

Spis treści

| | |
|---|------------|
| 1 Ostrzeżenia | 308 |
| 1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa | 308 |
| 1.2 Przeznaczenie urządzenia | 312 |
| 1.6 Utylizacja | 312 |
| 1.7 Jak czytać instrukcje obsługi | 313 |
| 2 Opis | 314 |
| 2.1 Opis ogólny | 314 |
| 2.2 Panel sterowania | 315 |
| 3 Użytkowanie | 317 |
| 3.1 Ostrzeżenia | 317 |
| 3.2 Czynności wstępne | 318 |
| 3.3 Użytkowanie płyty kuchennej | 318 |
| 3.4 Funkcje dodatkowe | 326 |
| 3.5 Funkcje specjalne | 329 |
| 3.6 Menu ustawień | 330 |
| 3.7 Menu użytkownika | 332 |
| 3.8 Kody błędów | 335 |
| 4 Czyszczenie i konserwacja | 336 |
| 4.1 Ostrzeżenia | 336 |
| 4.2 Czyszczenie powierzchni | 336 |
| 4.3 Cotygodniowe czyszczenie płyty | 336 |
| 4.4 Plamy z żywności lub resztki | 336 |
| 4.5 Co robić, jeżeli... | 337 |
| 5 Montaż | 338 |
| 5.1 Podłączenie elektryczne | 338 |
| 5.2 Instrukcje dla montażysty | 339 |
| 5.3 Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa | 339 |
| 5.4 Ograniczenie mocy | 340 |
| 5.5 Wycięcie blatu | 340 |
| 5.6 Zabudowa | 341 |

TŁUMACZENIEM INSTRUKCJI ORYGINALNEJ

Instrukcje są ważne wyłącznie w krajach, których symbole zostały przedstawione na okładce niniejszej instrukcji. Omawiana płyta kuchenna do zabudowy przynależy do klasy 3.

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



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.
- 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 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 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 pokrywą i wyłączyć strefę grzewczą.
- Nie używać funkcji Booster i Double Booster w celu podgrzewania olejów lub tłuszczów. Niebezpieczeństwo pożaru.
- Kłaść naczynia bezpośrednio na powierzchni vitroceramicznej. Nie kłaść papieru, ścierek ani podstawek po zewnętrznej stronie garnka. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Należy stale nadzorować proces gotowania. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
- Podczas użytkowania nie kłaść metalowych przedmiotów, jak naczynia lub sztuce, na powierzchni grzewczej ponieważ mogłyby się nagrzać.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztuce lub przyrządy) do szczelin.



- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- 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.
- Dno naczynia do gotowania powinno być możliwie jak najbardziej równe. Szczelina powietrzna (np. napis z logo producenta pośrodku) może spowodować uszkodzenia (np. odkształcenie powierzchni dna na skutek przegrzania).
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zwrócić maksymalną uwagę
- Niebezpieczeństwo pożaru: nie pozostawiać przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- **W ŻADNYM RAZIE NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO OGRZEWANIA POMIESZCZEŃ.**
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.



Ostrzeżenia

- 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 witrażowej.
- 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, nikielowane, 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 autoryzowany personel techniczny.
- Do podłączenia użyć elastycznego, odpornego na wysoką temperaturę kabla. Nałożyć końcówki tulejkowe na końce kabli przed podłączeniem ich do cewki.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenie 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.



Informację na temat omawianego urządzenia

- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub powierzchnia płyty vitroceramicznej całkowicie pęknie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Odłączyć 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.
- 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.
- Nie wolno stosować vitroceramicznej powierzchni grzewczej jako blatu.
- Jeżeli obecny, przed otwarciem usunąć z pokrywy ewentualny płyn, który się wylał.
- 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.
- 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).



Ostrzeżenia

- Niniejsze urządzenie jest zgodne z aktualnie obowiązującymi normami i dyrektywami dotyczącymi bezpieczeństwa i kompatybilności elektromagnetycznej. Zaleca się jednak, aby osoby z rozrusznikami serca zachowywały minimalną odległość 20-30 cm pomiędzy działającym urządzeniem a rozrusznikiem serca. W celu uzyskania dodatkowych informacji należy skontaktować się z producentem rozrusznika serca.

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 urządzenie od zasilania elektrycznego.



- 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.

1.7 Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Parametr



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



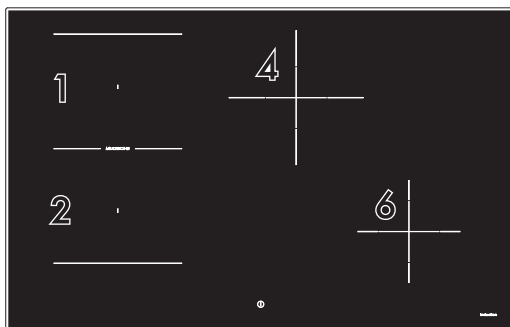
Porada

1. Sekwencja instrukcji obsługi.
- Pojedyncza instrukcja obsługi.

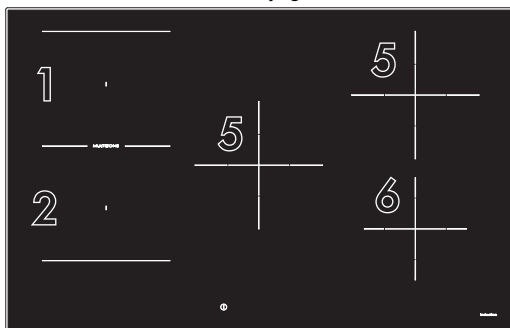


2 Opis

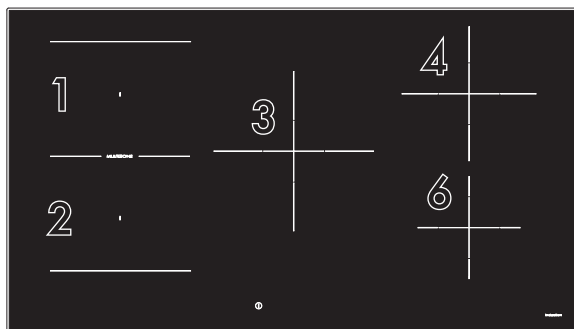
2.1 Opis ogólny



80 cm (4 strefy grzewcze)



80 cm (5 stref grzewczych)



