktować się z Centrum Serwisowym.



Niebezpieczeństwo obrażeń!
Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może doprowadzić do obrażeń ciała. Przed rozpoczęciem czyszczenia, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

- Przechowywać materiały opakowaniowe poza zasięgiem dzieci.
- Nigdy nie próbować gasić płomieni/pożaru wodą: wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka i nakryć



plomień pokrywką lub kocem gaśniczym.

- Podczas nieużytkowania, pozostawienia bez nadzoru lub w przypadku awarii urządzenia zawsze odłączyć je od zasilania.
- Przed montażem i demontażem elementów zawsze odłączyć urządzenie od zasilania.
- Przed czyszczeniem zawsze odłączyć urządzenie od zasilania i poczekać aż ostygnie.
- Nie stosować urządzenia w połączeniu z częściami lub akcesoriami innego produktu.
- Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych dostarczonych przez producenta. Stosowanie nieoryginalnych części zamiennych może być przyczyną pożaru, porażenia prądem lub innych obrażeń.
- Ustawić urządzenie wyłącznie na płaskiej i suchej powierzchni.
- Nie myć urządzenia w zmywarce. Nie wylewać płynów na wtyczkę i podstawę zasilającą. Nieprzestrzeganie takich zaleceń może być przyczyną śmierci, pożaru lub porażenia prądem.
- Nie stosować przejściówki.
- Używać wyłącznie przedłużaczy zatwierdzonych dla danego typu urządzenia.
- Jeżeli dostarczony kabel zasilający jest wadliwy lub uszkodzony, nigdy nie próbować go zmieniać ani naprawiać.

1.3 Ostrzeżenia dotyczące urządzenia

- Nie przenosić urządzenia razem z garnkiem.
- Nie podgrzewać pustego garnka ani nie przegrzewać go, aby uniknąć gotowania na sucho.
- Nie umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak sztućce, pokrywki, puszki, folia aluminiowa itp. w strefie grzewczej płyty indukcyjnej, gdy jest ona włączona. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Nie umieszczać arkuszy papieru między garnkiem a szklaną płytą.



Niebezpieczeństwo! Jeśli szklana powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

- Nie zasłaniać wentylatorów i kratki wylotu powietrza.
- Nie używać folii aluminiowej ani plastikowych pojemników na szklanej płycie.
- Używać wyłącznie patelni i garnków odpowiednich do płyt indukcyjnych i o stosownej średnicy (12 cm - 24 cm).
- Po zakończeniu użytkowania i przeniesieniem urządzenia i wyczyszczeniem szklanej płyty, poczekać aż ostygnie. Szklana płyta pozostaje gorąca po użyciu, nie dotykać jej rękami!
- Nie umieszczać działającego urządzenia przy ścianach lub pod półkami, stołami itp. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni po lewej i prawej stronie oraz 50 cm nad



Ważne Ostrzeżenia

urządzeniem.

- Pomimo, że częścią podlegającą nagraniu jest szklana płyta wchodząca w kontakt z garnkiem, podczas użytkowania nagrzewa się również reszta urządzenia. Aby uniknąć ewentualnych oparzeń, należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć dostępnych części urządzenia o wysokiej temperaturze. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Do czyszczenia urządzenia nie używać agresywnych detergentów, gąbek ściernych ani zmywaków.
- Instrukcje na temat czyszczenia znajdują się w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- Na czas użytkowania nie wolno umieszczać urządzenia w szafce lub innym zamkniętym pojemniku.
- Ze względu na pola elektromagnetyczne wytwarzane przez urządzenie, podczas działania mogą wystąpić zakłócenia. Nie używać urządzenia w pobliżu przedmiotów, na które mogą oddziaływać fale elektromagnetyczne, takich jak: radia, telewizory, odtwarzacze CD, DVD lub video, karty magnetyczne (bankomatowe, kredytowe itp.)
- Przed użyciem przenośnej płyty indukcyjnej skonsultować się z lekarzem w przypadku posiadania rozrusznika serca.



Niebezpieczeństwo! Płyta pozostaje gorąca po użyciu, nie dotykać jej rękami.

1.4 Odpowiedzialność producenta

Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- użytkowania urządzenia w sposób inny niż przewidziany;
- nieprzeczytania instrukcji użytkowania;
- naruszenia co najmniej jednej części urządzenia;
- stosowania nieoryginalnych części zamiennych;
- nieprzestrzegania ostrzeżeń bezpieczeństwa.



Starannie przechowywać niniejszą instrukcję obsługi. W przypadku przekazania urządzenia innym osobom, należy im również oddać niniejszą instrukcję obsługi.

Niniejszą instrukcję można pobrać na stronie firmy Smeg, „www.smeg.com”.

1.5 Utylizacja



Urządzenia posiadające ten symbol są objęte przepisami Dyrektywy Europejskiej 2012/19/EU.

- Nie wolno utylizować żadnych zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych jako odpady domowe; należy je oddać do odpowiednich punktów zbiórki, przewidzianych przez Władze. Prawidłowa utylizacja zużytego urządzenia przyczyni się do ochrony środowiska i uniknięcia ryzyka dla zdrowia. Szczegółowych informacji na temat utylizacji urządzenia może udzielić administracja komunalna, biuro gospodarki odpadami komunalnymi lub sprzedawca, u którego zostało ono zakupione.



