

# Spis treści

<b>1 Ostrzeżenia</b>	<b>264</b>
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	264
1.2 Przeznaczenie urządzenia	268
1.6 Utylizacja	269
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	270
<b>2 Opis</b>	<b>271</b>
2.1 Opis ogólny	271
2.2 Panel sterowania	272
<b>3 Użytkowanie</b>	<b>274</b>
3.1 Ostrzeżenia	274
3.2 Czynności wstępne	275
3.3 Użytkowanie płyty	275
3.4 Funkcje specjalne	282
3.5 Funkcje dodatkowe	284
3.6 Komunikaty o błędzie	286
<b>4 Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>287</b>
4.1 Ostrzeżenia	287
4.2 Czyszczenie powierzchni	287
4.3 Cotygodniowe czyszczenie płyty	287
4.4 Plamy z żywności lub resztki	287
4.5 Co robić, jeżeli...	288
<b>5 Montaż</b>	<b>289</b>
5.1 Podłączenie elektryczne	289
5.2 Instrukcje dla montażysty	290
5.3 Menu sterowania mocą (tylko dla montażysty)	290
5.4 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	291
5.5 Wycięcie blatu	291
5.6 Zabudowa	293

## TŁUMACZENIEM INSTRUKCJI ORYGINALNEJ

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia.

Dodatkowe informacje o produkcie dostępne są na stronie [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



### 1 Ostrzeżenia

#### 1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

##### Obrażenia osób

- Urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania.
- Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałej opieki osoby dorosłej.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Pamiętać, że strefy grzewcze nagrzewają się bardzo szybko. Nie podgrzewać pustych garnków: niebezpieczeństwo przegrzania.
- W przypadku podgrzania tłuszczu i oleju mogą się zapalić. Podczas przygotowywania posiłków z użyciem oleju lub tłuszczu zaleca się pozostanie w kuchni. Jeżeli tłuszcz lub olej zapalą się nie gasić ognia wodą. Przykryć garnek pokrywką i wyłączyć strefę grzewczą.
- Nie używać funkcji Booster i Double Booster do podgrzewania żywności tłustej lub olejów – ryzyko pożaru.
- Należy stale nadzorować proces gotowania. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.



- Podczas użytkowania nie kłaść metalowych przedmiotów, jak naczynia lub sztućce, na powierzchni grzewczej ponieważ mogłyby się nagrzać.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- Nie stosować lub przechowywać łatwopalnych materiałów w pobliżu urządzenia lub bezpośrednio pod płytą kuchenną.

## W POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.

- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- **NIE DOKONYWAĆ ZMIAN NA URZĄDZENIU.**
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażyc się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.

- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.

## Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować ściernych ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować jako blatu.
- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zachować maksymalną ostrożność.



## Ostrzeżenia

- Niebezpieczeństwo pożaru: nie zostawiać przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.
- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.
- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.
- Nie wylewać na płytę kwaśnych substancji takich jak sok z cytryny lub ocet.
- Nie wysypywać cukru lub słodkich mieszanek na płytę podczas jej użytkowania.
- Podczas gotowania nie kłaść na płycie materiałów lub substancji, które mogłyby się rozpuścić lub zapalić (papier, plastik lub folia aluminiowa).
- Kłaść naczynia bezpośrednio na powierzchni vitroceramicznej.
- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych ani ostrych metalowych skrobaków.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).

### Montaż

- NINIEJSZEGO URZĄDZENIA **NIE MOŻNA MONTOWAĆ NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.**
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Sprawdzić, czy mebel posiada wymagane otwory.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.



- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.
- Instalacja i ewentualna wymiana kabla elektrycznego może być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny.
- W przypadku obecności dzieci lub zwierząt domowych, które dostają do płyty kuchennej uaktywnić blokadę przycisków.
- Po użyciu, wyłączyć strefy grzewcze, które pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie dotykać powierzchni płyty kuchennej.
- Po użyciu wyłączyć płyty. Nigdy nie należy polegać wyłącznie na czujniku obecności garnka.
- Zwrócić maksymalną uwagę na bezpieczeństwo dzieci, ponieważ mogą nie zauważyć wskazania o gorących jeszcze powierzchniach. Po użyciu, przez jakiś czas strefy grzewcze pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Uważać, aby dzieci ich nie dotykały.
- Powierzchnia vitroceramiczna jest bardzo wytrzymała na uderzenia. Należy jednak unikać upadku przedmiotów na powierzchnię grzewczą, ponieważ jeżeli są ostre mogłyby spowodować jej pęknięcie.
- Nie wolno stosować vitroceramicznej powierzchni grzewczej jako blatu.
- Jeżeli obecny, przed otwarciem usunąć z pokrywy ewentualny płyn, który się wylał.

## Informacje na temat omawianego urządzenia

- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub powierzchnia płyty vitroceramicznej całkowicie pęknie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Odtąć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.
- Uważać, aby twarde i ciężkie przedmioty nie upadły na powierzchnię płyty kuchennej.
- Nie używać płyty kuchennej, jeżeli w zamontowanym pod nią piekarniku trwa proces pirolizy.
- Nie dotykać i nie czyścić powierzchni płyty kuchennej podczas funkcjonowania lub, gdy są włączone lampki sygnalizujące ciepło szczątkowe.



## Ostrzeżenia

- Przed zamknięciem pokrywy, poczekać na całkowite ostudzenie płyty kuchennej.
- Osoby posiadające rozrusznik serca lub inne podobne urządzenia powinny się upewnić, czy ich funkcjonowanie nie zostanie zakłócone przez pole indukcyjne, którego częstotliwość zawiera się w przedziale od 20 do 50 kHz.
- Zgodnie z przepisami dotyczącymi kompatybilności elektromagnetycznej, płyta indukcyjna należy do grupy 2 i klasy B (EN 55011).

### 1.2 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania z zewnętrznymi programatorami czasowymi lub z systemami zdalnego sterowania.

### 1.3 Odpowiedzialność producenta

- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:
  - użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
  - nieprzestrzegania zaleceń zawartych w instrukcji użytkowania;
  - naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
  - używania nieoryginalnych części zamiennych.

### 1.4 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa zawiera dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie. Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

### 1.5 Instrukcja obsługi

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

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.



## 1.6 Utylizacja



Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą europejską WEEE (2012/19/UE),

dlatego po zakończeniu jego eksploatacji nie należy go wyrzucać wraz z innymi odpadami.

Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odtąć przewód zasilania elektrycznego i usunąć go razem z wtyczką.



### Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odtąć główne zasilanie elektryczne.
- Odtąć kabel zasilający od instalacji elektrycznej.

- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrom selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które nie zanieczyszczają środowiska i nadają się do recyklingu.

- Materiały z opakowania należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów.



### Opakowania z tworzyw sztucznych Niebezpieczeństwo uduszenia się

- Nie pozostawiać opakowania i jego elementów bez nadzoru.
- Dzieci nie powinny bawić się plastikowymi torebkami z opakowania.



## Ostrzeżenia

### 1.7 Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

#### Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

#### Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

#### Użytkowanie



Informacje o użytkowaniu urządzenia i akcesoriów, porady dotyczące przyrządzania potraw.

