

OSTRZEŻENIA	208	Funkcje paska menu	220
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	208	Menu ustawień	221
Montaż	212	Użytkowanie płyty	224
Przeznaczenie urządzenia	213	Funkcje pomocnicze	225
Instrukcja obsługi	213	Funkcje związane z bezpieczeństwem	227
Odpowiedzialność producenta	213	Komunikaty o błędzie	228
Tabliczka znamionowa	213	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	228
Utylizacja	214	Czyszczenie płyty vitroceramicznej	228
Oszczędność energii	214	Co robić, jeżeli...	229
Jak czytać instrukcje obsługi	214	MONTAŻ	230
OPIS	215	Podłączanie do instalacji elektrycznej	230
Opis ogólny	215	Menu zarządzania mocą (tylko dla instalatora)	230
UŻYTKOWANIE	216	Wycięcie blatu	231
Czynności wstępne	216	Zabudowa	232
Funkcje podstawowe	216	Instrukcje dla montażysty	232

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia. Dodatkowe informacje o produkcie dostępne na stronie: www.smeg.com.

OSTRZEŻENIA

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia osób

- Urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Trzymać urządzenie z dala od dzieci.
- Podczas użytkowania chronić dłonie za pomocą rękawic termicznych.
- 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, o ile pozostają one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z nim potencjalnych zagrożeń.
- 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 obecności dzieci lub zwierząt domowych, które dostają do płyty kuchennej uaktywnić blokadę przycisków.
- Nie dotykać i nie czyścić powierzchni płyty kuchennej podczas funkcjonowania lub, gdy są włączone lampki sygnalizujące ciepło szczałkowe.
- 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.
- Należy stale nadzorować proces gotowania. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
- UWAGA: Gotowanie bez nadzoru żywności zawierającej tłuszcz i/lub oleje może być niebezpieczne i wywołać pożar.
- W przypadku podgrzania tłuszczu i olej 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/ lub Double Booster (jeżeli obecne) do podgrzewania tłustej żywności lub olejów (ryzyko pożaru).
- Podczas gotowania nie kłaść na powierzchni grzewczej metalowych przedmiotów, takich jak naczynia lub sztucce, ponieważ mogłyby się nagrzać.
- Do gotowania nie używać puszek, zamkniętych pojemników lub pojemników z tworzywa sztucznego.
- Nie używać stoików magnetycznych.
- Nie używać podstawek pod garnki ani innych materiałów pomiędzy dnem naczynia a powierzchnią wlotocericzną, niebezpieczeństwo poparzenia.

- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin urządzenia.
- Nie stosować lub przechowywać łatwopalnych materiałów w pobliżu urządzenia lub bezpośrednio pod płytą kuchenną.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nigdy nie ciągnąc za przewód, aby wyjąć wtyczkę (jeśli obecny).
- W POBLIŻU FUNKCJONUJĄCEGO URZĄDZENIA NIE WOLNO UŻYWAĆ PUSZEK SPRAY.
- NIE WPROWADZAĆ ZMIAN W URZĄDZENIU.
- Przed jakąkolwiek interwencją na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze należy wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Nie przeprowadzać operacji czyszczenia, gdy urządzenie jest jeszcze gorące lub podczas jego działania.
- Po użyciu, wyłączyć strefy grzewcze, które pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie dotykać powierzchni płyty kuchennej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub powierzchnia płyty vitroceramicznej całkowicie pęknie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.
- 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).

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 wolno stosować vitroceramicznej powierzchni grzewczej jako blatu.
 - Nie używać urządzenia jako blatu.
 - Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
 - Nie używać płyty kuchennej, jeżeli w zamontowanym pod nią piekarniku trwa proces pirolizy.
 - 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.
 - 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.
 - Powierzchnia vitroceramiczna jest bardzo wytrzymała na uderzenia, jednak należy unikać upadku twardych przedmiotów na powierzchnię grzewczą, ponieważ mogą one spowodować jej pęknięcie.
 - Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub

wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).

- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania w zmiennej temperaturze zewnętrznej lub z systemami zdalnego sterowania.

Montaż

NINIEJSZEGO URZĄDZENIA NIE MOŻNA MONTOWAĆ NA ŁODZIACH I W PRZYCZEPACH KEMPINGOWYCH.

- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Sprawdzić, czy mebel posiada wymagane otwory.
- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 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.

- Przeciągnąć 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.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.
- Nie mocować urządzenia zbyt mocno do mebla, ponieważ może to spowodować uszkodzenia podczas użytkowania lub częściowo zablokować szczeliny odprowadzania ciepła.
- Instalacja i ewentualna wymiana kabla elektrycznego może być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny.
- W celu zapobiegania wszelkim niebezpieczeństwom, jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.
- Przed jakąkolwiek interwencją

- na urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażyć się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
- Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
 - Umożliwić odłączenie urządzenia po instalacji, za pomocą dostępnej wtyczki lub wyłącznika w przypadku stałego podłączenia.
 - Dostarczyć na linii zasilania urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci omnipolarnej, z odległością otwarcia styków umożliwiającą całkowite odłączenie w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z wymogami instalacyjnymi.
 - Niniejsze urządzenie może być użytkowane na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza.

Informacje na temat omawianego urządzenia

- Niniejsze urządzenie nie jest dostarczane z akcesoriami mocującymi do konstrukcji do zabudowy, ponieważ jego całkowita waga posiada wartość zapewniającą stabilność po umieszczeniu.

Przeznaczenie urządzenia

Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw w

warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe. Ponadto nie należy go używać:

- w kuchni przeznaczony dla personelu sklepów, biur i innych środowisk pracy;
- w gospodarstwach rolnych/agroturystycznych;
- przez klientów w hotelach, motelach i podobnych obiektach typu mieszkalnego;
- w pensjonatach typu B&B.

Instrukcja obsługi

- Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w zasięgu użytkownika przez cały okres eksploatacji urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Do wyjaśnień zawartych w niniejszej instrukcji dołączono rysunki, na których wskazano to, co pojawia się na wyświetlaczu. Mimo wszystko, należy pamiętać, że urządzenie może nie posiadać zaktualizowanej wersji programu i dlatego też to, co wyświetla się na urządzeniu może się różnić od tego, co wskazano na rysunkach w niniejszej instrukcji.

Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzebrzegania zaleceń zawartych w instrukcji użytkowania;
- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
- używania nieoryginalnych części zamiennych.

Tabliczka znamionowa

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

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.



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

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

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odciąć kabel zasilania elektrycznego i usunąć go.
- 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.

Oszczędność energii

- Średnica dna garnka nie może wykraczać poza linie oznaczone na powierzchni vitroceramicznej.
- Garnki nie mogą być umieszczane poza obwodem płyty ani na wyświetlaczu.
- 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 przyrządzanym 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 możliwezawsze 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.



W przypadku jednoczesnego użycia płyty kuchennej i ewentualnego piekarnika, w niektórych warunkach istnieje możliwość przekroczenia maksymalnego limitu mocy określonego dla własnej instalacji elektrycznej.