2 Opis urządzenia (Rys. A i B)

- 1 Korpus urządzenia
- 2 Szklana płyta grzejna
- 3 Wyświetlacz
- 4 Przycisk WŁ./WYŁ.
- 5 Przycisk programów „CHEF”
- 6 Przycisk zmniejszania czasu / mocy / temperatury
- 7 Kursor regulacji mocy „-/+”
- 8 Przycisk zwiększania czasu / mocy / temperatury
- 9 Przycisk „TARGET” sondy temperatury
- 10 Przycisk „TIMER” sondy temperatury
- 11 Przycisk „TIMER”
- 12 Gniazdo podłączenia sondy temperatury
- 13 Nóżki
- 14 Kabel zasilający
- 15 Pojemnik na akcesoria
- 16 Pokrywa pojemnika
- 17 Sonda temperatury
- 18 Klipsy do garnków

2.1 Przed pierwszym użyciem (Rys. A)

- Ostrożnie wyjąć urządzenie z opakowania i usunąć wszystkie naklejki i materiały promocyjne.
- Wyczyścić korpus urządzenia (1) i szklaną płytę (2) wilgotną szmatką, aby usunąć kurz.
- W ten sam sposób wyczyścić akcesoria.
- Przed ponownym montażem upewnić się, że urządzenie i akcesoria są suche.



Naczynie zastosowane do gotowania na powierzchni indukcyjnej musi być metalowe, posiadać charakterystykę magnetyczną i wystarczająco płaskie dno.



Części, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.

3 Opis akcesoriów / elementów sterowniczych (Rys. A-B)

3.1 Opis akcesoria (Rys. A)

Pojemnik na akcesoria (15)

Wraz z urządzeniem dostarczany jest pojemnik zawierający akcesoria, dzięki czemu są one zawsze dostępne dla użytkownika.

Wewnątrz pojemnika znajduje się sonda temperatury (17) i klipsy do garnków (18).

Sonda temperatury (17)

Do stosowania podczas przygotowania potraw, które wymagają osiągnięcia lub utrzymania określonej temperatury cieczy lub wewnątrz produktu.

Aby włączyć sondę, należy podłączyć ją do płyty, wkładając złącze do gniazda (12).

Klipsy do garnków (18)

Służą jako wsporniki dla sondy temperatury. Klipsy można umieścić na krawędzi patelni lub garnka.



Nie umieszczać klipsa w kontakcie z płomieniami lub przedmiotami o bardzo wysokiej temperaturze.






Użytkowanie

3.2 Opisy elementów sterowniczych (Rys. B)

Przycisk WŁ./WYŁ. (4)

Wciśnięcie przycisku powoduje włączenie lub wyłączenie interfejsu użytkownika urządzenia.

Przycisk programów „CHEF” (5)

Wciśnięcie kolejno przycisku aktywuje jeden z dostępnych programów: „ Keep Warm”, „ Barbecue” i „ Fry”.

Przyciski i kursor regulacji czasu/mocy (6), (7) i (8)

Przyciski (6) i (8) pozwalają przy każdym dotknięciu zwiększyć/zmniejszyć czas, moc lub temperaturę (tylko z podłączoną sondą temperatury).

Przesuwając palcem w wybranym kierunku, kursor (7) umożliwia zwiększenie/zmniejszenie czasu lub mocy.



Regulacja mocy jest widoczna na pasku poziomym oświetlenia. Dostępnych jest 9 poziomów mocy oraz funkcja maksymalnej mocy o nazwie „Boost”.

Przycisk „TARGET” sondy temperatury (9)

Tylko, gdy sonda temperatury jest podłączona, przycisk aktywuje funkcję „TARGET”.

Przycisk „TIMER” sondy temperatury (10)

Tylko, gdy sonda temperatury jest podłączona, przycisk aktywuje funkcję „TIMER”.

Przycisk „TIMER” (11)

Przycisk umożliwia ustawienie timera, po upływie którego cykl gotowania zostanie automatycznie przerwany.

4 Użytkowanie



Przed włączeniem urządzenia dokładnie przeczytać rozdział „1 Ostrzeżenia” i paragraf „Przed pierwszym użyciem”.

4.1 Włączanie urządzenia (Rys. A i B)

- Ustawić urządzenie na poziomym, stabilnym blacie, którego powierzchnia nie jest wrażliwa na wysoką temperaturę. Upewnić się, że wszystkie nóżki (13) stoją na blacie.
- Całkowicie rozwinąć kabel zasilający (14).
- Podłączyć wtyczkę kabla do gniazdka elektrycznego, upewniając się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu wskazanemu na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.
- Na wyświetlaczu wyświetli się na jedną sekundę cyfra „88”.
- Umieścić naczynie z gotowaną potrawą na szklanej płycie (2).
- Wcisnąć przycisk (4), aby włączyć płytę kuchenną. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i zaświeci się dioda LED na przycisku (4); oznacza to, że można dokonać ustawień.



Podczas działania płyta (2) nagrzewa się. Zachować maksymalną ostrożność. Niebezpieczeństwo poparzenia!



