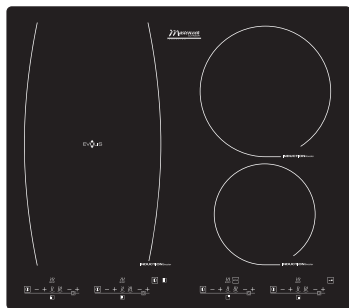


**IDE64Z S**  
**INSTRUKCJA**  
**INSTALACJI I UŻYTKOWANIA**



**Mastercook**  
by FAGOR

## SPIS TREŚCI

• Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa _____	3
• Ochrona środowiska naturalnego _____	3
• Opis Państwa płyty kuchennej _____	4
<b>1 / INSTALACJA URZĄDZENIA</b>	
• Wybór miejsca _____	5
• Zalecenia dotyczące zabudowy urządzenia _____	5
• Podłączenie do sieci elektrycznej _____	6
<b>2 / ZASADY UŻYTKOWANIA PŁYTY KUCHENNEJ</b>	
• Ogólny opis wyglądu płyty _____	7
• Naczynia przystosowane do gotowania na polach indukcyjnych _____	8
• Jak dobrać pole indukcyjne i odpowiednie do niego naczynie _____	9
• Opis przycisków _____	9
• Uruchomienie / zatrzymanie _____	9
• Ustawienie mocy pola _____	9
• Wstępne podgrzanie _____	9
• Programowanie minutnika _____	10
• Zastosowanie funkcji zabezpieczenia przed ingerencją dzieci _____	10
• Zastosowanie funkcji zapamiętywania _____	11
• Bezpieczeństwo użytkowania _____	12
<b>3 / KONSERWACJA I CZYSZCZENIE PŁYTY KUCHENNEJ</b>	
• Konserwacja urządzenia _____	13
• Utrzymanie w czystości urządzenia _____	13
<b>4 / USUWANIE DROBNYCH PROBLEMÓW</b>	
• Przy podłączeniu _____	14
• Przy uruchomieniu _____	14
• W trakcie użytkowania _____	14
<b>5 / ZALECENIA DOTYCZĄCE GOTOWANIA</b>	
• Przewodnik przygotowania potraw _____	15

## ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### • ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Oddajemy w Państwa ręce produkt, który został zaprojektowany do wyłącznego użytku domowego. Zakupiona przez Państwa płyta kuchenna, przeznaczona wyłącznie do przygotowywania posiłków i napojów gorących, nie zawiera żadnych elementów zawierających azbest lub jego pochodne.

#### **Wskaźnik ciepła resztkowego**

Strefa gotowania może pozostać gorąca kilka minut po zakończeniu gotowania. W trakcie tych kilku minut wyświetla się literka „H”. Dlatego zaleca się szczególną ostrożność i nie dotykanie gorących stref.

#### **Zabezpieczenie przed ingerencją dzieci**

Zakupiona przez Państwa płyta kuchenna posiada specjalne zabezpieczenie, uniemożliwiające ingerencję dzieci w trakcie gotowania lub po jego zakończeniu (patrz rozdział: „Zastosowanie zabezpieczenia przeciw ingerencji dzieci”). Należy pamiętać aby wyłączyć zabezpieczenie przed ponownym użyciem płyty kuchennej.

#### **Zalecenia dla użytkowników posiadających wszczepiony rozrusznik serca oraz z aktywnymi implantami.**

Działanie płyty jest zgodne z obowiązującymi normami dotyczącymi zakłóceń elektromagnetycznych. Kuchenna płyta indukcyjna spełnia całkowicie obowiązujące normy prawne (dyrektywa 89/336/CEE).

Aby uniknąć interferencji (nakładania się fal pomiędzy płytą kuchenną a rozrusznikiem serca, musi on spełniać warunki i być zaprogramowany zgodnie z odpowiednimi przepisami dotyczącymi takich przypadków.

W tym przypadku nie możemy zagwarantować, że wystarczającą będzie jedynie zgodność z obowiązującymi przepisami i normami oferowanego przez nas produktu. Odnośnie zgodności lub niezgodności rozrusznika serca należy się skonsultować z jego producentem lub z Państwa lekarzem.



#### **Zagrożenie elektryczne**

**W przypadku podłączania urządzeń elektrycznych do źródła energii elektrycznej, które znajduje się blisko nich, należy zawsze sprawdzić czy kabel przyłączeniowy nie dotyka żadnych elementów gorących.**

**Jeżeli zobaczycie Państwo jakiegokolwiek pęknięcie lub zarysowanie szklanej powierzchni płyty, należy niezwłocznie odłączyć płytę od zasilania prądem elektrycznym w celu uniknięcia ryzyka porażenia.**

**W tym celu należy usunąć korki lub wyłączyć główny wyłącznik prądu.**

**Przed wymianą uszkodzonej szklanej płyty pod żadnym pozorem nie należy używać urządzenia.**

#### **Ochrona środowiska naturalnego**

Wszystkie materiały użyte do wykonania opakowania nadają się do ponownego przetworzenia (recycling). Prosimy o umieszczanie ich tylko w kontenerach na odpadki przetwarzalne do tego przeznaczonych, ponieważ w ten sposób przyczyniacie się Państwo do ochrony środowiska naturalnego.