Jak czytać instrukcję obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

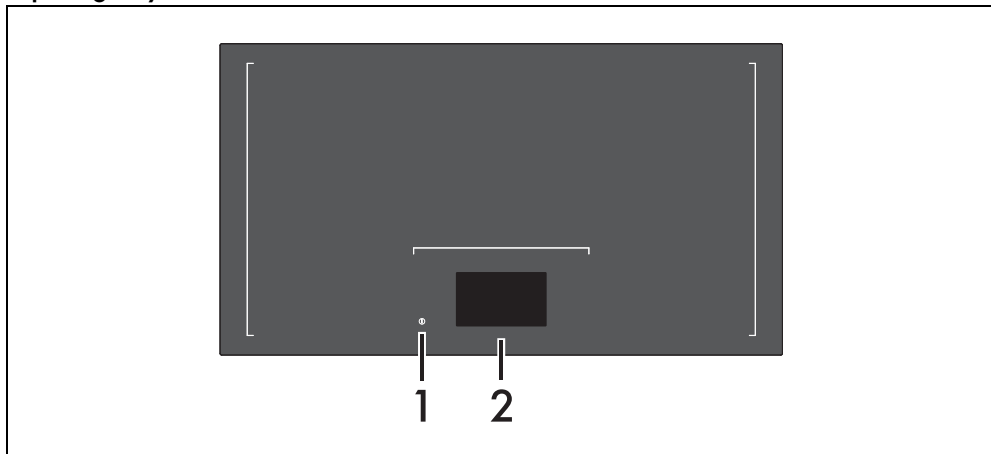


Ostrzeżenie/Uwaga



Informacja/Wskazówka

Opis ogólny



- 1 Przycisk włączania/wyłączania
- 2 Display

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

Czynności wstępne



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

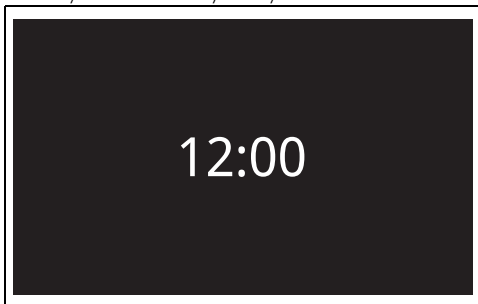
Aby usunąć ewentualną wilgoć nagromadzoną podczas produkcji, dla zapewnienia prawidłowego funkcjonowania obwodów elektrycznych i obszaru elementów sterowania:

- Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów (jeżeli są obecne).
- Usunąć ewentualne etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi).

Funkcje podstawowe

Pierwsze podłączenie do prądu

Przy pierwszym podłączeniu do prądu lub po przerwie i przywróceniu jego dostawy wyświetlacz przez około 20 sekund będzie wskazywał ustawiony fabrycznie czas:



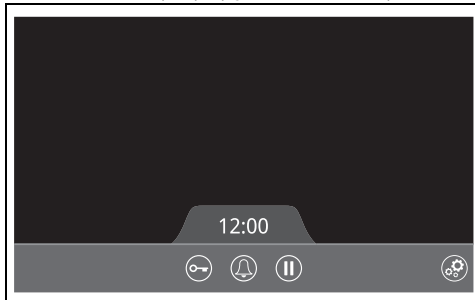
Włączanie i wyłączenie



Fabrycznie ustawionym językiem wyświetlacza jest język angielski. Aby zmienić język, patrz „Menu ustawień”.

Nacisnąć przycisk  aby włączyć lub wyłączyć urządzenie. Po włączeniu, na wyświetlaczu pojawia się ekran początkowy,

któremu towarzyszy sygnał dźwiękowy:



Pod wskaźnikiem czasu znajduje się pasek menu, który zawiera klawisze związane z następującymi funkcjami (patrz „Funkcje paska menu”):



Blokada sterowania




Niezależny minutnik



Funkcja pauza

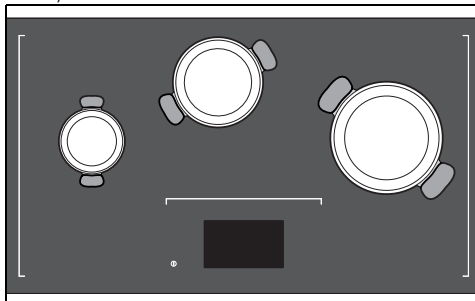


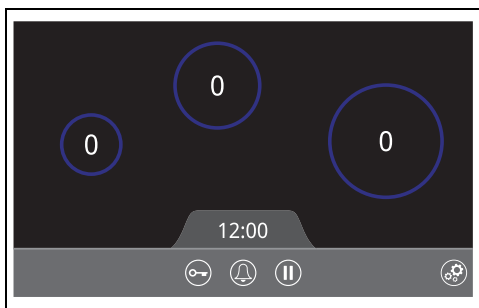
Menu ustawień


Aby wyłączyć urządzenie, należy naciskać przycisk  do momentu wyemitowania sygnału dźwiękowego. Bieżąca godzina jest wyświetlana przez około 20 sekund.

Rozpoznawanie naczyń

Urządzenie wyposażone jest w system automatycznego rozpoznawania naczyń, który rozpoznaje ich położenie i rozmiar na powierzchni grzewczej i wyświetla ich graficzne obrazowanie na wyświetlaczu, według trzech z góry określonych okrągłych kształtów, niezależnie od kształtu samego naczynia.





 Naczynia są automatycznie wykrywane po włączeniu urządzenia.

Pozycjonowanie naczyń

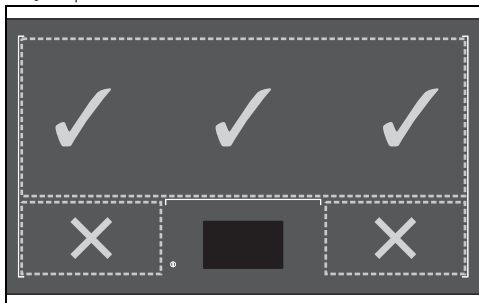
Powierzchnia vitroceramiczna jest tak zwymiarowana, aby pomieścić maksymalnie 6 naczyń jednocześnie.

W celu prawidłowego wykrywania naczyń i efektywnego przenoszenia ciepła zalecana jest stosowanie okrągłych naczyń o następujących granicach średnicy:

Minimalna zalecana średnica	145 mm
Maksymalna zalecana średnica	280 mm

Naczynia o średnicy od 100 do 145 mm nie są wykrywane we wszystkich pozycjach.


Naczynia o średnicy większej niż maksymalna zalecana średnica lub o nieokrągłym kształcie są wykrywane dopiero po włączeniu urządzenia i należy je umieszczać tylko w tylnej części powierzchni:



W przypadku umieszczenia naczynia zbyt dużego lub o nieokrągłym kształcie, przed włączeniem możliwe jest, że zostanie ono rozpoznane jako dwa oddzielne naczynia. W takim przypadku wystarczy lekko przesunąć naczynie po powierzchni lub unieść je i ponownie postawić, aż do prawidłowego

wykrycia.

Wskazane jest zachowanie kilku centymetrów odstępu pomiędzy garnkami.

 Uważać, aby zawsze umieszczać naczynia w granicach linii naniesionych na powierzchni vitroceramicznej i nie umieszczać ich zbyt blisko wyświetlacza.

Błędy pozycjonowania naczyń

Nieprawidłowe wykrywanie:

Podczas pozycjonowania naczyń może się zdarzyć, że system automatycznego rozpoznawania nie będzie w stanie poprawnie określić dokładnej pozycji naczynia.

Na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat:

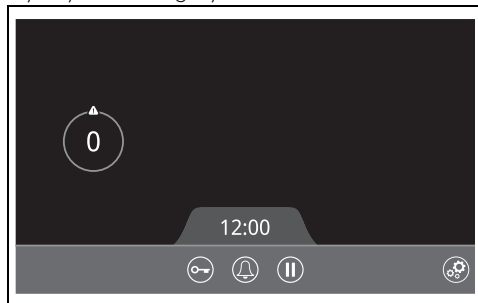


Dotknąć ikony  aby zamknąć komunikat o błędzie.

Aby usunąć tę niezgodność, wystarczy podnieść garnek. Komunikat o błędzie zniknie, a urządzenie wznowia normalną pracę.

Naczynie zbyt małe:


W przypadku postawienia zbyt małego naczynia, na wyświetlaczu zostanie ono zobrazowane w kolorze szarym z wykrywnikiem u góry:

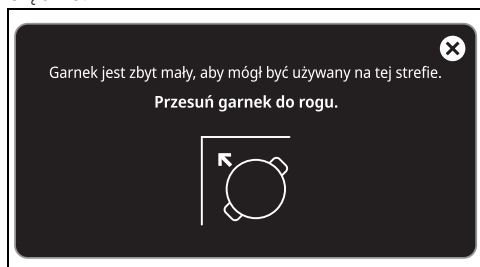



Gdy zostanie wybrany garnek na wyświetlaczu i zamierza się ustawić poziom mocy (na przykład 5), numer żądanego poziomu mocy zabarwi się na czerwono oznaczając, że

operacja nie może zostać wykonana:



Dotknąć ikony  aby wyświetlić komunikat o błędzie:

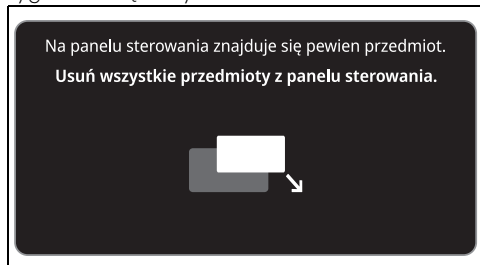



Dotknąć ikony  aby zamknąć komunikat o błędzie.