90 cm

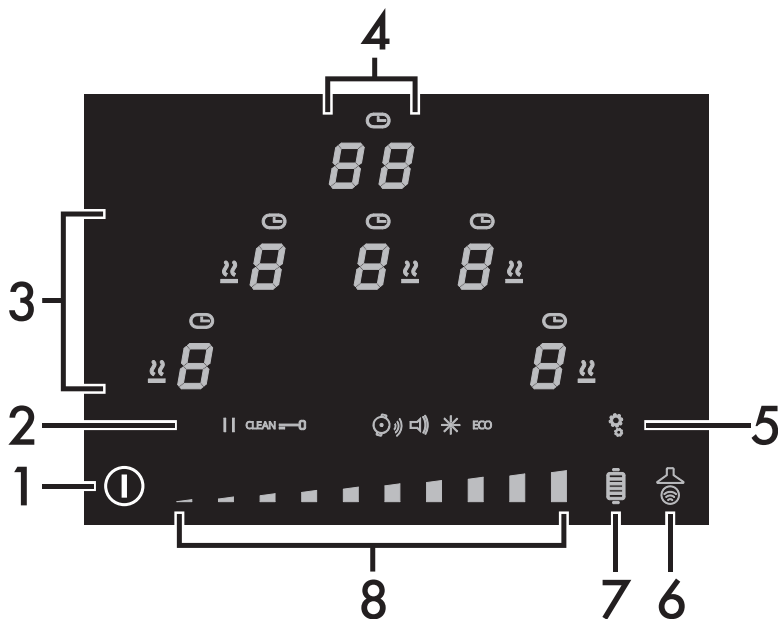


Tabela maksymalnego poboru mocy (w Watach)

| | Wymiary Wys. x dł. (mm) | Poziom 9 | Booster | Double Booster |
|----------------------------|----------------------------|----------|---------|----------------|
| Strefy 1/ 2: pojedyncze | 180 x 218 | 2100 | 2500 | 3000 |
| Strefy 1/ 2: Multizone | 360 x 218 | 1500 | 1850 | - |
| Strefa 3 | 250 x 250 | 2300 | 3000 | - |
| Strefa 4 | 210 x 210 | 2300 | 3000 | - |
| Strefa 5 | 200 x 200 | 2300 | 3000 | - |
| Strefa 6 | 160 x 160 | 1400 | 2100 | - |

Wartości mocy są przybliżone i mogą się zmieniać w zależności od stosowanego naczynia lub ustawionych wartości

2.2 Panel sterowania



1 Przycisk wł./wył.

2 Ikony ustawień

3 Wyświetlacz stref grzewczych

4 Wyświetlacz minutnika

5 Przycisk menu ustawień

6 Przycisk funkcyjny Auto-Vent 2.0

7 Przycisk funkcji Grill

8 Pasek przesuwny



Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

i 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 przekroczy 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.



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.



Użytkowanie

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 kuchennej


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 potwierdzone sygnałem dźwiękowym.

Pierwsze uruchamianie



Przy pierwszym podłączeniu urządzenia do głównego źródła zasilania przeprowadzana jest automatyczna kontrola, podczas której tymczasowo zapalają się wszystkie lampki kontrolne.

Po podłączeniu urządzenia do głównego źródła zasilania, przy pierwszym użyciu na

wyświetlaczu  zapali się migający symbol. Służy do dostępu do menu technicznego urządzenia i może być używany wyłącznie przez personel pomocy technicznej.

Gdy urządzenie jest włączone, na wyświetlaczu minutnika pojawia się ikona



tekst



lekko podświetlony przycisk i

Wykaz ikon



Ikona funkcji Warming.



Ikona minutnika.



Ikona funkcji Pauza.



Ikona funkcji Clean.



Ikona blokady elementów sterowania.



Ikona automatycznego rozpoznawania garnków.



Ikona głośności przycisków.



Ikona jasności wyświetlacza.



Ikona trybu Eco.

Wykaz przycisków



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



Przycisk menu ustawień: umożliwia dostęp do ustawień urządzenia.



Przycisk funkcji Grill: uruchamia funkcję Grill



Przycisk funkcyjny Auto-Vent 2.0: aktywuje komunikację pomiędzy płytą kuchenną a okapem kuchennym.



Pasek przesuwny: zwiększa lub zmniejsza moc strefy grzewczej, umożliwia zmianę ustawień i wybór opcji z menu użytkownika.



Wyświetlacz stref grzewczych



W tym obszarze znajdują się przyciski służące do wyboru stref grzewczych, ikony minutnika na każdej z nich oraz ikona funkcji Warming.

Wyświetlacz minutnika



W tym obszarze znajdują się elementy sterowania do ustawiania niezależnego minutnika i minutnika dla stref grzewczych. Gdy można ustawić niezależny minutnik,

wyświetlany jest następujący tekst .

Średnica naczyń

Upewnić, że naczynia posiadają minimalną średnicę równą średnicy podanej w poniższej tabeli:

| Strefa | Ø minimum (cm) | Ø zalecana (cm) |
|----------------------------------|----------------|-----------------|
| Strefa 1 i 2 (pojedyncza strefa) | 9 - 11* | 18 |
| Strefa 1 i 2 (Multizone) | 19 | 22 |
| Strefa 3 | 13 | 25 |
| Strefa 4 | 9 - 11* | 21 |
| Strefa 5 | 7 - 9* | 20 |
| Strefa 6 | 11 | 16 |

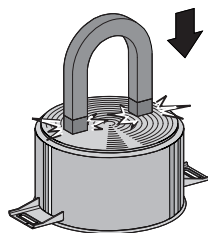
*Jeśli używa się naczyń o średnicy mniejszej niż minimalna wartość podana w kolumnie

„Minimalna Ø (cm)”, urządzenie może ich nie rozpoznać.

Należy uwzględnić poniższe zalecenia:

- Nie przekraczać granic stref oznaczonych na płycie kuchennej.
- Nie zakrywać panelu elementów sterowania.
- Nie zbliżać się do krawędzi szyby.
- Jeśli chce się użyć patelni grillowej lub patelni przedłużonej w strefach **1** i **2** w trybie Multizone, zaleca się wybranie naczynia o maksymalnych wymiarach 22 x 36 cm i minimalnych 19 x 19 cm.

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.