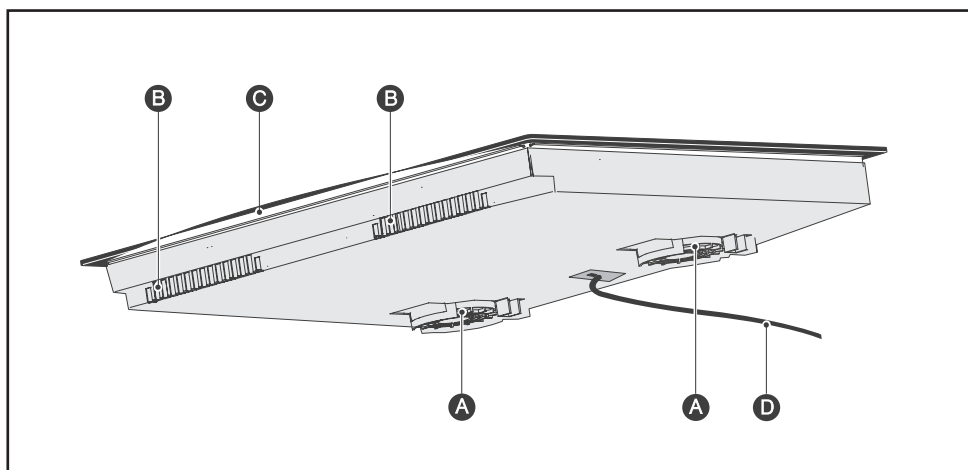
Urządzenie zakupione przez Państwa również zawiera materiały przetwarzalne w związku z czym oznaczone jest powyższym symbolem, który oznacza, że urządzenia nie można traktować jako zwykłe odpady gospodarstwa

domowego. Oddając zużyte urządzenie do specjalnych ponownego przetworzenia (recyclingu) powołanych przez producentów AGD, postępujecie Państwo zgodnie z zaleceniami Dyrektywy Europejskiej 2002/96/EC, mówiącej o postępowaniu ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji dotyczących ponownego przetworzenia (recyclingu) urządzeń AGD, należy się skontaktować z organami administracji w swoim miejscu zamieszkania, z jednostkami prowadzącymi zbiórkę zużytego sprzętu, lub też ze sklepem AGD, gdzie urządzenie zostało nabyte.

Serdecznie Państwu dziękujemy za Wasze zrozumienie i pomoc w ochronie środowiska naturalnego.

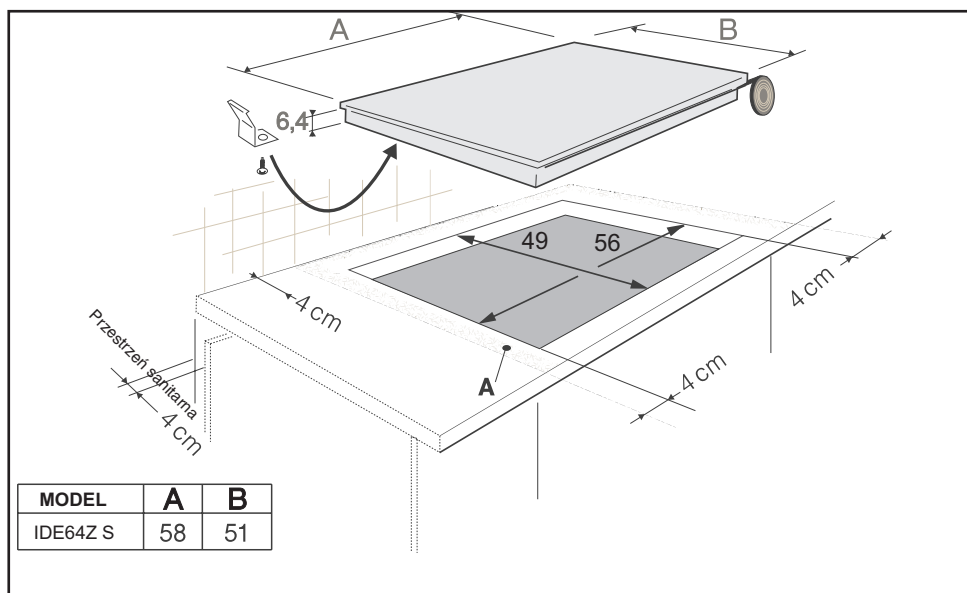
## OPIS PAŃSTWA URZĄDZENIA

### • OPIS PAŃSTWA PŁYTY KUCHENNEJ



- A** Wlot powietrza
- B** Wylot powietrza
- C** Szyba ceramiczna
- D** Kabel zasilający

## 1 / INSTALACJA URZĄDZENIA



### • WYBÓR MIEJSCA

Urządzenie musi być umieszczone w miejscu umożliwiającym stały dostęp do gniazdka poboru energii elektrycznej, do którego jest podłączone. Odległość pomiędzy brzegiem urządzenia a ścianą (lub ścianką działową) boczną lub tylną musi wynosić co najmniej 4 cm (strefa A). Zakupione przez Państwa urządzenie może być wbudowane bez żadnych wątpliwości na szafce kuchennej, nad piekarnikiem lub nad innym urządzeniem AGD służącym do zabudowy.

Należy jedynie sprawdzić, czy wloty i wyloty powietrza nie zostały zasłonięte (patrz rozdział „Opis urządzenia”).

### • ZABUDOWA

Płytę należy wpasować w otwór pod nią wycięty.

Przed przystąpieniem do instalacji Państwa urządzenia oraz w celu zapobieżenia przedostawaniu się zanieczyszczeń należy przykleić piankową uszczelkę na brzegach pod spodem urządzenia, w miejscach, które będą stykać się z wyciętymi brzegami blatu. Uszczelka ta powinna stanowić szczelną izolację pomiędzy płytą a blatem.

Prosimy przyczepić zaciski do płyty (w zależności od modelu).