#### Czyszczenie i konserwacja



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

#### Montaż



Informacje dla wykwalifikowanego technika: montaż, uruchomienie i próba techniczna.



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



Porada

1. Sekwencja instrukcji obsługi.

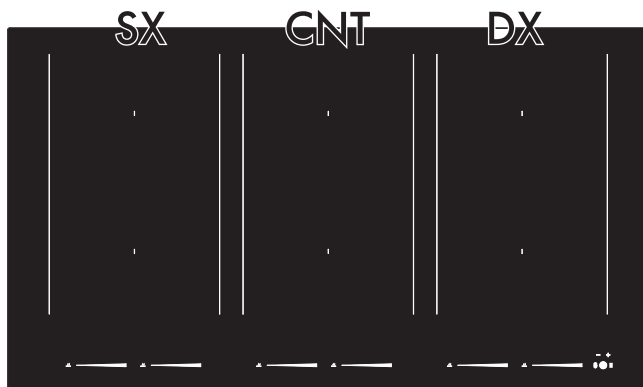
- Pojedyncza instrukcja obsługi.





## 2 Opis

### 2.1 Opis ogólny



90 cm

**SX** = Lewe strefy grzewcze

**CNT** = Środkowe strefy grzewcze

**DX** = Prawe strefy grzewcze

#### Tabela mocy maksymalnej (w Watach)

	Wymiary Wys. x dł. (mm)	Poziom 9	Booster	Double Booster
Pojedyncza strefa	180 x 240	2100 W	2500 W	3000 W
Multizone	360 x 240	3000 W	3700 W	-

\* wartości mocy są przybliżone i mogą się zmieniać w zależności od stosowanego naczynia lub ustawionych wartości.



## 2.2 Panel sterowania

### Obszar stref grzewczych



### Wykaz przycisków




Pasek przesuwny: zwiększa lub zmniejsza poziom mocy danej strefy grzewczej.


 Przycisk funkcji Warming: uruchamia podtrzymywanie ciepła.


### Wykaz ikon




Pasek graficzny i ikona numeryczna: informują o wybranym poziomie mocy dla danej strefy grzewczej.

 Ikona funkcji Warming: informuje o włączeniu funkcji podtrzymywania ciepła.


 Ikona z kluczykiem: informuje o włączeniu blokady elementów sterowania.


 Ikona z zegarem: informuje o włączeniu minutnika dla danej strefy grzewczej.

 Ikony funkcji Multizone: informują o włączeniu funkcji Multizone.

### Obszar głównych elementów sterowania




 Przycisk wł./wyl.: włącza lub wyłącza płytę kuchenną.

 Przycisk pauzy: uruchamia zawieszenie aktywnych funkcji urządzenia.

 Przycisk funkcji Grill: uruchamia funkcję Grill.

 Przyciski zmniejszania i zwiększania wartości.

 Ikony minutnika.

 Wyświetlacz minutnika.



## Zalety gotowania na płycie indukcyjnej



Urządzenie jest wyposażone w oddzielną cewkę indukcyjną do każdej strefy grzewczej. Każda cewka znajdująca się pod powierzchnią vitroceramiczną emituje pole elektromagnetyczne, które wytwarza ciepło na dnie naczynia. Ciepło nie jest przenoszone na indukcyjną strefę grzewczą, ale dzięki prądom wirowym wytwarza się bezpośrednio wewnątrz naczynia.

- Oszczędność energii większa niż w tradycyjnych płytach elektrycznych dzięki bezpośredniemu przeniesieniu energii do garnka (można stosować wyłącznie specjalne naczynia z materiałów przyciągających magnes).
- Większe bezpieczeństwo dzięki przekazaniu energii wyłącznie do naczynia znajdującego się na płycie.
- Duża wydajność przesyłania energii ze strefy indukcyjnej do dna garnka.
- Bardzo szybkie nagrzewanie.
- Ograniczone ryzyko poparzenia, ponieważ powierzchnia grzewcza jest nagrzewana tylko pod dnem garnka; ewentualnie rozlana żywność nie przykleja się do płyty.

## Zarządzanie mocą

Płyta jest wyposażona w moduł zarządzania mocą, który optymalizuje/ogranicza zużycie. Jeżeli ustawione poziomy mocy przekroczą maksymalną dozwoloną granicę, karta elektroniczna automatycznie dostosuje moc wytwarzaną przez pola.

Moduł utrzymuje maksymalne poziomy możliwej do wytworzenia mocy. Na wyświetlaczu pokazują się poziomy ustawione przez automatyczne zarządzanie.



Pierwszeństwo zależy od ostatniej ustawionej strefy.



Moduł zarządzania mocą nie wpływa na całkowity pobór elektryczny urządzenia.



# Użytkowanie

## 3 Użytkowanie

### 3.1 Ostrzeżenia



#### Wysoka temperatura Niebezpieczeństwo poparzeń

- Podczas użytkowania chronić dłonie za pomocą rękawic termicznych.
- Nie dotykać i nie czyścić powierzchni płyty kuchennej podczas funkcjonowania lub, gdy są włączone lampki sygnalizujące ciepło szczątkowe.
- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- W przypadku obecności dzieci lub zwierząt domowych, które dostają do płyty kuchennej uaktywnić blokadę przycisków.
- Po użyciu, wyłączyć strefy grzewcze, które pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie dotykać powierzchni płyty kuchennej.



#### Wysoka temperatura Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

- Nie stosować lub pozostawiać łatwopalnych materiałów w pobliżu urządzenia lub bezpośrednio pod płytą kuchenną.
- Do gotowania nie stosować puszek, zamkniętych pojemników, naczyń i pojemników z tworzywa sztucznego.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub wyłączenie urządzenia będzie niemożliwe, odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.



#### Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie używać płyty kuchennej, jeżeli w zamontowanym pod nią piekarniku trwa proces pirolizy.
- Nie kłaść garnków, których dno nie jest idealnie płaskie i regularne.
- Uważać, aby twarde i ciężkie przedmioty nie upadły na powierzchnię płyty kuchennej.
- Nie stosować jako blatu.



## 3.2 Czynności wstępne

Aby usunąć ewentualną wilgoć nagromadzoną podczas produkcji, dla zapewnienia prawidłowego funkcjonowania obwodów elektrycznych i klawiatury sterowniczej:

1. Usunąć folię ochronną z zewnętrznych powierzchni urządzenia oraz z akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi).

## 3.3 Użytkowanie płyty



Podczas pierwszego podłączenia do sieci elektrycznej lub po przerwie w dostawie energii i przywróceniu jej wykonywana jest automatyczna kontrola, w ramach której na kilka chwil zaświecają się niektóre kontrolki.

Wszystkie elementy sterownicze i kontrolne urządzenia znajdują się na przednim panelu. Płyta indukcyjna jest używana za pomocą przycisków sensorowych Touch-Control. Delikatnie dotknąć symbolu na powierzchni vitroceramicznej. Każde poprawne dotknięcie jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

## Minimalna średnica garnka

W przypadku obu konfiguracji należy się upewnić, że garnki posiadają minimalną średnicę zgodną z podaną w poniższej tabeli.