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 dźwiękowego i jeśli strefa będzie gorąca, na ekranie wyświetlą się symbole ciepła resztkowego.

| Ustawiony poziom mocy | Maksymalny czas gotowania w godzinach |
|-----------------------|---------------------------------------|
| 1 | 8 ½ |
| 2 | 6 ½ |
| 3 | 5 ½ |
| 4 | 4 ½ |
| 5 | 3 ½ |
| 6 | 1 ½ |
| 7 | 1 ½ |
| 8 | 1 ½ |
| 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 „ER2 1” (patrz „Kody błędów”).

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.



- Jeśli to możliwe, zawsze przykrywać garnki odpowiednią 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

Przytrzymać wciśnięty przez przynajmniej 1 sekundę przycisk On/Off  aby aktywować płytę kuchenną. Przytrzymać przycisk ponownie wciśnięty przez co najmniej jedną sekundę, aby ją dezaktywować.




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

- Na wyświetlaczu minutnika pojawia się tekst  na kilka sekund, podczas których można ustawić niezależny minutnik (patrz „Niezależny minutnik”).
- Jeśli ustawiono ograniczenie mocy, zamiast  będzie wyświetlana przez kilka sekund liczba związana z ustawioną mocą. W takim przypadku można nadal ustawić niezależny minutnik, dotykając wyświetlacza minutnika.

Automatyczne włączenie strefy grzewczej




Płyta posiada system automatycznego rozpoznawania naczyń, oznaczony ikoną . Funkcja ta jest domyślnie włączona, ale można ją wyłączyć za pomocą menu użytkownika.


Po włączeniu płyty:

- Ustawić naczynie (odpowiednie do gotowania indukcyjnego i napełnione) na strefie grzewczej, której zamierza się użyć.





Użytkowanie

- Przycisk odpowiadający strefie, w której znajduje się naczynie, zapala się automatycznie i wyświetlany jest . Nie można aktywować innych stref.

Jeśli system automatycznego rozpoznawania naczyń nie jest aktywny, po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu wszystkich stref grzewczych pojawi się symbol . Aby aktywować strefy, należy je wybrać za pomocą odpowiedniego wyświetlacza i wybrać żądany poziom mocy.

Wskazanie rozpoznania naczyń

Gdy strefa została aktywowana/wybrana, pojawienie się symbolu  na wyświetlaczu wskazuje, że naczynie jest nieodpowiednie.

Symbol  jest również wyświetlany, jeśli nie ma żadnego naczynia lub jeśli zostało ono usunięte.



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.



Regulacja strefy grzewczej

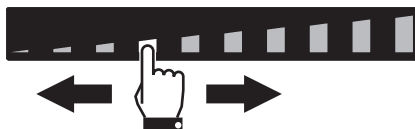
Po wybraniu/aktywowaniu strefy grzewczej:

- Umieścić palec po lewej stronie paska przesuwnej strefy grzewczej, której zamierza się użyć.



Teraz wskazywana wartość mocy wynosi .

- Przesunąć palec po pasku przesuwnej 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


- Przesunąć palec w lewo, aż do końca paska przesuwnej 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./wyl. .

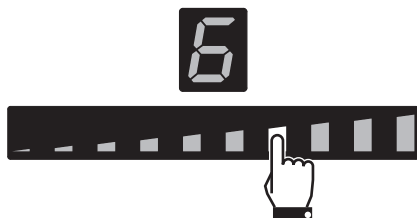
Szybkie wybieranie



Za pomocą tej funkcji można szybko ustawić strefy na żądanej mocy.

Po włączeniu płyty i wybraniu strefy grzewczej:

1. Umieścić palec na żądanej mocy na pasku przesuwym.



2. Przesunąć palec w prawo lub w lewo w celu wybrania żądanej mocy gotowania.

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 przesuwego.



Wyświetlacz używanej strefy włączy się: wartość wskazanej mocy jest równa .

2. Przesunąć palec w skrajnie prawą stronę paska przesuwego, aby wybrać moc 9.



3. Nacisnąć segment po skrajnie prawej stronie paska przesuwego.



Użytkowanie

Wyświetlacz używanej strefy grzewczej

wskazuje wartość równą **P**. Aby

wyłączyć funkcję Booster, należy wybrać dowolny poziom mocy.

Funkcję Booster można uaktywnić w szybki sposób.

- Po włączeniu płyty i wybraniu strefy grzewczej, nacisnąć dwukrotnie ostatni segment po skrajnie prawej stronie paska przesuwnego.



Funkcja Booster pozostaje aktywna przez maksymalnie 5 minut, po upływie których poziom mocy automatycznie obniża się do poziomu 9.

Funkcja Double Booster



Funkcja Double Booster dostępna jest tylko dla stref 1 i 2.

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

Po uaktywnieniu funkcji Booster dla strefy grzewczej, nacisnąć ostatni segment po skrajnie prawej stronie paska przesuwnego. Zostaną wyświetlone w

kolejności symbole **||**, **|||** i **P**.



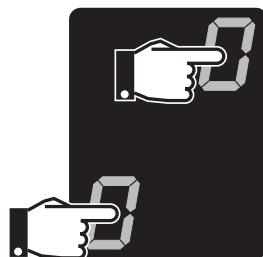
Funkcja Multizone



Za pomocą tej funkcji można jednocześnie sterować dwoma strefami gotowania (przednią i tylną) do użytkowania naczyń takich jak brytfanki lub garnki o prostokątnym kształcie.

Po włączeniu płyty:

- Umieścić palec jednocześnie na przyciskach przedniej i tylnej lewej strefy grzewczej.



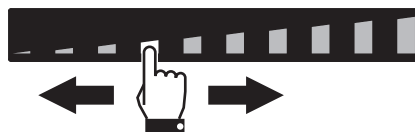
Po krótkim sygnale akustycznym, w pobliżu przycisku tylnej strefy, pojawi się symbol **A**.

Funkcja Multizone jest teraz aktywna.



Funkcję Multizone można aktywować automatycznie poprzez umieszczenie podłużnego naczynia w strefach 1 i 2.

- Przesunąć pasek przesuwny w lewo w celu ustawienia żądanej mocy gotowania.

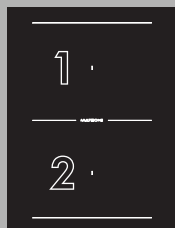




Dla obu stref grzewczych zostanie ustawiona ta sama moc.