### 📢 Rada

*Jeżeli planujecie Państwo umieścić piekarnik pod Państwa płytą kuchenną, względy bezpieczeństwa termicznego płyty zabraniają równoczesnego używania płyty i piekarnika w funkcji pyrolizy. Urządzenie wyposażone jest w specjalny system zabezpieczający płytę przed przegrzaniem.*

*Zabezpieczenie to może być szczególnie przydatne w przypadku zamontowania pod płytą piekarnika, który jest niewystarczająco wyizolowany. Jeśli mamy do czynienia z taką sytuacją to na wyświetlaczu pojawi się seria małych kreseczek. W takim przypadku zalecane jest zwiększenie wentylacji Państwa płyty kuchennej poprzez wykonanie otworu z boku mebla (8 cm x 5 cm) i/lub zamontowanie zestawu izolującego piekarnik, który dostępny jest w punktach serwisowych.*

### ⚠ Uwaga

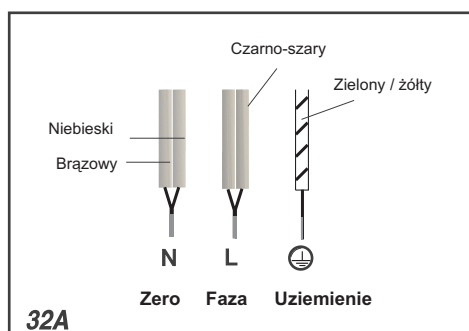
*Należy zwrócić szczególną uwagę i dopilnować aby wloty powietrza umieszczone w Państwa płycie kuchennej nigdy nie pozostawały zasłonięte.*

*W momencie instalacji należy pamiętać aby zapewnić Państwa płycie indukcyjnej dobrą wentylację.*

## 1 / INSTALACJA URZĄDZENIA

### • **PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ**

**Podłączenie do sieci 220-240 V ~**  
Bezpiecznik 32 ampery

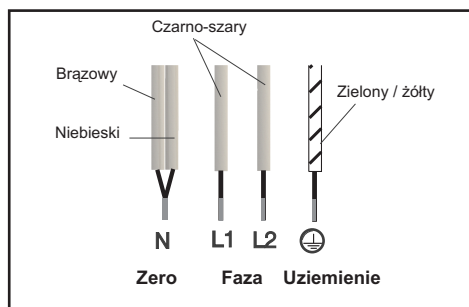


Płyty grzejne powinny być podłączone do sieci za pomocą gniazdka prądu zgodnego z przepisem CEI 60083 lub wielobiegunowego przełącznika zgodnego z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji.

Podczas podłączania napięcia do płyty grzejnej lub po długiej przerwie w dopływie prądu na klawiaturze sterowniczej pojawia się kodowanie. Aby użyć płyty, należy odczekać ok. 30 sekund do chwili zniknięcia tych informacji (wyświetlony komunikat jest normalny i w razie potrzeby przeznaczony dla serwisu posprzedażnego. W żadnym wypadku użytkownik płyty nie musi uwzględniać tych komunikatów).

**Podłączenie do 400V 2N ~**

Bezpiecznik 16 amper  
Przed podłączeniem należy rozdzielić dwa przewody fazy L1, L2.

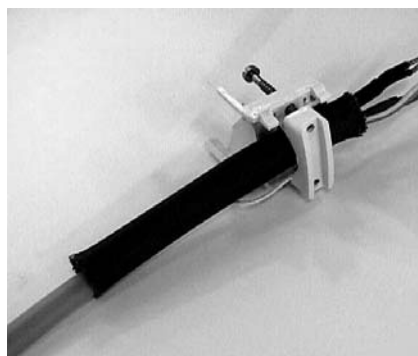


W przypadku podłączenia trójfazowego 400 V 2N, kiedy płyta nie działa prawidłowo, należy sprawdzić czy przewód „0” jest podłączony poprawnie.



### **Uwaga**

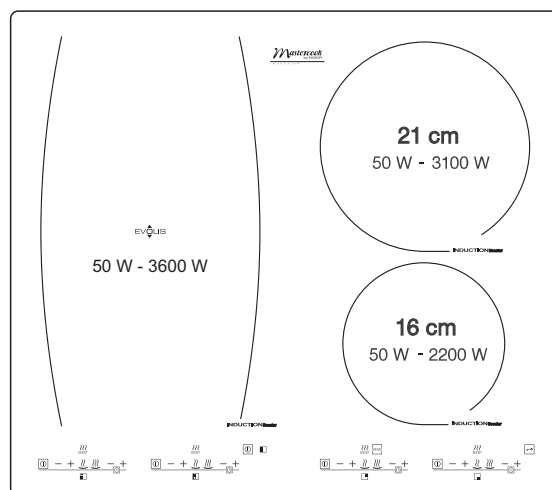
**Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis posprzedażny lub wykwalifikowanego technika w celu zapobieżenia powstaniu niebezpieczeństwa.**



**OBOWIĄZKOWY** montaż osłony zabezpieczającej wraz z uchwytem

## 2 / ZASADY UŻYTKOWANIA PŁYTY KUCHENNEJ

- OGÓLNY OPIS WYGLĄDU PŁYTY

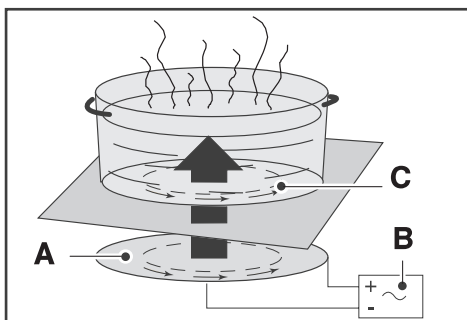


**IDE64Z S**

## 2 / ZASADY UŻYTKOWANIA PŁYTY KUCHENNEJ

### • NACZYNIA PRZYSTOSOWANE DO GOTOWANIA NA POLACH INDUKCYJNYCH

#### Podstawy indukcji



- A** Cewka indukcyjna (induktor)
- B** Obwód elektroniczny
- C** Pole magnetyczne

Zasady indukcji opierają się na fenomenie pola magnetycznego.