4.2 Ustawienie mocy (Rys. B)

- Gdy urządzenie jest włączone, moc jest domyślnie ustawiona na „0”. Aby rozpocząć gotowanie, należy ustawić poziom mocy za pomocą suwaka (7) lub odpowiednich przycisków (6) i (8).
- Po wykryciu garnka, urządzenie automatycznie rozpocznie cykl gotowania.



Jeśli nie zostanie wykryty żaden garnek, ponieważ nie został postawiony lub jego wymiary są niewłaściwe, na wyświetlaczu będzie migać litera „u” z myślnikiem „-” pod spodem.

Płyta wyłączy się automatycznie po 30 sekundach, jeśli poziom mocy jest ustawiony na 0, nie zostaną wykonane żadne inne czynności i nie zostanie wykryty żaden garnek.

- Do podgrzewania/gotowania dużej ilości wody lub bardziej intensywnego gotowania dostępna jest funkcja „Boost”, która umożliwia działanie z maksymalną dostępną mocą przez ograniczony czas (5 minut).
- Aby aktywować funkcję „Boost”, należy ustawić poziom „P” na wyświetlaczu za pomocą kursora (7) lub kilkakrotnie wciskając przycisk (8). Funkcja „Boost” wyłącza się automatycznie po upływie maksymalnego czasu bezpieczeństwa wynoszącego 5 minut i moc zostaje zredukowana do poziomu 9.
- Aby ręcznie wyłączyć funkcję „Boost”, należy ustawić inny poziom mocy za pomocą suwaka (7) lub kilkakrotnie wciskając przycisk (6).

- Po zakończeniu cyklu gotowania na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego:

„-” niski poziom ciepła resztkowego.

„=” średni poziom ciepła resztkowego.

„≡” wysoki poziom ciepła resztkowego.



Przed dotknięciem urządzenia w celu odłożenia go na miejsce lub umycia należy poczekać, aż zniknie wskaźnik ciepła resztkowego widoczny na wyświetlaczu.

Zachować maksymalną ostrożność.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- W zależności od ustawionego poziomu mocy, urządzenie posiada maksymalny czas pracy, po którym następuje jego automatyczne wyłączenie lub, w przypadku funkcji „Boost”, powraca do niższego poziomu mocy.

Tabela przedstawia maksymalny czas pracy:

Poziomy mocy	Czas automatycznego wyłączenia
Keep warm	2 godziny
1	6 godzin
2	6 godzin
3	5 godzin
4	5 godzin
5	1,5 godziny
6	1,5 godziny
7	1,5 godziny
8	1,5 godziny
9	1,5 godziny
P	5 minut



Użytkowanie

4.3 Pauza i ustawienie timera (Rys. B)

Pauza

- Każdy cykl gotowania można wstrzymać, wciskając przez 2 sekundy przycisk (11). Gdy płyta jest w stanie pauzy, na wyświetlaczu widoczny jest symbol „||”.
- Aby wznowić gotowanie z ostatnio ustawionymi parametrami i anulować stan pauzy, ponownie wcisnąć i przytrzymać przycisk (11).



Maksymalny dozwolony czas pauzy wynosi 10 minut. Po upływie tego czasu płyta zostanie wyłączona.

Timer

Timer można ustawić w taki sposób, aby automatycznie zatrzymywał bieżący cykl gotowania po upływie ustawionego czasu.



Przed uaktywnieniem timera należy postawić garnek na płycie i ustawić żądaną moc gotowania.

- Wcisnąć przycisk (11), aby uaktywnić timer. Dioda LED przycisku miga, a wyświetlacz pokazuje czas trwania „00”.
- Użyć przycisków (6) i (8), aby ustawić timer gotowania.
- Po ustawieniu żądanego czasu gotowania poczekać 2 sekundy lub ponownie wcisnąć przycisk (11). W tym momencie dioda LED funkcji „TIMER” pozostanie stale zapalona, a na wyświetlaczu pojawi się odliczanie.



Jeśli po ustawieniu timera, garnek nie zostanie umieszczony na płycie lub zostanie zdjęty, funkcja „TIMER” pozostanie włączona przez 3 minuty. Na tym etapie dioda LED przycisku (11) miga. Jeśli garnek nie zostanie ustawiony na płycie, urządzenie wyłączy się po 3 minutach.

- Po zakończeniu odliczania cykl gotowania zostanie zatrzymany, a na wyświetlaczu pojawi się „00”. Nastąpi emisja krótkiej sekwencji dźwięków (20 sekund). Po kolejnych 10 sekundach z poziomem mocy ustawionym na 0, płyta wyłączy się.




Podczas gotowania z ustawionym timerem zawsze można zmienić moc za pomocą przycisków (6) i (8) lub suwaka (7).



Podczas gotowania z ustawionym timerem zawsze można zmienić odliczanie, wciskając przycisk (11), a następnie używając przycisków (6) i (8).