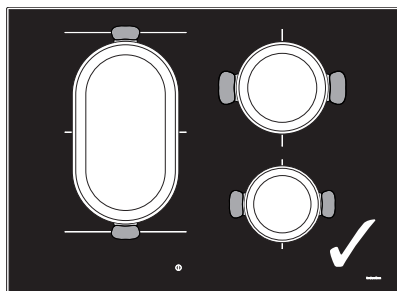


Można aktywować funkcję Multizone wyłącznie pomiędzy strefami grzewczymi 1 i 2.

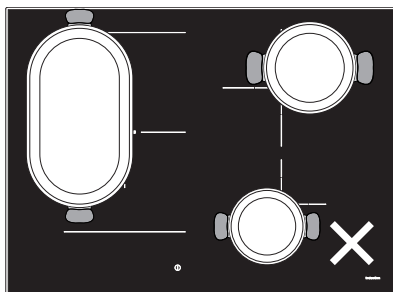


- Ta funkcja automatycznie dzieli na równo moc pomiędzy dwoma płytami.
- Gdy funkcja Multizone jest aktywna, na poszczególnych strefach nie można aktywować funkcji Double Booster.

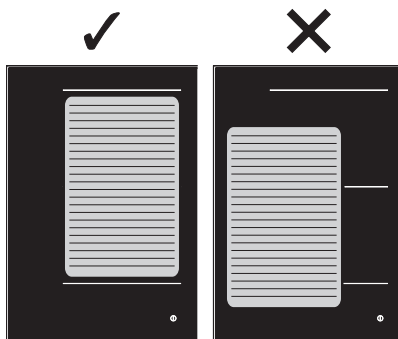
W przypadku używania garnka o dużych wymiarach, owalnego lub podłużnego, upewnić się o umieszczeniu go na środku strefy grzewczej.



Przykład prawidłowego ustawienia garnków



Przykład NIEPRAWIDŁOWEGO ustawienia garnków



Przykłady umieszczenia patelni grillowej

Aby dezaktywować funkcję Multizone:

Nacisnąć jednocześnie przyciski stref grzewczych, w których aktywna jest funkcja

Multizone. Symbol  znika i można zarządzać dwiema strefami oddzielnie.



Użytkowanie

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, jajecznica 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 - Double Booster | Smażenie na głębokim oleju frytek itp., szybkie zagotowanie wody. |


Wskazanie ciepła resztkowego





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, na każdym wyświetlaczu pojawia się specjalny symbol wskazujący czy strefa jest nadal gorąca i temperaturę orientacyjną:

1  jeśli temperatura zawiera się między 60 °C a 79 °C.

2  jeśli temperatura zawiera się między 80 °C a 99 °C.

3  jeśli temperatura wynosi 100 °C lub więcej.

3.4 Funkcje dodatkowe

Szybkie podgrzewanie




Funkcja ta nie jest dostępna w przypadku poziomów mocy **9**, **Booster** i **Double Booster**.

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 **8**).
- 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 dezaktywować, wybierając inny poziom mocy lub wyłączając strefę grzewczą.

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. Wybrać strefę grzewczą.
2. Nacisnąć pasek przesuwny między poziomem **0** a poziomem **1**.




3. Na wyświetlaczu stref grzewczych pojawi się symbol  oraz ikona .

Aby wyłączyć funkcję Warming:

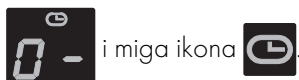
1. Wybrać strefę grzewczą z aktywną funkcją.
2. Wybrać inny poziom mocy lub wyłączyć strefę.

Niezależny minutnik


-  • Dzięki tej funkcji można zaprogramować odliczanie wsteczne emitujące serię sygnałów dźwiękowych po upływie ustawionego czasu.
- Można ustawić od minimalnie 1 minuty do maksymalnie 99 minut.

Po włączeniu płyty bez wybrania żadnej strefy grzewczej należy:

1. Nacisnąć punkt w obszarze ustawiania minutnika, w którym wyświetla się „**CL**”.
2. Na wyświetlaczu pojawia się symbol



3. Wybrać minuty za pomocą paska

przesuwnego (np. ). Jeśli w ciągu kilku sekund nie zostanie wybrana żadna wartość, można uruchomić 5-minutowy minutnik.

4. Po wybraniu cyfra jednostek minut miga na krótko, a następnie na wyświetlaczu

można wybrać dziesiątki minut ().

5. Gdy cyfra z lewej strony ponownie świeci stale, można, w taki sam sposób, ustawić dziesiątki minut (na przykład



6. Po krótkiej chwili minutnik zacznie odliczanie.



Użytkowanie

7. Po upływie czasu rozlegnie się seria sygnałów dźwiękowych, a wyświetlacz minutnika zacznie migać. Nacisnąć wyświetlacz minutnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.




Zastosowanie niezależnego minutnika nie przerywa funkcjonowania stref grzewczych, a jedynie ostrzega użytkownika o upływie ustalonego czasu.

Gotowanie na czas



- Za pomocą tej funkcji można zaprogramować automatyczne wyłączenie każdej strefy grzewczej po upływie określonego czasu.
- Można ustawić od minimalnie 1 minuty do maksymalnie 99 minut.
- Możliwa jest aktywacja gotowania na czas w kilku strefach jednocześnie.


Gotowanie na czas można aktywować po włączeniu strefy grzewczej:

1. Wybrać poziom mocy.
 2. Zastosować taką samą procedurę jak w przypadku ustawiania niezależnego minutnika.
- Nad wyświetlaczem strefy grzewczej pojawi się symbol  wskazujący, że strefa jest ustawiona na czas.
3. Gotowanie na czas włączy się kilka sekund po ostatnim wyborze.
 4. Po upływie tego czasu rozlegnie się seria sygnałów dźwiękowych, które można wyłączyć naciskając obszar minutnika.


Zmiana wartości i wyłączenie niezależnego minutnika



W przypadku zmiany wartości minutnika, który został już uruchomiony, będzie konieczne jego ponowne uruchomienie.

1. Aktywować płytę kuchenną za pomocą przycisku .
2. Nacisnąć wyświetlacz minutnika, aby zresetować niezależny minutnik, postępując zgodnie z odpowiednimi instrukcjami (patrz „Niezależny minutnik”). Aby zresetować minutnik, wystarczy ustawić obie cyfry na zero.