W momencie kiedy stawiamy naczynie na polu do gotowania i kiedy je uruchamiamy, obwody elektroniczne Państwa płyty wytwarzają pole magnetyczne, które powoduje podgrzanie dna naczynia i stopniowe podnoszenie jego temperatury. Wytworzone ciepło jest następnie przenoszone na znajdującą się w naczyniu potrawę, która zaczyna się powoli gotować lub podgrzewać w zależności od wybranej funkcji.

#### Naczynia

Większość naczyń kuchennych służących do gotowania nadaje się do używania na polach indukcyjnych.

Jedynie naczynia szklane, ceramiczne, kamionkowe, aluminiowe bez specjalnego dna, miedziane lub pewne naczynia ze stali nierdzewnej nie magnetycznej nie będą działały na płycie indukcyjnej.

Zalecamy Państwu zaopatrzenie się w naczynia o grubym i płaskim dnie. Ciepło w takich naczyniach będzie lepiej rozłożone a gotowanie bardziej jednorodne.

### • JAK DOBRAĆ POLE INDUKCYJNE I ODPOWIEDNIE DO NIEGO NACZYNIĘ ?

Strefa gotowania*	Optymalne naczynie
16 cm	10 ..... 18 cm
18 cm	12 ..... 22 cm
21 cm	18 ..... 24 cm
23 cm	12..... 26 cm
28 cm	12 ..... 32 cm

\*) w zależności od modelu

#### Rada

Aby sprawdzić czy dane naczynie nadaje się do używania go na polu indukcyjnym należy:

**Umieścić naczynie na polu indukcyjnym z regulacją mocy na pozycji 4.**

**Jeśli wyświetlacz nie miga, oznacza to, że naczynie jest kompatybilne.**

**Jeśli wyświetlacz zaczyna migać, oznacza to, iż naczynie nie może być wykorzystywane z płytą indukcyjną.**

**Do przeprowadzenia próby można również wykorzystać magnes. Jeśli „przykleja się” do dna naczynia, może one być wykorzystane do gotowania indukcyjnego.**

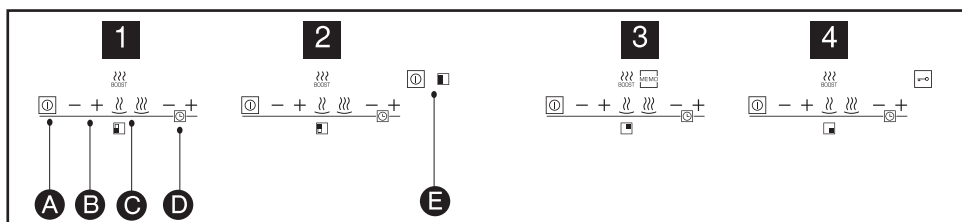
#### **class** **INDUCTION**

Wybierając naczynie, które posiada to logo na dnie, lub na swoim opakowaniu dostajecie Państwo kompletną gwarancję, że wybrane naczynie może w 100 % współpracować z Państwa płytą kuchenną na normalnych warunkach użytkowania.



## 2 / ZASADY UŻYTKOWANIA PŁYTY KUCHENNEJ

### • OPIS PRZYCISKÓW



- A** Przycisk uruchomienia / zatrzymania
- B** Przyciski mocy
- C** Przyciski wstępnego wyboru mocy
- D** Przyciski minutnika
- E** Przycisk całościowej strefy 3600 W

- 1** Strefa **przednia**
- 2** Strefa **tylnia** lub **strefa całościowa**
- 3** Strefa 21 cm.
- 4** Strefa 16 cm.

### • URUCHOMIENIE

Nacisnąć na przycisk uruchomienia / zatrzymanie pola, które chcemy używać. Symbol **0** zacznie migać i krótki dźwięk zasygnalizuje, że strefa jest włączona. Możecie Państwo już wybrać żadaną moc pola. Bez ustawienia mocy z Państwa strony, strefa gotowania wygasi się automatycznie po kilku sekundach.

### • ZATRZYMANIE

Nacisnąć na przycisk uruchomienia / zatrzymanie używanego pola lub też na przycisk „-”, mocy aż do momentu kiedy na wyświetlaczu pojawi się 0.

### • REGULACJA MOCY

Należy naciskać na przyciski regulacji mocy **+** lub **-**. Po uruchomieniu urządzenia możecie Państwo przejść bezpośrednio do poziomu mocy „12” naciskając na przycisk „-”.

- Wstępny wybór mocy gotowania:

Przycisk średni poziom mocy (moc ustawiona na poziomie 6)

Przycisk wysoki poziom mocy (moc ustawiona na poziomie 10)

- Wstępny wybór mocy maksymalnej:

Przycisk boost

Moc wrzenia

### • WSTĘPNE PODGRZANIE

Funkcja ta pozwala na szybkie przeskoczenie z temperatury przygotowywania, na poziom mocy przez Państwa wybrany.

• Aby skorzystać z tej funkcji należy:

- Ustawić moc pola na poziomie 12, a następnie uruchomić wstępne podgrzanie naciskając raz jeszcze na przycisk wyboru mocy „+”.

Na wyświetlaczu pojawi się symbol „PC”.

- Tak długo jak symbol ten nie zacznie migać możecie Państwo ustawić moc grzania wybranego pola.

- Sygnał dźwiękowy potwierdzi Państwa wybór.

- Na wyświetlaczu pojawi się symbol „PC” oraz wybrana przez Państwo moc grzania: **jesteście Państwo na etapie „Wstępnego podgrzewania”**

- Pod koniec automatycznego cyklu wstępnego podgrzewania, Państwa płyta zacznie wskazywać jedynie wcześniej wybraną moc grzania. Powróciliście Państwo do trybu gotowania klasycznego.