Konfiguracja	Ø minimum (cm)
Płyta pojedyncza	9 - 11
Multizone	21 - 23

Należy uwzględnić poniższe zalecenia:

- Nie wykraczać garnkami poza linie pionowe.
- Nie zakrywać panelu elementów sterowania.
- Nie zbliżać się do krawędzi szyby.
- Maksymalne wymiary ewentualnej patelni grillowej nie mogą przekraczać 36 x 24 cm i, w żadnym wypadku, nie może być ona większa od strefy oznaczonej na płycie (patrz „Zalety gotowania na płycie indukcyjnej”).

## Naczynia, których można używać

Naczynia stosowane do gotowania indukcyjnego muszą być metalowe, posiadać właściwości magnetyczne i dno o odpowiedniej średnicy.

### Odpowiednie naczynia:

- Naczynia z emaliowanej stali o grubym dnie.
- Naczynia z żeliwa z emaliowanym dnem.
- Naczynia z wielowarstwowej stali nierdzewnej, stali ferromagnetycznej nierdzewnej i aluminium o specjalnym dnie.

### Nieodpowiednie naczynia:


- Naczynia z miedzi, stali nierdzewnej, aluminium, szkła ogniotrwałego, drewna, ceramiki i terakoty.

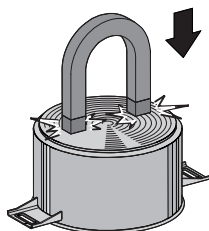


## Użytkowanie

Najprostszym sposobem sprawdzenia, czy dany garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego jest przystawienie do jego dna magnesu. Jeżeli przyciąga magnes to znaczy, że jest odpowiedni.

Jeżeli nie posiada się magnesu, można wlać do naczynia niewielką ilość wody, umieścić go na strefie grzewczej i włączyć płytę.

Jeżeli zostanie wyświetlony symbol  to oznacza to, że garnek jest nieodpowiedni.




## Ograniczenie czasu gotowania

Płyta grzewcza posiada automatyczne urządzenie ograniczające czas trwania pracy.

Jeżeli nie zmieni się ustawień strefy grzewczej, maksymalny czas funkcjonowania każdej strefy będzie zależny od poziomu wybranej mocy.

Gdy uaktywni się urządzenie ograniczające czas pracy, strefa grzewcza wyłączy się, nastąpi emisja krótkiego sygnału i, jeżeli strefa będzie gorąca, na ekranie wyświetli

się symbol .

Ustawiony poziom mocy	Maksymalny czas gotowania w godzinach
1	8 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	3
7	2 ½
8	2
9	1 ½

## Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Używając płyty kuchennej z pełną mocą przez długi okres czasu oraz, w przypadku wysokiej temperatury otoczenia mogą się pojawić trudności w chłodzeniu systemu elektronicznego.

Jeśli temperatura wewnętrznych elementów elektronicznych przewyższa wartość progową bezpieczeństwa, urządzenie zostanie wyłączone automatycznie i wyświetli się napis „E2” (patrz „Komunikaty o błędzie”).



Stosować wyłącznie naczynia o idealnie płaskim dnie, odpowiednie do używania na płytach indukcyjnych. Używanie garnków o nieregularnym dnie może niekorzystnie wpłynąć na skuteczność systemu grzewczego, a nawet uniemożliwić odczytanie garnka na płycie.



Uważać, aby nie ustawiać garnków nad przednimi elementami sterowania urządzenia.



## Porady dotyczące oszczędności energii


- Średnica dna garnka nie może wykraczać poza oznaczoną strefę grzewczą.
- Garnki nie mogą być umieszczone poza obwodem płyty i na elementach sterowniczych.
- Podczas zakupu garnka sprawdzić, czy wskazana średnica odnosi się do dna, czy do jego górnej części, która zazwyczaj jest zawsze większa od średnicy dna.
- Podczas przygotowywania dań, które wymagają długiego gotowania można oszczędzić czas i energię stosując garnek ciśnieniowy, który pozwala zachować większą ilość witamin i minerałów w przyrządzonym posiłku.
- Upewnić się, że garnek ciśnieniowy zawiera wystarczającą ilość płynu, ponieważ przegrzanie wynikające z jego braku mogłoby uszkodzić zarówno garnek jak i strefę grzewczą.
- Jeżeli możliwe zawsze przykryć garnek odpowiednią dla niego pokrywką.
- Wybrać garnek odpowiedni do ilości przyrządzanego produktu. Duży i na pół pusty garnek wiąże się z niepotrzebną utratą energii.



Jeżeli równocześnie używa się płyty kuchennej i piekarnika, w niektórych warunkach można przekroczyć maksymalny limit mocy instalacji elektrycznej.


## Poziomy mocy

Na strefie grzewczej można ustawić moc na kilku poziomach. W tabeli wskazano informacje dotyczące różnych rodzajów przyrządzania posiłków.

Poziomy mocy	Odpowiedni do:
0	pozycja WYŁ
1 - 2	Gotowania niewielkich ilości (moc minimalna)
3 - 4	Gotowania
5 - 6	Gotowania dużych ilości, pieczenia dużych kawałków
7 - 8	Pieczenia, podsmażania z mąką
9	Pieczenia
P / 	Pieczenia/podsmażania, gotowania (moc maksymalna)*

\* patrz funkcja Booster i Double Booster

## Włączenie/wyłączenie płyty

W celu uruchomienia płyty należy nacisnąć i przytrzymać przycisk wł./wyl.  przez co najmniej 1 sekundę; aby ją wyłączyć, należy czynność tę powtórzyć.



Jeżeli w ciągu kilku sekund nie zostanie wybrana żadna wartość mocy, nastąpi automatyczne wyłączenie płyty.




# Użytkowanie

## Automatyczne włączenie strefy grzewczej

**i** Płyta posiada system automatycznego rozpoznawania naczyń.

Po włączeniu płyty:

1. Ustawić naczynie (odpowiednie do gotowania indukcyjnego i napełnione) na strefie grzewczej, której zamierza się użyć.
2. Wyświetlacz strefy, na której znajduje się naczynie, zaświeca się automatycznie i widoczne jest wskazanie .

## Regulacja strefy grzewczej



Po umieszczeniu naczynia i upewnieniu się, że strefa została uaktywniona:

1. Umieścić palec po lewej stronie paska przesuwającego strefy grzewczej, której zamierza się użyć.



Teraz wskazywana wartość mocy

wynosi .

2. Przesunąć palec po pasku przesuwającym w prawo lub w lewo, aż do wybrania poziomu mocy w zakresie od  do  lub uruchomić funkcję Booster (patrz „Funkcja Booster”).



Wyświetlacz używanej strefy wskazuje ustawioną wartość mocy.

## Wyłączenie strefy grzewczej

1. Przesunąć palec w lewo, aż do końca paska przesuwającego strefy grzewczej, którą zamierza się wyłączyć.



Na wyświetlaczu wybranej strefy

widoczna jest wartość .



W celu wyłączenia wszystkich stref grzewczych, przytrzymać jednocześnie przez przynajmniej

2 sekundy przycisk wł./wył. .