Aby usunąć tę niezgodność, umieścić garnek w rogu obszaru w obrębie naniesionych linii lub użyć większego naczynia.

Naczynie umieszczone zbyt blisko wyświetlacza:

Jeżeli naczynie zostanie umieszczone zbyt blisko wyświetlacza lub jeśli w jego pobliżu zostanie wykryte gorące naczynie, pojawi się następujący komunikat, któremu towarzyszy sygnał dźwiękowy:



Dotknąć ikony  aby zamknąć komunikat o błędzie i odsunąć naczynie od wyświetlacza.

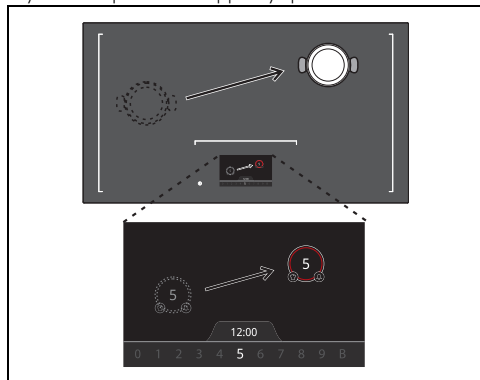
Przemieszczanie naczyń



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Urządzenie jest przeznaczone do podgrzewania naczyń w dowolnym miejscu na powierzchni vitroceramicznej, bez stałych stref grzewczych.

W przypadku zamiaru przemieszczenia naczynia wyświetlacz rozpoznaje jego ruch i wyświetla je w nowej pozycji:



Gdy naczynie zostanie podniesione, urządzenie wstrzymuje wszystkie operacje w toku (zarówno gotowanie, jak i ewentualne gotowanie na czas), a wyświetlacz wskazuje to na szaro.



Jeżeli naczynie zostanie ponownie umieszczone w ciągu 20 sekund, wszystkie operacje w toku zostaną przywrócone. W przeciwnym przypadku nie zostaną one zapisane i trzeba będzie je ponownie ustawić.



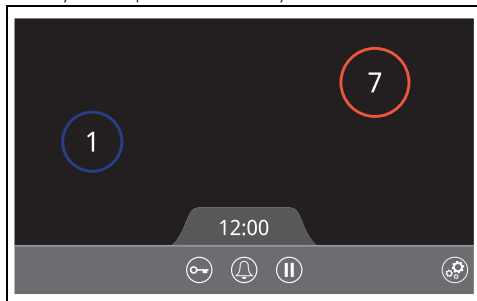
Aby uniknąć wystąpienia błędów zaleca się odczekać kilka sekund przed umieszczeniem lub przeniesieniem kolejnego naczynia.

Błędy przemieszczania naczyń

System zarządzania mocą działa w celu ograniczenia dostawy energii, jeżeli dwa naczynia o dużej różnicy poziomów mocy zostaną umieszczone blisko siebie.

Ze względów bezpieczeństwa zawsze ograniczany jest wyższy poziom mocy, aby dostosować go do bliskości innego naczynia, w dwóch następujących przypadkach:

- 1 Naczynie o wysokim poziomie mocy umieszczone w pobliżu naczynia o niskim poziomie mocy.
- 2 Naczynie o niskim poziomie mocy umieszczone w pobliżu naczynia o wysokim poziomie mocy.



Naczynie o wyższym poziomie (poziom 7 na czerwono) jest ograniczone do maksymalnego dostępnego poziomu (poziom 6,5 na biało).

Dotknąć ikony  aby wyświetlić komunikat o błędzie:



Dotknąć ikony  aby zamknąć komunikat o błędzie.

Aby usunąć tę niezgodność, istnieją dwie opcje:

1. Oddalić naczynie z wyższym poziomem w ciągu 10 sekund; Przywrócony zostaje ustawiony poziom mocy.
2. Zaakceptować maksymalny dostępny poziom mocy bez oddalania naczynia; w ciągu 10 sekund komunikat o błędzie zniknie.

Naczynia, których można używać

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

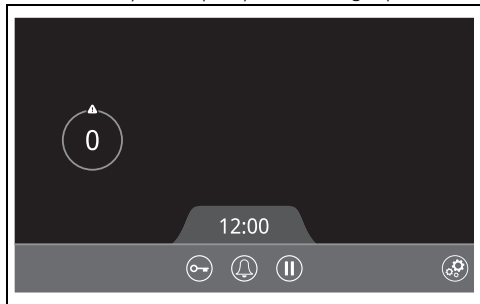
Odpowiednie naczynia:

- 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.


W przypadku postawienia nieodpowiedniego naczynia na powierzchni urządzenia, na wyświetlaczu zostanie ono zobrazowane w kolorze szarym z wykrzywnikiem u góry:

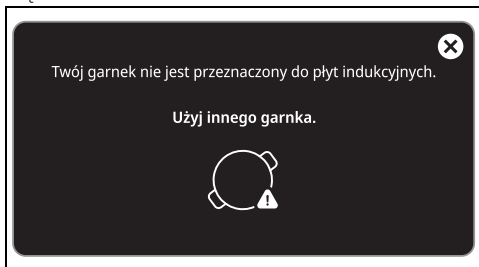



Gdy zostanie wybrany garnek na wyświetlaczu i zamierza się ustawić poziom mocy (na przykład 5), numer żądanego poziomu mocy zabarwi się na czerwono oznaczając, że

operacja nie może zostać wykonana:



Dotknąć ikony  aby wyświetlić komunikat o błędzie:





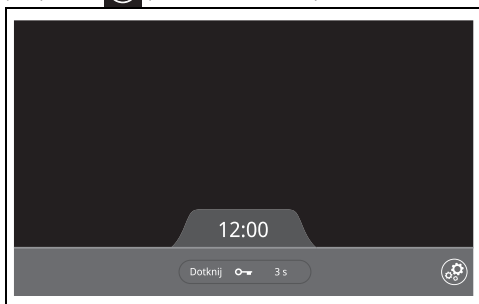
Dotknąć ikony  aby zamknąć komunikat o błędzie.

Aby usunąć tę niezgodność, należy zdjąć obecny garnek i użyć takiego, który nadaje się do gotowania indukcyjnego.

Funkcje paska menu

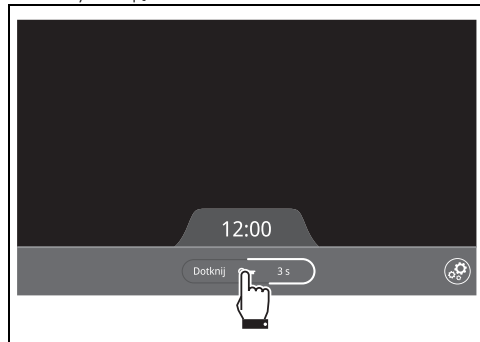
Blokada sterowania



Przydatna do wykonywania operacji czyszczenia lub do zapobiegania przypadkowym uruchomieniom. W celu aktywowania blokady sterowania należy nacisnąć przycisk . Cały wyświetlacz, z wyjątkiem centralnego przycisku klucza oraz przycisku  jest zablokowany.