4.4 Blokada przycisków (Rys. B)




- Jednoczesne wciśnięcie przycisków (10) i (11) blokuje/odblokuje klawiaturę. Gdy klawiatura jest zablokowana, na wyświetlaczu świeci się ikona klucza „”.
- Klawiaturę można kilkakrotnie zablokować/odblokować podczas korzystania z płyty, bez konieczności jej włączania/wyłączania. Blokada przycisków pozostaje aktywna również po przerwaniu i ponownym przywróceniu zasilania w ciągu kilku sekund, ponieważ konieczne jest jej ręczne wyłączenie.
- Jeśli blokada przycisków jest aktywna, urządzenie można wyłączyć, wciskając przycisk (4).



Jeśli blokada przycisków jest aktywna, ponowne włączenie i korzystanie z urządzenia bez odblokowania klawiatury jest niemożliwe. Po wciśnięciu przycisku włączania na wyświetlaczu pojawia się ikona klucza.

5 Programy gotowania „CHEF” (Rys. B)

Wcisnąc kolejno przycisk (5) można wybrać funkcję „CHEF”, która umożliwia uaktywnienie jednego z następujących programów:


- Keep Warm (Utrzymywanie w cieple) „”
- Barbecue „”
- Fry (Smażenie) „”



Aby móc aktywować dowolny program „CHEF”, należy umieścić garnek na płycie grzejnej.

5.1 Program „Keep Warm”

Program podgrzewa płytę stałym ciepłem, aby utrzymać temperaturę potraw tak długo, jak życzy sobie tego użytkownik.

- Umieścić garnek na płycie i kolejno wcisnąć przycisk (5), dopóki nie zaświeci się ikona „”; program jest aktywny.
- Na wyświetlaczu pojawia się „U”, płyta nagrzewa się i utrzymuje stałą temperaturę, aż do automatycznego wyłączenia.





Nie jest możliwa zmiana mocy. Dotknięcie przycisków regulacji nie ma wpływu na moc.

- Po uruchomieniu programu można ustawić timer wyłączenia. W celu ustawienia timera skonsultować punkt „Timer” w paragrafie „4.3 Pauza i ustawienie timera”.
- Program pozostaje aktywny, dopóki użytkownik nie zmieni programu gotowania, nie wyłączy urządzenia, gdy upłynie ustawiony czas lub maksymalny czas wyłączenia.

5.2 Program „Barbecue”

Program umożliwia pieczenie mięsa, ryb i warzyw z ustawieniami odpowiednimi do płyt grillowych. W zależności od potrawy, którą użytkownik chce przyrządzić, można wybrać różny program grillowania z dedykowaną mocą i czasem.

- Umieścić płytę grillową na płycie i kolejno wcisnąć przycisk (5), dopóki nie zaświeci się ikona „”; ikona miga.
- Użyć przycisków (6) i (8) lub kursora (7), aby wybrać program Barbecue. Na wyświetlaczu pojawi się nazwa wybranego programu:
 „b1” - Program barbecue do warzyw.
 „b2” - Program barbecue do białego mięsa / ryb.
 „b3” - Program barbecue do steków / hamburgerów / bekonu.
- Po aktywacji każdego programu uaktywni się faza nagrzewania, podczas której płyta i płyta grillowa nagrzewają się, aby osiągnąć optymalną temperaturę pieczenia. Podczas tej fazy ikona „” miga, aż do jej zakończenia.



Użytkowanie



Faza nagrzewania każdego programu posiada timer i moc ustawioną przez producenta. Tych wstępnie ustawionych wartości nie można zmienić.



Podczas nagrzewania możliwe jest bezpośrednie przejście do fazy gotowania, należy wcisnąć przycisk (8).

- Gdy ikona „☞” jest włączona, oznacza to, że nagrzewanie zostało zakończone, a płyta grillowa osiągnęła temperaturę wymaganą do gotowania.
- Umieść produkt na płycie grillowej, płyta kuchenna będzie działać z ustawionym poziomem mocy.
- Podczas gotowania można ustawić timer wyłączenia, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w tabeli na końcu instrukcji. W celu ustawienia timera skonsultować punkt „Timer” w paragrafie „4.3 Pauza i ustawienie timera”.



Można również ustawić timer gotowania podczas fazy nagrzewania, w oczekiwaniu na jego uruchomienie po jej zakończeniu. W takim przypadku dioda LED (11) miga ze zmniejszoną częstotliwością.

Po zakończeniu fazy nagrzewania rozpocznie się odliczanie, a dioda LED (11) będzie włączona na stałe.

- Podczas pieczenia możliwa jest również zmiana poziomu mocy.



Można wybrać wyłącznie poziomy mocy od 6 do 9.

Czasy i moce w programach „Barbecue”

Tabele przedstawiają poziomy mocy i czasy określone dla faz każdego programu

Program	Etap nagrzewania
b1	Poziom mocy: 9 Timer: 2 min
b2	Poziom mocy: 9 Timer: 2 min
b3	Poziom mocy: 8 Timer: 4 min



NIE można zmienić poziomu mocy i timera.

Program	Fazy gotowania
b1	Poziom mocy: 8 Timer: ustawiany przez użytkownika zgodnie z tabelą „Czasy gotowania”
b2	Poziom mocy: 7 Timer: ustawiany przez użytkownika zgodnie z tabelą „Czasy gotowania”
b3	Poziom mocy: 7 Timer: ustawiany przez użytkownika zgodnie z tabelą „Czasy gotowania”



Można wyregulować poziomy mocy w zakresie od 6 do 9.