Zmiana i dezaktywacja gotowania na czas

1. Aktywować płytę kuchenną za pomocą przycisku .
2. Wybrać strefę gotowania na czas do modyfikacji.
3. Nacisnąć wyświetlacz minutnika, aby zresetować odliczanie wsteczne, postępując zgodnie z odpowiednimi instrukcjami (patrz „Niezależny minutnik”). Aby zresetować minutnik, wystarczy ustawić obie cyfry na zero.



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.
 - Ikona zaczyna migać.
2. Następnie natychmiast nacisnąć segment paska przesuwanego znajdującego się bezpośrednio pod ikoną , aby przywrócić aktywne wcześniej funkcje.



Funkcja ta przywraca działanie stref grzewczych, minutnika i szybkiego podgrzewania. Wszystkie pozostałe funkcje nie zostaną przywrócone.

3.5 Funkcje specjalne

Funkcja Grill



Funkcja ta umożliwia automatyczne włączanie funkcji Multizone tylko w przypadku lewych stref. Jest używana w przypadku gotowania na patelniach grillowych lub w naczyniach podłużnych.

Aby włączyć funkcję Grill, należy:

1. Umieścić patelnię grillową lub dłuższe naczynie na strefach grzewczych po lewej stronie.
2. Wcisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu strefy przedniej pojawi się symbol a na wyświetlaczu strefy tylnej symbol . Pasek przesuwany ustawi się automatycznie na poziomie 9. (etap wstępnego nagrzewania)



Po trzech minutach działania moc obniży się do poziomu 7.

Nacisnąć przycisk i w dowolnym momencie użyć paska przesuwanego, aby zmienić poziom mocy.

Aby wyłączyć funkcję Grill, należy nacisnąć przycisk .

Funkcja Auto-Vent 2.0




- Niniejsza funkcja umożliwia regulację prędkości wentylatora wyciągowego okapu poprzez połączenie wireless.
- Okap musi być przystosowany do używania funkcji Auto-Vent 2.0.
- Połączenie jest zawsze jednokierunkowe, od płyty kuchennej do okapu: nie jest możliwe sterowanie płytą poprzez okap.

Funkcja Auto-Vent 2.0 jest domyślnie wyłączona, lecz można ją włączyć z menu użytkownika. Po włączeniu przycisk pozostaje zawsze lekko podświetlony.




Użytkowanie

Niniejsza funkcja dysponuje trybem automatycznym i ręcznym:

- Tryb automatyczny (domyślny), dostosowuje prędkość wentylatora wyciągowego okapu w zależności od całkowitej mocy urządzenia (patrz „Menu użytkownika” - opcja **U8**)
- Tryb ręczny umożliwia regulację prędkości wentylatora wyciągowego poprzez naciśnięcie przycisku .

Po włączeniu płyty kuchennej, aby aktywować tryb ręczny, postępować w następujący sposób:

1. Nacisnąć przycisk , który zaświeci się z maksymalnym poziomem jasności.
2. Każde kolejne naciśnięcie przycisku zwiększa prędkość wentylatora okapu, zgodnie z cykliczną sekwencją z 5 poziomami regulacji, od 0 (wyłączony) do 4 (maksymalna prędkość).


Aby powrócić do trybu ręcznego, należy wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie.



Więcej szczegółów można znaleźć w instrukcji obsługi okapu.

3.6 Menu ustawień


Menu ustawień umożliwia zmianę niektórych właściwości funkcjonalnych urządzenia i pozwala na operacje wskazane poniżej.

Gdy urządzenie jest wyłączone, nacisnąć przycisk , aby uzyskać dostęp do menu ustawień.



Wyświetlony zostanie pasek przesuwany oraz ikony ustawień, które mogą być modyfikowane:



Poszczególne ustawienia można wybrać za pomocą segmentu paska przesuwanego znajdującego się w obszarze bezpośrednio poniżej.

Nacisnąć ponownie przycisk , aby wyjść z menu.





Ikony  i  odnoszą się do funkcji, które mogą być modyfikowane wyłącznie z menu użytkownika.

Funkcja Pauza





Za pomocą tej funkcji można zawiesić działanie wszystkich stref grzewczych i minutnika.

Aby włączyć funkcję Pauza, należy:

1. Uruchomić przynajmniej jedną strefę grzewczą.
2. Wejść do menu ustawień.
3. Nacisnąć segment paska przesuwanego pod ikoną . Wyświetlacz stref grzewczych wskazuje symbol .



Aby dezaktywować funkcję Pauza:

1. Wejść do menu ustawień.
2. Nacisnąć segment paska przesuwanego pod ikoną . Pojawia się symbol  i urządzenie wznawia poprzednią czynność.



- Podczas funkcji Pauza pozostają aktywne: czas trwania gotowania, symbole wciąż gorącej płyty i funkcja blokowania elementów sterowania.
- Funkcja Pauza może być utrzymywana maksymalnie przez 10 minut, po upływie których urządzenie wyłącza się.
- W razie przerwy w zasilaniu energii elektrycznej i późniejszego przywrócenia jej funkcja Pauza zostanie wyłączona.

Funkcja Clean




Niedozwolone użycie Niebezpieczeństwo poparzeń

- Gdy funkcja ta jest aktywna, należy zachować szczególną ostrożność podczas usuwania brudu, jeśli szklana powierzchnia jest gorąca.



Funkcja ta zatrzymuje urządzenie na 15 sekund, podczas których można usunąć brud lub plamy.

Aby włączyć funkcję Clean, przynajmniej jedna strefa grzewcza musi być aktywna:

1. Wejść do menu ustawień.
2. Nacisnąć segment paska przesuwanego pod ikoną .
3. Na wyświetlaczu minutnika pojawia się 15-sekundowe odliczanie wsteczne, po czym urządzenie wznawia poprzednie czynności.

Blokada sterowania





Za pomocą tej funkcji można wyłączyć wszystkie przyciski urządzenia z wyjątkiem



przycisków  i .

Funkcja ta jest niezbędna podczas czyszczenia i wówczas, kiedy zamierza się uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia.

Aby włączyć blokadę elementów sterowania, należy:

1. Wejść do menu ustawień.
2. Nacisnąć segment paska przesuwanego pod ikoną . Na wyświetlaczu wszystkich stref grzewczych pojawi się symbol .

Aby wyłączyć blokadę elementów sterowania, należy:


1. Wejść do menu ustawień.
2. Nacisnąć segment paska przesuwanego pod ikoną . Wszystkie symbole  znikają.



Użytkowanie


Głośność przycisków

i Pozwala na regulację głośności dźwięków towarzyszących naciśnięciu przycisków.