Aby wyłączyć blokadę sterowania należy


nacisnąć i przytrzymać ikonę klucza przez 3 sekundy; animacja wskazuje na trwającą dezaktywację:

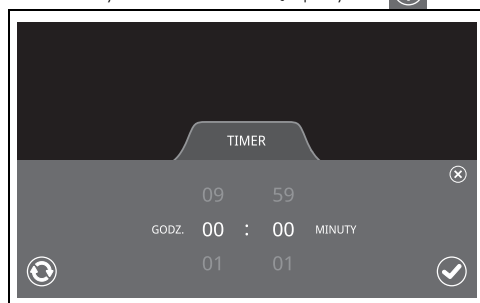


-  Ze względów bezpieczeństwa przycisk  jest zawsze aktywny.
- Funkcja blokady sterowania pozostaje aktywna nawet po wyłączeniu i ponownym włączeniu urządzenia.
- Każda przerwa w dostawie prądu a następnie jej przywrócenie dezaktywuje funkcję.

Niezależny minutnik

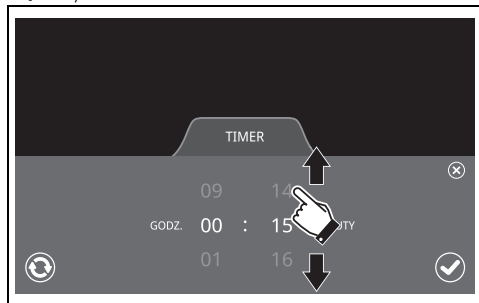
-  Maksymalnie można ustawić 9 godzin i 59 minut.
- Użycie niezależnego minutnika nie wpływa na funkcjonowanie stref grzewczych, ostrzega wyłącznie użytkownika o upływie ustalonego czasu.

Dzięki tej funkcji można ustawić minutnik, który wyemituje sygnały dźwiękowe po upływie ustawionego czasu. Aby aktywować niezależny minutnik nacisnąć przycisk .





Przewinąć minuty i godziny, aby wybrać

żądany czas:




- Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić wybór.
- Nacisnąć przycisk  aby wyzerować minutnik.
- Nacisnąć przycisk  aby zamknąć menu minutnika.


Po potwierdzeniu, menu minutnika zamyka się i rozpoczyna się odliczanie, wyświetlane na pasku menu wyświetlacza. Po upływie czasu ustawionego na minutniku, nacisnąć na migający napis „00:00”, aby przerwać sygnał dźwiękowy.

Gdy niezależny minutnik jest aktywny i zamierza się go zmodyfikować lub dezaktywować, wystarczy nacisnąć na cyfry bieżącego minutnika i ponownie ustawić nowy minutnik, potwierdzając za pomocą , lub za pomocą .

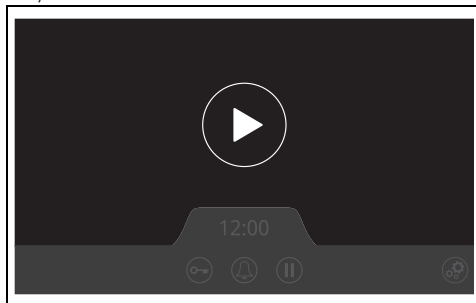
- Po upływie czasu ustawionego na minutniku sygnał dźwiękowy wyłącza się po około 30 sekundach bezczynności.
- Menu minutnika zamyka się automatycznie po 10 sekundach bezczynności.

Funkcja pauza

 Gdy funkcja ta jest aktywna, strefy grzewcze nie generują ciepła, a działanie wszystkich minutników zostaje zawieszona.

Dzięki tej funkcji możliwe jest zawieszenie pracy płyty grzewczej na określony okres czasu. Aby włączyć funkcję pauza należy nacisnąć przycisk . Funkcja pauza jest teraz

aktywna.



Dotknąć symbolu odtwarzania w środkowej części wyświetlacza, aby dezaktywować funkcję pauza i przywrócić funkcjonowanie urządzenia.



- Maksymalny czas trwania funkcji pauza wynosi 10 minut, po czym płyta zostaje automatycznie wyłączona.
- Wskaźniki ciepła resztkowego oraz system ograniczenia czasu gotowania pozostają jednakże aktywne.

Menu ustawień

Menu ustawień umożliwia skonfigurowanie niektórych funkcji urządzenia i dostosowanie wyświetlacza.

Łącznie dostępnych jest 7 ustawień:

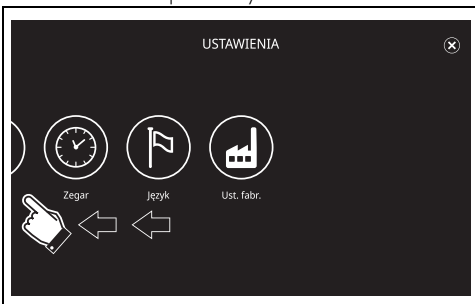
	Dostosuj
	Blokada sterowania
	Dźwięk
	Jasność
	Ustawienia godziny
	Język
	Ustawienia fabryczne

Na ekranie początkowym nacisnąć przycisk

 aby wywołać menu ustawień:



Przesunąć w lewo, aby wyświetlić opcje niewidoczne na pierwszym ekranie:

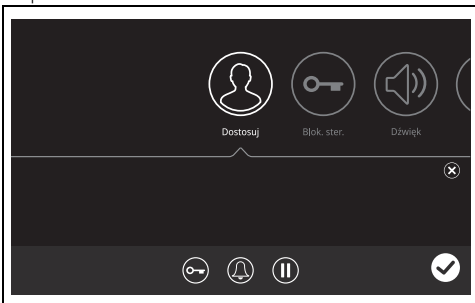


Nacisnąć przycisk  aby w dowolnym momencie zamknąć menu ustawień.

Dostosuj

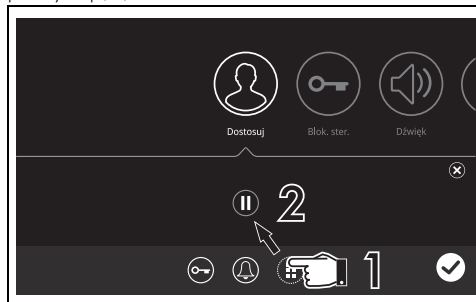
Ustawienie to umożliwia ukrycie lub wyświetlenie ikon związanych z funkcjami paska menu wyświetlanymi na ekranie początkowym.

Nacisnąć ikonę nad „Dostosuj”, aby otworzyć odpowiednie menu:



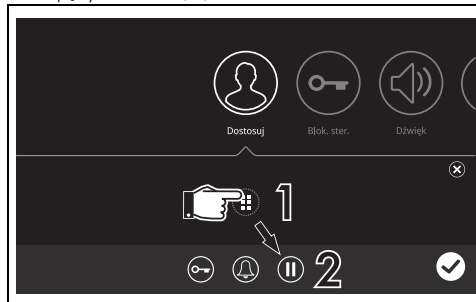
Aby ukryć funkcję wystarczy dotknąć odpowiedniej ikony (na przykład ikony pauza - 1), która zostanie przeniesiona w miejsce

powyżej (2).



Teraz ta funkcja nie będzie już wyświetlana na pasku menu. Możliwe jest ukrycie wszystkich innych ikon funkcji paska menu.

Aby uwidocznić ukrytą funkcję, dotknąć odpowiedniej ikony znajdującej się w środkowym obszarze (na przykład ikona pauza - 1), która zostanie umieszczona na pasku menu, zawsze po prawej stronie już istniejących ikon. (2).



- Nacisnąć przycisk  aby zapisać wybór.
- Nacisnąć przycisk  aby odrzucić wybór.

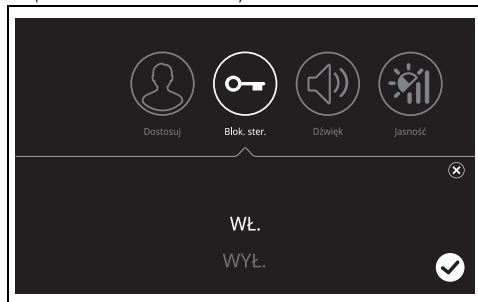
Menu „Dostosuj” zostanie zamknięte i nastąpi powrót do menu ustawień.