5.3 Program „Fry”

Program umożliwia smażenie świeżej żywności, mrożonek i słodczy z odpowiednimi ustawieniami. W zależności od potrawy, którą użytkownik chce usmażyć, można wybrać różny program Fry z dedykowaną mocą i czasem.

- Umieścić garnek z olejem na płycie i kolejno wciskać przycisk (5), dopóki nie zaświeci się ikona „☞”; ikona miga.
- Użyć przycisków (6) i (8) lub kursora (7), aby wybrać żądany program Fry. Na wyświetlaczu pojawi się nazwa wybranego programu:

„F1” - Program smażenia świeżej żywności.

„F2” - Program smażenia mrożonek.

„F3” - Program smażenia słodczy.

- Po aktywacji każdego programu uaktywni się faza nagrzewania, podczas której płyta i olej w garnku nagrzewają się, aby osiągnąć optymalną temperaturę smażenia. Podczas tej fazy ikona „☞” miga, aż do zakończenia odliczania timera.



Faza nagrzewania każdego programu posiada timer i moc ustawioną przez producenta. Tych wstępnie ustawionych wartości nie można zmienić.



Podczas nagrzewania możliwe jest bezpośrednio przejście do fazy gotowania, należy wcisnąć przycisk (8).

- Gdy ikona „☞” jest włączona, oznacza to, że nagrzewanie zostało zakończone, a olej w garnku osiągnął odpowiednią do smażenia temperaturę.
- Włożyć produkt do garnka, płyta kuchenna będzie działać z ustawionym poziomem mocy.
- Podczas gotowania można ustawić timer wyłączenia, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w tabeli na końcu instrukcji. W celu ustawienia timera skonsultować punkt „Timer” w paragrafie „4.3 Pauza i ustawienie timera”.



Można również ustawić timer gotowania podczas fazy nagrzewania, w oczekiwaniu na jego uruchomienie po jej zakończeniu. W takim przypadku dioda LED (11) miga ze zmniejszoną częstotliwością.

Po zakończeniu fazy nagrzewania rozpocznie się odliczanie, a dioda LED (11) będzie włączona na stałe.

- Podczas pieczenia możliwa jest również zmiana poziomu mocy.



Można wybrać wyłącznie poziomy mocy od 6 do 9.



Użytkowanie

Czasy i moce w programach „Fry”

Tabele przedstawiają poziomy mocy i czasy domyślnie ustawione dla faz każdego programu

Program	Etap nagrzewania
F1	Poziom mocy: 9 Timer: 9 min
F2	Poziom mocy: 8 Timer: 13 min
F3	Poziom mocy: 8 Timer: 13 min



NIE można zmienić poziomu mocy i timera.

Program	Fazy gotowania
F1	Poziom mocy: 8 Timer: ustawiany przez użytkownika zgodnie z tabelą „Czasy gotowania”
F2	Poziom mocy: 7 Timer: ustawiany przez użytkownika zgodnie z tabelą „Czasy gotowania”
F3	Poziom mocy: 7 Timer: ustawiany przez użytkownika zgodnie z tabelą „Czasy gotowania”



Można wyregulować poziomy mocy w zakresie od 6 do 9.

6 Sonda temperatury (Rys. B, C, D i E)

Sonda temperatury jest stosowana podczas przygotowania potraw, które wymagają osiągnięcia lub utrzymania określonej temperatury cieczy lub wewnątrz produktu. Podłączyć sondę do płyty, wkładając złącze do gniazda (12), diody LED przycisków (9) i (10) zaświecą się, czekając, aż użytkownik wybierze typ funkcji: „TARGET” lub „TIMER”.

6.1 Funkcja „TARGET”

Funkcja „TARGET” jest zalecana do przygotowywania potraw, które wymagają automatycznego wyłączenia gotowania po osiągnięciu docelowej temperatury wewnątrz potrawy (np. mięso, ryby).

- Umieścić garnek z płynem lub potrawą na płycie grzewczej.
- Zaczepić klips (18) na krawędzi garnka i zanurzyć końcówkę sondy w płynie lub włożyć ją do środka produktu. Po umieszczeniu sondy, położyć ją w klipsie, aby pozostała na swoim miejscu.
- Wcisnąć przycisk (9), aby aktywować funkcję; dioda LED na przycisku zacznie migać.
- Użyć przycisków (6) i (8), aby ustawić temperaturę docelową; na wyświetlaczu pojawi się domyślna wartość temperatury 70°C, a następnie wartość ustawiona przez użytkownika.
- Po 3 sekundach rozpocznie się gotowanie; podczas tej fazy dioda LED przycisku (9) miga ze zmniejszoną częstotliwością, a wyświetlacz pokazuje aktualną zmierzoną temperaturę.



Podczas gotowania można ręcznie zmienić poziom mocy za pomocą kursora. Poziom mocy jest ustawiony domyślnie na 5.



Podczas gotowania można zmienić ustawioną temperaturę docelową. Wcisnąć przycisk (9) i ręcznie zmienić temperaturę docelową za pomocą przycisków (6) i (8).

- Po osiągnięciu temperatury docelowej cykl gotowania zostaje przerwany. Na wyświetlaczu miga osiągnięta temperatura i następuje emisja krótkiej sekwencji dźwięków (20 sekund).
- Urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie kolejnych 10 sekund.