1. Wejść do menu ustawień.
2. Nacisnąć segment paska przesuwanego pod ikoną .
3. Użyć paska przesuwanego, aby wybrać żądaną głośność.

Oświetlenie wyświetlacza

i Umożliwia regulację jasności wyświetlacza.





1. Wejść do menu ustawień.
2. Nacisnąć segment paska przesuwanego pod ikoną .
3. Użyć paska przesuwanego, aby wybrać żądany poziom jasności.


3.7 Menu użytkownika

Menu użytkownika pozwala na zmianę parametrów funkcjonalnych urządzenia. Menu użytkownika zawiera 9 opcji, które mogą być modyfikowane. Każda opcja jest zaznaczona na wyświetlaczu literą „U” pojawiającą się naprzemiennie z numerem porządkowym.

| Pozycja | Opis |
|-----------|--|
| U0 | Ograniczenie mocy urządzenia (kW) - Zmiana wyłącznie przez instalatora |
| U1 | Opcja wyłączona |
| U2 | Głośność przycisków |
| U3 | Głośność sygnału dźwiękowego minutnika |
| U4 | Jasność wyświetlacza |
| U5 | Animacja minutnika |
| U6 | Automatyczne rozpoznawanie ganków |
| U7 | Czas trwania dzwonka minutnika |
| U8 | Konfiguracja wentylatora okapu |
| U9 | Funkcja Auto-Vent 2.0 |

Wejść do menu użytkownika

1. Gdy płyta jest wyłączona, włączyć ją za pomocą przycisku wł./wyt. .
2. W ciągu 3 sekund nacisnąć ponownie , aby ją wyłączyć; przycisk  zaczyna migać.
3. Nacisnąć i przytrzymać naciśnięty .

i Po wejściu do menu użytkownika przycisk  nadal miga.



4. Wyświetlacze stref grzewczych wskazują następujące symbole:


Modele z 4 strefami grzewczymi:



Modele z 5 strefami grzewczymi:





Naciskać kolejno wszystkie przyciski począwszy od przedniej lewej strony (1), w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Każde poprawne naciśnięcie zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym.

 Jeśli przyciski zostaną naciśnięte w niewłaściwej kolejności, konieczne jest powtórzenie procedury dostępu do menu od punktu 3.


5. Zwolnić przycisk .

Dostęp do menu został uzyskany, a na wyświetlaczu lewej tylnej strefy pojawiają

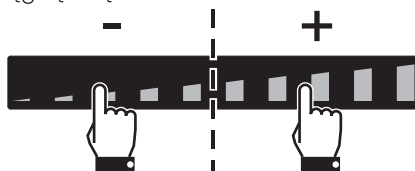
się naprzemiennie symbol  i numer  (opcja **U0** - Ograniczenie mocy).


Całkowita moc urządzenia może być zmieniana w krokach co 0,1 kW (funkcja **Eco-Logic Advance**).


Wyświetlacz minutnika wskazuje domyślne

ustawienie mocy (w kW): .


Nacisnąć wyświetlacz minutnika, aby umożliwić zmianę ustawień mocy. Nacisnąć lewą połowę paska przesuwanego, aby zmniejszyć moc i prawą połowę, aby ją zwiększyć. Nacisnąć i przytrzymać przycisk, aby szybciej osiągnąć żądane ustawienie.



 Jeśli zostanie ustawiona moc niższa niż 7,4 kW, po ponownym włączeniu urządzenia zostanie wyświetlona ikona **ECO**.

- Nacisnąć symbol  aby powrócić do wyboru opcji (wyświetlacz tylnej lewej strefy).
- Nacisnąć segmenty paska przesuwanego, aby wybrać daną opcję.



 Z przyczyn technicznych drugi segment od lewej (**U1**) jest nieaktywny. Interakcja z niniejszą opcją nie przyniesie żadnego efektu.





Użytkowanie

- Po wybraniu opcji nacisnąć przedni lewy wyświetlacz, aby ją zmodyfikować.



i W zależności od poziomów regulacji każdej opcji na pasku przesuwym będą widnieć wyłącznie segmenty odpowiadające możliwym do wybrania poziomom.

Opcje użytkownika

i Poprzez menu ustawień możliwa jest również modyfikacja opcji **U2** i **U4** (które odpowiadają odpowiednio ikonom  i ).

Opcja **U2** pozwala na zmianę poziomu głośności dźwięków przycisków; dostępne są 4 poziomy regulacji, które można wybrać za pomocą paska przesuwego.

- Wartość **0**: minimalna głośność.
- Wartość **3**: maksymalna głośność.

 Dźwięków towarzyszących naciskaniu przycisku  i dźwięków komunikatów o błędzie nie można modyfikować.

Opcja **U3** zmienia głośność sygnału dźwiękowego po upływie minutnika. Możliwe jest wybranie 4 poziomów (zarówno dla niezależnego minutnika, jak i dla gotowania na czas).

- Wartość **0**: minimalna głośność.
- Wartość **3**: maksymalna głośność.

Opcja **U4** pozwala na zmianę jasności wyświetlacza. Możliwe jest wybranie 10 poziomów.

- Wartość **0**: maksymalna jasność.
- Wartość **9**: minimalna jasność.

Opcja **U5** pozwala zmienić rodzaj animacji odliczania wstecznego w sekundach niezależnego minutnika i gotowania na czas od 59 do 0 sekund.

i Odliczanie wsteczne w sekundach wyświetlane jest, gdy minutnik ustawiony jest na czas wynoszący 1 minutę.

- **0**: animacja 1.
- **1**: animacja 2.

Opcja **U6** pozwala na włączenie lub wyłączenie automatycznego rozpoznawania naczyń. (patrz „Automatyczne włączenie strefy grzewczej”).

- Wartość **0**: automatyczne rozpoznawanie wyłączone.
- Wartość **1**: automatyczne rozpoznawanie włączone.

Opcja **U7** wskazuje czas trwania sygnału dźwiękowego po upływie minutnika. Można wybrać 3 poziomy:

- Wartość **0**: czas trwania dzwonka przez 120 sekund.
- Wartość **1**: czas trwania dzwonka przez 10 sekund.
- Wartość **2**: dzwonek wyłączony.



Opcja **U8** umożliwia aktywację funkcji Auto-Vent 2.0 w trybie automatycznym. Możliwe jest wybranie 8 poziomów. Poniższa tabela zawiera podsumowanie możliwych ustawień:

| Poziom ustawienia | Oświetlenie okapu | Prędkość wentylatora okapu | | |
|-------------------|-------------------|----------------------------|---------------------------|------------------------------|
| | | Lekkie pieczenie | Średnie poziomy gotowania | Intensywne poziomy gotowania |
| 0 | off | wyłączony | | |
| 1 | on | wyłączony | | |
| 2 - 4 - 6 | włączony | wyłączony | prędkość 1 | prędkość 2 |
| 3 - 5 - 7 | włączony | prędkość 1 | prędkość 2 | prędkość 3 |

Zapoznać się z poniższą tabelą, aby wybrać najbardziej odpowiedni poziom ustawień w zależności od ograniczenia mocy urządzenia:

| Poziom ustawienia | Ograniczenie mocy |
|-------------------|-------------------|
| 2 - 3 | do 4 kW |
| 4 - 5 | od 4 do 5 kW |
| 6 - 7 | od 5 do 7.4 kW |





Wybierając poziom mocy wyższy od tego ustawionego, może okazać się niemożliwe wybranie niektórych prędkości dla wentylatora okapu.

Opcja **U9** pozwala na włączenie lub wyłączenie funkcji Auto-Vent 2.0:

- **0**: funkcja wyłączona.
- **1**: funkcja włączona.

Wychodzenie z menu użytkownika

Z menu użytkownika można wyjść na dwa sposoby:

1. Wcisnąć przycisk . Każda zmiana zostanie odrzucona i płyta zostanie wyłączona.
- lub
2. Wcisnąć i przytrzymać przycisk wł./wył.  na co najmniej 2 sekundy. Zmiany zostaną zapisane i płyta zostanie wyłączona.

3.8 Kody błędów

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.

- **Er03**: Usunąć ewentualne materiały lub naczynia z obszaru przednich elementów sterowania.
- **E2**: Sprawdzić, czy naczynia nadają się do gotowania z wykorzystaniem indukcji i czy nie są puste; pozwolić urządzeniu na ochłodzenie się.



Jeśli te kody błędów występują często, należy się skontaktować z Serwisem Technicznym.

W przypadku wszystkich pozostałych odnotować, jeśli to możliwe, dany kod i skontaktować się z działem Serwisu Technicznego.



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 tarciami 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 wydziela się dym:

- Po zakończeniu gotowania poczekać na ostygnięcie płyty i wyczyścić ją.
- Sprawdzić, czy żywność nie wy dostała 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 dokręcenie 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.

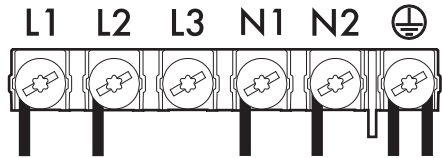
Nie należy nigdy zdejmować tabliczki znamionowej.

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

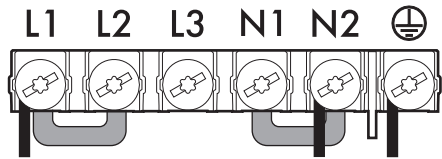
Urządzenie to, w zależności od modeli, można podłączać na jeden z następujących sposobów:

Modele 80 cm z 4 strefami grzewczymi:

- 220 – 240 V / 380 – 415 V 2N~



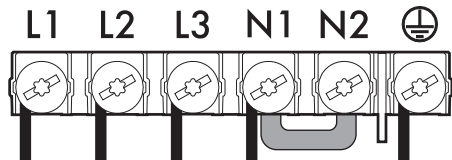
Kabel sześćżyłowy 6 x 1,5 mm².



Kabel trójżyłowy 3 x 6 mm².

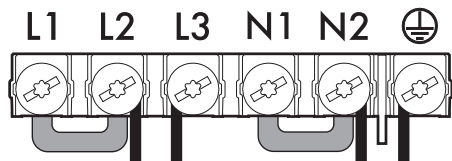
Modele 80 cm z 5 strefami grzewczymi i modele 90 cm:

- 380-415 V 3N~



Kabel pięćżyłowy 5 x 1,5 mm².

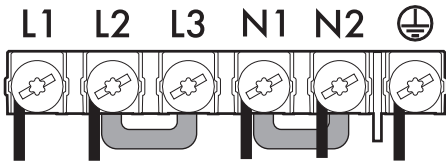
- 220-240 V 3~ / 380-415 V 2N~



Kabel czteryżyłowy 4 x 4 mm².



- 220-240 V 1N~



Kabel pięciolety 5 x 4 mm²



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

Podłączenie stałe

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



Przeciagnąć 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 Ostrzeżenia 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°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.



Montaż

5.4 Ograniczenie mocy

Urządzenie jest fabrycznie wyregulowane na maksymalną możliwą do wygenerowania moc: 7,4 kW.



Maksymalną moc urządzenia można regulować za pomocą menu użytkownika.

5.5 Wycięcie blatu

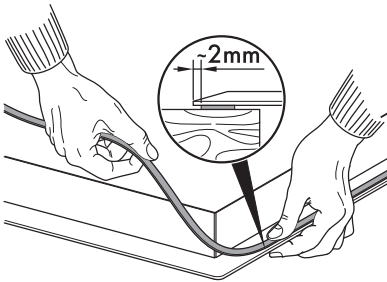


Interwencja wymaga robót budowlanych i/lub stolarskich i dlatego może ją wykonać wyłącznie kompetentny technik. Płytę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym odpornym na wysoką temperaturę (>90°C).

Wykonać otwór w blacie mebla o wskazanych wymiarach.

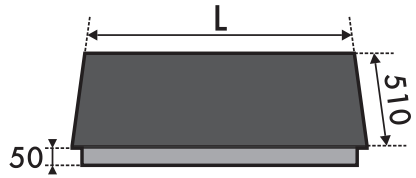
Uszczelnienie płyty kuchennej

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

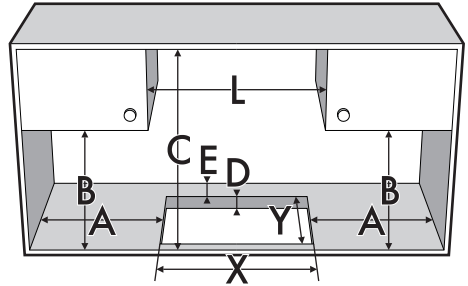


Nie przyklejać płyty kuchennej silikonem. Uniemożliwiłoby to jej bezpieczne zdjęcie w razie konieczności.

Wymiary całkowite (mm)



Wymiary w przypadku instalacji z widocznym szlifem (mm)

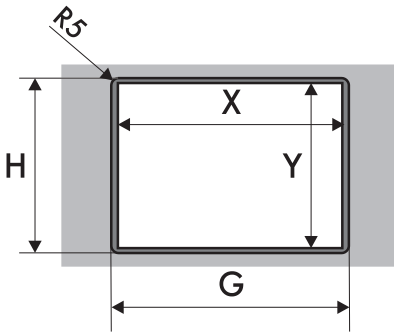
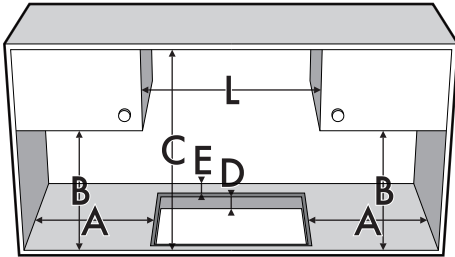


| L | X | Y | | |
|---------|-----------|-----------|---------|---------|
| 800 | 730 ÷ 750 | 480 ÷ 490 | | |
| 900 | 839 ÷ 844 | 478 ÷ 482 | | |
| A | B | C | D | E |
| min. 50 | min. 460 | min. 750 | 20 ÷ 60 | min. 50 |



Wymiary w przypadku instalacji na równi z blatem (mm)

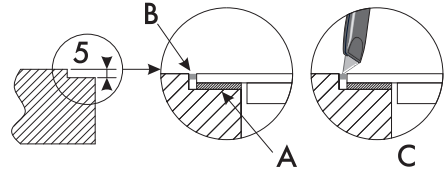
W przypadku takiego rodzaju zabudowy konieczne jest wykonanie frezowania na krawędziach otworu, jeżeli zamierza się zainstalować płytę kuchenną na równi z blatem.



| A | B | C | D | E |
|---------|-----------|-----------|-------|---------|
| min. 50 | min. 460 | min. 750 | 20÷60 | min. 50 |
| L | X | Y | G | H |
| 800 | 730 ÷ 750 | 480 ÷ 490 | 803 | 513 |
| 900 | 840 | 478 ÷ 482 | 903 | 513 |

1 = Podłączenie elektryczne

Po umieszczeniu na szklanej powierzchni uszczelnienia samoprzylepnego (A) i ustawieniu oraz przymocowaniu płyty wypełnić brzegi silikonem (B), a następnie usunąć jego nadmiar. Jeżeli okaże się konieczne wyjęcie płyty kuchennej, przed podniesieniem przeciąć silikon nożykiem (C).



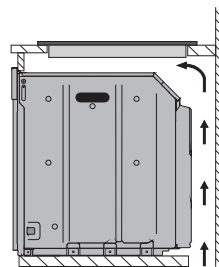
5.6 Zabudowa

Na wnęce zabudowy piekarnika



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

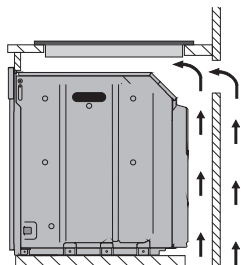
Odległość między płytą a meblami kuchennymi lub innymi zabudowanymi urządzeniami musi gwarantować wystarczającą wentylację i odprowadzanie powietrza. Gdy płyta jest montowana nad piekarnikiem, należy pozostawić wolne miejsce między jej dnem a górną powierzchnią urządzenia znajdującego się pod spodem.



z otwarciem pod spodem



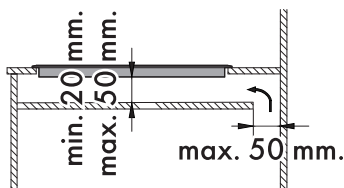
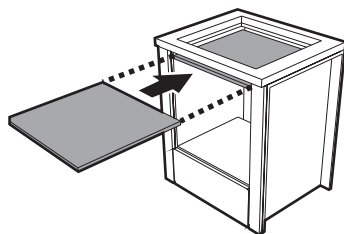
Montaż



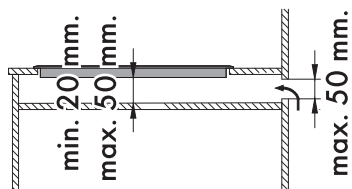
z otwarciem pod spodem i z tyłu

Na neutralnej wnęce lub szufladzie

Jeżeli pod płytą kuchenną znajdują się inne meble (boczne ścianki, szuflady itp.), zmywarka lub lodówką, 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



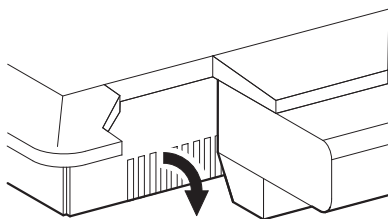
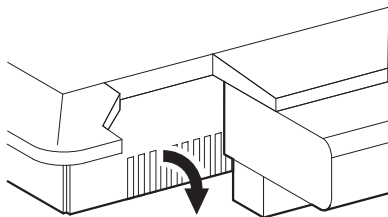
z otwarciem z tyłu

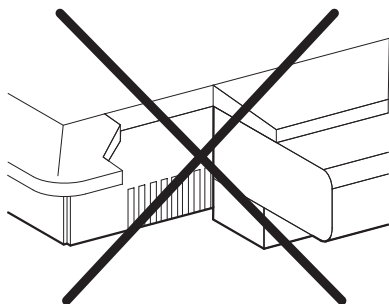


Niezamontowanie podwójnego drewnianego dna naraża użytkownika na przypadkowy kontakt z ostrymi lub gorącymi powierzchniami.

Wentylacja

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

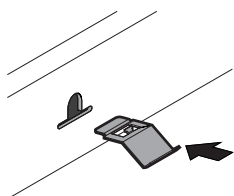




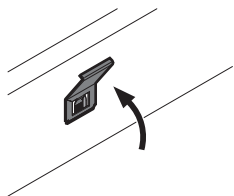
Klipsy mocujące

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.





914779817/D