Blokada sterowania

Ustawienie to zabezpiecza urządzenie przed niezamierzonym włączeniem (np. przez dzieci) i działa jak w przypadku hasła dostępu.

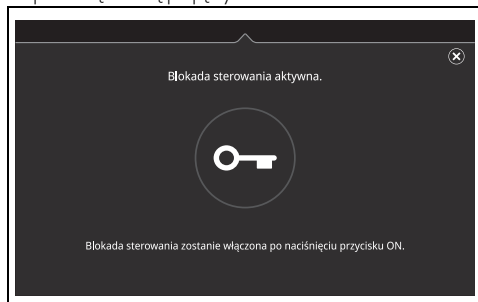
Aby aktywować ustawienie nacisnąć ikonę nad „Blokada sterowania”, aby otworzyć


odpowiednie menu i wybrać „ON”:




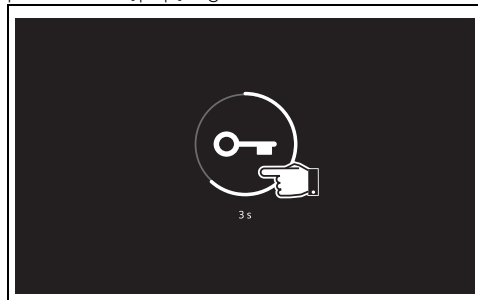
- Nacisnąć przycisk  aby anulować.
- Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.

Pojawi się następujący ekran:



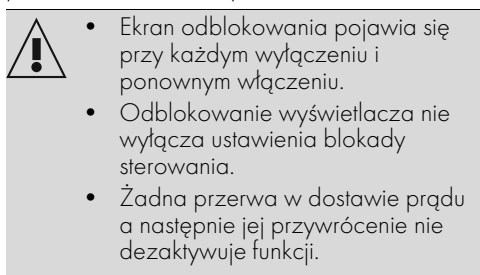
Nacisnąć  lub poczekać kilka sekund, aby zamknąć komunikat i powrócić do menu ustawień.

Ustawienie blokady sterowania będzie aktywne po wyłączeniu i ponownym włączeniu urządzenia za pomocą przycisku  w postaci następującego ekranu:



Nacisnąć symbol klucza pośrodku przez 3 sekundy; animacja przedstawia trwające odblokowywanie wyświetlacza. Wyświetlacz

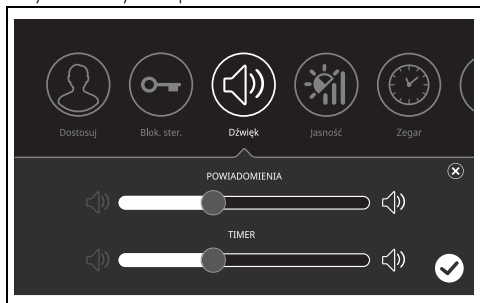
jest teraz odblokowany.



Aby wyłączyć ustawienie należy wejść do menu ustawień i w podmenu „Blokada sterowania” wybrać „OFF”.

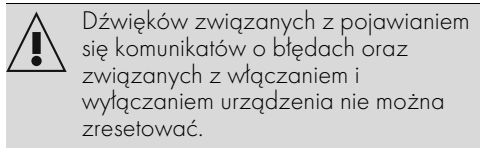
Dźwięk

Ustawienie to umożliwia regulację głośności sygnałów akustycznych i dźwiękowych urządzenia. Nacisnąć ikonę nad „Dźwięk”, aby otworzyć odpowiednie menu.



Pasek „Powiadomienia” dostosowuje głośność wszystkich dźwięków z wyjątkiem głośności sygnału dźwiękowego upłynięcia czasu minutnika. Pasek „Minutnik” służy tylko do regulacji głośności sygnału dźwiękowego minutnika. Lewy kraniec paska wycisza dźwięk, a prawy kraniec ustawia głośność na poziom maksymalny.

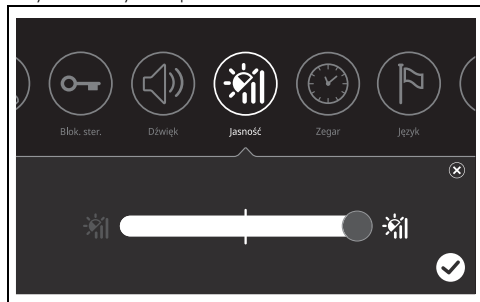
- Nacisnąć przycisk  aby anulować.
- Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.



Jasność

Ustawienie to dostosowuje jasność wyświetlacza. Nacisnąć ikonę nad „Jasność”,

aby otworzyć odpowiednie menu.

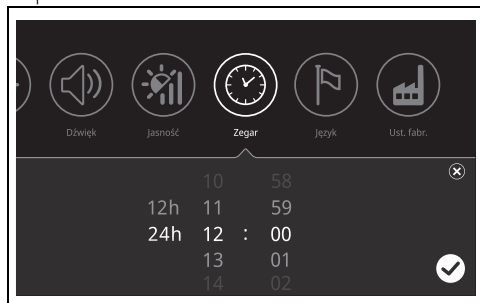


Wyregulować żądaną jasność za pomocą paska.

- Nacisnąć przycisk  aby anulować.
- Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.

Ustawienia godziny

Ustawienie to umożliwia dostosowanie bieżącej godziny. Nacisnąć ikonę nad „Ustawienia godziny”, aby otworzyć odpowiednie menu.



Przewinąć palcem, aby wybrać godzinę i żądany format godziny.

- Nacisnąć przycisk  aby anulować.
- Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.

Język

Ustawienie to umożliwia zmodyfikowanie języka wyświetlacza. Nacisnąć ikonę nad

„Język”, aby otworzyć odpowiednie menu.

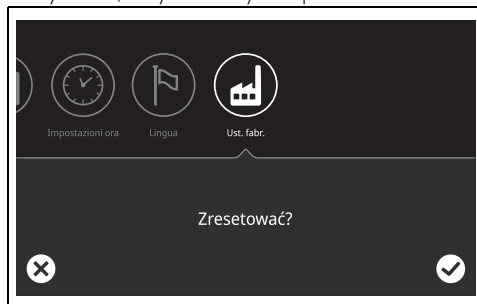




Przesunąć palcem, aby wybrać żądany język.

- Nacisnąć przycisk  aby anulować.
- Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.

Ustawienia fabryczne

Ustawienie to umożliwia zresetowanie wszystkich innych ustawień do parametrów fabrycznych. Nacisnąć ikonę nad „Ustawienia fabryczne”, aby otworzyć odpowiednie menu.




- Nacisnąć przycisk  aby anulować.
- Nacisnąć przycisk  aby potwierdzić.

Użytkowanie płyty

Przy włączonym urządzeniu umieścić na powierzchni vitroceramicznej naczynie odpowiednie do gotowania indukcyjnego. Wyświetlacz przedstawia naczynie jako okrąg:



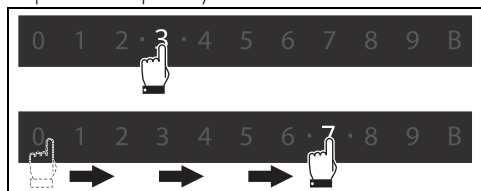
Zaraz po umieszczeniu naczynia przechodzi ono w tryb selekcji, który czyni je dostępnym do gotowania, a towarzyszy mu koncentryczny biały okrąg oraz następujące elementy:

 Po kilku chwilach bezczynności naczynie zostaje odznaczone i trzeba będzie dotknąć naczynia na wyświetlaczu, aby wybrać je ponownie.

1 Pasek poziomów mocy




Za pomocą którego można wybrać żądany poziom mocy. Wybrać poziom mocy, dotykając lub przesuwając palcem do odpowiedniej liczby.



Możliwe jest wybranie pośrednich poziomów mocy między liczbami całkowitymi, identyfikowanymi przez punkty pomiędzy jedną liczbą a drugą. Na przykład poziom mocy 4.5:



Aby zatrzymać dopływ energii i podgrzewanie naczynia przez urządzenie, w dowolnym momencie można wykonać następujące czynności:

- Wybrać poziom mocy „0”.
- Dwukrotnie dotknąć naczynia na wyświetlaczu.
- Nacisnąć przycisk  wyłączając urządzenie.