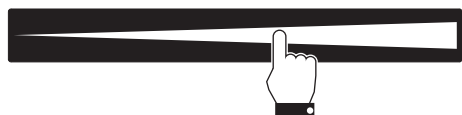


## Szybkie wybieranie

**i** Za pomocą tej funkcji można szybko ustawić płyty na żądanej mocy.

Po włączeniu płyty i umieszczeniu na niej naczyń:

1. Umieścić palec na żądanej mocy na pasku przesuwnym.



2. Strefa grzewcza jest uruchamiana bezpośrednio na wybranym poziomie mocy.

## Funkcja Booster



**Niedozwolone użycie  
Niebezpieczeństwo poparzeń**

- Nie używać funkcji Booster i Double Booster w celu podgrzewania żywności tłustej lub olejów, ponieważ mogą się one zapalić.



Za pomocą tej funkcji można korzystać z maksymalnej generowanej mocy strefy grzewczej, co pozwala na doprowadzanie do wrzenia dużych ilości wody.

Po włączeniu płyty i wybraniu strefy grzewczej:

1. Umieścić palec na lewej stronie paska przesuwnego.



Wyświetlacz używanej strefy włączy się:

wartość wskazanej mocy jest równa .

2. Przesunąć palec w prawo na pasku postępu, aż do wybrania funkcji Booster.



Wyświetlacz używanej strefy grzewczej

wskazuje wartość równą .

Funkcję Booster można uaktywnić w szybki sposób.

- Po włączeniu płyty i wybraniu strefy umieścić palec całkowicie na prawej stronie paska przesuwnego strefy grzewczej, której zamierza się użyć.





# Użytkowanie





Funkcja Booster pozostaje aktywna przez maksymalnie 10 minut, po upływie których poziom mocy automatycznie obniża się do poziomu 9.

## Funkcja Double Booster

Funkcja Double Booster pozwala na uzyskanie dodatkowej mocy w stosunku do funkcji Booster.

Po uaktywnieniu funkcji Booster dla danej strefy grzewczej nacisnąć ponownie prawą końcówkę paska przesuwnego; będą

wyświetlane kolejno symbole  i .

## Funkcja Multizone




Za pomocą tej funkcji można jednocześnie sterować dwoma strefami gotowania (przednią i tylną) do użytkowania naczyń takich jak brytfanki lub naczynia podłużne.



Ta funkcja automatycznie dzieli na równo moc pomiędzy dwoma płytami.

Po włączeniu płyty:

1. Umieścić dwa niewielkie naczynia lub jedno podłużne na strefach połączonych w pionie.
2. Ikony numeryczne dla poszczególnych stref grzewczych wyświetlają symbol .

3. Obok ikon numerycznych pojawiają się



migające symbole  i .

Symbole te oznaczają, że funkcja Multizone może zostać włączona.



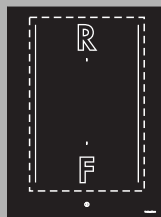
Po ustawieniu naczyń (przy włączeniu lub kiedy płyta jest już włączona), jeśli zamierza się skorzystać z dwóch stref gotowania osobno, należy poczekać 5 sekund, dopóki symbole funkcji Multizone nie znikną.

Aby włączyć funkcję Multizone, należy:

1. Dotknąć równocześnie pasków przesuwnych poszczególnych stref; symbole  i  będą ponownie świecić światłem statym.
2. Po uaktywnieniu funkcji pozostaje aktywna tylko lewa ikona numeryczna.
3. Nacisnąć na pasek przesuwny lewej strefy, aby ustawić żądany poziom mocy dla obu stref.



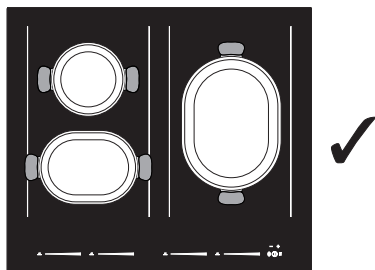
Można uaktywnić funkcję Multizone wyłącznie pomiędzy strefami grzewczymi połączonymi pionowo (**F** i **R**).



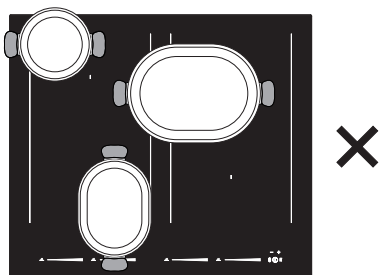


Gdy funkcja Multizone jest aktywna, na poszczególnych strefach nie można uaktywnić funkcji Double Booster.

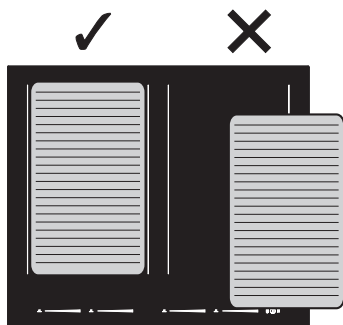
W przypadku używania garnka o dużych wymiarach, owalnego lub podłużnego, upewnić się o umieszczeniu go na środku strefy grzewczej.



Przykład prawidłowego ustawienia garnków





Przykład NIEPRAWIDŁOWEGO ustawienia garnków



Przykłady umieszczenia patelni grillowej

Aby wyłączyć funkcję Multizone, należy:

1. Dotknąć równocześnie pasków przesuwanych poszczególnych stref.
2. Symbole  i  znikają i funkcja ta jest wyłączona.

## Tabela gotowania

W poniższej tabeli przedstawiono możliwe do ustawienia wartości mocy oraz odpowiadający im rodzaj potrawy do przygotowania. Wartości mogą się zmieniać w zależności od ilości produktu oraz indywidualnego smaku.

Poziomy mocy	Odpowiedni do:
1 - 2	Podgrzewanie posiłków, podtrzymywanie wrzenia niewielkich ilości wody, sosy na bazie żółtka lub masła.
3 - 4	Gotowanie płynów i stałych pokarmów, podtrzymywanie wrzenia wody, rozmrażanie mrożonek, jajecznicza z 2-3 jajek, potrawy na bazie owoców i warzyw, inne potrawy.
5 - 7	Przyrządzanie mięsa, ryb i warzyw w sosie, potrawy z wodą lub z małą ilością wody, przygotowywanie dżemów itp.
8-9	Pieczenie z mięsa i ryb, steki, wątróbka, podsmażanie mięsa i ryb, jajka itp.
P	Smażenie na głębokim oleju frytek itp., szybkie zagotowanie wody.



# Użytkowanie

## Ciepło szcztątkowe



### Niedozwolone użycie Niebezpieczeństwo poparzeń

- Zwrócić szczególną uwagę na bezpieczeństwo dzieci, ponieważ mogą nie zauważyć wskazania o gorących jeszcze powierzchniach. Po użyciu, przez jakiś czas strefy grzewcze pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie pozwolić, aby dzieci dotykały takich stref.

Po wyłączeniu strefy grzewczej, jeżeli jest ona jeszcze gorąca, na wyświetlaczu

pojawi się symbol . Gdy temperatura zejdzie poniżej 65°C symbol zniknie.