### **Uwaga**

- **Kiedy wyświetlacz wskazuje „PC” (wstępne podgrzanie), jeśli nie ustawią Państwo mocy grzania, pole grzejne się wyłączy.**

- **Czas wstępnego grzania obliczany jest automatycznie przez Państwa płytę w zależności od wybranego poziomu mocy gotowania zasadniczego.**

- **Funkcja wstępnego podgrzewania nie może być użyta, jeśli wybrana moc gotowania jest niższa niż 6.**

- **Przyciski wstępnego wyboru mocy nie są użyteczne przy tej funkcji.**

## 2 / ZASADY UŻYTKOWANIA PŁYTY KUCHENNEJ

- Kiedy korzystamy z funkcji wstępnego podgrzewania, naciśnięcie na jakkolwiek inny przycisk anuluje tryb wstępnego podgrzewania. Wracacie Państwo do klasycznego trybu regulacji mocy.



**Rada**  
Kiedy używacie Państwo różnych naczyń na waszej płycie kuchennej w tym samym czasie, zaleca się korzystanie z przeciwnych pól grzejnych. Jeśli jedno z pól znajdujących się po tej samej stronie, używane jest z maksymalną mocą w funkcji booster, automatycznie ograniczona jest moc drugiego pola grzewczego, co wskazywane jest na wyświetlaczu mocy. To automatyczne ograniczenie dotyczy również funkcji wstępnego podgrzewania.

### • PROGRAMOWANIE MINUTNIKA

Każde pole grzejne posiada odpowiadający mu minutnik. Minutnik może być użyty w momencie kiedy odpowiadające mu pole jest włączone.

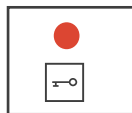
W celu uruchomienia go lub zmiany zadanego czasu gotowania należy nacisnąć na przyciski „+” lub „-”, minutnika.

Aby ułatwić ustawienie długiego czasu gotowania, możecie Państwo przejść bezpośrednio do 99 min naciskając bezpośrednio na przycisk „-”.

Pod koniec gotowania wyświetlacz będzie wskazywał 0 a płyta zasygnalizuje koniec gotowania krótkim sygnałem dźwiękowym. Aby wymazać ustawione wcześniej informacje należy nacisnąć na obojętnie który przycisk odpowiadający wybranej strefie gotowania. Po kilku sekundach informacje znikną z wyświetlacza.

Jeśli chcemy manualnie wyłączyć minutnik należy jednocześnie nacisnąć na przyciski „+” i „-”, a następnie wrócić do pozycji 0 za pomocą przycisku „-”.

### • KORZYSTANIE Z FUNKCJI „ZABEZPIECZENIA PRZED INGERENCJĄ DZIECI”





Państwa płyta kuchenna posiada funkcję zabezpieczającą ją przed ingerencją dzieci, która blokuje użytkownika płyty (na przykład, kiedy chcemy ją wyczyścić) lub też w czasie użytkowania płyty, (aby nikt nie zmienił zaprogramowanych wcześniej ustawień).

W tym przypadku, ze względów bezpieczeństwa możliwe jest tylko użycie przycisków zatrzymujących, które działają nawet przy zablokowanych przyciskach.

### Jak zablokować przyciski ?



Należy nacisnąć na przycisk blokujący i przytrzymać go aż do momentu, kiedy dioda znajdująca się pod nim zapali się i sygnał dźwiękowy potwierdzi Państwa wybór.

### Funkcjonowanie płyty kuchennej z zablokowanymi przyciskami

Na wyświetlaczu wyświetlane będą ustawienia wybrane przez Państwa do gotowania   (moc gotowania i ewentualnie czas ustawiony na minutniku oraz symbol blokady przycisków).

Kiedy będziecie Państwo naciskać na przyciski **wyboru mocy** lub **minutnika** włączonych pól grzejnych, zapalać się będzie dioda blokady (zamknięcie). Po kilku sekundach dioda sama się wyłączy.

Jedynie przycisk zatrzymania pozostaje aktywny.

Przy polach indukcyjnych, które w danym momencie nie działają symbol   oraz dioda będą się zapalać przy naciskaniu na przyciski „uruchamianie / zatrzymanie”.

Informacja ta będzie się sama wygaszać po kilku sekundach.

### Płyta jest zablokowana, kiedy nie jest włączona

Dioda pod przyciskiem blokady jest wygaszona jednak próba nawet krótkiego naciśnięcia na ten przycisk zapala diodę.

Dioda zapala się również, kiedy naciskamy na przycisk **uruchomienie / zatrzymanie** którejkolwiek ze stref.

### Jak odblokować przyciski

Nacisnąć na przycisk blokady i przytrzymać go aż do zgaśnięcia diody. Podwójny sygnał dźwiękowy potwierdzi Państwa wybór.



**Rada**  
Prosimy pamiętać o odblokowaniu Państwa urządzenia przed przystąpieniem do ponownego użycia (patrz rozdział „Zastosowanie zabezpieczenia przed ingerencją dzieci”).

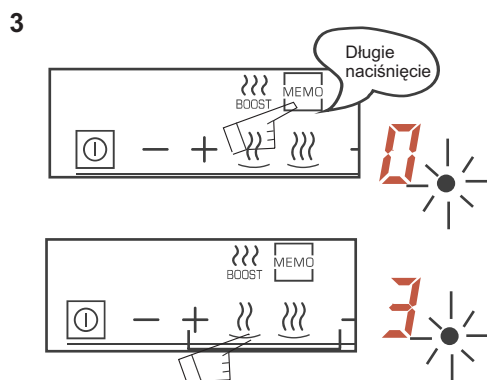
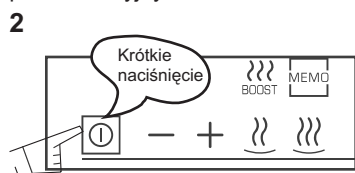
## 2 / ZASADY UŻYTKOWANIA PŁYTY KUCHENNEJ

### • ZASTOSOWANIE FUNKCJI ZAPAMIĘTYWANIA

Przycisk ten pozwala na zapamiętanie pełnego cyklu przygotowania potrawy. Jednorazowo można korzystać jedynie z jednego zapamiętanego cyklu na Państwa płycie kuchennej.