6.2 Funkcja „TIMER”

Funkcja „TIMER” jest zalecana do przygotowywania potraw, które wymagają utrzymania określonej temperatury płynu przez określony czas (np. w przypadku gotowania sous-vide).

- Umieścić garnek z płynem lub potrawą na płycie grzewczej.
- Zaczepić klips (18) na krawędzi garnka i zanurzyć końcówkę sondy w płynie lub włożyć ją do środka produktu. Po umieszczeniu sondy, położyć ją w klipsie, aby pozostała na swoim miejscu.
- Wcisnąć przycisk (10), aby aktywować funkcję; dioda LED na przycisku zacznie migać.
- Użyć przycisków (6) i (8), aby ustawić temperaturę docelową; na wyświetlaczu pojawi się domyślna wartość temperatury 70°C, a następnie wartość ustawiona

przez użytkownika.

- Wcisnąć przycisk (11) i ustawić timer za pomocą przycisków (6) i (8).
- Po 3 sekundach rozpocznie się gotowanie; podczas tej fazy dioda LED przycisku (10) miga ze zmniejszoną częstotliwością, a wyświetlacz pokazuje aktualną zmierzoną temperaturę.



Podczas gotowania można ręcznie zmienić poziom mocy za pomocą kursora. Poziom mocy jest ustawiony domyślnie na 5.



Podczas gotowania można wyświetlić lub zmienić temperaturę docelową. Wcisnąć przycisk (9) i ręcznie zmienić temperaturę docelową za pomocą przycisków (6) i (8).



Podczas gotowania można zmienić ustawiony tuner. Wcisnąć przycisk (11) i ręcznie zmienić timer za pomocą przycisków (6) i (8).

- Po osiągnięciu temperatury docelowej zostanie wyemitowany dźwięk i rozpocznie się odliczanie. W tej fazie dioda LED przycisku (10) i dioda LED przycisku (11) są włączone na stałe.
- Płyta będzie utrzymywać ustawioną temperaturę do momentu zakończenia odliczania.
- Po zakończeniu odliczania cykl gotowania zostanie zatrzymany, a na wyświetlaczu pojawi się „00”. Nastąpi emisja krótkiej sekwencji dźwięków (20 sekund).
- Urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie kolejnych 10 sekund.



Użytkowanie

7 Menu użytkownika

Menu użytkownika umożliwia ustawienie niestandardowych parametrów działania urządzenia.

- Aby wejść do menu programowania, równocześnie wcisnąć przez 4 sekund przyciski (5) i (9).



Czynność tę można wykonać tylko wtedy, gdy płyta jest włączona i nie jest aktywny żaden program, funkcja ani timer.

- Użyć przycisków (6) i (8), aby przeglądać pozycje w menu; litera określająca wybraną pozycję jest wyświetlana po lewej stronie wyświetlacza.
- Użyć kursora (7), aby zmienić wartość wybranej pozycji; numer identyfikujący wartość jest wyświetlany po prawej stronie wyświetlacza.
- Aby wyjść z menu i potwierdzić nowe ustawienia, wcisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk (4).



Po 30 sekundach bezczynności urządzenie wyłączy się automatycznie.

Legenda menu użytkownika

Pozycja	Znaczenie	Wartość
a	G ł o ś n o ś ć przycisku	0: dźwięk przycisków WYŁ. 1: dźwięk przycisków WŁ.
b	G ł o ś n o ś ć s y g n a ł ó w dźwiękowych	0: dźwięk sygnałów WYŁ. 1: dźwięk sygnałów WŁ.
c	J a s n o ś ć wyświetlacza	Skala 0 - 9 0: min. jasność 9: maks. jasność



Nawet jeśli głośność przycisku jest ustawiona na „WYŁ”, nie można dezaktywować sygnału dźwiękowego przycisku (4).



Funkcja Barbecue

Sugerowane czasy pieczenia przy użyciu programów funkcji Barbecue.

Program	Produkt	Ilość	Moc	Timer
b1) WARZYWA	Cukinia	80 - 100 g	8	3 min z każdej strony
b1) WARZYWA	Bakłażany	80 - 100 g	8	2 min z każdej strony
b1) WARZYWA	Papryka	100 g	8	5 min z każdej strony
b1) WARZYWA	Szaszłyki warzywne	3 szaszłyki po 70 g	8	8 min z każdej strony
b2) BIAŁE MIĘSO / RYBY	Filet z kurczaka	100 g	7	2 min z każdej strony
b2) BIAŁE MIĘSO / RYBY	Filet z indyka	100 g	7	2 min z każdej strony
b2) BIAŁE MIĘSO / RYBY	Filet rybny	250 g	7	4 min z każdej strony
b2) BIAŁE MIĘSO / RYBY	Ryba w całości	100 g	7	10 min z każdej strony
b2) BIAŁE MIĘSO / RYBY	Szaszłyki z krewetek	100 g	7	10 min z każdej strony
b3) STEKI / HAMBURGERY / BEKON	Hamburger (wołowy)	2 hamburgery po 100 g	7	Krwisty: 2min z każdej strony Średnio wysmażony: 4 min z każdej strony Dobrze wysmażony: 6 min z każdej strony
b3) STEKI / HAMBURGERY / BEKON	Stek (wołowy)	150 g	7	Krwisty: 5min z każdej strony Średnio wysmażony: 7 min z każdej strony Dobrze wysmażony: 9 min z każdej strony
b3) STEKI / HAMBURGERY / BEKON	Stek (wieprzowy)	180 g	7	5 min z każdej strony
b3) STEKI / HAMBURGERY / BEKON	Bekon	180 g	7	5 min z każdej strony



Tabele pieczenia

Funkcja Fry

Sugerowane czasy smażenia przy użyciu programów funkcji Fry.