## 3.4 Funkcje specjalne


### Funkcja Warming



Za pomocą tej funkcji można utrzymywać temperaturę ugotowanych wcześniej potraw lub dłużej gotować wrząca wodę.

Aby uaktywnić funkcję Warming, po włączeniu płyty, należy:

1. Umieścić naczynie na danej strefie grzewczej.
2. Nacisnąć przycisk  w celu uaktywnienia tej funkcji. Na wyświetlaczu wybranej strefy grzewczej widnieje symbol , a symbol  pojawi się obok paska graficznego.



Aby wyłączyć funkcję Warming w danej strefie, wystarczy nacisnąć ponownie przycisk  właściwy dla takiej strefy.

### Funkcja Pauza



Za pomocą tej funkcji można zawiesić działanie wszystkich stref grzewczych.


Aby włączyć funkcję Pauza, należy:

1. Uruchomić przynajmniej jedną strefę grzewczą.
2. Nacisnąć przycisk pauzy . Na wyświetlaczach wszystkich stref grzewczych pojawi się symbol .



Funkcja Pauza może być utrzymywana maksymalnie przez 10 minut, po upływie których urządzenie wyłącza się.

Aby wyłączyć funkcję Pauza, należy:

1. Wcisnąć przycisk . Pojawia się animacja paska graficznego tylnej prawej strefy grzewczej.
2. Przesunąć palec po pasku przesuwnym, od lewej do prawej.
3. Teraz funkcja Pauza jest nieaktywna, a funkcje ustawione wcześniej są przywracane.



Podczas funkcji Pauza pozostają aktywne: czas trwania gotowania, symbole wciąż gorącej płyty i funkcja blokowania elementów sterowania.



W razie przerwy w zasilaniu energii elektrycznej i późniejszego przywrócenia jej funkcja Pauza zostanie wyłączona.

## Funkcja Grill




Funkcja ta pozwala na automatyczne włączanie funkcji Multizone tylko w przypadku prawych stref; służy do grillowania przy użyciu patelni grillowej lub gotowania w dłuższych naczyniach.

### Aby włączyć funkcję Grill, należy:

1. Umieścić patelnię grillową lub dłuższe naczynie na strefach grzewczych po prawej stronie.

2. Wcisnąć przycisk . Dioda nad nim miga.

Na wyświetlaczu strefy przedniej pojawi się symbol , a na wyświetlaczu


strefy tylnej symbol . Pasek przesuwny ustawi się automatycznie na poziomie **8** (etap nagrzewania).



Po dwóch minutach działania poziom obniży się do poziomu **6**. Dioda nad przyciskiem Grill świeci światłem stałym.

Nacisnąć na pasek przesuwny, aby w dowolnym momencie zmienić poziom mocy.

Aby wyłączyć funkcję Grill, należy


nacisnąć przycisk .

## Blokada sterowania






Aby włączyć tę funkcję, przynajmniej jedna strefa grzewcza musi być aktywna.

Funkcja ta blokuje wszystkie przyciski z



wyjątkiem przycisku  a przydatna jest podczas czyszczenia i wówczas, kiedy chcemy uniknąć przypadkowych naciśnień.

Aby włączyć blokadę elementów sterowania, należy:

- Nacisnąć wspólnie przyciski  i  na co najmniej jedną sekundę.

W przypadku każdej strefy grzewczej wyświetlany jest symbol .

Aby wyłączyć blokadę elementów sterowania, należy:


- Nacisnąć ponownie przyciski  i  na co najmniej jedną sekundę.

## Blokada uniemożliwiająca włączenie przez dzieci






Aby aktywować tę funkcję, urządzenie musi być wyłączone.

Ta funkcja blokuje wszystkie klawisze z

wyjątkiem klawisza  i jest przydatna do zapobiegania przypadkowemu włączeniu (na przykład przez dzieci)

Aby włączyć blokadę uniemożliwiającą włączenie przez dzieci, należy:



- Nacisnąć wspólnie przyciski  i  na co najmniej trzy sekundy.

W przypadku każdej strefy grzewczej wyświetlany jest symbol .




# Użytkowanie

Aby wyłączyć blokada uniemożliwiająca włączenie przez dzieci, należy:


- Nacisnąć ponownie przyciski  i  na co najmniej trzy sekundy.

## 3.5 Funkcje dodatkowe

### Szybkie podgrzewanie


 Funkcja ta nie jest dostępna w przypadku funkcji Booster, Double booster i Warming.

Funkcja szybkiego podgrzewania pozwala na podgrzanie do maksimum danej strefy grzewczej przez ograniczony czas, aby następnie kontynuować gotowanie na ustawionym poziomie mocy. Po wybraniu strefy grzewczej:







- Przytrzymać wciśnięty przez co najmniej 3 sekundy dany poziom mocy (od **1** do **9**).
- Na wyświetlaczu strefy grzewczej widnieje symbol  na przemian z wybranym poziomem mocy.
- Po upływie czasu podgrzewania strefa grzewcza powraca do wcześniej wybranego poziomu mocy.

Funkcję tę można wyłączyć poprzez wybranie innego poziomu mocy lub wyłączenie urządzenia.

### Minutnik

-  Dzięki tej funkcji można zaprogramować minutnik, który wyemituje sygnał po upływie ustawionego czasu.
- Maksymalnie można ustawić 1 godzinę i 59 minut.

Po włączeniu płyty, bez aktywacji żadnej strefy grzewczej, należy:






1. Nacisnąć wspólnie przyciski  i ; między nimi pojawi się ikona .
2. Na wyświetlaczu minutnika widoczne jest wskazanie .
3. Użyć przycisków  i , aby wybrać żądany czas; przytrzymać naciśnięte przyciski, aby szybko przewijać wartości.
4. Po kilku chwilach minutnik zacznie odliczanie.
5. Po upływie tego czasu będą emitowane sygnały akustyczne; nacisnąć przycisk - lub +, aby je wyłączyć.



Użycie minutnika nie wpływa na funkcjonowanie stref grzewczych, ostrzega wyłącznie użytkownika o upływie ustalonego czasu.

### Zmienianie wartości i wyłączenie minutnika

Aby zmienić wartości lub wyłączyć minutnik podczas odliczania, należy:

1. Nacisnąć przycisk wł./wył. , aby włączyć płytę (gdyby była w trybie czuwania).
2. Jednocześnie nacisnąć przyciski  i .
3. Użyć przycisków  i , aby zmienić odliczanie lub wyzerować minutnik.



## Schemat zwiększania i zmniejszania wartości minutnika (po każdym dotknięciu)

	-	+
od 0 do 5 minut	10 s	1 minuta
od 5 do 9 minut	30 s	1 minuta
od 9 minut wzwyż	1 minuta	1 minuta

## Schemat zwiększania i zmniejszania wartości minutnika (szybkie zmienianie wartości)

	-	+
od 0 do 10 minut	1 minuta	1 minuta
od 10 min do 1 godziny	5 minut	5 minut
od 1 godziny do 1 godziny i 59 minut	5 minut	5 minut



Po wybraniu czasu wynoszącego 10 minut lub więcej pod wyświetlaczem minutnika pojawi się ikona **min**.