2 Ikona programów automatycznych

(patrz „Funkcje pomocnicze”):

Otwiera podmenu zawierające przydatne pozycje do przygotowywania i gotowania potraw.

3 Ikona gotowania na czas (patrz „Funkcje pomocnicze”):

Umożliwia włączenie minutnika, który

dezaktywuje strefę grzewczą po upływie ustawionego czasu.


Tabela podsumowania poziomów mocy

Poziomy mocy	Odpowiedni do:
0	Pozycja WYŁ
od 1 do 2	Gotowania niewielkich ilości żywności (minimalne poziomy mocy)
od 3 do 4	Gotowania
od 5 do 6	Gotowania dużych ilości, pieczenia dużych kawałków
od 7 do 8	Pieczenia, podsmażania z mąką
9	Pieczenia
B	Zagotowywania dużych ilości wody (maksymalny poziom mocy, patrz „Funkcja Booster”)

Naczynia na wyświetlaczu są wyświetlane w różnych kolorach, w zależności od poziomu mocy:

- Poziom 0: niebieski.
- Od 1 do 3,5: fioletowy/purpurowy.
- Od 4 do 6,5: czerwony
- Od 7 do B: pomarańczowy.

Funkcja Booster


 Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Funkcja Booster umożliwia podgrzewanie naczynia na maksymalnym poziomie przez ograniczony czas. Przydatna jest ona do gotowania dużych ilości wody w krótkim czasie.

Aby aktywować funkcję Booster, wybrać poziom mocy „B” po skrajnie prawej stronie paska.



Aby wyłączyć funkcję Booster należy wybrać dowolny poziom mocy.


 Funkcja Booster pozostaje aktywna maksymalnie przez 10 minut, po czym zostaje automatycznie wyłączona.

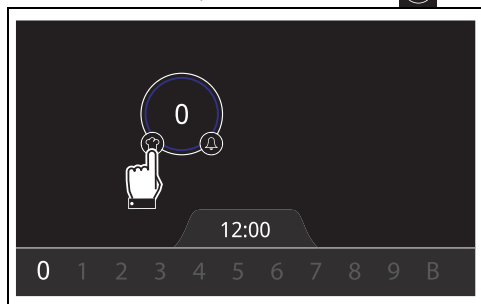
Funkcje pomocnicze

Funkcje pomocnicze pozwalają aktywować określone funkcje, które mają zastosowanie do konkretnego naczynia.

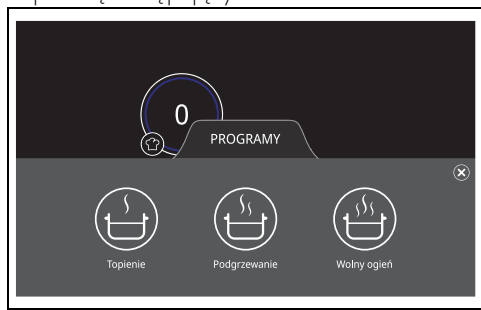
Programy automatyczne

Są to funkcje charakteryzujące się wstępnie ustawionym poziomem mocy, przydatne jako funkcja pomocnicza w rzeczywistym gotowaniu.

W stanie włączonego urządzenia i umieszczenia naczyń, dotknąć ikonę :



Pojawi się następujący ekran:



Topienie: odpowiednia do topienia czekolady lub masła.



Podgrzewanie: przydatna do utrzymania ciepła ugotowanych potraw.




Wolny ogień: odpowiednia do gotowania w niskiej temperaturze.

- Naciśnięcie przycisku  aby zamknąć menu programów.
- Dotknięcie ikony, aby aktywować odpowiednią funkcję. Menu programów

zamyka się i funkcja jest aktywna.



Aby dezaktywować programy automatyczne:


1. Wybrać garnek na wyświetlaczu i ustawić poziom mocy na „0”.
2. Dwukrotnie dotknąć garnka na wyświetlaczu, aby szybko dezaktywować podgrzewanie naczyń.
3. Wejść do menu programów za pomocą przycisku  i dotknąć ikony programu, który zamierza się dezaktywować.

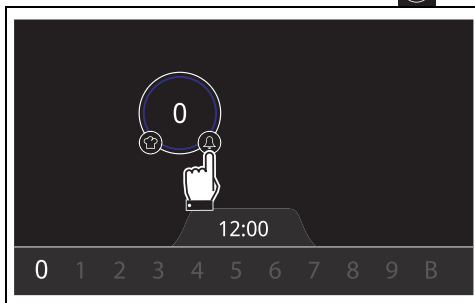
Gotowanie na czas

Umożliwia aktywowanie minutnika, który wyłącza podgrzewanie naczyń po upływie ustawionego czasu, czemu towarzyszy sygnał dźwiękowy.

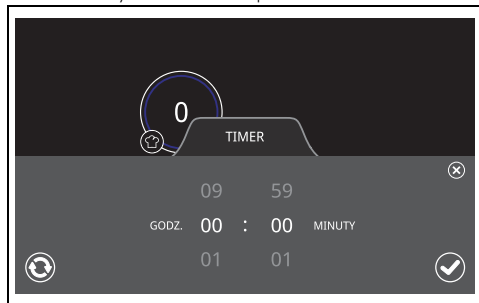


- Funkcja ta może zostać aktywowana również wówczas gdy poziom mocy nie jest ustawiony lub jeśli naczynie zostanie wykryte jako podniesione.
- Maksymalnie można ustawić 9 godzin i 59 minut.

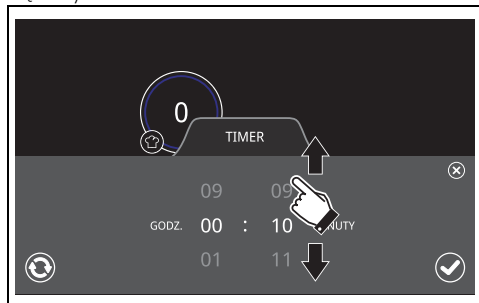
W stanie włączonego urządzenia i umieszczenia naczyń, dotknąć ikonę :



Zostanie wyświetlone odpowiednie menu:

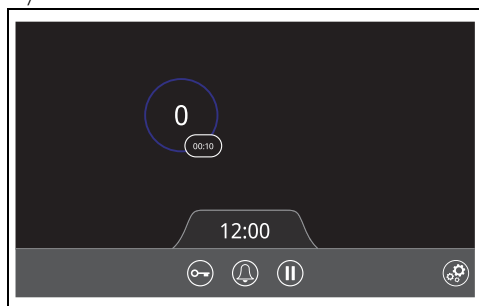


Przewinąć godziny i minuty, aby wybrać żądany czas.



- Nacisnąć przycisk aby potwierdzić wybór.
- Nacisnąć przycisk aby wyzerować minutnik.
- Nacisnąć przycisk aby zamknąć menu minutnika.

Po potwierdzeniu, menu minutnika zamyka się i rozpoczyna się odliczanie, wyświetlane w prawym dolnym rogu naczynia na wyświetlaczu.



Po upływie czasu ustawionego na minutniku podgrzewanie naczynia zostaje wyłączone.

Aby przerwać sygnał dźwiękowy należy nacisnąć na migający napis „00:00” lub podnieść naczynie na kilka sekund i ponownie

je ustawić.

Gdy minutnik garnka jest aktywny i zamierza się go zmodyfikować lub dezaktywować, wystarczy nacisnąć na cyfry bieżącego minutnika i ponownie ustawić nowy minutnik, potwierdzając za pomocą , lub za pomocą aby go wyzerować.



- W przypadku zamiaru zmodyfikowania odliczania bieżący minutnik zostaje wstrzymany i wznowiony po potwierdzeniu nowego minutnika.
- Po upływie czasu ustawionego na minutniku sygnał dźwiękowy wyłącza się po około 30 sekundach bezczynności.
- Menu minutnika zamyka się automatycznie po 10 sekundach bezczynności.