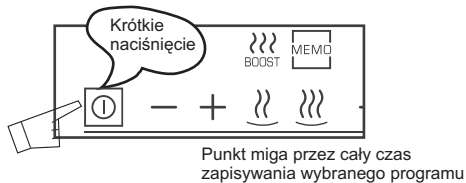
#### **W celu zapamiętania cyklu gotowania:**

1 Należy postawić naczynie na wybranym polu indukcyjnym.



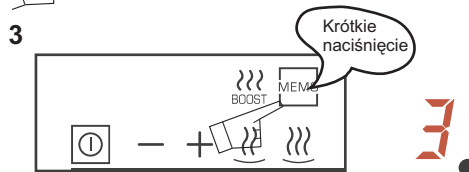
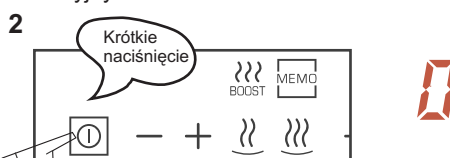
4 Należy ustawić pierwszą, wybraną przez Państwa moc grzania. Każde nowe programowanie mocy zostanie zapisane podobnie jak trwanie zapisanego programu.

5 Zatrzymanie i zatwierdzenie programu



### **Korzystanie z zapisanego cyklu gotowania**

1 Należy ustawić naczynie na wybranym polu indukcyjnym.



Wyświetla się w sposób ciągły punkt i zapisane programy mocy pojawiają się na wyświetlaczu. Wyświetlanie mocy oraz czas minutnika pojawiają się w sposób ciągły i gotowanie rozpoczyna się.

#### **UWAGA**

- Pod koniec gotowania, wyświetlacz wskazuje 0 i sygnał dźwiękowy jest emitowany, co 5 sekund przez kilka chwil. W celu wymazania zapisanych informacji należy nacisnąć na którykolwiek z przycisków odpowiadających za pole grzejne, do którego ustawiono „Pamięć” (MEMO).

- W trakcie użytkowania funkcji PAMIĘCI (MEMO), w którymkolwiek momencie możecie Państwo powrócić do normalnego funkcjonowania (poza MEMO) naciskając na przyciski „-”, „+”, „wybór wstępny”, aby zmodyfikować zaprogramowane wcześniej ustawienia lub też nacisnąć „zatrzymanie” w celu zatrzymania procesu gotowania.

- Aby zmodyfikować zapisany program lub też zmienić jeden już istniejący na nowy należy postępować jak to zostało opisane w rozdziale „Zapamiętywanie cyklu gotowania”.

#### **Funkcjonowanie**

- Od 1 do 5 następujących po sobie faz gotowania może zostać zapisanych w tym samym cyklu gotowania „PAMIĘĆ” (MEMO). Jeśli będziemy próbować zapisać więcej niż 5 faz, na wyświetlaczu pojawi się napis NIE i zapisywanie zostanie przerwane.

- Trwanie poszczególnych faz musi obowiązkowo być dłuższe niż 10 sekund, aby

## 2 / ZASADY UŻYTKOWANIA PŁYTY KUCHENNEJ

zostało wzięte pod uwagę.

- Minutnik może być tylko używany w trakcie ostatniej zapisanej fazy gotowania.
- Funkcja podgrzania nie jest dostępna w funkcji PAMIĘĆ (MEMO).
- Użycie funkcji PAMIĘĆ (MEMO) jest priorytetowe w przypadku, kiedy używamy dwóch stref grzejących znajdujących się po tej samej stronie płyty. Przy podniesionej mocy, przeciwległa strefa gotowania może posiadać ograniczoną moc. W takim przypadku usłyszymy sygnał dźwiękowy.

### • BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

#### **Wskaźnik ciepła resztkowego**

Po intensywnym użytkowaniu, któreś ze stref gotowania, pozostanie ona przez kilka minut gorąca. W tym czasie na wyświetlaczu pojawi się symbol „H”. Prosimy zwracać uwagę, aby podczas tych kilku minut nie dotykać stref, które mogą być gorące.

#### **Ogranicznik temperatury**

Wszystkie pola grzewcze wyposażone są w czujniki mierzące w sposób ciągły temperaturę dna naczynia uniemożliwiając jego przegrzanie. Jest to przydatne w przypadku, kiedy przez zapomnienie postawimy na włączonym polu puste naczynie. W takim przypadku czujnik dostosuje automatycznie moc grzania pola, zapobiegając tym samym wszelkiemu ryzyku uszkodzenia naczyń do gotowania lub samej płyty.

#### **Zabezpieczenie chroniące „małe przedmioty”**

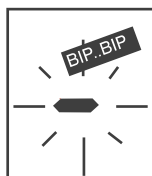
Drobne przedmioty takie jak: widelec, łyżka lub pierścione, umieszczone na płycie, nie są rozpoznawane przez urządzenie jako naczynie. Wskaźnik miga a pole nie nagrzewa się.



#### **Uwaga**

**Istnieje liczna grupa drobnych przedmiotów, które mogą zostać rozpoznane przez urządzenie, jako naczynie, które należy podgrzać. W takim przypadku na wyświetlaczu pojawia się w sposób ciągły oznaczenie mocy pola, pole zaczyna się nagrzewać i przenosić ciepło na leżące na nim przedmioty.**

#### **Zabezpieczenie przed wykipieniem**



Wyłączenie się płyty, pojawienie się na wyświetlaczu specjalnego symbolu (symbol po przeciwległej stronie) oraz sygnału dźwiękowego (w zależności od modelu) może być spowodowane jedną z trzech przyczyn:

- Wykipienie gotowanej cieczy i zalanie przycisków kontrolnych.
- Wilgotna szmatka umieszczona na przyciskach kontrolnych.
- Metalowy przedmiot umieszczony na przyciskach kontrolnych.

W takim przypadku należy wyczyścić płytę oraz usunąć przedmioty metalowe i dopiero wtedy wznowić gotowanie.

#### **System automatycznego wyłączenia (Auto-Stop)**

Jeśli zapomnielibyście państwo wyłączyć pole po zakończeniu jego użytkowania, Wasza płyta kuchenna wyposażona jest w funkcję bezpieczeństwa „System automatycznego wyłączenia”, która automatycznie odłącza zapomniane pole do gotowania po wcześniej ustalonym czasie gotowania (mieszczącym się między 1 a 10 godzin w zależności od tego, jakiej mocy używaliśmy).

W przypadku zadziałania tego zabezpieczenia odcięcie zasilania mocy do pola grzejnego sygnalizowane jest na wyświetlaczu poprzez pojawienie się napisu „AS” lub „A” przy strefie przycisków oraz przez sygnał dźwiękowy emitowany przez około 2 minuty. Jeśli chcemy go wyłączyć wystarczy nacisnąć na dowolny przycisk tego pola.

Podwójny sygnał dźwiękowy potwierdzi wykonaną operację.

### 3 / KONSERWACJA I CZYSZCZENIE PŁYTY KUCHENNEJ

#### • KONSERWACJA URZĄDZENIA

Należy unikać uderzania naczyńmi o płytę:

Płyta szklana posiada dużą odporność na uderzenia, może jednak czasami pęknąć.

Nie należy odkładać gorącej nakrywki na płycie kuchennej, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia. Nie należy przesuwać naczyń po płycie gdyż na dłuższą metę może to spowodować uszkodzenie oznaczeń znajdujących się na jej powierzchni.

Nie należy ustawiać naczyń na obrzeżach płyty ani na ozdobnej ramce płyty (w zależności od modelu).

Należy unikać naczyń z chropowatym i wyszczerbionym dnem. Mogą się do nich przyklejać drobiny, które później przenoszone na płytę mogą ją zaplamiać lub uszkodzić.

**Wszystkie uszkodzenia, które nie są przyczyną awarii lub nie uniemożliwiają użytkowania urządzenia nie są objęte gwarancją.**

#### • UTRZYMANIE W CZYSTOŚCI URZĄDZENIA

Nie należy przechowywać środków czyszczą-

cych lub łatwopalnych w szafce, która znajduje się bezpośrednio pod płytą grzewczą.


Nie należy podgrzewać żywności i napojów w zamkniętych puszkach, ponieważ mogą one eksplodować. Zalecenie to odnosi się oczywiście do wszystkich sposobów gotowania.

Nigdy nie należy gotować żywności w folii aluminiowej. Nie należy nigdy stawiać żywności opakowanej w folię aluminiową lub w tackach aluminiowych na państwa płycie do gotowania, ponieważ podgrzane aluminium stopi się i definitywnie uszkodzi Państwa urządzenie.

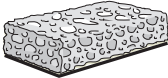
Zabrania się odkładania na Państwa płytę kuchenną jakichkolwiek przedmiotów, które nie są naczyniami służącymi do gotowania. Może to spowodować zapalenie się tych przedmiotów lub nieodwracalne uszkodzenie, pęknięcie płyty, itp.).

Nigdy nie należy też czyścić za pomocą pary płyty indukcyjnej. Uderzenie pary może uszkodzić urządzenie.


RODZAJ ZABRUDZENIA	ŚRODKI CZYSTOŚCI	SPOSÓB POSTĘPOWANIA
Nieznaczne	Gąbki kuchenne	Namoczyć dobrze zabrudzony obszar a następnie wyczyścić przy użyciu ciepłej wody i wytrzeć do sucha.
Nagromadzenie zapieczonych plam	Gąbki kuchenne, specjalna skrobaczka do szkła	Namoczyć dobrze zabrudzony obszar a następnie wyczyścić przy użyciu ciepłej wody oraz specjalnej skrobaczki do szkła i szorstkiej strony gąbki kuchennej. Na koniec czyszczenia wytrzeć do sucha.
Ślady w kształcie kótek i ślady kamienia	Biały ocet	Należy podgrzać biały ocet i nanieść go na zabrudzenia. Następnie pozostawić na zabrudzeniu przez kilka chwil i na koniec wytrzeć do sucha delikatną szmatką.
Błyszczące przebarwienia w metalicznym kolorze. Codzienne utrzymanie czystości.	Specjalne środki do czyszczenia płyt ceramicznych	Na przebarwioną powierzchnię należy nanieść specjalny środek do czyszczenia płyt ceramicznych, najlepiej zawierający silikon (dodatkowy efekt ochronny).



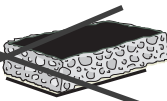
Środek w postaci kremu lub pasty



Gąbka kuchenna przeznaczona do naczyń delikatnych



Proszek




Ostra gąbka kuchenna

## 4 / USUWANIE DROBNYCH PROBLEMÓW



### Przy podłączeniu

ZAUWAŻYLI PAŃSTWO, ŻE	MOŻLIWE PRZYCZYNY	CO NALEŻY ZROBIĆ:
Po włączeniu, świeci się wyświetlacz	Działanie normalne.	Nic, wyświetlana informacja zniknie po około 30 sek.
Po włączeniu wyłącza się bezpiecznik	Działanie normalne.	Sprawdzić zgodność podłączenia z wymaganiami. Przeczytać rozdział dotyczący podłączenia.
Po włączeniu działa tylko jedna strona płyty.		
Przy pierwszych gotowaniach płyta wydziela nieprzyjemny zapach.	Nowe urządzenie.	Należy przez pół godziny podgrzewać naczynie pełne wody na każdym z pół grzejnych.