## Gotowanie na czas



- Za pomocą tej funkcji można zaprogramować automatyczne wyłączenie każdej strefy po upływie określonego czasu.
- Maksymalnie można ustawić 1 godzinę i 59 minut.

Aby uaktywnić funkcję gotowania na czas, po włączeniu płyty, należy:

1. Umieścić naczynie na danej strefie grzewczej i wybrać jeden z poziomów mocy.

2. Nacisnąć jednocześnie przyciski  i ; obok ikony numerycznej danej strefy pojawi się ikona .
3. Użyć przycisków  i , aby wybrać żądany czas; przytrzymać naciśnięte przyciski, aby szybko przewijać wartości.
4. Gotowanie na czas włączy się kilka sekund po ostatnim wyborze.
5. Po upływie tego czasu będą emitowane sygnały akustyczne; nacisnąć przyciski - lub +, aby je wyłączyć.





- Można jednocześnie uaktywnić funkcję na kilku strefach grzewczych.
- W przypadku włączenia minutnika dla innej strefy grzewczej ikona zegara dla strefy ustawionej wcześniej zostaje delikatnie przyciemniona.

## Zmiana lub dezaktywacja gotowania na czas


Aby zmienić wartości lub wyzerować minutnik, wystarczy postępować zgodnie z podanymi wcześniej instrukcjami.

W przypadku ustawienia kilku minutników należy nacisnąć

jednocześnie przyciski  i , aby poruszać się po minutnikach każdej strefy grzewczej i zmieniać pojedynczo ich wartości. Każdy wybrany minutnik jest wskazywany poprzez świecącą jaśniej



# Użytkowanie

ikonę , podczas gdy pozostałe ikony są częściowo przyciemnione.



Podczas gotowania z ustawionym jednym lub kilkoma minutnikami można ustawić niezależny minutnik.


## Funkcja Recall




Funkcja ta pozwala na przywrócenie niektórych uruchomionych operacji po przypadkowym wyłączeniu urządzenia.

W razie przypadkowego wyłączenia urządzenia wykonać w ciągu 6 sekund poniższe czynności:

1. Włączyć urządzenie.

- Dioda nad przyciskiem  zaczyna migać.

2. Następnie od razu nacisnąć przycisk pauzy , aby przywrócić aktywne wcześniej funkcje.

Funkcja Recall pozwala na przywrócenie tylko następujących funkcji:

- 1 Aktywność i poziomy mocy stref grzewczych.
- 2 Gotowanie na czas.
- 3 Funkcja Multizone.
- 4 Szybkie podgrzewanie.
- 5 Funkcje Booster.
- 6 Blokada elementów sterowania.



Wszystkie pozostałe, niewymienione, funkcje nie zostaną przywrócone.

## 3.6 Komunikaty o błędzie


W razie nieprawidłowego działania lub nietypowego zachowania urządzenia na wyświetlaczach poszczególnych stref grzewczych wyświetlany jest kod błędu. Kody błędów zaczynają się zawsze od „E..” lub „Er..”, po których widnieje cyfra.

Poniżej wymieniono kody błędów, którymi można zarządzać bez konieczności interwencji Serwisu Technicznego.

- **E2:** Wyłączyć i pozostawić urządzenie do ochłodzenia się.
- **E3:** Sprawdzić, czy naczynia nadają się do gotowania z wykorzystaniem indukcji i czy nie są puste.



Jeśli te kody błędów pojawiają się często lub pojawiają się kody inne niż wymienione, należy się skontaktować z serwisem technicznym.

- Ikona , której towarzyszy sygnał akustyczny, świadczy o dłuższej aktywacji danej komendy. Wyłączyć i włączyć ponownie urządzenie, aby wyeliminować komunikat o błędzie.





## 4 Czyszczenie i konserwacja

### 4.1 Ostrzeżenia



#### Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie wysypywać cukru lub słodkich mieszanek na płytę podczas jej użytkowania.
- Podczas użytkowania płyty, nie kłaść na niej materiałów i substancji, które mogłyby się rozpuścić (plastik lub aluminiowa folia).
- Utrzymywać w czystości przyciski sensorowe i nie kłaść na nich żadnych przedmiotów.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych. Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.

### 4.2 Czyszczenie powierzchni

Aby utrzymać powierzchnie w dobrym stanie, należy po każdym użyciu i ostygnięciu regularnie je czyścić.

### 4.3 Cotygodniowe czyszczenie płyty

Raz w tygodniu wyczyścić płytę kuchenną zwykłym środkiem do czyszczenia szklanych powierzchni. Zawsze przestrzegać zaleceń producenta. Sylikon zawarty w takich produktach wytwarza nieprzemakalną warstwę ochronną, oporną na brud. Wszystkie plamy pozostają na warstwie ochronnej i można je łatwo usunąć. Następnie wytrzeć powierzchnię czystą szmatką. Uważać, aby na płycie kuchennej nie pozostawić resztek detergentu, ponieważ podczas ogrzewania mogą agresywnie działać i niekorzystnie wpłynąć na jej strukturę.

### 4.4 Plamy z żywności lub resztki

Ewentualne jasne ślady pozostawione przez garnki o aluminiowym dnie można usunąć nasączoną octem szmatką.

Jeżeli po zakończeniu gotowania na powierzchni pozostaną przypalone plamy, należy je usunąć, umyć wodą i wytrzeć czystą szmatką.

**Ziarnka piasku**, które wysypały się na płytę przy czyszczeniu sałaty lub ziemniaków mogą ją porysować podczas przesuwania garnków.

Należy je więc natychmiast usunąć z powierzchni.



**Zmiany chromatyczne** nie wpływają na skuteczność i stabilność szkła. Nie dotyczy to zmiany materiału płyty kuchennej, ale chodzi tu o zwyczajnie nieusunięte pozostałości, które uległy przypaleniu.

Mogą się pojawić **błyszczące strefy** spowodowane tarciem dna garnków, zwłaszcza aluminiowych oraz stosowaniem nieodpowiednich detergentów. Trudno je usunąć za pomocą zwyczajnych produktów czyszczących. Może się okazać konieczne kilkakrotne powtórzenie czyszczenia. Zastosowanie ściernych detergentów lub tarcie dnem garnków może z czasem zetrzeć dekorację płyty i przyczynić się do powstania plam.

### 4.5 Co robić, jeżeli...

Płyta nie działa:

- Sprawdzić, czy płyta kuchenna jest podłączona oraz, czy wyłącznik główny jest włączony.
- Sprawdzić, czy nie zaistniała przerwa w dostawie prądu.
- Sprawdzić, czy nie został wybity bezpiecznik. W takim przypadku wymienić bezpiecznik.
- Sprawdzić, czy nie wyzwolił się wyłącznik instalacyjny domowej instalacji elektrycznej. W takim przypadku uaktywnić wyłącznik.

Gotowanie nie jest zadowalające:

- Sprawdzić, czy temperatura gotowania nie jest zbyt niska lub zbyt wysoka.

Z płyty wydzielą się dym:

- Po zakończeniu gotowania poczekać na ostygnięcie płyty i wyczyścić ją.
- Sprawdzić, czy żywność nie wydostała się na płytę i ewentualnie użyć większego garnka.

Bezpieczniki lub wyłącznik instalacyjny domowej instalacji ciągle się wybijają:

- Skontaktować się z Serwisem Technicznym lub elektrykiem.

Na płycie kuchennej pojawiły się rysy lub pęknięcia:

- Natychmiast wyłączyć urządzenie, odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.



## 5 Montaż

### 5.1 Podłączenie elektryczne



**Napięcie elektryczne  
Niebezpieczeństwo porażenia  
prądem**

- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Zastosować środki ochrony indywidualnej.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Odtąć główne zasilanie elektryczne.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.

### Informacje ogólne

Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

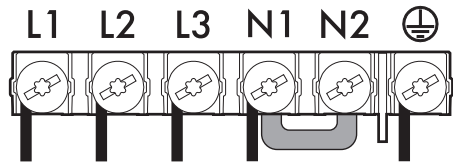
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

Urządzenie to, w zależności od modeli, można podłączać na jeden z następujących sposobów:

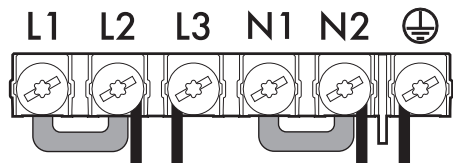
Modele 90 cm:

- 380 – 415 V 3N~



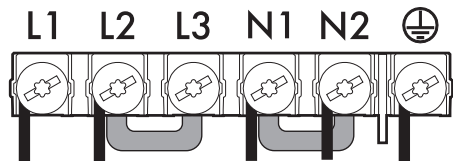
Kabel **pięciożyłowy 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- 220-240 V 3~ / 380-415 V 2N~



Kabel **czterozżyłowy 4 x 4 mm<sup>2</sup>**.

- 220-240 V 1N~



Kabel **pięciożyłowy 5 x 4 mm<sup>2</sup>**.



W przypadku każdego podłączenia należy stosować zawsze dotychczasowy w wyposażeniu mostek.



## Podłączenie stałe

Zgodnie z zasadami prawidłowego wykonywania instalacji zastosować na linii zasilającej wyłącznik omnipolarny. Wyłącznik omnipolarny powinien być łatwo dostępny i znajdować się w pobliżu urządzenia.



Przecignąć kabel zasilający w tylnej części mebla. Uważać, aby nie zetknął się z dolną obudową płyty kuchennej lub ewentualnie znajdującym się pod nią piekarnikiem.



Uważać podczas podłączania dodatkowych urządzeń elektrycznych. Kable podłączeniowe nie mogą dotykać gorących stref grzewczych.

## Próba techniczna




Po dokonaniu montażu przeprowadzić krótką próbę techniczną. W przypadku niefunkcjonowania, po upewnieniu się o prawidłowym wykonaniu instrukcji, odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i skonsultować się z Serwisem Technicznym.

## 5.2 Instrukcje dla montażysty



- Nie zginać i nie przyciskać kabla podłączeniowego do sieci elektrycznej.
- Urządzenie musi być zamontowane zgodnie ze schematami montażowymi.
- Jeżeli po wykonaniu wszystkich prób urządzenie funkcjonuje nieprawidłowo, skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Centrum Serwisowym.
- Po prawidłowym zamontowaniu urządzenia należy przeszkolić użytkownika na temat prawidłowego sposobu funkcjonowania.

## 5.3 Menu sterowania mocą (tylko dla montażysty)

Menu sterowania mocą pozwala na ustawienie maksymalnej mocy generowanej przez urządzenie. Po wyłączeniu urządzenia należy wykonać poniższe czynności w ciągu 2 minut:

1. Nacisnąć przyciski  i , przytrzymując je aż do usłyszenia sygnału dźwiękowego.
2. Nacisnąć dwa paski przesuwne stref po prawej stronie i na środku, aż do usłyszenia kolejnego sygnału akustycznego.
3. Na wyświetlaczu minutnika widoczne jest wskazanie .
4. Użyć lewego paska przesuwnego w celu zwiększenia lub zmniejszenia żądanego poziomu mocy (powiązanego z kolejnym numerem wyświetlanym poprzez ikonę numeryczną).



5. Aby zapisać zmiany, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk .
6. Aby zignorować zmiany, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk .



## Tabela poziomów mocy

	Mod. 90 cm
Poziom 0 (P0 - domyślny)	11050 W
Poziom 1 (P1)	6000 W
Poziom 2 (P2)	5000 W
Poziom 3 (P3)	4200 W

## 5.4 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



Wydzielanie ciepła podczas działania urządzenia

### Ryzyko pożaru

- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Sprawdzić, czy mebel posiada wymagane otwory.
- W żadnym z rodzajów montażu nie zatykać kratki wentylacyjnej znajdującej się z przodu produktu.

Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych znajdujące się na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę ( $>90^{\circ}\text{C}$ ), w przeciwnym wypadku z czasem mogą ulec deformacji.

Minimalna odległość, jaką należy zachować między okapem wyciągowym a powierzchnią płyty musi być równa co najmniej wartości wskazanej w instrukcji montażu okapu.

Należy również zachować minimalne odległości wycięć blatu na tylnej stronie, jak wskazano na rysunkach montażowych.

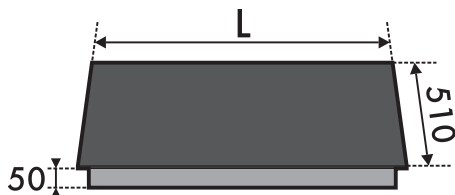
## 5.5 Wycięcie blatu



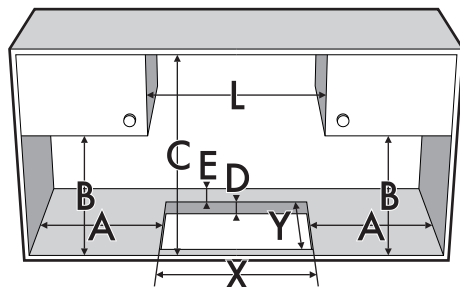
Interwencja wymaga robót budowlanych i/lub stolarskich i dlatego może ją wykonać wyłącznie kompetentny technik. Płytę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym odpornym na wysoką temperaturę ( $>90^{\circ}\text{C}$ ).

Wykonać otwór w blacie mebla o wskazanych wymiarach (mm).

## Wymiary zabudowy



L	X	Y
900	880	490



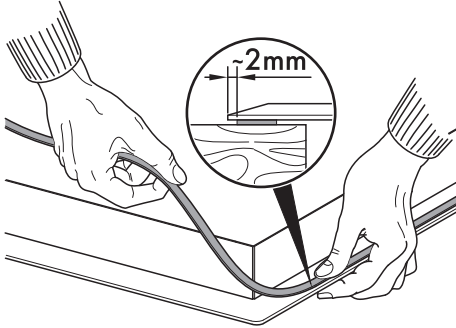
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50



# Montaż

## Uszczelnienie płyty kuchennej

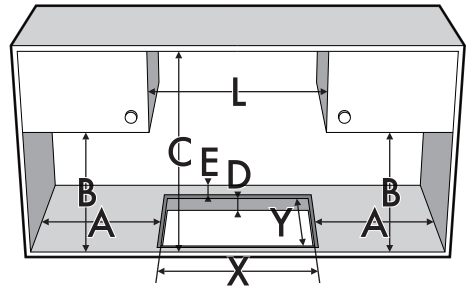
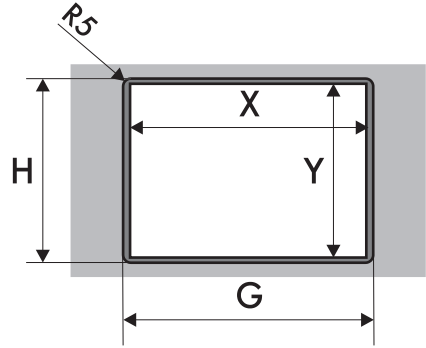
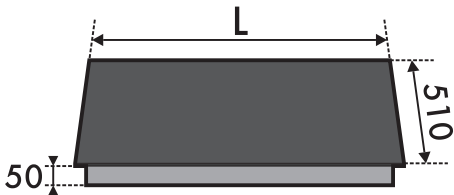
Aby uniknąć przedostania się płynów między ramę płyty kuchennej a blat, przed zamontowaniem, założyć na całym obwodzie płyty uszczelkę znajdującą się w wyposażeniu.



Nie przyklejać płyty kuchennej silikonem. Uniemożliwiłoby to jej bezpieczne zdjęcie w razie konieczności.

## Zabudowa na równi z blatem

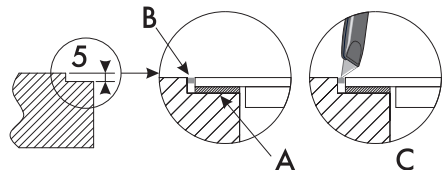
W przypadku takiego rodzaju płyt konieczne jest wykonanie frezowania na otworze, jeżeli zamierza się zainstalować urządzenie na równi z blatem.



L	X	Y	G	H
900	880	490	904	514
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50

Po umieszczeniu na szklanej powierzchni uszczelnienia samoprzylepnego (A) i ustawieniu oraz przymocowaniu płyty, napełnić brzegi silikonem (B), a następnie usunąć jego nadmiar.

Jeżeli okaże się konieczne wyjęcie płyty kuchennej, przed podniesieniem przeciąć silikon nożykiem (C).





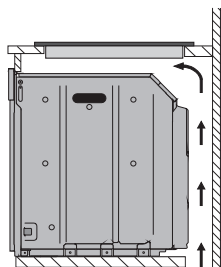
## 5.6 Zabudowa

### Na wnęce zabudowy piekarnika

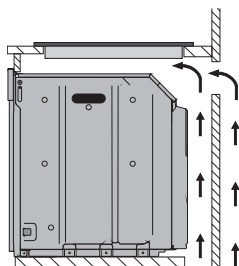


Jeżeli płyta jest montowana nad piekarnikiem, musi on posiadać wentylator.

Odległość między płytą a meblami kuchennymi lub innymi zabudowanymi urządzeniami musi gwarantować wystarczającą wentylację i odprowadzanie powietrza. Gdy płyta jest montowana nad piekarnikiem, należy pozostawić wolne miejsce między jej dnem a górną płaszczyznę urządzenia znajdującego się pod spodem.



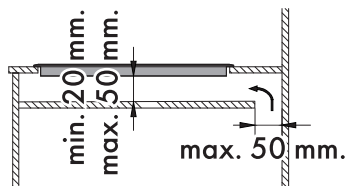
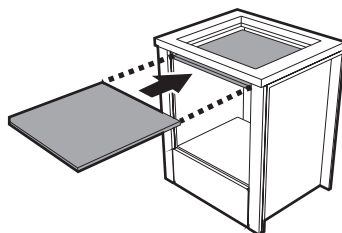
z otwarciem pod spodem



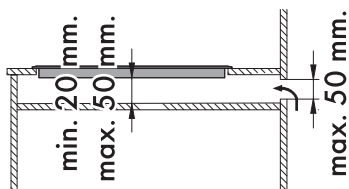
z otwarciem pod spodem i z tyłu

### Na neutralnej wnęce lub szufladzie

Jeżeli pod płytą kuchenną znajdują się inne meble (boczne ścianki, szuflady itp.), zmywarka lub lodówkę, aby uniknąć przypadkowego kontaktu, należy zamontować podwójne drewniane dno w minimalnej odległości **20 mm** od dolnej powierzchni płyty. Podwójne dno może być zdjęte tylko przy użyciu odpowiednich narzędzi.



z otwarciem pod spodem



z otwarciem z tyłu



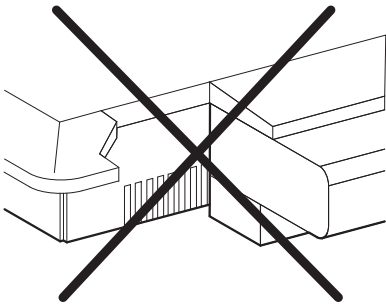
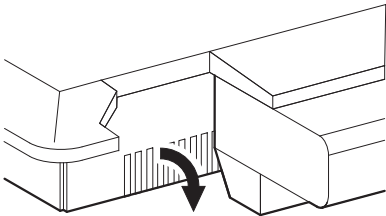
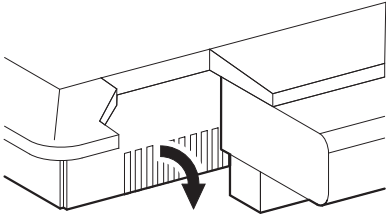
Niezamontowanie podwójnego drewnianego dna naraża użytkownika na przypadkowy kontakt z ostrymi lub gorącymi powierzchniami.



# Montaż

## Wentylacja

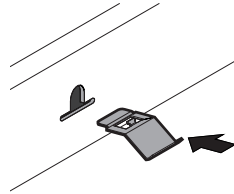
Poniżej przedstawiono dwa rodzaje montażu zapewniające prawidłową wentylację oraz nieprawidłowy montaż, którego należy unikać.



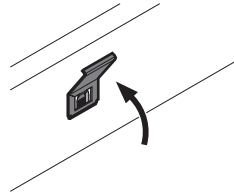
## Klipsy mocujące

Aby zapewnić idealne mocowanie i wyśrodkowanie, należy użyć klipsów znajdujących się w wyposażeniu:

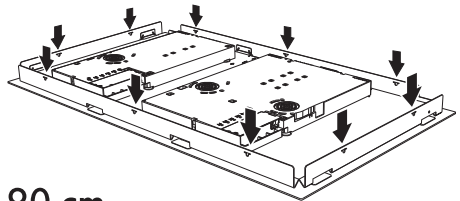
1. Włożyć klipsy i zaczepić je poziomo, delikatnie wciskając do wskazanego rowka.



2. Następnie obrócić je do góry, aby zaczepić ostatecznie.



## Pozycja nacięcia na klipsy



90 cm



914779514/D