Czasy zostały określone przy użyciu 900 ml oleju z nasion (odpowiednik jednej butelki).

Program	Produkt	Ilość	Moc	Timer
F1) ŚWIEŻA ŻYWNOŚĆ	Mieszane warzywa smażone	200 g	8	4 min
F1) ŚWIEŻA ŻYWNOŚĆ	Ryby smażone	200 g	8	3 min
F1) ŚWIEŻA ŻYWNOŚĆ	Nuggetsy z kurczaka	200 g	8	7 min
F1) ŚWIEŻA ŻYWNOŚĆ	Kąski rybne	240 g	8	6 min
F1) ŚWIEŻA ŻYWNOŚĆ	Sznycel (kurczak)	200 g	8	2 min z każdej strony
F1) ŚWIEŻA ŻYWNOŚĆ	Pizza smażona	100 g	8	4 min
F2) MROŻONA ŻYWNOŚĆ	Mieszane warzywa smażone	200 g	7	7 min
F2) MROŻONA ŻYWNOŚĆ	Nuggetsy z kurczaka	200 g	7	3 min
F2) MROŻONA ŻYWNOŚĆ	Krokietki ziemniaczane	500 g	7	10 min
F2) MROŻONA ŻYWNOŚĆ	Frytki	200 g	7	5 min
F3) DESERY	Churros	-	7	5 min
F3) DESERY	Pączki (puste lub nadziewane)	70 g każdy	7	30 s z każdej strony
F3) DESERY	Jabłka w cieście	20 g każdy	7	1 min z każdej strony

Tabele pieczenia



Gotowanie SOUS-VIDE

Polega na gotowaniu w niskiej temperaturze żywności zamkniętej w workach pakowanych próżniowo. Żywność powinna być umieszczona w garnku dopiero po osiągnięciu ustawionej temperatury i utrzymywana w zanurzeniu przez wskazany czas gotowania.



Zaleca się stosowanie odpowiedniej sondy temperatury z funkcją „TIMER” (11).



Sugerowane czasy zostały określone przy użyciu garnka z 4 l wody.

	Produkt	Ilość	Temperatura	Moc	Timer
MIĘSO	Filet wołowy	100 g	Średnio wysmażony: 54°C Dobrze wysmażony: 58°C	8	20 min
	Filet z kurczaka	250 g	70°C	8	56 min
RYBY	Filet z dorsza	250 g	60°C	8	24 min
	Dzwonko łososia	200 g	64°C	8	18 min
JAJKA	W koszulkach	1 jajko (60 g)	68°C	5	45 min
	Na miękko	1 jajko (60 g)	73°C	5	45 min
	Na twardo	1 jajko (60 g)	77°C	5	60 min
DESERY I OWOCE	Krem Angielski	350 g	80°C	8	25 min
	Owoce (ananasy, morele, brzoskwinie)	250 g	80°C	8	25 min

Roztapianie

Sugerowane czasy w celu zmiękczenia lub roztopienia żywności.

	Produkt	Ilość	Moc	Timer
	Biała czekolada	150 g	5	5 min
	Czekolada mleczna	150 g	4	4 min
	Czekolada gorzka	150 g	5	6 min
	Masło	200 g	7	4 min



Czyszczenie i konserwacja

8 Czyszczenie i konserwacja (Rys. F i G)

8.1 Ostrzeżenia



Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

- Przed przystąpieniem do mycia płyty grzewczej wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia poczekać, aż płyta grzewcza ostygnie.



Ryzyko uszkodzenia powierzchni.

- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na wykończonych metalową powłoką częściach (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek).
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.

8.2 Czyszczenie szklanej płyty (Rys. F)

Wyczyść szklaną płytę (2) wilgotną szmatką lub gąbką i ewentualnie płynem do mycia naczyń.



Wyczyść szklaną płytkę (2) po każdym użyciu.

Powierzchnię płyty (2) można delikatnie wyczyścić szczoteczką z miękkim włosiem i detergentem do mycia naczyń.



Zwrócić uwagę na twardość włosa, aby nie zarysować powierzchni płyty.




Delikatnie przesuwać garnki lub patelnie po szkło, aby uniknąć zarysowań, które mogą wystąpić, jeśli dno garnka lub patelni nie jest całkowicie gładkie.

8.3 Czyszczenie korpusu urządzenia (Rys. G)

Aby utrzymać zewnętrzne powierzchnie w dobrym stanie, należy je regularnie czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż urządzenie ostygnie. Czyścić miękką i wilgotną szmatką.