### Przy uruchomieniu

ZAUWAŻYLI PAŃSTWO, ŻE	MOŻLIWE PRZYCZYNY	CO NALEŻY ZROBIĆ:
Płyta nie działa a wyświetlacze nie zapalają się.	Urządzenie nie jest zasilane. Albo podłączenie do źródła energii elektrycznej albo wewnętrzna instalacja elektryczna jest wadliwa.	Należy sprawdzić podłączenie, kabel zasilający, instalację domową i korki elektryczne.
Płyta nie działa i na wyświetlaczach pojawia się jakiś niezny komunikat.	Niewłaściwe działanie układów elektronicznych.	Należy skontaktować się z Serwisem Posprzedażnym.
Płyta nie działa, a na wyświetlaczu wyświetla się informacja 	Płyta jest zablokowana.	Proszę zapoznać się z rozdziałem o zabezpieczeniu przeciw ingerencji dzieci.

### W trakcie użytkowania

ZAUWAŻYLI PAŃSTWO, ŻE	MOŻLIWE PRZYCZYNY	CO NALEŻY ZROBIĆ:
Płyta wyłącza się w czasie użytkowania i co 10 sekund emituje sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu wyświetlany jest symbol  lub F7.	Gotowana potrawa wykipiała na pole lub jakiś przedmiot dotyka panelu kontrolnego.	Należy wycyścić zalane pole lub zdjąć przedmiot z panelu kontrolnego i wznowić gotowanie.
Na wyświetlaczu pojawia się seria małych symboli  lub F7	Przegrzanie obwodów elektronicznych.	Należy zapoznać się z rozdziałem „Zabudowa”.
Po uruchomieniu pola grzejnego, migają wskaźniki przycisków.	Używane do gotowania naczynie nie nadaje się do pracy na polu indukcyjnym lub posiada średnicę mniejszą niż 12 cm (10 cm dla pola 16 cm).	Należy zapoznać się z rozdziałem „Naczynia przeznaczone do gotowania na indukcji”.
W trakcie gotowania używane naczynia wywołują hałas. Państwa płyta emituje trzaski w trakcie gotowania.	Jest to normalne zjawisko, kiedy używamy niektórych typów naczyń. Dźwięk ten powodowany jest przez energię, która przechodzi z pola na stojące na nim naczynie.	Nic. Zjawisko to nie jest związane z żadnym ryzykiem, ani dla Państwa płyty ani dla naczynia.
Po zakończeniu gotowania przez kilka minut pozostaje włączona wentylacja.	Schładzanie części elektronicznych. Związane jest to z normalnym funkcjonowaniem.	Nic

### Uwaga

**W przypadku uszkodzenia, pęknięcia lub zarysowania nawet lekkiego Państwa płyty ceramicznej, należy natychmiast odłączyć płytę od zasilania prądem elektrycznym, aby uniknąć ryzyka związanego z porażeniem prądem elektrycznym. W takim przypadku należy natychmiast skontaktować się z Serwisem Posprzedażnym.**

## 5 / ZALECENIA DOTYCZĄCE GOTOWANIA

### • PRZEWODNIK PRZYGOTOWANIA POTRAW

		Smażenie Doprowadza- nie do wrzenia	Gotowanie / Podsmażanie Podgrzewanie lub powtórne gotowanie				Gotowanie / go- towanie na ma- łym ogniu				Utrzy- mywa- nie tem- peratury	
		Boost 12 11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>ZUPY</b>	ROSOLY								●			
	GĘSTE ZUPY											●
<b>RYBY</b>	KRÓTKIE GOTOWANIE				●							
	ZAMROŻONE						●					
<b>SOSY</b>	GĘSTE, NA BAZIE MAKI							●				
	NA MAŚLE, Z JAJKAMI (BERNEŃSKI, HOLENDERSKI)								●			
	SOSY PRZYGOTOWYWANE	Boost 12 11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>WARZYWA</b>	SZPARAGI, SZPINAK									●		
	SUSZONE WARZYWA									●		
	GOTOWANE ZIEMNIAKI						●					
	SMAŻONE ZIEMNIAKI						●					
	ZIEMNIAKI SAUTE						●					
	ROZMRAŻANIE WARZYW									●		
<b>MIĘSA</b>	MIĘSA CIENKO KROJONE				●							
	SMAŻONE STEKI				●							
	MIĘSA GRILOWANE				●							
<b>SMAŻENIE</b>	FRYTKI ZAMROŻONE	●										
	FRYTKI ŚWIEŻE	●										
		Boost 12 11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>ROŻNE POTRAWY</b>	SZYBKOWAR						●					
	KOMPOTY						●					
	NALEŚNIKI				●							
	BUDYŃ						●					
	TOPIONA CZEKOLADA											●
	KONFITURY, DŻEMY						●					●
	MLEKO						●					
	SMAŻONE JAJKA					●						
	MAKARONY					●						
	SŁOICZKI DLA NIEMOWLĄT (DO PODGRZEWANIA NA PARZE)										●	
	POTRAWY DUSZONE						●					
	RYŻ PO KREOLSKU						●					
	RYŻ NA MLEKU										●	

**FAGOR**  **MASTERCOOK**

A FAGOR GROUP COMPANY

FagorMastercook S.A. 51-130 WROCLAW, ul. Żmigrodzka 143

Infolinia 0801 660 660

[www.mastercook.pl](http://www.mastercook.pl)



Wydrukowano na papierze z odzysku