Funkcje związane z bezpieczeństwem



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Ograniczenie czasu gotowania

Urządzenie posiada automatyczne urządzenie ograniczające czas trwania pracy.

Jeżeli nie zmieni się ustawień gotowania naczynia, maksymalny czas funkcjonowania będzie zależny od poziomu wybranej mocy. Gdy uaktywni się urządzenie ograniczające czas trwania pracy, podgrzewanie naczynia wyłączy się.

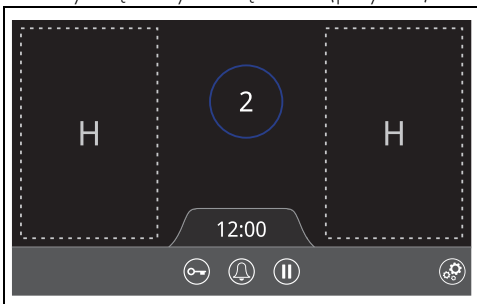
Poziomy mocy	Maksymalny czas trwania gotowania w godzinach:
Programy automatyczne	2 h
1 i 1,5	10 h
od 2 do 3,5	5 h
4 i 4,5	4 h
5 i 5,5	3 h
od 6 do 8,5	2 h
9	1 h
Booster (B)	10 minut

Wskaźniki ciepła resztkowego

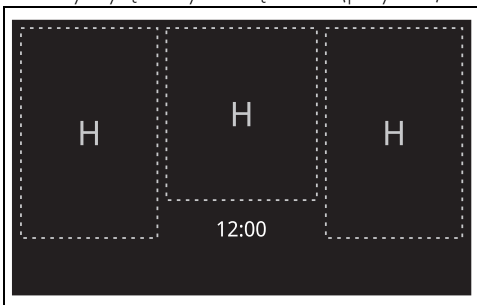
Jeżeli temperatura jakiegokolwiek części

powierzchni vitroceramicznej przekracza pewien próg bezpieczeństwa, wyświetlacz przedstawia ją jako obszar zajmujący jedną trzecią wyświetlacza z literą „H” pośrodku.

- Przy włączonym urządzeniu (przykład):



- Przy wyłączonym urządzeniu (przykład):



W obu przypadkach, gdy tylko temperatura strefy grzewczej spadnie poniżej progu bezpieczeństwa, odpowiedni wskaźnik ciepła resztkowego zniknie.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

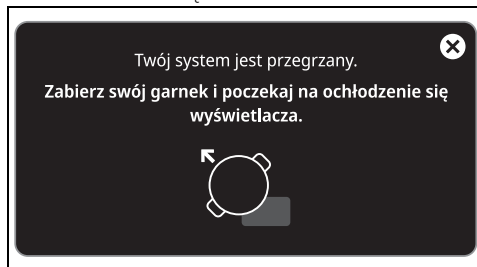
W przypadku korzystania z urządzenia z pełną mocą przez długi czas, elektronika może mieć problemy z chłodzeniem, jeżeli temperatura otoczenia jest wysoka lub jeżeli w pobliżu wyświetlacza znajdują się gorące naczynia.

W celu ochrony elementów wewnętrznych przed przegrzaniem ustalono 3 progi temperaturowe:

- 1 Minimalny próg temperatury: wyświetlany jest komunikat ostrzegawczy (patrz „Błędy pozycjonowania naczyń”). W takim

przypadku urządzenie nadal działa regularnie.

- 2 Pośredni próg temperatury: wyświetlany jest komunikat o błędzie.



Oddać naczynie od wyświetlacza i poczekać, aż ostygnie, bez używania urządzenia. Gdy wyświetlacz dostatecznie ostygnie, komunikat zniknie i można wznowić normalną pracę.

- 3 Maksymalny próg temperatury: Urządzenie wyłącza się automatycznie. Poczekać na całkowite ostygnięcie przed jego ponownym włączeniem.

Komunikaty o błędzie

W przypadku nieprawidłowego działania lub nietypowego zachowania na wyświetlaczu pojawia się komunikat zawierający kod związany z błędem.

Kody błędów zaczynają się zawsze od „E” lub „Er”, po których widnieje seria cyfr (na przykład „Er47-30”).

Błędy zakodowane jako:

- „E02”
- „E2”
- „Er21”

Wskazują na przegrzanie urządzenia lub jego części, dlatego konieczne jest natychmiastowe wyłączenie urządzenia, usunięcie wszystkich naczyń i pozostawienie do ostygnięcia.

Jeżeli te błędy będą się powtarzać lub gdy pojawią się inne błędy, zapisać kod i skontaktować się z serwisem pomocy technicznej.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie płyty vitroceramicznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Czyszczenie powierzchni

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

Codziennie czyszczenie

Stosować wyłącznie produkty niezawierające substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru. Nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i dokładnie umyć powierzchnię, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Cotygodniowe czyszczenie

Raz w tygodniu wyczyścić płytę kuchenną zwykłym środkiem do czyszczenia powierzchni wiroceramicznych. 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.

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. Ziarenka piasku, które mogły spaść na płytę kuchenną przy czyszczeniu sałaty lub ziemniaków mogłyby 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 powstawać błyszczące powierzchnie spowodowane tarcieniem dna garnków, zwłaszcza aluminiowych oraz stosowaniem nieodpowiednich środków czyszczących. 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 zerwać dekorację płyty i przyczynić się do powstania plam.



Zaleca się używanie produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.



Po wyczyszczeniu należy dokładnie wytrzeć urządzenie, ponieważ pozostałości po środkach czyszczących lub wodzie mogą niekorzystnie wpłynąć na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia oraz jego wygląd.

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.
- Upewnić się, że płyta posiada odpowiednią wentylację i że wloty powietrza są całkowicie wolne.
- Do gotowania indukcyjnego używać certyfikowanych i przetestowanych garnków.

Z płyty wydzieli 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.

MONTAŻ

Podłączanie do instalacji elektrycznej



Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

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.

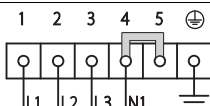
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej. Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

Urządzenie może funkcjonować:

380-415 V 3N[~]

5 x 2,5 mm²

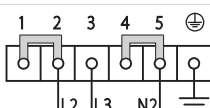
kabel pięcioletyowy



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

4 x 4 mm²

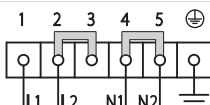
kabel czteryłotyowy



220-240 V 1N[~]

5 x 4 mm²

kabel pięcioletyowy



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.



Wymiary kabli zasilających uwzględniają współczynnik jednoczesności (zgodnie z normą EN 60335-2-6).



W przypadku każdego podłączenia należy stosować zawsze dołączony na wyposażeniu mostek.

Podłączenie stałe

Należy na linii zasilania przewidzieć urządzenie, które umożliwi odłączenie opisywanego urządzenia od sieci wielobiegunowej, dysponujące taką odległością otwierania się styków, która zapewni kompletne odłączenie urządzenia w

warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami instalacji.

Menu zarządzania mocą (tylko dla instalatora)



Można wybrać od minimum 2,4 kW do maksimum 11,0 kW; ta ostatnia wartość jest wartością wstępną ustawioną fabrycznie.

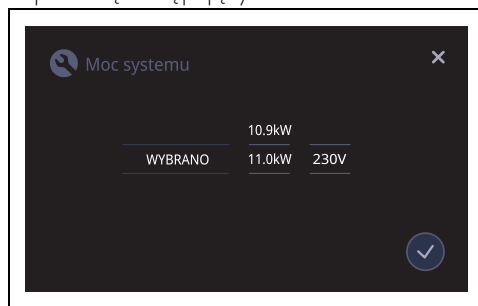
Menu zarządzania mocą pozwala na ustawienie maksymalnej mocy generowanej przez urządzenie.

Aby wejść do tego menu, należy:

1. Odłączyć urządzenie od zasilania.
2. Podłączyć urządzenie ponownie.
3. W ciągu 1 minuty dotknąć równocześnie na kilka chwil dolnego i prawego rogu wyświetlacza:



Pojawia się następujący ekran:




Przewinąć palcem poszczególne dostępne wartości mocy, które można wybrać zgodnie z interwałami co 0,1 kW. (funkcja Eco-Logic Advance).

- Nacisnąć , aby potwierdzić wybór.
- Nacisnąć , aby anulować.


W obu przypadkach następuje wyjście z menu

zarządzania mocą i powrót na ekran z aktualną godziną. Na tym ekranie można wejść ponownie do menu zarządzania mocą zgodnie z instrukcjami w punkcie 3.

 Menu zarządzania mocą zamyka się automatycznie po 2 minutach bezczynności.

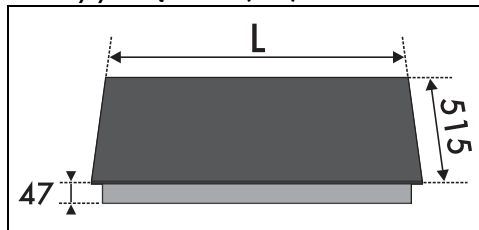
Wycięcie blatu

Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące ustawienia i instalacji

 Patrz Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

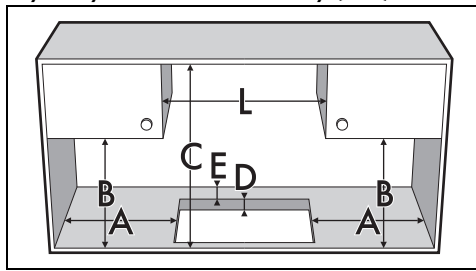
- Płytę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym, odpornym na wysoką temperaturę ($> 90^{\circ}\text{C}$).
- Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych znajdujące się na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę ($> 90^{\circ}\text{C}$), w przeciwnym wypadku z czasem mogą ulec deformacji.
- Jeśli mebel nie ma posiada wymaganego otworu wnekowego, musi zostać on wykonany przez stolarza i/lub murarza, a prace muszą być nadzorowane przez kompetentnego technika.
- 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 wycięt blatu na tylnej stronie, jak wskazano w instrukcjach montażowych.
- Jeżeli urządzenie jest montowane nad piekarnikiem, musi on posiadać wentylator chłodzenia.

Gabaryty urządzenia (mm)



L 913

Wymiary mebla do zabudowy (mm)



A min. 50

B min. 460

C min. 750

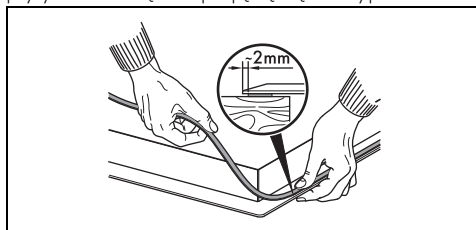
D $20 \div 60$


E min. 50

L 913

Uszczelnienie płyty kuchennej

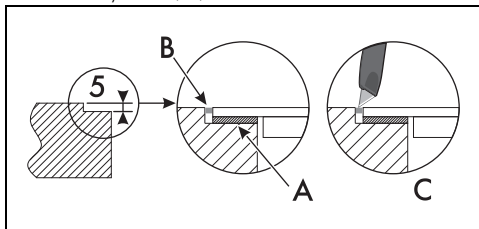
Aby uniknąć przedostania się płynów między ramę płyty kuchennej a blat, przed zamontowaniem, założyć na całym obwodzie płyty uszczelkę znajdującą się w wyposażeniu.



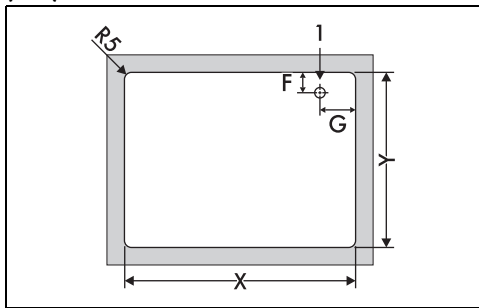
 Nie przyklejać płyty kuchennej silikonem. Uniemożliwiłoby to zdjęcie płyty kuchennej bez jej uszkodzenia.

W przypadku zabudowy na równi z blatem, po umieszczeniu na szklanej powierzchni uszczelnienia samoprzylepnego (A) i ustawieniu oraz przymocowaniu płyty kuchennej należy wypełnić brzegi silikonem izolacyjnym (B), a następnie usunąć jego nadmiar. Jeżeli okaże się konieczne wycięcie płyty kuchennej, przed podniesieniem przeciąć

silikon nożykiem (C).



Zabudowa z wpuszczeniem częściowym (mm)



X 916

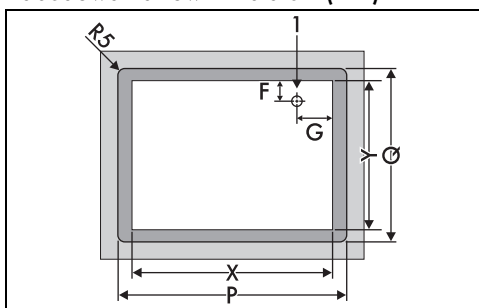
Y 500

F 40

G 57

1 Podłączenie elektryczne

Zabudowa na równi z blatem (mm)



X 916

Y 500

P 934

Q 519

F 40

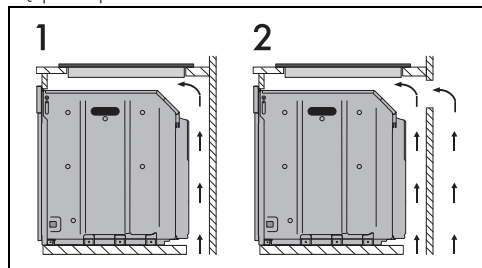
G 57

1 Podłączenie elektryczne

Zabudowa

Na wnęce zabudowy piekarnika

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 płaszczyzną urządzenia znajdującego się pod spodem.

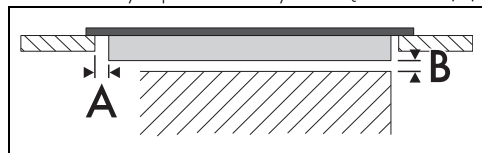


1 Z otwarciem pod spodem

2 Z otwarciem pod spodem i z tyłu

Prawidłowa wentylacja

W celu zapewnienia prawidłowego obiegu powietrza należy zachować minimalną odległość pomiędzy tylną częścią urządzenia a szafką do zabudowy (A) oraz pomiędzy dolną ścianą urządzenia a inną szafką bądź umieszczonym pod nim innym urządzeniem (B).



A min. 10 mm

B min. 2 mm

Instrukcje dla montażysty

Wskazania dotyczące podłączenia elektrycznego

- W przypadku podłączenia za pomocą wtyczki (jeśli występuje), musi ona pozostać zawsze łatwo dostępna po instalacji. Nie wolno zginać ani przytrząskiwać kabla zasilającego.
- Nie zginać i nie przygniatać kabla zasilającego.
- Używać kabli elastycznych i odpornych na ciepło (na przykład SiHF-J).
- Nałożyć końcówki kablowe na końce kabli

- przed podłączeniem do cewki indukcyjnej.
- Wewnątrz puszki rozgałęźnej (jeśli występuje), poszczególne kable powinny być jak najkrótsze.
 - Kable utrzymywane razem zaciskami kablowymi powinny być możliwie jak najdłuższe.
 - Wymagane jest prawidłowe podłączenie uziemienia i prawidłowa izolacja (zweryfikowane przez test wysokiego napięcia) zgodnie z normą EN 50106.
 - Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, napięcie robocze należy przykładać stopniowo, a nie gwałtownie.

Wskazówki ogólne

- Urządzenie musi być zamontowane zgodnie ze schematami montażowymi.
- Konieczne jest wykonanie testu funkcjonalnego, w celu określenia poprawności działania systemu automatycznego rozpoznawania naczyń na całej powierzchni płyty.
- 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.