Wyczyścić wentylatory chłodzące szczotką lub odkurzaczem i użyć miękkiej szmatki.

Co robić, jeżeli...

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się.	Wtyczka nieprawidłowo włożona do gniazdka.	Upewnić się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
	Złącze nie zostało prawidłowo włożone do urządzenia.	Upewnić się, że złącze jest prawidłowo włożone.
	Nie wcisnięto przycisku włączania (4).	Wcisnąć przycisk włączania (4), aby włączyć urządzenie.
	Kabel jest uszkodzony.	Skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym.
	Brak prądu elektrycznego.	Upewnić się, że jest obecne zasilanie prądem. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Urządzenie włącza się, ale gotowanie nie rozpoczyna się lub następuje jego zatrzymanie.	Brak naczyń lub ich nieprawidłowe ustawienie na płycie (na wyświetlaczu miga litera „u” z myślnikiem „-” pod spodem).	Upewnić się, że naczynia są prawidłowo ustawione na płycie.
	Używanie naczyń nieodpowiednich do indukcji lub o nieodpowiedniej średnicy (na wyświetlaczu miga litera „u” z myślnikiem „-” pod spodem).	Upewnić się, że naczynia nadają się do indukcji a ich średnica jest odpowiednia (patrz „1.3 Ostrzeżenia dotyczące urządzenia”).
	Naczynia są gorące, ale zostały zdjęte ze strefy grzewczej (na wyświetlaczu miga litera „u” z myślnikiem „-” pod spodem).	Nie zdejmować naczyń z płyty podczas gotowania.
	Aktywna blokada przycisków (dioda LED  włączona).	Dezaktywować blokadę przycisków (patrz „4.4 Blokada przycisków”).
Urządzenie wyłącza się podczas użytkowania.	Ustawiony czas upłynął i urządzenie przerwało gotowanie.	W razie potrzeby, jeśli potrawa nie jest wystarczająco ugotowana, wydłużyć czas.
	Po nieużywaniu przez co najmniej 30 sekund uaktywniło się automatyczne wyłączenie.	Jeśli chce się nadal korzystać z urządzenia, należy je ponownie włączyć.
Nawet po wyłączeniu urządzenia słychać dźwięk wentylatora.	Wentylator kontynuuje pracę w celu ochłodzenia urządzenia nawet po jego wyłączeniu.	Poczekać, aż upłynie czas wymagany do ochłodzenia urządzenia. Jeśli wentylator nie wyłączy się po dłuższym oczekiwaniu, skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym.
Podczas uruchamiania urządzenie emituje metaliczny dźwięk lub lekkie wibracje.	Podczas gotowania na płycie indukcyjnej mogą występować metaliczne odgłosy lub wibracje.	Upewnić się, że naczynia są prawidłowo ustawione na płycie i nadają się do indukcji (patrz „1.3 Ostrzeżenia dotyczące urządzenia”). Jeżeli hałas nie zniknie, skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym.

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Sonda temperatury nie jest wykrywana przez urządzenie.	Złącze sondy nie zostało prawidłowo włożone do urządzenia.	Upewnić się, że złącze jest prawidłowo włożone.
	Możliwa awaria sondy.	Skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym.
Sonda nie wykrywa temperatury.	Końcówka sondy nie została prawidłowo włożona w produkt lub do płynu w garnku.	Upewnić się, że końcówka sondy jest prawidłowo umieszczona.
	Temperatura jest zbyt wysoka lub zbyt niska w stosunku do zakresu mierzonego przez sondę.	Upewnić się, że temperatura mieści się w zakresie od 0 do 99 °C, aby sonda mogła ją wykryć.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu: ER03	Możliwa obecność wody lub naczyń umieszczonych na wyświetlaczu.	Upewnić się, że obszar wyświetlacza jest suchy i nie ma na nim naczyń.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu: ER21	Temperatura zmierzona w strefie wyświetlacza przekracza limit bezpieczeństwa.	Poczekać, aż upłynie czas wymagany do ochłodzenia urządzenia. Jeżeli problem nie zniknie, skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym.
Na wyświetlaczu pojawiają się kody błędów: E2 / E3	Stosowanie pustego lub nieodpowiedniego naczynia, zbyt wysoka temperatura szkła lub garnka.	Upewnić się, że nie ma pustych naczyń oraz, że są one odpowiednie do indukcji (patrz „1.3 Ostrzeżenia dotyczące urządzenia”). Poczekać, aż urządzenie i garnek ostygną. Jeżeli problem nie zniknie, skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędów: E6	Możliwy błąd napięcia zasilania.	Upewnić się, że zasilanie jest prawidłowe. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędów: E8	Wentylator jest zablokowany przez kurz lub inne zanieczyszczenia.	Wyczyścić wentylator i usunąć wszelkie ciała obce. Jeżeli problem nie zniknie, skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędów: EA / EH	-	Wylączyć urządzenie, zdjęć garnek lub pozwolić mu ostygnąć. Jeżeli problem nie zniknie, skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym.
Na wyświetlaczu pojawiają się kody błędów: ER20 / ER36 / ER31 / ER42 / ER47 / E4 / E5 / E7 / E9	-	Skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym.